

Cuáles son los peligros del ajo chino y cómo identificarlo

El ajo es un alimento muy utilizado en la medicina natural debido a que posee una gran cantidad de propiedades.

Así, este alimento sirve para combatir todo tipo de virus y bacterias, a la vez que mejora el funcionamiento cardíaco.

No obstante, muchas veces no sabemos de dónde provienen los alimentos que consumimos y qué componentes pueden tener en ellos.

Un caso es el del **ajo chino** que se vende en la mayor parte del mundo y es realmente nocivo.

Esto es así porque se lo blanquea con cloro y por ello nos vuelve más propensos a sufrir daños nerviosos.

No solo eso sino que también hace que nos veamos más expuestos a los problemas cardíacos y de tipo respiratorio.

Finalmente, consumir este tipo de ajo chino también puede llevar al desarrollo de muchas células cancerígenas dentro de nuestro organismo.

En este artículo queremos enseñarte cómo identificar a este alimento para que puedas evitar su consumo y cuides tu salud.

Continúa leyendo para aprenderlo todo al respecto. ¡Esta información es muy importante porque puede salvarte la vida!

Cuáles son los peligros del ajo chino y cómo identificarlo

En primer lugar, lo que hay que tener en cuenta es que es

siempre mucho más beneficioso consumir alimentos orgánicos debido a que sabemos de dónde provienen y son alimentos que no poseen ningún tipo de químico agregado.

No obstante, a veces no es sencillo acceder a alimentos orgánicos y por eso hay que tener ciertos cuidados.

En el caso del ajo, uno de los que más se venden es el proveniente de China.

El problema con este producto es que se los rocía con diversos químicos para que no presenten broten y puedan ser más vistosos en las estanterías de la verdulería.

Además, como mencionamos anteriormente, se los blanquea con cloro para mantener su color y eliminar las manchas.

Pero no solo eso ya que también se rocía con bromuro de metilo, un pesticida que elimina todos los insectos.

Finalmente, muchas veces este ajo es cultivado en aguas residuales que no tienen ningún tipo de tratamiento.

Este tipo de aguas están repletas de plomo y sulfito, dos componentes muy dañinos para la salud.

Por todas estas razones, es fundamental evitar el consumo del ajo chino si se desea mantener una buena salud.

¿Pero cómo saber de dónde proviene este alimento?

A continuación te daremos una serie de claves que te ayudarán a darte cuenta si es chino o no.

¡No te pierdas esta información!

Cómo identificar al ajo chino

Estas son las cuestiones que debes tener en cuenta a la hora de elegir este alimento:

Gusto

El gusto del chino es mucho menos sabroso y más ácido.

Solo debes cortarlo al medio y probar una pequeña porción para identificar de dónde proviene.

Es mucho mejor probar un poco antes que consumir un diente entero.

Peso

Por otra parte, otra forma de darnos cuenta es mediante el peso.

El chino es mucho más liviano ya que se le reducen los componentes de agua para reducir los costos de envío.

Así, si se trata de ajos muy livianos, es probable que provengan de China.

Raíces

Finalmente, otra forma de darnos cuenta es observando sus raíces.

Esto es así porque el chino casi nunca tiene raíces.

Como puedes observar, es muy importante no consumir este tipo de alimentos porque pueden provocar daños muy severos en la salud.

Así, siempre es recomendable comprar en mercados orgánicos o cultivarlo tú mismo en tu propio hogar.

Este alimento es realmente muy beneficioso para la salud, solo hay que tener en cuenta ciertos recaudos para que no se vuelva nocivo.

¡No olvides compartir esta información!