

В мире так много подделок, что кофе не стал исключением. И хотя многие, покупая дорогой кофе, абсолютно уверены, что приобрели настоящий продукт – это может быть заблуждением. Как выбрать качественный кофе Большинство производителей используют сорта кофе Арабика и Робуста. Одно дерево Арабики может давать примерно 5 кг зерен кофе в год, а если их поджарить, то получится только 1 кг.

Поэтому кофе этого сорта такой дорогой. Изюминка Арабики в том, что он обладает выраженным ароматом и слегка кисловатым вкусом. Зерна этого вида кофе, в отличие от другого, имеют продолговатую форму. Дерево Робусты дает больше кофейных ягод в год, поэтому стоимость такого кофе примерно в 10 раз дешевле Арабики.

Редкий гурман, проживающий в России, сможет отличить вкус настоящего кофе от того, к которому добавлено, например, 10% поддельного. Казалось бы, зерна кофе подделать практически невозможно. Но находятся умельцы, которые с помощью муки, крахмала, воды, красителя и кофейного ароматизатора могут сделать зерна кофе, которые после обжаривания визуально ничем не отличаются от настоящих. Некоторые «продвинутые» фальсификаторы делают поддельные зерна из пластмассы. Ведь никто не будет рассматривать осадок на дне чашки, который остался после заваренного кофе. Неискушенный кофеман сможет уличить подделку, если бросит зерно в холодную воду.

На этом ресурсе - Kofemashina-v-office.ru, Вы сможете найти информацию про услугу [бесплатная аренда кофемашины](#)

. На мой взгляд, это один из лучших сайтов этой тематики!

Из-за красителя вода приобретет светло-коричневый цвет, а настоящий кофе воду не окрасит. Кроме того, поддельный кофе тонет, а настоящий — остается на поверхности воды. Гораздо проще подделать молотый кофе. По статистике в молотый кофе могут добавлять жареные каштаны, желуди, цикорий, ячмень и просо. Теоретически половина любителей кофе не отличит такой фальсификат от натурального продукта. Утешением может служить только то, что эти добавки не вредные для здоровья. Определить подделку можно тем же способом, что и в случае с зерновым кофе.