

DAS SCHWEIN

Blitzg'scheit Leseblatt

In welchen Lebensmitteln steckt Schwein?



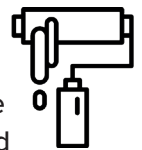
Schwein ist nicht nur in Fleisch- und Wurstwaren. Für die Herstellung einer ganzen Reihe von Lebensmitteln werden Bestandteile des Schweines verwendet. Gelatine wird aus dem Bindegewebe vor allem von Schweinen und Rindern produziert. Sie kann zum Beispiel in Gummibärchen, Marshmallows und Halbfettmargarine enthalten sein. Auch bei der Produktion von Bier und Wein kann Gelatine eingesetzt werden. Trübe Bestandteile werden damit gebunden.



Gelatine eingesetzt werden. Trübe Bestandteile werden damit gebunden.

Schweinefett im Badezimmer

Seifen, Shampoo, Bodylotion und Faltencreme können Fettsäuren aus Knochenfett enthalten. Glycerin kann aus Schweinefett gewonnen werden und als Inhaltsstoff von Zahnpasta dienen. Auch in anderen Bereichen des Haushalts und in der Schule verwenden wir Schwein nicht nur im Jausenbrot. Buntstifte, Autolack und Wandfarben werden aus den Fettsäuren vom Schweineknochenfett hergestellt.



Wo Schwein sonst noch enthalten ist:



Ganz ohne Schwein zu leben, ist praktisch unmöglich. In vielen Dingen des Alltags sind Bestandteile des Schweinekörpers enthalten. Die Knochen stecken etwa in Fotopapier, dem Kopf eines Zündholzes, dem Karton von Brettspielen und Puzzles, in Schuhleder und sogar in den Bremsen von Zügen. Die Bauchspeicheldrüse des Schweins produziert Insulin, das sich Diabetiker verabreichen. Hämoglobin, das Protein der roten Blutkörperchen, wird für Zigarettenfilter oder als Farbstoff für Hunde-Leckerli verwendet. Die Herzklappen von Schweinen können sogar menschliche Herzklappen ersetzen. Teilweise werden sie bei Herzoperationen eingesetzt.

