

DATA DE REGISTRO: 28/01/2013

DATA DE PUBLICAÇÃO: 21/01/2013

VEICULO: CLUBE DO VISTA-SE

SEÇÃO: Não possui

PÁGINA: Não possui

TIRAGEM: Não possui

TIPO DE VEICULO: ON-LINE

TITULO: DE ARROZ A LEITE DE SOJA: 10 PRODUTOS QUE TÊM RESTOS DE ANIMAIS E VOCÊ PROVAVELMENTE NÃO SABIA

LINKS RELACIONADOS: <http://vista-se.com.br/redesocial/10-produtos-que-tem-restos-de-animais-e-voce-nao-sabia/>



MILHARES DE PRODUTOS  
**CONHECER**  
MAIS DE 80 EMPRESAS

**CLUBE DO VISTA-SE**  
ATÉ 50% DE DESCONTO EM PRODUTOS VEGANOS.

5 ANOS desde 2007

ViSta-se

ASSINE RSS VISITE TAMBÉM no Facebook

TUDO ▼ Importante Folheto FAQ Notícias ▼ Receitas Eventos ▼ Vídeos Artigos Áudio

## De arroz a leite de soja: 10 produtos que têm restos de animais e você provavelmente não sabia

Publicado em 21 de janeiro de 2013 em [Destaque](#), [Notícias](#), [Produtos](#), [Dicas](#)

+Aa | -Aa

tweet f Recomendar 2,1 mil f Compartilhar

Imprimir | Salvar PDF | Enviar por e-mail



À venda em qualquer supermercado

## 10 produtos que têm restos animais e você não sabia

### Não tem jeito: leia todas as embalagens

Às vezes, na correria de fazer as compras do dia a dia, não dá tempo de ler todas as embalagens antes de colocá-las no carrinho. Se você se identificou, esqueça! Arrume tempo suficiente para ler tudo que você compra. Do contrário, pode acabar levando restos de animais para casa e incentivar financeiramente a indústria cruel da carne, leite, ovos e derivados.

Abaixo, apenas 10 dos muitos casos de produtos que dificilmente alguém imagina que tenham resquícios de corpos de animais. A dica é ler também as embalagens dos produtos que você já conhece. Não é incomum um fabricante mudar a fórmula de seu produto sem grandes avisos.



#### 1. Biscoito de água e sal

Boa parte dos fabricantes brasileiros de biscoitos cream cracker colocam soro de leite na fórmula. Pra quê? Ninguém sabe. Só pode ser o *lobby* da indústria leiteira fazendo acordos para que as empresas alimentícias coloquem os restos das fábricas de leite em outros produtos.



#### 2. Guaraná Antártica Açai

Uma inofensiva lata de Guaraná Antártica açai contém o corante "ácido carmínico", um dos nomes industriais do corante que é derivado de pequenos pulgões de origem mexicana que são esmagados e adicionados à sua bebida para dar cor. Entenda melhor [aqui](#).



#### 3. Gelatina

Bem, não é exatamente uma novidade que gelatina é feita de tendões e ossos de animais como bois e porcos, mas é sempre bom avisar, porque tem muito "vegetariano" que acaba entrando bem na hora da sobremesa. O processo de fervura de restos de carcaças, peles e cartilagens provenientes dos frigoríficos libera um



de receitas de caracóis, porco e caranguejo prontos para serem feitos em um líquido viscoso, presente naturalmente em todos os animais, inclusive em nós. Depois essa gosma é desidratada e colocada em caixinhas com cores e frases atraentes. Em casas de comida oriental, é possível encontrar uma gelatina chamada "ágar-ágar", que é feita a partir de algas. Essa sim é vegana, não há nada de origem animal nela e é possível fazer as mesmas receitas que se faz com gelatina convencional.



#### 4. Creme Vegetal Becel | **ERRAMOS!** Este produto não contém nada de origem animal. Entenda.

Apenas por ser da Unilever, o creme vegetal Becel não é vegano por ser fabricado por uma empresa que testa em animais. Mas, infelizmente, não há opções em larga escala de produtos do tipo sem nada de origem animal. Assim, muitos veganos optam por comprar ou consumir essa mesmo. Mas há um "detalhe" na Becel: ela tem a vitamina D que é derivada de lã de ovelhas. Então, além de ser de uma empresa que testa em animais, a Becel tem ingredientes de origem animal. Uma boa solução para passar no pão (certifique-se de comprar um pão vegano!) de manhã é a

"manteiga de ervas", feita apenas com azeite e ervas de sua preferência. Aprenda como é extremamente fácil [aqui](#).



#### 5. Leite de Soja da Yoki

Por muito tempo eles foram usados por veganos mas, infelizmente, mais uma vez temos a tal da vitamina D, que vem da lã de carneiros. Existem dois tipos de vitamina D: a vitamina D2 é sintetizada em laboratórios, vegana. A vitamina D3 é feita a partir da extração de um óleo da lã de carneiros. Uma boa solução para leites vegetais é utilizar leite de castanhas. Aprenda a fazer, é muito fácil, sério: [www.vista-se.com.br/castanhas](http://www.vista-se.com.br/castanhas).

Ele serve para misturar no café, para fazer bolos ou receitas salgadas. Mas não exagere. Não é aconselhável tomar copos e mais copos de leites de castanha todos os dias. O excesso de alguns nutrientes benéficos e importante que existem nas castanhas pode afetar de forma negativa sua saúde. Informe-se com seu nutricionista. Procure tomar mais sucos naturais no café da manhã.



#### 6. Tic Tac sabor Cereja e Maracujá

Aqui se esconde novamente o corante carmim de cochonilha, aquele feito de pulgões esmagados. Curiosamente, a marca usa corante de beterraba no sabor morango do mesmo produto.



### 7. Arroz Tio João +Vita

Um arroz enriquecido com várias vitaminas, inclusive B12, parece uma excelente ideia. E é mesmo. Seria uma mão na roda para veganos não precisarem comprar suplementos de B12, por exemplo. Porém, a marca Tio João lançou o produto com albumina na fórmula. A albumina é derivada de ovos.



### 8. Cerveja Guinness

Algumas marcas de cervejas e vinhos usam uma substância chamada "Isinglass" durante o processo de clarificação e este ingrediente não vem descrito na embalagem. O "Isinglass" é uma espécie de cola derivada de peixes que ajuda a cervejaria a separar os ingredientes sólidos da receita dos líquidos. O processo tradicional é sem o "Isinglass". Cervejarias que se orgulham de fazer de forma artesanal esperam até que todo material sólido simplesmente decante para separá-lo. Saiba mais sobre isso, [clique aqui](#). Um excelente site para pesquisar quais bebidas alcólicas são veganas é o [www.barnivore.com](http://www.barnivore.com), que tem uma extensa lista de

marcas.



### 9. Goma de Mascar / Chiclete

Sempre que você ler uma embalagem de chiclete e estiver escrito "goma base", desconfie. Essa "goma base" é feita com derivados de gorduras e banha vindas dos matadouros. São pouquíssimas as marcas que dizem o que é a tal "goma base". Pelo que consta, apenas os sabores tradicionais da marca Trident têm "goma base" de origem vegetal. Não entram aí os sabores com recheios, que contém sim restos e derivados de animais.



### 10. Panquecas da Tofutti

A Tofutti é uma marca de produtos sem lactose dos EUA que recentemente entrou no mercado brasileiro. Eles pretendem trazer para cá alguns de seus itens de congelados como as panquecas. Porém, as panquecas têm claras de ovos. Portanto,



nem tudo que é Tofutti é vegano.