

# Glutamato Monosódico: Ya No Solamente en la Comida China

Si dejáramos de comer Glutamato Monosódico, quizás podamos ponerle fin a la creciente epidemia de la obesidad, diabetes, ADHD, autismo, esquizofrenia, epilepsia, Alzheimer, enfermedades de Huntington y Parkinson que la población actual sufre.

No es tan fácil. ¡El Glutamato Monosódico está en todas partes!

En los últimos treinta años, el mayor cambio en la dieta Norte Americana ha sido las comidas rápidas. Familias enteras están comiendo más de veinte veces lo que hacían hace tres décadas. Es en estos establecimientos de comida rápida que nuestros cuerpos enfrentan cantidades desconocidas de Glutamato Monosódico.

La industria alimenticia desea que usted crea que el Glutamato Monosódico está confinado solamente a los restaurantes de comida China. Tan reciente como en 1999, R. Walker, investigador de la Organización de Alimentos y Agricultura de las Naciones Unidas, se refirió acerca del Glutamato Monosódico como un ingrediente de “cocinas étnicas”.<sup>1</sup> Difícilmente consideraríamos a McDonald’s en ser una cocina étnica, ni tampoco pensamos en A&W, Applebee’s, Arby’s, Big Boy, Bob Evans, Bonanza, Boston Market, Boston Pizza, Burguer King, Captain D’s, Carls Jr., Chili’s, Church’s Chicken, Cracker Barrel, Dairy Queen, Denny’s, Domino’s, Golden Corral, Hard Rock Café, Hardee’s, Harvey’s, Hooters, International House of Pancakes, Jack in the Box, Kentucky Fried Chicken, Long John Silver’s, Outback Steakhouse, Pizza Hut, Ponderosa, Popeye’s, Red Lobster, Ruby Tuesday, Sizzler, Sonic Drive-In, Swiss Chalet, Taco Bell, T.G.I. Friday’s, Tim Horton’s, Pizzeria Uno, Village Inn, Wendy’s, Western Sizzlin, White Castle, o los miles de otros establecimientos de alimentos rápidos que utilizan grandes cantidades de Glutamato Monosódico, proteína vegetal hidrolizada u otros glutamatos en sus alimentos, en ser “étnicos” en su oferta alimenticia.

El Glutamato Monosódico no es una vitamina, mineral, ni inclusive una fuente nutricional. Mientras que los Glutamatos pueden ser encontrados de manera natural en pequeñas cantidades, el Glutamato Monosódico puede encontrarse en destilantes tanques gigantes, donde las bacterias desdoblan proteínas y excretan Glutamato Monosódico. Este es el origen industrial del Glutamato Monosódico en sus alimentos (conocido en las fábricas y laboratorios como L-Glutamato). Esto es lo que estamos introduciendo en los cuerpos de nuestros hijos:

*“Desde el descubrimiento de Corynebacterium glutamicum como un eficiente microorganismo sobre producto de Glutamato en 1957, la producción de L-amino ácidos por el método de fermentación se ha convertido en el objetivo principal de investigación de la industria microbiológica. Varios grupos de investigación han desarrollado principio metabólicos ingenieriles para cadenas productoras de L-amino ácidos durante las últimas cuatro décadas. El mecanismo de sobre producción de L-Glutamato del microorganismo*

*es bastante único e interesante. La sobre producción de L-Glutamato de esta bacteria, una biotina **auxotroph**, es inducida por la limitación de una biotina y suprimida por un exceso de biotina. La adición de un surfactante o penicilina es conocido para inducir la sobre producción de L-Glutamato bajo el exceso de biotina. Después del desarrollo de herramientas generales de biología molecular tales como los vectores clonantes y técnicas de transferencia de DNA, genes codificadores de enzimas fueron aisladas. Con tales genes y herramientas, **recombinant DNA** tecnología puede ser aplicada en el análisis de los caminos biosintéticos y la construcción de cadenas de *C. glutamicum*”.<sup>2</sup>*

¿Le hizo sentido el párrafo anterior? Ciertamente me desconcierta. La descripción no suena como una manera natural de fabricar algo que comemos diariamente. Aun así es el proceso anterior que crea el Glutamato Monosódico que los fabricantes de alimentos pueden referirse como “saborizantes natural” en la lista de ingredientes. Los fabricantes de Glutamato han logrado conseguir que asociaciones orgánicas consideren al Glutamato Monosódico como un ingrediente orgánico y natural.

El Glutamato Monosódico es agregado en los alimentos por dos razones: para hacernos escoger el alimento que lo contiene sobre otro que no lo contiene, y para hacernos comer más de ese producto.

En 1909, el Dr. Ikeda patentó la producción de este “ingrediente natural”, un sabor que el nombró Unami. Hoy en día 1.5 millones de toneladas de Glutamato Monosódico se produce para industria alimenticia global. 3 billones de libras de saborizante por año es agregado en nuestros alimentos. La Compañía Ajinomoto se enorgullece de suministrar un tercio del Glutamato Monosódico del mundo, y afirma que el uso del Glutamato Monosódico aumenta 6% cada año. No solamente Ajinomoto vende Glutamato Monosódico para la industria alimenticia, también lo hace a laboratorios para su uso en animales experimentales, algunos de los cuales ya han sido citados en este libro.

No es quizás la cosa más maravillosa que quisiéramos darle a nuestros hijo, ¿o sí?

Quizás usted pueda ir a restaurantes; usted se asegurará de preguntar si hay algo de Glutamato Monosódico en el artículo del menú que quisiera ordenar. Prepárese para tener paciencia. Algunos restaurantes tienen un catálogo con ingredientes que contiene Glutamato Monosódico u Glutamato como la proteína vegetal hidrolizada o levadura autolizada para mostrarle. Apreciamos a restaurantes como este; tristemente son unos cuantos y lejanos entre sí. Hemos encontrado a más de un administrador de restaurante jurar que no utilizan Glutamato Monosódico, para que después de unos minutos regresen a nuestra mesa con la cara roja y una disculpa. Algunos establecimientos tienen sitios de internet con información nutricional, pero ellos frecuentemente dejan artículos como caseinato de sodio, extracto de levadura, sazónadores, o saborizantes naturales. Los Glutamatos pueden esconderse en todos estos ingredientes. Trate de investigar o llamar de anticipándose. Hemos dejado más restaurantes sin ordenar demasiadas veces como para recordarlo.

Quizás usted piensa que puede evitar el Glutamato Monosódico al quedarse en casa y evitar la escena de los restaurantes de comida rápida. Simplemente seleccione algunos suministros de la tienda y prepare alimentos sabrosos en casa.

No es tan fácil.

El Glutamato Monosódico ha encontrado de una forma u otra su camino en casi todos los alimentos procesados que pueda pensar. El Glutamato Monosódico no siempre se enlista en la etiqueta de ingredientes. Puede estar escondido bajo alguno de los siguientes nombres e ingredientes:

Siempre contienen Glutamato Monosódico:

Glutamato Monosódico

Glutamato Monopotasio

Extracto de levadura

Proteína Hidrolizada (cualquiera)

Acido glutámico

Caseinato de Calcio

Caseinato de Sodio

Alimento Levadura

Gluten Hidrolizado de Maiz

Gelatina

Proteína texturizada

Nutriente de levadura

Levadura autolizada

Puede contener Glutamato o crearlo durante el procesamiento:

Carrageenan

Saborizante de puerco natural

Acido cítrico

Maltodextrina

Caldo y Brócoli

Saborizante Natural de Pollo

Saborizante Natural de Res

Concentrado de Proteína de Suero de leche

**Stock**

Proteína de Suero de Leche

Ultra Pasteurizado

Salsa de Soya

Malta de Cebada

cualquier enzima

Pectina

cualquier enzima modificada

Proteasa	Saborizante de malta
Enzimas proteasas	Proteína de soya
Proteína de Soya aislada	Proteína de soya concentrada
Proteína de Suero de leche aislada	Extracto de malta
Cualquier fermentado	cualquier proteína fortificada

E inclusive escondido en Sabores y Saborizantes Naturales

De [www.truthinlabeling.org](http://www.truthinlabeling.org)

Seleccione prácticamente cualquier alimento procesado en la tienda de autoservicio y muy probable que estos ingredientes que contienen glutamato, solos o combinadas, están en la mezcla.

Agencias gubernamentales como la FDA le facilitan a los fabricantes el esconder el Glutamato Monosódico bajo los nombres como “sazonadores”, o “sazonadores naturales”. Como se supone que los padres comprenden productos sanos a sus hijos si no se les dice apropiadamente que hay en ellos. Sea extra precavido de los productos que digan “Glutamato Monosódico No Agregado”, esta declaración implica que ya existe algo del mismo en el producto. Sea cauteloso de un sazonador llamado “Accent”, es 100% Glutamato Monosódico en forma de polvo.

Como puede notar en esta extensa lista, hay mucho que recordar. Aun en nuestros hogares libres de Glutamato Monosódico, hemos adquirido productos, inclusive etiquetados como “Certificado Orgánico”, y encontrado después de una inspección más minuciosa que tienen alguno de estas fuentes de glutamato.

Los productores de Glutamato están tratando constantemente nuevas formas de agregar Glutamato Monosódico en la dieta de las personas. Ya han empezado a promover el uso de Glutamato Monosódico en aerosol en las cosechas (inclusive en las orgánicas) a medida que crecen en el campo.

La organización de la Verdad en el Etiquetado ha sido en cabildear al gobierno federal por años tratando de cerrar las lagunas legales que permiten enlistar al Glutamato Monosódico como Condimento y Saborizante Natural.

Si usted se toma en serio el proteger a su familia del Glutamato Monosódico, significará mucho sacrificio. Casi todas las botanas, tentempiés congelados, y carnes congeladas contienen uno, dos o más de estos ingredientes. Las sopas están repletas de él, y son especialmente peligrosos ya que el Glutamato Monosódico en forma líquida eleva los niveles de Glutamato en la sangre de mayor manera que cuando se ingiere en la forma en polvo. Teníamos la esperanza de que en este libro se nombrara cada artículo de la despensa que contiene glutamato de una u otra forma, pero después de días de investigar en las

tiendas de abastecimiento, la lista había crecido a doscientos artículos, y solamente habíamos recorrido dos pasillos. Así como el sistema legal actual empieza con la creencia de que todos somos culpables hasta que se prueba la inocencia, cuando compre usted debe aplicar el mismo razonamiento para cada alimento preparado, de caja y manufacturado que seleccione. Si la lista de ingredientes no tiene ningún artículo de lista descrita en este libro, usted no tiene la garantía de que está adquiriendo un producto sin glutamato.

A pesar de que los fabricantes están autorizados de agregar a sus productos tanto Glutamato Monosódico como deseen (60% o más está permitido), solamente es necesaria una pequeña cantidad para afectar su cerebro.

Un estudio en Francia sugirió que al nivel de 0.6%, el Glutamato Monosódico provocó a las personas comer más del mismo, y más rápidamente.<sup>3</sup> Cuando considere que una persona promedio en América puede comer más de dos kilogramos (aproximadamente 4 libras) alimentos con Glutamato Monosódico, eso equivale a 12 gramos, casi dos cucharadas de puro Glutamato Monosódico. Si el Glutamato Monosódico le ocasiona comer más, ¿no beneficiaría a los restaurantes agregar inclusive mpas que eso, quizás 1-2%? Después de todo, no existen límites en las reglas de la FDA. Esto es muy desconcertante considerando que solamente es necesario de una dos cucharadas para matar a un perro. VETSIN (Glutamato Monosódico) se utiliza en las Filipinas para matar perros. El Glutamato Monosódico en agregado a un pan en rollo y se le da al perro, resultando en inconsciencia, convulsiones, y luego la muerte.<sup>4</sup>

Es tiempo de empezar a leer las etiquetas.

Como lo he señalado anteriormente, casi todos los alimentos procesados contienen Glutamato Monosódico en una forma u otra. La mayoría del glutamato que se encuentra naturalmente en alimentos como los tomates o champiñones, está unido a otros aminoácidos y no afectan al cuerpo. Glutamato no unido en aditivos artificiales para alimentos son otra historia. El Glutamato Monosódico es la forma de glutamato no unido más común. Algunos científicos se refieren a él como radical libre: una molécula altamente reactiva que desea adherirse a algo. Con cada entrada que comemos, podríamos estar saturando nuestro páncreas y acercarnos un paso hacia un colapso diabético. Los niños no están seguros inclusive cuando toman sus almuerzos escolares. La ultima idea para ahorrar dinero en las escuelas Americanas es la de establecer contratos con establecimientos de comida rápida para proveer a los niños con alimentos llenos de Glutamato Monosódico en los comedores.

Instituciones como las casas de retiro están observando un auemento la diabetes y Alzheimer en los ancianos Hospitales y otros grandes centros frecuentemente utilizan el Glutamato Monosódico para preparar comidas en masa más paladeables. Un estudio realizado en 1999 en realidad osó en sugerir que los centros agregan Glutamato Monosódico a los alimentos con los cuales alimentan a sus pacientes ancianos y diabéticos. El estudio sugirió que al agregar Glutamato Monosódico, los especialistas en dietas podían alterar a propósito las opciones de los residentes acerca de lo que querían comer.<sup>5</sup> El Glutamato Monosódico suena más a una droga que a un aditivo alimenticio.

Les enseñamos a nuestros hijos, “Di no a las drogas”, ¿entonces por que los estamos alimentando con esto?

## **La Seguridad del Glutamato Monosódico: La Gran Decepción**

Una droga es cualquier químico utilizado para crear un efecto psicológico deseado en el cuerpo. En laboratorios médicos, hemos visto como el Glutamato Monosódico es utilizado para hacer obesas a poblaciones de ratones y matar áreas específicas del cerebro. Los científicos que producen estos aditivos valoran al Glutamato Monosódico como una droga, no como un aditivo alimenticio inocuo.

El Glutamato Monosódico es una droga, una de las más potentes drogas en nuestro cuerpo. Afecta a su cuerpo de la misma manera que los farmacéuticos lo hacen.

Estas compañías que crean Glutamato Monosódico saben que tiene un gran valor en la investigación médica. La compañía Ajinomoto, el mayor productor y proveedor de Glutamato Monosódico en el mundo, vende L-Glutamato (Glutamato Monosódico) a la comunidad científica para la investigación médica. Otras compañías que producen Glutamato Monosódico, así como los fabricantes de alimentos que la utilizan, también tienen conocimiento de los millares de efectos que el Glutamato Monosódico tiene en su cuerpo.

En 1909, el Dr. Ikeda, inventor del Glutamato Monosódico, y poseedor de la patente del proceso que la fábrica, ayudó a empezar la Compañía Ajinomoto. Esta compañía se enorgullece de expandir el empleo del Glutamato Monosódico en productos alrededor del mundo.

Una de las razones por las que la FDA dice que el Glutamato Monosódico es seguro es la aceptada idea de que Glutamato no puede cruzar la barrera de sangre del cerebro. Si tan solo visitara el portal de internet de Ajinomoto que vende Glutamato Monosódico (Acido glutámico), y glutamina (Glutamato adherido a amonía), ellos vería que la compañía delcara que la Glutamina PUEDE cruzar la barrera de sangre del cerebro, y que puede desdoblarse en moléculas de Glutamato y Amonía. La misma Compañía Ajinomoto declara cuanto Glutamato puee entrar al cerebro a través del flujo sanguíneo. Una vez en el cerebro, los altos niveles de Glutamato pueden causar “suicidio neuronal”.<sup>6</sup>

De manera interesante, el portal de Ajinomoto [www.ajinomoto.com](http://www.ajinomoto.com) declara que han descubierto una droga que puede contrarrestar a la diabetes. No es sorprendente considerando que ellos crearon al Glutamato Monosódico que pudiera ser la causa líder de diabetes.

¿Qué tan conveniente sería si una compañía vendiera tanto la cause de una enfermedad así como su cura?

La Asociación de Glutamato es un grupo que presiona al gobierno creado en 1977. Sus miembros incluyen fabricantes de Glutamato Monosódico, así como a productores de alimentos que utilizan Glutamato Monosódico. La Asociación de Glutamato fue creada para promover el uso del Glutamato Monosódico y “desacreditar” cualquier investigación que coloque al Glutamato Monosódico en una posición negativa.

La Asociación de Glutamato trata de plantearse como un grupo imparcial que está desvirtuando la mala publicidad y reputación que el Glutamato Monosódico ha recibido durante los años. Imparcial, seguramente. Imagine a la asociación de la nicotina con compañías tabacaleras como miembros. Les creería si dijeran, “fumar es realmente algo bueno para usted”.

En el portal de internet de la Asociación de Glutamato, con el engañoso nombre de [www.msgfacts.com](http://www.msgfacts.com), los hechos son presentados para apoyar el uso en gran escala del Glutamato Monosódico en la cadena alimenticia de las naciones.

A la pregunta: ¿Afecta el Glutamato Monosódico al metabolismo? La respuesta de la Asociación de Glutamato es “No”. Ellos han ignorado los datos de la Biblioteca Nacional de Medicina de los Estados Unidos, en donde incontables estudios mencionan en cientos de experimentos que el Glutamato Monosódico ocasiona obesidad. Ellos han evitado los datos de estudios que indican que inclusive en personas promedio, la ingesta de Glutamato Monosódico puede aumentar al triple el nivel de insulina en el cuerpo humano.<sup>7</sup>

Quizás ellos creen que el aumento de insulina, el cual crea depósitos de grasa en el cuerpo, no tiene nada que ver con el metabolismo.

La Asociación de Glutamato y sus miembros reprenden e ignoran cualquier estudio que pudiera posiblemente empañar su presentación del Glutamato Monosódico como el más amigable y benigno de los aditivos alimenticios, comparándolo con el bicarbonato de sodio y el vinagre. Por último revisé si el vinagre no era un químico importante utilizado en el cerebro o páncreas, y si el bicarbonato de sodio no era utilizado para envenenar perros.

Cuando la asociación explica la razón por la cual el Glutamato Monosódico debería ser agregado a los alimentos, ofrecen la excusa de que hace que la comida tenga mejor sabor, y de que es una manera benéfica para lograr que los ancianos coman más comida ya que han perdido la sensación del sabor. La Asociación de Glutamato también dice que el Glutamato Monosódico ayuda a comer menos sal. Si hace que las personas coman mayores raciones, entonces estaría comiendo más sal en la comida adicional que el Glutamato Monosódico les ha provocado en comer.

Los niños americanos no son los ancianos. Ellos no necesitan comer más comida, si por si acaso ellos no estuvieran comiendo demasiada comida. Los niños Americanos están en el gran riesgo de convertirse obesos. El Glutamato Monosódico esta haciendo su parte para ayudar en esto.

El único beneficio oficial que la asociación apoya al Glutamato que puede ofrecer son: “Hace que la gente coma mas alimento, y menos sal”. ¿Son estas razones que justifican el

riesgo creciente de la obesidad, diabetes, autismo, ADHD, Alzheimer, y otras enfermedades debilitantes?

El Glutamato Monosódico es la nicotina de los alimentos. La Asociación de Glutamato inclusive apoya esta idea al decir que consigue que las personas coman más. La nicotina ocasiona que la gente fume más. ¿Acaso causa sorpresa que algunas personas expliquen su necesidad en comer de más como adicción?

Resoluciones recientes de la Suprema Corte ha encontrado a las compañías tabacaleras culpables de negar que la nicotina provoca que la gente sienta la necesidad de seguir fumando. El Glutamato Monosódico da la sensación a la gente de seguir comiendo. El tabaco causa cáncer; el Glutamato Monosódico causa inclusive una lista de enfermedades mas larga. ¿Cuál es la diferencia entre las engañosas compañías tabacaleras y los productores de Glutamato Monosódico?

No solamente los productores saben que es una droga dañina que afecta a órganos principales del cuerpo, lo sabe también el Gobierno.

En marzo del 2000, un estudio del Buró Federal de Seguridad Química; la Sección de Protección de la Salud del Departamento de Salud de Canadá dijo esto en relación al Glutamato Monosódico y el cuerpo humano:

*Receptores de Glutamato (GluRs) están omnipresentes en el sistema nervioso central (CNS) como los mas grandes mediadores entre neurotransmisión excitadora y excitotoxinas. Daño neural asociado con trauma, derrames, epilepsia, y muchas enfermedades neurodegenerativas tales como el Alzheimer, Huntington, y Parkinson y esclerosis lateral amyotrophic pudiera ser mediada por la excesiva activación de receptores de Glutamato. La neurotoxicidad asociada con los amino ácidos excitadores encontrados en alimentos, tal como el ácido domoic y el Glutamato Monosódico, han sido también relacionados a receptores de Glutamato.....también presente en hígado, riñón, pulmón, bazo, y testículos. Investigaciones adicionales son necesarias para determinar el rol de estos receptores en tejidos periféricos y su importancia en la toxicidad de compuestos excitadores. Por lo tanto, la evaluación de seguridad alimenticia y enfoque neurobiológico en drogas designadas para interactuar con receptores de Glutamato debería considerar a estos tejidos como blancos potenciales/sitios de efecto.*<sup>8</sup>

El Buro de Seguridad Química del gobierno Canadiense reconoce el peligro del Glutamato Monosódico. El Buró se refiere al Glutamato Monosódico como una amino ácido neurotóxico excitador que puede estimular una diversidad de órganos en el cuerpo y pudiera estar relacionado a muchas enfermedades graves. El Buró sugiere que los productores de cualquier droga que pudiera interactuar con receptores de Glutamato deberían considerar los efectos en otros tejidos, mientras que ignora que el Glutamato Monosódico ya existente en nuestra cadena alimenticia afectando los tejidos corporales de la nación.

¿Qué ha hecho el gobierno Canadiense acerca del Glutamato Monosódico que han identificado como una neurotoxina para el cuerpo humano?

Nada.

La Agencia de Inspección de Alimentos Canadiense (CFIA), no ha colocado ni siquiera al Glutamato Monosódico en su lista de alerta en alergias. Ellas han de haber ignorado el reporte de la FDA de que el Glutamato Monosódico es un conocido alergénico para un porcentaje desconocido de la población. EN lugar de enlistar al Glutamato Monosódico como una sustancia potencialmente reactiva (A pesar de la investigación de su propio gobierno), ellos se han concentrado a cambio en ingredientes más peligrosos como la soya, granos de sésamo y trigo.

La CFIS, tal como la FDA americana, no ha hecho nada para advertir a las personas acerca de los peligros del Glutamato Monosódico. La Asociación de Glutamato debe de estar haciendo un trabajo excepcional como grupo de cabildeo. Es la directriz primaria de un grupo de presión el influenciar al poder del gobierno para tomar decisiones que beneficien al grupo de presión que representan. A la fecha, ni el gobierno Americano, ni el Canadiense han tomado cuidado de cientos de estudios reproducibles que muestran que el Glutamato Monosódico tiene efectos adversos en la actividad y crecimiento cerebral.

¿Por qué los gobiernos defienden a la industria del Glutamato, y protegen un aditivo que pudiera estar envenenando sus naciones? ¿Pudiera ser el caso de un problema heredado? El Glutamato Monosódico fue aprobado por cuerpo gubernamentales que han desaparecido desde ya hace tiempo hacia el pasado. ¿Acaso el que está actualmente quiere sacar a la luz una metedura de pata inclusive más grande que la del problema del fluoruro que han estado encubriendo? Imagine la carencia de credibilidad que tendría la FDA si repentinamente diera un giro de 180° y decir que el aditivo que aprobó y apoyó en dosis no reguladas se encontró que causa diabetes, obesidad, Alzheimer, ADHD, autismo y otras enfermedades debilitadoras.

Imagine el golpe contra la industria de comidas rápidas que han estado promoviendo las raciones extra grandes en cada hombre, mujer y niño en América.

Imagine las repercusiones en contra de la industria de comida empaquetada que ha estado utilizando Glutamato Monosódico en sus productos para asegurar que compraremos más y comeremos más de su producto.

Imagine la pérdida de ganancias de las industrias farmacéuticas si la clave de la cura para la diabetes, Alzheimer y otras enfermedades tuviera que ver con la alimentación sana en lugar de una droga recetada.

En los Estados Unidos, la industria de la salud gana más dinero cuando la gente está enferma. Enseñar a las personas evitar toxinas que pudiera enfermarles, recortaría las ganancias de la industria.

A pesar de nuestra tecnología y conocimiento, un mayor porcentaje de la población actual tiene algún tipo de enfermedad de lo ocurrido en cualquier otro tiempo registrado de la historia de la humanidad.

Los orígenes de este aumento en enfermedades pudieran estar ligados a dos factores principales que han cambiado: dieta y estilo de vida.

Algunos historiadores ubican la caída del Imperio Romano al uso de tubería de plomo para transportar su agua de beber. Ellos no sabían que algo que estaban ingiriendo les era tóxico. ¿Cuál es nuestra excusa?

La investigación está ahí, y los resultados son irrefutables. El Glutamato Monosódico puede causar efectos terribles en el balance natural del cuerpo. Unos mil años en el futuro los niños en un salón de clases al otro lado del mundo estudiarán la caída del imperio Americano, y dirán, ¿Por qué esas personas se envenenaron así mismo? Ellos pueden colocar un hombre en la luna pero no pudieron protegerse de su codicia ciega e ignorancia?

¿Cuál será la respuesta? Confiaremos en los resultados de la investigación, en las asociaciones propagandistas auspiciadas por los fabricantes de toxinas que pueden demostrar la caída de una sociedad.

Nuestros hijos merecen algo mejor que eso. Nuestros hijos merecen padres que cuestionan la seguridad de cualquier cosa que entra a sus cuerpos. Nuestros hijos merecen comer alimentos sin aditivos diseñados para traerles una urgencia no natural de comer más. Nuestros hijos merecen crecer hacia la edad adulta sin la amenaza de la diabetes, obesidad, autismo, Alzheimer, y otras tragedias debilitante.

Existen dos lados en esta batalla. Aquellos que demandan que el Glutamato Monosódico y los ingredientes que lo contienen sea removida de la cadena alimenticia de la nación, y aquellos que apoyaran a las compañías que obtienen ganancias que la han creado, diciendo que tiene agrega valor nuestros alimentos.

¿El valor del Glutamato Monosódico en los alimentos compensa poner en riesgo nuestra salud? Los grandes bolsillos de la industria del Glutamato ciertamente así lo piensa.

<sup>1</sup> Walker R. "The significance of excursions above the ADI. Case study: Monosodium Glutamate." **Regul Toxicol Pharmacol** 1999 Oct;30(2 Pt 2):S119-21.

<sup>2</sup> **Kimura, E.** Fermentation & Biotechnology Laboratories, Ajinomoto Co., Inc., "Metabolic engineering of Glutamate production." **Adv Biochem Eng Biotechnol** 2003;79:37-57.

<sup>3</sup> Bellisle, F. Monneuse, MO. Chabert, M. Larue-Achagiotis, C. Lanteaume, MT. Louis-Sylvestre, J. "Monosodium Glutamate as a palatability enhancer in the European diet." **Physiol Behav** 1991 May;49(5):869-73.

<sup>4</sup> Schwartz, Dr. George. In Bad Taste, Health Press, 1999. pg 61.

<sup>5</sup> Bellisle, F. "Effects of Monosodium Glutamate on human food palatability." **Ann N Y Acad Sci** 1998 Nov 30;855:438-41.

- <sup>6</sup> Olney, JW. "New insights and new issues in developmental neurotoxicology." **Neurotoxicology** 2002 Dec;23(6):659-68.
- <sup>7</sup> Graham, TE. Sgro, V. Friars, D. Gibala, MJ. "Glutamate ingestion: the plasma and muscle free amino acid pools of resting humans." **Am J Physiol Endocrinol Metab** 2000 Jan;278(1):E83-9.
- <sup>8</sup> Gill, SS. Mueller, RW. McGuire, PF. Pulido, OM. "Potential target sites in peripheral tissues for excitatory neurotransmission and excitotoxicity." **Toxicol Pathol** 2000 Mar-Apr;28(2):277-84. Bureau Chemical Safety, Health Protection Branch, Health Canada, Ottawa, Ontario.