

# jak se odlišit od originálu

---

 [pravda.ru/health/1844274-cofe](https://pravda.ru/health/1844274-cofe)

8 июня 2023 г.

Irina Gusáková

08.06.2023 21:37

## 15 způsobů, jak odlišit skutečnou kávu od falešné

---

Na trhu s kávou je spousta padělků. Mnoho spotřebitelů kupuje tento produkt bez podezření, aniž by si uvědomovali, co je skutečně před nimi. Stanislav Sidorov , odborník na označování produktů, tvůrce nekopírovatelných QR kódů, generální ředitel společnosti Pro Control, řekl čtenářům Pravda.Ru, jak rozlišit přírodní kávu od falešné .



Foto: inosmi.ru

## Jak rozeznat pravou kávu od falešné

---

1. Cena: Bio káva je dražší, protože její výroba zabere více času a práce.
2. Aroma: Umělá káva má obvykle syntetický, chemický zápach. Přírodní káva má hluboké a bohaté aroma.
3. Vzhled: Kávová zrna by měla být rovnoměrná a jednotná. Padělky jsou obvykle nestejně velikosti a tvaru.
4. Balení: Padělky jsou často baleny v obyčejných nebo nekvalitních obalech. Ověřte si dostupnost informací o výrobcu a místě výroby.
5. Složení: Přírodní káva neobsahuje přísady. Padělky mohou obsahovat nejrůznější přísady: od škrobu po barviva.
6. Chuť: Umělá káva má často chemickou chuť nebo pachůť, zatímco přírodní káva má bohatou, komplexní chuť.
7. Pěna: Při vaření tvoří přírodní káva perzistentní pěnu. U padělků pěna rychle mizí.
8. Barva: Přírodní káva má obvykle tmavě hnědou barvu. Umělá káva může být příliš světlá nebo příliš tmavá.
9. Sediment: Bio káva má po uvaření minimální sediment.
10. Zajištění kvality: Někteří výrobci například používají QR kódy, aby měli spotřebitelé možnost ověřit pravost produktu.
11. Rozpustnost: Přírodní káva se ve vodě nerozpouští, zatímco padělky jsou obvykle rozpustné.
12. Vaření: Přírodní kávy je třeba uvařit, zatímco umělé kávy jsou často připraveny k pití ihned po přidání vody.
13. Reakce na mléko: Po přidání mléka se přírodní káva změní na tmavě hnědou, umělá káva může změnit barvu nepřírozeným způsobem.
14. Trvanlivost: Bio káva má obvykle kratší trvanlivost, protože neobsahuje konzervační látky.
15. Účinek: Přírodní káva má mírný povzbuzující účinek, zatímco umělý nápoj může způsobit změny nálad, nervozitu a nespavost.

Pití falešné kávy může způsobit řadu nežádoucích účinků, včetně alergických reakcí, zažívacích problémů a dokonce i některých chronických onemocnění. Padělky totiž často obsahují levné

náhražky jako je kukuřice, ječmen, rýže a někdy i škodlivější látky, jako jsou různá barviva a škodlivé chemikálie.

Připojte se k **telegramovému kanálu Pravdy.Ru** s možností vyjádřit svůj vlastní názor)

**Přidejte HealthPravda do svých zdrojů v Yandex.News nebo News.Google**

Autor Irina Gusakova

Irina Gusakova - publicistka pro Pravda.Ru