TẠP CHÍ ĐIỆN TỬ
THƯƠNG HIỆU & CÔNG LUẬN

Cách phân biệt cà phê thật và cafe giả

14:12 18/04/2018

Những năm trở lại đây ngoài việc trộn phụ gia hay dùng các nguyên liệu thay thế mà công nghệ sản xuất cafe giả còn đem vào đó nhiều loại hóa chất độc hại cho con người. Đứng trước thực trạng này người tiêu dùng chỉ còn cách tự bảo vệ cho mình đó là hãy trang bị cho mình những kiến thức về cafe để có thể phân biệt được cafe thật và cafe giả.



Cà phê là một loại hạt rất đặc biệt, và khác biệt, có thể dễ dàng phân biệt cà phê nguyên chất và cà phê giả, bột cà phê thật với bột của các loại hạt ngũ cốc khác. Để bảo đảm cho sức khỏe và khẩu vị thưởng thức cà phê đích thực của chính bạn, bạn cần ghi nhớ vài chi tiết căn bản về thuộc tính của hạt cà phê rang rất khác với các loại hạt rang khác và bột của chúng.

Cà phê nguyên chất khi pha ra, có màu cánh gián chứ không phải màu đen, nước cà phê trong chứ không đục. Có những quán, khi cà phê pha xong, họ đánh cho dậy bọt: đó là cà phê có pha hương cà phê, hoặc nguy hiểm hơn là có

chất tạo bọt Sodium lauryl sulfat. Cũng không hiểu tại sao có một số dân ghiền cà phê lại khoái uống cà phê dậy bọt?

Cafe hoà tan là loại cafe phổ biến tại Việt Nam, những loại cafe hòa tan 3 trong 1 bao gồm đường, bột kem và cafe hòa tan vì thế khi uống ta có thể cảm nhận được 3 hương vị này. Nếu có độn thêm bắp hay đậu nành thì chúng ta có thể cảm nhận được vị béo đặc trưng của bắp, đậu nành có trong cafe. Nếu có sử dụng hóa chất hoặc chất tạo mùi thì sau khi mở túi sẽ có mùi thơm sực nức nhưng sau đó pha để nguội sẽ ko có mùi, còn với cafe tự nhiên thì hương vị nhẹ nhàng nhưng bền lâu khi cafe pha xong để nguội chúng ta vẫn còn cảm thấy được hương vị của cafe. Bạn hãy chú ý đó là phải kết hợp cả 2 yếu tố hương dịu nhẹ và thơm lâu để phân biệt cafe thiên nhiên, chúng ta biết rằng chất tạo hương vị rất đắt tiền vì thế sẽ đẩy giá thành sản phẩm lên cao còn nếu sử dụng loại rẻ tiền thì sẽ rất độc hại.

Khi cà phê pha phin, chưa bỏ đường mà đã có vị ngọt, đó là do có caramel. Mà đã có caramel, thì chắc hẳn là có pha đậu nành hoặc bắp rang.

Cà phê có màu đen sậm: coi chừng có phẩm nhuộm phân tán (dùng trong nhuộm vải sợi, rất độc hại cho sức khỏe). Họ dùng phẩm nhuộm phân tán để tạo màu và hương cà phê để tạo hương, chứ chẳng có cà phê gì hết. Thường những quán cà phê lề đường “không chuyên” (chỉ bán cho khách vãng lai) và một số quán cà phê nhạc chơi thủ pháp độc ác này.

Nếu có bất cứ thông tin về hàng thật - hàng giả, vui lòng liên hệ ngay với chúng tôi qua địa chỉ: Ban 389 - Báo Thương hiệu & Công luận.

Tòa Soạn: số 12TT Bộ Tư Pháp, P.Quan Hoa - Q.Cầu Giấy - Hà Nội.

Hotline: 0973.269.389

Email: chuyendong389.thcl@gmail.com

Hà Trân