

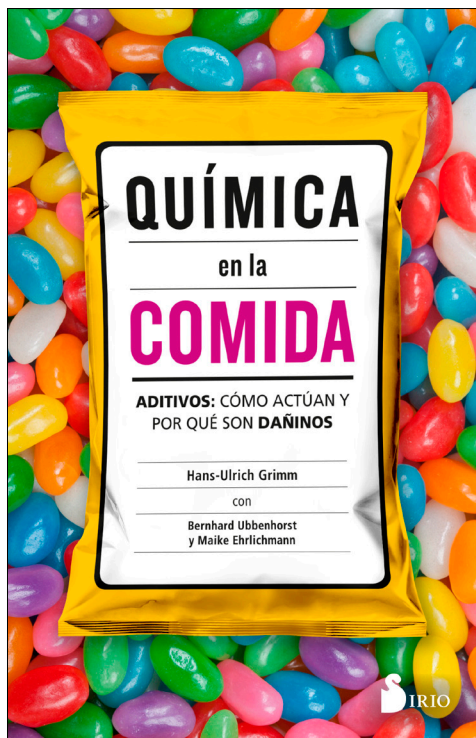


## QUÍMICA EN LA COMIDA



### El autor

El Dr. Hans-Ulrich Grimm, vive en Stuttgart (Alemania). Es periodista y escritor, experto en salud y alimentación. Su experiencia como investigador en el ámbito de los alimentos industrializados le ha llevado a cambiar sus hábitos alimenticios. Su conclusión es que se puede consumir de forma saludable y responsable. Los libros de Grimm son best-sellers en su país de origen.



TÍTULO: Química en la comida N° PÁGS: 344  
AUTOR: Hans Ulrich Grimm RÚSTICA  
PVP: 12,95 € 13'5 x 21 cm  
P. SIN IVA: 12,45 € PESO: 425 g  
FECHA: FEBRERO 2018 MATERIA: VSG  
ISBN: 9788417030612



9 788417 030612

### Descripción

Seria y exhaustiva investigación en la que se denuncian los métodos fraudulentos de las industrias alimenticias y la escasa intervención de los gobiernos.

Aporta información de altísimo valor abordando aspectos como:

- El envejecimiento prematuro relacionado con el abuso de los aditivos, tan necesarios por las exigencias del mercado.
- La falsificación de los sabores mediante alimentos prefabricados y potenciadores del sabor, como el glutamato.
- Riesgos y efectos secundarios de los edulcorantes artificiales.
- Grave daño de estas sustancias en la salud de los niños.
- Los falsos productos «eco», etc.

### CLAVES DE VENTA

- ✓ Arriesgada obra que desvela qué alimentos llevan aditivos, cómo actúan y por qué son dañinos para la salud. Contiene un diccionario de aditivos alimentarios que ayuda al consumidor responsable a leer las etiquetas.
- ✓ Dedicar un capítulo a los niños víctimas de los aditivos empleados en la mayoría de sus comidas favoritas, e incluso en los menús de los colegios.
- ✓ El autor, experto en salud, se basa en una investigación seria y exhaustiva.

### Libros relacionados

