

Κόκα Κόλα – Μύθοι και αλήθειες



Πιθανότατα, θα έχει πάρει το μάτι σας, μερικά κείμενα που κυκλοφορούν στο διαδίκτυο και μας προειδοποιούν για της συνέπειες στον ανθρώπινο οργανισμό, του «ιερού ποτού του Καπιταλισμού», την πασίγνωστη και δημοφιλή Κόκα Κόλα. Το περιεχόμενο αυτών των κειμένων, είναι σαφώς τρομοκρατικό και συνοδεύεται από έναν σωρό «αποδεικτικά» στοιχεία για την επιβλαβή δράση του διάσημου αναψυκτικού.

Ως κοινή συνισταμένη, τα περισσότερα απ' αυτά τα κείμενα, έχουν το βιβλίο του Τζόι Γκριν «75 καταπληκτικές χρήσεις της Κόκα Κόλα». Πόσα όμως απ' όλα αυτά που καταμαρτυρούνται στην Κόκα Κόλα (μερικά απ' αυτά και στην Πέψι Κόλα), έχουν κόκκο αληθείας; Απάντηση: Ελάχιστα.

Ας ξεκινήσουμε όμως απ' το εξής δεδομένο: «Μέτρον άριστον» έλεγαν οι αρχαίοι ημών πρόγονοι και ξέραν πολύ καλά τι λέγαν. Η υπερκατανάλωση ενός οποιουδήποτε προϊόντος θα μπορούσε κάτω από κάποιες συνθήκες και προϋποθέσεις, να δημιουργήσει προβλήματα υγείας ή κάποιες παρενέργειες και η Κόκα Κόλα ενδεχομένως να μην αποτελεί εξαίρεση. Υπάρχει όμως μια απόσταση, από την καταστροφή της υγείας λόγω υπερκατανάλωσης, μέχρι το σημείο να δαιμονοποιείται και η λογική χρήση και κατανάλωσή της.

Ας δούμε όμως μερικούς από τους δημοφιλέστερους μύθους και κάποιες από τις αλήθειες.

Η Κόκα Κόλα περιέχει κοκαΐνη και προκαλεί εθισμό

Η αλήθεια είναι, ότι αρχικά η Κόκα Κόλα περιείχε κοκαΐνη, λόγω του ότι πρωτοκυκλοφόρησε ως...αναλγητικό φαρμακευτικό παρασκεύασμα. Το εκχύλισμα φύλλων κόκας, όπως και η ηρωίνη, χρησιμοποιούνταν νομίμως εκείνη την εποχή (τέλη 19ου αιώνας και αρχές 20ού) ως αναλγητικά φάρμακα. Στις αρχές του 20ού αιώνα, η κοκαΐνη αντικαταστάθηκε από την καφεΐνη και το αρωματικό εκχύλισμα φύλλων κόκας (επεξεργασμένα κι ελεύθερα από κοκαΐνη). Τώρα, το τι βαθμό εξάρτησης μπορεί να προκαλέσει η καφεΐνη είναι μάλλον υποκειμενικό. Ο γράφων λατρεύει την Κόκα Κόλα και τον καφέ, τα οποία έχουν ως κοινό συστατικό την καφεΐνη. Σε σχέση με την Κόκα Κόλα, υπάρχουν περίοδοι που μπορεί να

καταναλώνει ευχαρίστως μέχρι και 1-2 λίτρα ημερησίως και περίοδοι (όχι απλώς ημερών, αλλά μηνών), χωρίς να βάλει γουλιά στο στόμα του από το συγκεκριμένο αναψυκτικό, χωρίς κανένα στερητικό σύνδρομο (σε αντίθεση με τον καφέ, που όσο να 'ναι, τον «ζητάει», χωρίς και πάλι να «τρελαίνεται» κιόλας αν δεν πει). Μήπως τελικά, κάποια πράγματα είναι στο μυαλό μας;

Η Κόκα Κόλα αφαιρεί την σκουριά, τους λιπαρούς λεκέδες, καθαρίζει την μπαταρία του αυτοκινήτου, την λεκάνη της τουαλέτας, τους λεκέδες αίματος, και γυαλίζει τα κέρματα

Με βάση πειράματα που έγιναν (τηλεοπτική εκπομπή «MythBusters» [Επεισόδιο 5, 24 Οκτωβρίου 2003]) οι ισχυρισμοί αληθεύουν εν μέρει, μόνο στις δύο τελευταίες περιπτώσεις: Όντως χαρίζει μια λάμψη στα παλιά «μαυρισμένα» κέρματα και ξεθωριάζει τους λεκέδες αίματος. Τα υπόλοιπα, δεν φαίνεται να ισχύουν. Η Κόκα Κόλα δεν έκανε τίποτα παραπάνω από το απλό νερό. Η επίδραση της Κόκα Κόλα στα μέταλλα, οφείλεται στο φωσφορικό οξύ, το οποίο αντιδρά όταν έρχεται σε επαφή μ' αυτά. Αυτό δεν σημαίνει ότι συμβαίνει το ίδιο και στο στομάχι μας (εκτός κι αν υπάρχουν...μεταλλικά στομάχια). Αν το δει κάποιος, από άλλη οπτική γωνία, το νερό προκαλεί σκουριά στα μέταλλα. Αυτό σημαίνει ότι δεν πρέπει να πίνουμε νερό για να μην...σκουριάσει το στομάχι μας; Κι επειδή το νόημα αυτών των μύθων είναι να καταδείξουν το τι μπορεί να προκαλέσει το συγκεκριμένο αναψυκτικό στο στομάχι μας, θα πρέπει να ειπωθεί ότι τα όξινα γαστρικά υγρά των τοιχωμάτων του στομάχου μας είναι πολύ ισχυρότερα από τα οξέα της Κόκα Κόλα, όσον αφορά την διύλιση της τροφής.

Εάν ένα δόντι παραμείνει σε ένα ποτήρι Κόκα Κόλα για μια νύχτα, διαλύεται

Δεν ισχύει κάτι τέτοιο. Στα πλαίσια των ίδιων πειραμάτων, το μόνο που αλλάζει στο δόντι, είναι το χρώμα του, καθώς αποκτά μια καφέ απόχρωση.

Εάν περιχύσουμε με Κόκα Κόλα ένα κομμάτι ωμό χοιρινό κρέας, μετά από 2 λεπτά βγαίνουν σκουλήκια στην επιφάνεια

Εδώ η Κόκα Κόλα παίζει δευτερεύοντα ρόλο και ο πραγματικός στόχος είναι το χοιρινό κρέας, που «συμπτωματικά» οι Εβραίοι και οι μουσουλμάνοι το θεωρούν «ακάθαρτο», γι' αυτό και δεν το τρώνε (τυπικά τουλάχιστον). Το τι ακριβώς συμβαίνει όταν περιχύνεται το χοιρινό κρέας με Κόκα Κόλα, μπορείτε να το δείτε εδώ, χωρίς να παρακάμπτεται το χρονικό διάστημα των 2 λεπτών με μοντάζ. Και για όσους βαριούνται να δουν το βίντεο, η απάντηση είναι: Απολύτως τίποτε.

Η Κόκα Κόλα σκοτώνει τα σπερματοζωάρια

Δεν επιβεβαιώνεται κάτι τέτοιο με απόλυτο τρόπο, παρ' ότι από μερικές έρευνες προκύπτουν κάποιες υποψίες. Οι υποψίες όμως αυτές αφορούν γενικά τα αναψυκτικά (συγκεκριμένα ενοχοποιείται το ανθρακικό) και όχι ειδικά την Κόκα Κόλα, στηρίζονται δε, σε στατιστικά στοιχεία και όχι σε κάτι πιο χειροπιαστό. Σε εργαστηριακό πείραμα πάντως, στο οποίο εκτέθηκε ένας αριθμός σπερματοζωαρίων μέσα σε Κόκα Κόλα και ένας άλλος σε φυσιολογικό ορό, η καταμέτρηση με το μικροσκόπιο κατέδειξε ότι ο αριθμός των ζωντανών σπερματοζωαρίων παρέμεινε σχετικά ο ίδιος και στις δυο περιπτώσεις. Η μόνη διαφορά που έκανε η Κόκα Κόλα, ήταν ότι αραίωσε το σπέρμα.

Σε έναν διαγωνισμό με τίτλο «Ποιός θα πiei την περισσότερη Κόκα Κόλα;», στο πανεπιστήμιο του Δελχί, ο νικητής ήπια 8 μπουκάλια και πέθανε επί τόπου από την υπερβολική δόση διοξειδίου του άνθρακος (στην ελληνική εκδοχή αναφέρεται η «μελανική διοξίνη») στο αίμα του και μη επαρκούς οξυγονώσεως

Κατά μία άλλη εκδοχή του μύθου αυτού που «σέρνεται» στο διαδίκτυο από το 1999, ο φοιτητής δεν πέθανε, αλλά λιποθύμησε. Σε έρευνα της γνωστής ιστοσελίδας snopes.com, που ασχολείται με την επαλήθευση ή διάψευση διάφορων φημών που παίρνουν διαστάσεις μύθου, η αναζήτηση σε αρχεία εφημερίδων δεν απέδωσε κανένα αποτέλεσμα καθώς δεν βρέθηκε καμμία αναφορά για το συγκεκριμένο «συμβάν» και πολύ περισσότερο δεν έγινε κατορθωτό να βρεθούν και τα στοιχεία του «νεκρού» (ή λιπόθυμου). Ως «ένοχος» για την μη επαρκή οξυγόνωση, καταδεικνύεται το διοξείδιο του άνθρακος που περιέχει η Κόκα Κόλα (ανθρακικό). Το διοξείδιο του άνθρακος, όντως σε αέρια μορφή και σε μεγάλες ποσότητες, είναι θανατηφόρο. Γίνεται όμως ακίνδυνο όταν προστεθεί σε νερό και η ασφάλειά του έχει επιβεβαιωθεί παγκοσμίως.

Ένα παιδί σε σχολείο της Βραζιλίας πέθανε όταν κατανάλωσε Κόκα Κόλα Λάιτ σε συνδυασμό με καραμέλες Μέντος

Η επαφή των δύο αυτών υλικών, είναι αλήθεια ότι προκαλεί την δημιουργία αφρού και έχει γίνει και αντικείμενο...φαρσών. Τα πράγματα όμως, δεν είναι τόσο τραγικά όσο φαίνονται. Την είδηση αυτή είχε δημοσιεύσει και η εφημερίδα «Μακεδονία» στις 26 Ιουνίου 2007 με τίτλο «Όταν ένα αναψυκτικό γίνεται εκρηκτικό». Η Κόκα Κόλα διέψευσε το συμβάν και επισύναψε στην απάντησή της, επίσημη επιστολή του διευθυντή του σχολείου του παιδιού στη Βραζιλία. Η εταιρεία διευκρίνισε δε πως «δεν υφίσταται κανένας λόγος για την πρόκληση

οποιασδήποτε ασθένειας ή προβλήματος υγείας λόγω του συνδυασμού του ακετοσουλφαμικού καλίου (συστατικό της Coca Cola light) και της αρωματικής ύλης μέντας (συστατικό των Mentos). Και τα δύο συστατικά είναι ευρέως αναγνωρισμένα και ασφαλή, ενώ χρησιμοποιούνται σε πολλά τρόφιμα σε όλο τον κόσμο... Δεν υπάρχει καμία απόδειξη ότι η αντίδραση που φαίνεται στο video μπορεί να συμβεί κάτω από οποιεσδήποτε συνθήκες ως αποτέλεσμα της κατάποσης των δύο προϊόντων».

Τα πρώτα 10 λεπτά μετά την πόση Κόκα Κόλας, 10-15 κουταλιές ζάχαρης εισχωρούν στο σύστημά σας

Πάνω σε ποιες εργαστηριακές μετρήσεις βασίζεται η εκτίμηση αυτή και με βάση ποια ποσότητα Κόκα Κόλας; Ας υποθέσουμε όμως ότι μιλάμε για ένα κουτάκι των 330 ml. Διανοείται κανένας ότι μπορεί να υπάρχουν 10-15 κουταλιές ζάχαρες σε μια τέτοια ποσότητα αναψυκτικού; Για ποιον λόγο; Εδώ στον καφέ που είναι πικρός, έτσι και βάλεις πάνω από 2-3 κουταλιές γίνεται «πετιμέζι». Μήπως η Κόκα Κόλα προμηθεύεται δωρεάν την ζάχαρη και την ξοδεύει γενναιόδωρα; Ή μήπως δεν μπορεί να ενισχύσει την γλύκανση με τεχνητό και οικονομικό τρόπο; Αστειότητες, πασπαλισμένες με μπόλικο Ph. Η Κόκα Κόλα είναι το ίδιο επιβλαβής όσον αφορά την περιεκτικότητα ζάχαρης, όσο και τα υπόλοιπα αναψυκτικά ή οι «φυσικοί» χυμοί. Είπαμε: «Μέτρον άριστον». Ένα ποτήρι Κόκα Κόλα διευκολύνει την πέψη. Η κατάχρηση παχαίνει.

Η ασπαρτάμη που χρησιμοποιείται ως υποκατάστατο στην Κόκα Κόλα χωρίς ζάχαρη, είναι καρκινογόνος

Η συνθετική γλυκαντική ουσία ασπαρτάμη, που υποκαθιστά την ζάχαρη, αποδίδει 4 θερμίδες ανά γραμμάριο, όσες δηλαδή και η ζάχαρη, αλλά λόγω του ότι είναι 200 φορές πιο γλυκιά απ' αυτήν, χρησιμοποιείται σε πολύ μικρότερες ποσότητες. Η ασπαρτάμη είναι γνωστή από το 1965 και θεωρείται ασφαλής ουσία, κάτι που επιβεβαιώνουν οι έρευνες πολλών έγκριτων πανεπιστημίων. Την αμφιβολία «έσπειρε» μια ιταλική έρευνα που έγινε σε ποντίκια και κατέδειξε πως η ασπαρτάμη μπορεί να δημιουργήσει καρκινικούς όγκους. Η έρευνα αυτή, έγινε δεκτή με πολλές αντιρρήσεις και αμφιβολίες όσον αφορά την μεθοδολογία (π.χ. χρησιμοποιήθηκαν υπερβολικές δόσεις ασπαρτάμης).

Τέλος, και μερικές...ανώδυνες φημολογίες:

Η Κόκα Κόλα αρχικά είχε πράσινο χρώμα

Ουδέποτε υπήρξε πράσινη Κόκα Κόλα. Η παρανόηση προέρχεται ενδεχομένως, απ'

το γεγονός, πως το αναψυκτικό κατά το παρελθόν είχε εμφιαλωθεί και σε πράσινα μπουκάλια.

Η Κόκα Κόλα είναι εβραϊκών συμφερόντων

Ο ισχυρισμός αυτός, έρχεται σε σύγκρουση με ένα δεδομένο: Είναι γεγονός, πως στο παρελθόν, η Κόκα Κόλα κατηγορήθηκε για...αντισημιτισμό κι αντιμετώπισε προβλήματα στο Ισραήλ. Το 1949 η Ισραηλινοί απαγόρευσαν την λειτουργία της εταιρείας στη χώρα. Απ' την άλλη, το 1961, η Κόκα Κόλα κατηγορήθηκε από τον αραβικό κόσμο πως έχει δοσοληψίες με το Ισραήλ, εξαιτίας ενός παράξενου γεγονότος. Ένας Αιγύπτιος δημόσιος υπάλληλος, ο Μοχάμεντ Αμπού Σαντί, είχε φέρει μαζί του από την Αιθιοπία μια φιάλη Κόκα Κόλα. Λόγω της ομοιότητας των χαρακτήρων της αμαρικής γλώσσας που αναγράφονταν στη φιάλη, με τους εβραϊκούς χαρακτήρες, ο Σαντί κατηγορήσε την Κόκα Κόλα πως συνεργάζεται με το Ισραήλ. Καθώς το θέμα άρχισε να παίρνει διαστάσεις, η εταιρεία διαβεβαίωνε ότι η ισραηλινή αγορά ήταν μικρή, και δεν είχαν λόγο να επενδύσουν εκεί. Οι Ισραηλινοί με την σειρά τους, νιώθοντας «θιγμένοι» έβρισκαν το επιχείρημα «φτηνό», καθώς η εταιρεία είχε ήδη εργοστάσιο, στην κοντινή στο Ισραήλ, Κύπρο, που είχε σαφώς μικρότερο πληθυσμό απ' αυτό. Έτσι, υπήρξε αντίδραση από τον Ισραηλινό επιχειρηματία Μοσέ Μπορστάιν, και το 1966, η Κόκα Κόλα κατηγορήθηκε, ότι δεν επενδύει σ' αυτό από φόβο μην χάσει τις αραβικές αγορές. Οι Εβραίοι θεωρώντας ότι εμπαίζονται, άρχισαν μποϊκοτάζ του αναψυκτικού στην Αμερική. Κάτω απ' αυτές τις συνθήκες, η Κόκα Κόλα δημιούργησε ένα εργοστάσιο εμφιάλωσης στο Ισραήλ, ένα γεγονός που εξόργισε τους Άραβες και κήρυξαν μποϊκοτάζ στα προϊόντα της Κόκα Κόλα το 1968, το οποίο διήρκεσε μέχρι και το 1991. Πέραν όλων των παραπάνω, ίσως θα έπρεπε να λάβει σοβαρά υπόψιν κάποιος, πως μια εταιρεία τέτοιου μεγέθους δεν βρίσκεται υπό την κατοχή μερικών ανθρώπων που ενεργούν με πατριωτικό ένστικτο, όποιος καταγωγής κι αν είναι. Το χρήμα και τα οικονομικά συμφέροντα δεν έχουν πατρίδα. Κι ας σημειωθεί εδώ, ότι υπάρχει κι ένας άλλος αστήριχτος ισχυρισμός που συνδέει την Κόκα Κόλα με τους Μορμόνους.

Η συνταγή της Κόκα Κόλα είναι μυστική και την γνωρίζουν μόνο δύο άτομα, το καθένα απ' τα οποία κατέχει μόνο την μισή

Η συνταγή είναι όντως μυστική, αλλά και τα δύο άτομα που την γνωρίζουν, την γνωρίζουν ολόκληρη. Το αυθεντικό αντίγραφο της συνταγής βρίσκεται ασφαλισμένο στην τράπεζα «SunTrust Bank» στην Ατλάντα από το 1919. Το σιρόπι της Κόκα Κόλα παρασκευάζεται στην Αμερική κι από κει διανέμεται στα

διάφορα εργοστάσιά της ανά τον κόσμο για εμφιάλωση. Στην πραγματικότητα, τα συστατικά της Κόκα Κόλα δεν είναι άγνωστα (έχει βρεθεί και συνταγή που αποδίδεται στο ημερολόγιο του εφευρέτη της, Τζον Στιθ Πέμπερτον). Αυτό που αγνοείται είναι ο τρόπος παρασκευής, αν κι αυτός ίσως δεν αποτελεί μυστικό, καθώς έχουν γίνει αρκετές απόπειρες, απ' τις οποίες, μία εξ αυτών που θεωρείται η πιο ακριβής (του Μαρκ Πέντεργκραστ, 1993), η Κόκα Κόλα περιορίστηκε να χαρακτηρίσει ως «μη ακριβή».

Πηγές



snopes.com | makthes.gr | en.wikipedia.org (1, 2, 3) | chem.uoa.gr | ifose.org | madata.gr | healthview.gr