

NHỮNG SẢN PHẨM ĐỘC HẠI TRÊN THỊ TRƯỜNG

WESTMINSTER - Sáng Thứ Bảy ngày 13-8-2011, gần 40 đồng hương Việt Nam đã đến Phòng Sinh Hoạt Mission Del Amo trong khu Mobile Home Park số 9702 Bolsa Ave, Westminster, để nghe Tiến Sĩ Mai Thanh Truyết nói về “Những Sản Phẩm Độc Hại Trên Thị Trường” do Hội Dưỡng Sinh Thức Pháp tổ chức.

Sau lời giới thiệu của Nghị Viên Tạ Đức Trí, TS. Mai Thanh Truyết cảm ơn mọi người đã đến đây để nghe ông nói, không phải nói theo kiểu thuyết trình mà nói chuyện tâm tình vì hầu hết đều đã lớn tuổi, ông cho biết, “nếu mỗi người trong chúng ta biết tự chế, biết tự giữ sức khỏe cho mình thì chắc chắn chúng ta còn trẻ mãi, không già và chắc chắn sẽ có một ngày chúng ta về lại Việt Nam, mà về không phải trên nạng gỗ, về không phải trên xe lăn mà về ngang nhiên tự tại, vì dù muốn dù không cái ánh sáng cuối đường hầm ở Việt Nam đã hé dạng” và ông tin tưởng, lạc quan “chúng ta sẽ trở về trong vinh quang một ngày rất gần”. TS. Mai Thanh Truyết nói tiếp: “Từ bao lâu nay chúng ta đã nghe nói nhiều đến sự độc hại trong các loại thực phẩm chế biến từ Trung Quốc, từ Việt Nam, nhưng chỉ ‘nghe nói’ mà không có dẫn chứng cụ thể; do đó hôm nay tôi muốn chia sẻ với mọi người về những thực phẩm nào cần ăn, thực phẩm nào không nên ăn so với tình hình hiện tại nơi chúng ta đang sinh sống, vì tôi đã và đang làm việc trong ngành bảo vệ môi trường của chính phủ Hoa Kỳ, tôi đã nghiên cứu và có những chứng cứ cụ thể”.

Trong buổi nói chuyện, TS. Mai Thanh Truyết không nêu tên bất cứ một ngôi chợ, một cửa hàng nào, ông nói “chỉ muốn nêu bật những loại thực phẩm độc hại, được chế biến một cách cầu thả, vô ý thức với mục đích thâm lợi nhuận, không hề nghĩ đến sức khỏe của người tiêu thụ”; vì thế ông thấy “có bốn phận phải báo động cho đồng hương để tránh dùng những thực phẩm độc hại đó, nhất là những thực phẩm chế biến, sản xuất từ Trung Quốc và Việt Nam, nay nhập cảng ồ ạt vào Hoa Kỳ”.

Về trái cây: TS. Truyết khuyên mọi người nên ăn hai loại trái cây trồng ngay tại Mỹ, vừa rẻ lại vừa nhiều chất dinh dưỡng cho sức khỏe con người là chuối và táo.

Nhiều loại trái cây khác như sầu riêng, chôm chôm, măng cụt, v.v., nếu chúng ta để ý sẽ thấy, ngày xưa, trái sầu riêng ở Việt Nam, khi chín tự động nó rụng xuống, không ai hái trái xanh bao giờ. Ngày nay vì lợi nhuận, họ hái trái còn xanh và “phù phép bằng những hóa chất độc cho chín và có màu sắc rất đẹp”. Những trái cây khác cũng vậy, ông đưa ra dẫn chứng trái lê Tàu hay còn gọi là lê Tân Cương, nhìn như vừa hái trên cây xuống, đó là họ đã “phù phép cho giữ được độ tươi, thử hỏi trong quá trình từ lúc thu hoạch tới khi vận chuyển sang đây, thời gian không dưới một tháng, làm sao trái cây có thể tươi tốt được như vậy, nếu không có ướp hóa chất?”.

Rau, đậu: Chúng ta ăn rau thơm như rau răm, rau húng nếu trồng được trong vườn của mình, rau sẽ có mùi thơm, ngược lại mua ngoài chợ, ăn không thấy có mùi vị như rau trồng ở nhà, vì nó được bón bằng những hóa chất cho xanh, tốt.

Trương ớt: Những loại trương ớt bán ngoài chợ và trong các tiệm phở, nhà hàng đều có pha hóa chất nên có màu sắc khác lạ không phải màu của ớt chín.

Tiêu: Một sư cô từ Việt Nam đem sang cho ông khoảng 10 hột tiêu gọi là tiêu sọ. Khi đem phân chất, trong là hột tiêu, ngoài bọc một lớp mỏng xi măng cho nặng cân.

Các loại bột nêm: Không nên ăn, nhất là loại gia vị nấu bún bò Huế vì có pha hóa chất, khi nấu nó nổi lên lớp màu đỏ vàng trên mặt.

Đậu hũ: Có hai loại, loại cứng và loại mềm. Loại cứng có pha chất thạch cao.

Bì heo: Rất trắng và sợi rất dài vì không ai biết trong đó có phải là da heo hay là một chất gì khác, nhưng có thể có nhiều chất nylon và được tẩy [bằng] hóa chất cho trắng vì da heo bình thường không có màu trắng như vậy.

Lạp xưởng: TS. Truyết cho biết, bà con mua loại lạp xưởng đắt tiền nhất cũng vậy, về nhà luộc lên rồi cắt đôi ra, tuốt hai đầu ra sẽ thấy có hai bọc nylon. Loại nylon này không tự hủy như loại nylon mà Mỹ làm từ bấp dùm gói các loại xúc xích. Nhưng khi ăn lạp xưởng, chúng ta thái nhỏ thành ra không nhận thấy chất nylon mà thôi.

Đường: Bên Âu Châu, hầu hết đều dùng đường màu nâu vì làm bằng mía hoặc củ cải đường. Đường cát trắng cũng làm bằng mía nhưng được tẩy bằng hóa chất nhiều lần mới trắng như vậy.

Dầu ăn: Dầu Olive có độ sôi thấp dùng để trộn xà lách ăn sống thì tốt hơn. Chiên, xào nên dùng dầu ăn thực vật như dầu bắp chẳng hạn. Không ăn cá chiên ngoài chợ, vì dầu chiên đến một độ nóng nào đó hoặc để lâu các phân tử dầu sẽ biến chất và tạo ra các chất độc gây ung thư.

Tôm, cá: Tôm, cá từ Việt Nam “được nuôi bằng thực phẩm trộn hóa chất cho mau lớn. Sau khi thu hoạch và đóng gói chở sang đến Hoa Kỳ, thời gian rất lâu, nhưng khi ra chợ, chúng ta thấy tôm, cá mang nhãn hiệu Việt Nam rất tươi, vì sao chắc bà con biết rồi, nhưng biết mà tại sao vẫn mua?”

Ăn sushi, tiết canh: Tuyệt đối không nên ăn tiết canh, vì máu của các con thú như vịt, dê, heo, bò cừu, v.v., không ai biết được có chứa bao nhiêu vi khuẩn trong đó. Sushi của Nhật làm “thì ăn được an toàn, vì người Nhật họ rất kỹ lưỡng và có đầu óc tự trọng, không quá tệ như một số người Việt và Tàu”.

Và ông khuyên, “*đừng bao giờ đổ dầu ăn xuống bồn rửa chén, vì mỗi lít dầu ăn đổ xuống, chính phủ Hoa Kỳ tốn \$1,000.00 đô để làm công việc khử các chất dầu ấy trước khi cho chảy ra biển*”.

Tóm lại, TS. Mai Thanh Truyết khuyên mọi người, sau khi đã nghe lời tâm tình của ông, “*đừng nên mua thực phẩm do Trung Quốc và Việt Nam sản xuất, vì đó chính là những chất độc dẫn chúng ta đến bệnh ung thư và ra đi sớm*”. Ông khuyên người cao niên: “*Chúng ta ở đây đều từ 50, 60, 70 tuổi rồi, ăn uống không bao nhiêu nên cố gắng tránh ăn những thứ độc hại để còn sống thêm một vài năm nữa, hầu trở về nhìn lại quê hương của chúng ta khi không còn chế độ cộng sản tàn bạo hiện nay*”.

TS. Mai Thanh Truyết đã giải đáp nhiều câu hỏi của các đồng hương tham dự và buổi sinh hoạt chấm dứt lúc 10 giờ 30 cùng ngày.

Nguồn: Internet E-mail by Quỳnh Lan chuyển

*Đăng ngày Chúa Nhật, AUGUST 21st, 2011
Ban Kỹ Thuật K10A-72/SQTB/ĐĐ, ĐĐ11/TĐ1ND, QLVNCH*