McDonald’s, aún peor

19/10/2013

No quiero pecar de «chovinista» ni de cubano patriotero, pero afirmo que ni las hamburguesas de McDonald’s, con toda su propaganda y varios adictos, ni las de Burger King, se pueden comparar en salud y, afirmo, sabor, con las de pollo que se producen en el habanero y ultramarino pueblo de Regla.

Experiencias propias en Sri Lanka e Indonesia, de residentes confiables en Nueva Jersey que viajan a Cuba, y cubanos que han visitado familiares en La Florida, pueden confirmarlo.

Ello independientemente de que las foráneas tengan mejor presentación con panes chispeados de ajonjolí y una amplia y variada guarnición, y que la experiencia de la explotación ciudadana viene aparejada a que McDonald´s, la cadena de comida rápida más grande del mundo, tiene más de 31 000 restaurantes y casi 500 000 empleados en 118 naciones.

El 15 de mayo último la corporación cumplió 73 años de fundada en San Bernardino, California, tras lograr el pasado año ingresos netos por 22 744 millones de dólares y ganancias por 4 551 millones, al atender diariamente a un promedio de 47 millones de personas con sus hamburguesas, sándwiches, papas fritas, refrescos, batidos, helados, postres, etc.

Recordaba recientemente en este portal que el cineasta norteamericano Michael Moore se refería a cómo McDonald’s ha modelado o construido la conciencia del ciudadano norteamericano, sin que estos lo comprendan.

Como otras empresas internacionales gigantes de finales del siglo XX, McDonald’s ha utilizado los medios para invadir las esferas más privadas de la vida cotidiana. Las identificaciones nacionales, deseos y necesidades

humanas se han convertido en mercancías con fines comerciales. Este uso concede a los productores un nivel de acceso a la conciencia humana nunca imaginado antes por el dictador más poderoso.

Pero si en aquel entonces decíamos que la «chatarrería» de McDonald’s estaba bajo la mira, ahora constituyó todo un «notición» que el chef Jamie Oliver ganase la demanda en contra de la cadena. Una vez que Oliver demostró cómo se hacen las hamburguesas, McDonald’s, la franquiciadora, anunció que cambiará la receta.

El chef demostró que las partes grasosas de la carne se «lavan» con hidróxido de amoníaco y luego se usan en la confección de la «torta» de carne para rellenar la hamburguesa.

Antes de este proceso, ya no era apta para el consumo humano.

Oliver, quien ha asumido una justa guerra contra la industria de alimentos, dice: «Estamos hablando de carnes que hubieran sido vendidas como alimento para perros y después de este proceso, se les sirve a seres humanos».

Aparte de la calidad de la carne, el hidróxido de amonio es dañino para la salud. Oliver le dice a esto: «El Proceso de la Porquería Rosa».

¿Qué ser humano en su sano juicio pondría un trozo de carne remojada en hidróxido de amonio en la boca de un niño?

En otra de sus iniciativas, Oliver demostró como se hacen los nuggets de pollo: Después de seleccionar las «mejores partes», el resto: grasa, pellejos, cartílagos, vísceras, huesos, cabeza, patas, son sometidos a un licuado —separación mecánica—, es el eufemismo que usan los ingenieros en alimentos, y después esa pasta rosada por la sangre, es desodorada, decolorada, reodorizada y repintada, capeadas en melcocha farinácea y frita, esto es rehervido en aceites por lo general parcialmente hidrogenados, esto es, tóxicos.

En Estados Unidos, Burger King y Taco Bell ya abandonaron el uso de amonio en sus productos. La industria de alimentos usa el hidróxido de amonio como un agente antimicrobiano, lo que le ha permitido a McDonald’s usar en sus hamburguesas carne no apta para consumo humano.

Pero aún más molesta la situación de que estas sustancias basadas en hidróxido de amonio sean consideradas «componentes legítimos en procedimientos de producción» en la industria de alimentos con las bendiciones de las autoridades de salud en muchas partes del mundo.

3 online

3 online

3 online

3 online

3 online