MICHAEL MOSS

Vencedor do Pulitzer

SAL
AÇÚCAR
GORDURA

intrínseca

Resumo de Sal, Açúcar, Gordura

Em 1999, os principais líderes da indústria alimentícia, da Coca-Cola à Nabisco, se encontraram para uma reunião secreta de emergência. A pauta: o que fazer diante da epidemia de obesidade das últimas décadas.

Ao longo de quase um século, fabricantes de alimentos disputam o paladar do público misturando nas fórmulas de seus produtos quantidades cada vez maiores de sal, açúcar e gordura. Em outras palavras: tentam criar alimentos mais saborosos, custe o que custar.

E o custo, no caso, é a saúde: um número cada vez maior de estudos científicos tem demonstrado a relação direta entre o alto consumo de alimentos processados e problemas de saúde como obesidade, hipertensão e diabetes Neste importante livro-reportagem, o jornalista Michael Moss não só denuncia esse momento crítico da indústria alimentícia, como leva o leitor para dentro dos laboratórios, salas de reunião e departamentos de marketing a fim de mostrar como os alimentos que estão nas prateleiras do supermercado são cuidadosamente projetados para enganar o paladar e a inteligência do consumidor, seja com sabores artificiais, seja com anúncios de “baixo teor de sódio” (porém, com o dobro de gordura) ou “zero açúcar” (mas com excesso de sal e aditivos).

Um livro para mudar definitivamente a maneira de enxergarmos os rótulos e os alimentos. - Michael Moss recebeu o Pulitzer por seu trabalho de reportagem em 2010, tendo sido finalista também nos anos 1999 e 2006.

- Sal, açúcar, gordura chegou ao topo da lista de mais vendidos do The New York Times. “Michael Moss investigou a fundo as grandes empresas alimentícias e descobriu que a comida processada é desenvolvida para nos fazer comer mais.

Na verdade, segundo Moss, ela é feita para viciar.” Michael Pollan “Se havia ainda alguma dúvida a respeito da responsabilidade da indústria alimentícia pela epidemia de obesidade atual, este livro vai fazê-la evaporar.” The Washington Post

Acesse aqui a versão completa deste livro