

betesporte pagina - nsscr.ca

Autor: nsscr.ca **Palavras-chave: betesporte pagina**

ou vários meses no ano passado, os clientes de uma cafeteria chamada Tailwind Cafe Seattle chamado Tailwind Café tinham a opção para encomendar seus americanos e lattes num copo returnable metal to-go. Eles poderiam finalmente pedir emprestado um da tailwind ndia; siga seu caminho até algum ponto – talvez algumas horas depois - Talvez outro dia naquela semana devolveria à loja o que limpariam ele novamente se fosse cobrado dentro dos 14 dias seguintes mesmo

Mas o sistema rapidamente se deparou com problemas. Foi "esmaastro" tentando explicar a volta do Sistema para cada cliente interessado, disse chefe chef da Tailwind Kayla Tekautz s Chefe Chef-chefe Tailwind'S e muitos hesitaram participar depois que souberam apenas poderia devolver as xícaras ao tailo vento ou outro local drop off seis milhas longe A menos disso leitor código QR Tiald continuou funcionando mal exigindo visitas repetidas por um mecânico "No final verão passado" O livro foi aberto

Em um esforço para reduzir o consumo de plástico descartável, a cidade passou os últimos anos incentivando as empresas locais nos Estados Unidos e na América Latina. Os frequentadores do teatro Paramount ou participantes da festa Northeast Folklife podem agora encomendar suas bebidas copos reutilizáveis com polipropileno desde 2024 que estudantes puderam conferir recipientes alimentares reutilizáveis verdes brilhantes provenientes duma empresa chamada Ozzi ndia / EUA

Bebidas alcoólicas prontas para beber podem ser tão processadas quanto refrigerantes

Se você navegou na seção refrigerada de uma loja de bebidas alcólicas recentemente, talvez tenha notado uma variedade de coquetéis prontos para consumo - piña coladas, mules de vodca, refrigerantes de rum e coke, e até mesmo mojitos. E se você abriu uma, pode ter pensado: "Um pouco doce para meu gosto, mas não está tão ruim". Virar a garrafa para ver a etiqueta dos fatos nutricionais para descobrir exatamente quanta açúcar ou edulcorante artificial está lá ... e é provável que venha branco.

Muitos coquetéis prontos para beber e alcopops contêm tanta açúcar quanto refrigerantes como Coca-Cola. Toda essa açúcar - e outros aditivos - faz com que a maioria das bebidas alcoólicas caia na categoria de "alimentos altamente processados" (UPF). Mas diferentemente de outras bebidas adoçadas, a maioria das bebidas alcoólicas não é obrigada a imprimir fatos nutricionais - abrindo um boquete para que as comidas altamente processadas possam inconscientemente se infiltrar nossas dietas.

Então, como você supostamente sabe o que há sua bebida pós-jantar ou coquetel na cidade? É complicado.

O que faz com que as bebidas alcoólicas sejam altamente processadas?

A ideia de alimentos altamente processados foi introduzida pela primeira vez por Carlos Monteiro, um professor de nutrição e saúde pública na Universidade de São Paulo no Brasil. Em 2009, Monteiro argumentou que nutricionistas não deveriam prestar atenção apenas aos nutrientes na comida - como açúcar, gordura e sódio - mas também à quantidade de processamento usada para formulá-los.

Enquanto alguns alimentos, como vegetais crus e frutas secas, são "não processados" ou

"mínimamente processados", a maioria dos alimentos é "processada" de alguma forma (pense pães, conservas, pão fresco, queijo ou vegetais conservados). Não todo processamento é necessariamente insalubre - de fato, isso nos permitiu combater a fome preservando alimentos durante todo o ano e combater deficiências vitamínicas nutricionalmente fortificando nossos alimentos.

Diversos refrigerantes alcoólicos prontos para beber à venda em um supermercado em 10 de janeiro de 2024. [melhores jogos 1winmelhores jogos 1win](#)

Desde os anos 80, no entanto, uma porcentagem crescente do suprimento global de alimentos tornou-se "altamente processada", ou seja, formulada industrialmente combinando aditivos (como cores artificiais e conservantes) e substâncias extraídas de alimentos (como gorduras hidrogenadas e amidos). Hoje, os alimentos altamente processados incluem tudo, desde pão em pacotes a cereais doces e refeições congeladas - e estão ligados a uma série de problemas de saúde, incluindo diabetes, obesidade, depressão e certos cânceres.

É difícil dizer se as bebidas alcoólicas contam como UPFs, Monteiro e colegas escreveram em 2024. Mas eles fornecem algumas orientações gerais: bebidas fermentadas como cerveja, sidra e vinho são consideradas "processadas" e "ultra-processadas" se forem fermentadas e então o álcool resultante for destilado - como uísque, gim, rum e vodka.

Enquanto o vinho, por exemplo, é feito fermentando uvas, um licor como conhaque é feito fermentando uvas em vinho, então aquecendo o vinho até que ele se torne um vapor e condensando o vapor de volta um líquido com um conteúdo alcoólico muito maior, diz Gavin Lavi Sacks, um professor de ciência de alimentos na Universidade de Cornell e autor de *Understanding Wine Chemistry*.

O conceito de alimentos altamente processados ainda é novo e pesquisadores discordam sobre exatamente quais alimentos devem ser categorizados sob isso - há uma diferença notável entre Cheetos, que são engenhados para serem maximamente adictivos, e uísques, que foram feitos há séculos.

Outra forma de determinar se uma bebida alcoólica é UPF é examinando seus ingredientes. Como muitos alimentos, o álcool pode ter ingredientes adicionais inseridos durante o processamento. Alguns deles podem ser usados para padronizar o produto que podem oferecer ao longo do ano (porque uvas, cevada, lúpulo e outras matérias-primas básicas podem variar a qualidade de ano para ano). Outros aditivos incluem corante de caramelo para fazer lotes de tequila de diferentes anos parecerem os mesmos antes da mistura ou ácido tartárico para fazer o vinho perder um pouco de acidez um pouco mais azedo.

Por que é difícil determinar quais bebidas são UPF

Mas pode ser difícil dizer exatamente quais aditivos podem estar em uma bebida alcoólica, porque a maioria deles não é obrigada a imprimir rótulos de ingredientes ou fatos nutricionais. Nos EUA, o álcool é regulado pela Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau, que faz parte do departamento do Tesouro (há algumas exceções, como seltzers duros e vinho com menos de 7% de álcool por volume) - não pela Food and Drug Administration.

A razão remonta à era da proibição. Foi para garantir que "os canais de distribuição não fossem controlados por atores desagradáveis", disse Sacks. Além disso, "o álcool não fazia parte de uma dieta nutritiva, ao contrário do que o FDA estava regulando, que fazia parte da dieta típica de uma pessoa."

No entanto, existem algumas formas pelas quais os consumidores podem descobrir quais aditivos podem estar em uma bebida.

Embora o TTB não exija rótulos nutricionais, ele faz cumprir padrões rigorosos de identidade. Para o vinho, Sacks diz, isso significa que qualquer aditivo "precisa ser algo que ocorre naturalmente em uvas ou vinho". Se um produtor quiser adicionar algo fora da lista aprovada de

aditivos (e auxiliares de processamento, que não permanecem no produto final), eles teriam que relabelar o produto como "vinho com sabores adicionados" e então incluir uma lista de ingredientes. Alguns produtores optaram por usar o termo "vinho natural" para se referir a vinho feito com poucas intervenções, mas o termo não é bem regulamentado nos EUA, o que significa que eles ainda podem, às vezes, inserir enxofre e outros aditivos.

O processo de formulação de regras na Alcohol and Tobacco Tax and Trade Bureau foi atrasado quatro vezes, então é incerto quando, ou se, essas alterações ocorrerão. [melhores jogos 1winmelhores jogos 1win](#)

"Sabemos que dezenas de aditivos são permitidos no vinho e ainda mais são permitidos cervejas e coquetéis. Como consumidores, merecemos saber quais produtos têm quais aditivos para que possamos fazer escolhas informadas sobre o que colocar nossos corpos", disse Eva Greenthal, cientista sênior de políticas do Center for Science in the Public Interest, um grupo de defesa de políticas alimentares.

Os aditivos permitidos bebidas destiladas variam, mas os mais comuns são glicerina (um álcool de açúcar) e corantes de caramelo. (O TTB explica seu site que qualquer substâncias que sejam "geralmente reconhecidas como seguras" e aditivos e corantes alimentares que sejam "aprovados para seu uso pretendido" podem ser usados bebidas alcoólicas.)

Mudanças podem estar chegando

Mas alguns defensores estão chamando por mudanças.

Os EUA atualizaram suas etiquetas de aviso de álcool pela última vez 1989 para desencorajar o consumo de álcool durante a gravidez ou antes de dirigir. Agora, está considerando adicionar rótulos adicionais. Em fevereiro, a agência realizou sessões de audiência pública para receber informações sobre rótulos que descreveriam o conteúdo alcoólico, informações nutricionais, alergênicos e ingredientes.

No entanto, Greenthal observa que o processo de formulação de regras no TTB foi atrasado quatro vezes, então é incerto quando, ou se, essas alterações ocorrerão.

Colocar rótulos nutricionais bebidas alcoólicas seria um grande passo, diz Marissa G Hall, professora de comportamento saúde na Gillings School of Global Public Health da University of North Carolina at Chapel Hill, que atualmente está pesquisando como o governo dos EUA poderia melhor projetar rótulos de aviso de álcool. Mas, no fundo, ela diz que o UPF não é a maior preocupação saúde envolvida bebidas alcoólicas - é o álcool si, que está ligado a muitos tipos de câncer.

Obter uma etiqueta bebidas alcoólicas seria um grande passo direção à transparência, dizem os defensores. Mas, é apenas um ponto de partida para mudar o amor dos consumidores americanos - e dos fabricantes - por produtos altamente processados.

Informações do documento:

Autor: nsscr.ca

Assunto: betesporte pagina

Palavras-chave: **betesporte pagina - nsscr.ca**

Data de lançamento de: 2024-12-14