

O Perigo do 'Vegano de Pacote': Quando o Selo Vegano Esconde Comida Lixo (Perspectiva Bioquímica 2022)

Por Cristiano Ricardo · Publicado em 14/06/2022

Análise crítica, bioquímica e clínica pelo farmacêutico-bioquímico Cristiano Ricardo sobre o perigo do 'vegano de pacote': quando o selo vegano esconde comida lixo, ponderando vantagens comprovadas e desvantagens a contornar.

Versão online e eventuais atualizações:

<https://farmaceutico.cristianoricardo.com/post/o-perigo-do-vegano-de-pacote-quando-o-selo-vegano-esconde-comida-lixo-2022-06-14>

Nem todo produto vegano é saudável: refrigerantes, biscoitos recheados, salgadinhos de pacote e carnes vegetais análogas hiperprocessadas contêm cargas altíssimas de sódio, gordura vegetal hidrogenada e aditivos químicos.

Vantagem da dieta Whole Food Plant-Based

Comida de verdade à base de grãos integrais, hortaliças frescas, frutas, leguminosas e sementes gera benefícios epigenéticos e longevidade comprovada.

Desvantagem das carnes análogas hiperprocessadas

Muitos análogos industriais de hambúrguer vegetal apresentam teor de gordura saturada (óleo de coco/palma refinado) e sódio superiores ao do hambúrguer bovino tradicional.

Parecer Clínico do Farmacêutico-Bioquímico

O rótulo '100% vegetal' não é certificado de virtude nutricional. Desembale menos e descasque mais: a verdadeira saúde vegetal nasce na feira livre, não na seção de congelados industriais.

Consultoria Farmacêutica em Nutrição Vegetal — Cristiano Ricardo

Farmacêutico-Bioquímico · Farmacologia Clínica, Fitoquímica e Nutrição Baseada em Evidências

· Publicação de 14/06/2022 às 03:25.

Conteúdo educativo baseado em dados científicos. A transição e a manutenção de uma alimentação vegana exigem planejamento bioquímico e monitoramento laboratorial periódico.