

Und es soll gut aussehen. Die Farbe muss stimmen. Das Fleisch soll glänzen. Wir Menschen, wir sind heissblütige Killer oder tun wenigstens so. Die Industrie liefert was wir gerne haben wollen. Es muss billig sein, also wird Abfallfleisch zusammengeblebt und verkauft.

Dafür gibt es tolle Hilfsmittel, wie z.B. mTG (Microbial Transglutaminase - AKA Fleischkleber)

Mikrobielle Transglutaminase (mTG) wird aus einem Bakterienstamm, (Streptovercillium) hergestellt. Im Laufe der Jahrzehnte wurde es für kommerzielle Zwecke aus den Lebern von Meerschweinchen isoliert. Heute kann es zu günstigeren Kosten aus dem Blutplasma von Kühen oder Schweinen gewonnen werden. Es wird kultiviert und zu einem Pulver getrocknet. mTG wird auf jede Art von Fleisch oder Fisch gestreut, wo es die Proteinvernetzung, einen rosa Schleim, bildet und kleine Fleischreste (Abfall) zu nahtlosen grossen Fleischstücken zusammenbindet. Das Fleisch wird dann gerollt, eingewickelt und gekühlt. Ein paar Stunden später haben Sie ein "brandneues Steak". Der Prozess ist so gut gemacht, dass selbst Metzger ein falsches Steak nicht von einem echten Steak unterscheiden können! mTG verbessert die Löslichkeit, Emulgierkapazität, Schaumeigenschaften und Gelierung in Proteinen. Es verbessert auch die Textur und das Volumen des Brotes.

Die Textur von Milchprodukten kann auch durch Verwendung von mTG verbessert werden. Joghurt wird mit mTG behandelt und produziert ein dickeres und cremigeres Produkt. Casein, eines der Hauptproteine in Milch, kann mit mTG modifiziert werden, um Cremes, gefrorene Desserts, Eiscreme, Milchgetränke und Dressings herzustellen. Für diejenigen mit einer Glutenempfindlichkeit wird mit mTG behandelte Milchprodukte als Gluten für das Immunsystem wahrgenommen.

Dieser Fleischkleber kann zu Darmproblemen führen, wie Zöliakie, Leaky Gut (ein undichter Darm), Entzündungen im ganzen Körper (Autoimmunerkrankungen) und zu Darm- u.a. Krebs.

Quellen: Kieliszek, M. und Misiewicz, A. (2013). Mikrobielle Transglutaminase und ihre Anwendung in der Nahrungsmittelindustrie. Eine Rezension. *Folia Microbiol.* 59, 241 & ndash; 250.

Lerner, A., Matthias, T. (2015). Möglicher Zusammenhang zwischen Zöliakie und Bakterien

Transglutaminase in der Lebensmittelverarbeitung: eine Hypothese. *Ernährungsberichte* . 73 (8), 544 & ndash; 552.

McCullgh, C. (2014). Die Gefahren von Fleischkleber.

Fleischkleber: Was ist das und was sollten Sie wissen? (2016). *Abgerufen von* H. Skovbjerg, C. Koch, D. Anthosen, H. Sjostrom (2004). Desamidierung und Vernetzung von

Gliadinpeptide durch Transglutaminasen und die Beziehung zur Zöliakie . *Biochimica et Biophysica Acta.* 1690 (3), 220 & ndash; 230.

Unsere Klienten sind bestens informiert, was für sie gut ist.