

Анна Ефанова

Большой обман в чайном пакете

Пакетированный чай – это хоть и удобно, но совсем не полезно, а попросту вредно. Покупая пакетики, вы даете мошенникам шанс вас обмануть, ведь вместо измельченного качественного чая вам подсовывают чайную пыль, то есть отходы чайного производства



Блеск и нищета «тропической ночи»

Жители Индии и Китая эти отходы не используют, зато их покупают недобросовестные производители чая. Цена 10 кг чайной пыли стоит всего 10\$, то есть себестоимость упаковки такого чая измеряется копейками. В некоторых чайных пакетиках можно обнаружить не только пыль, но и траву, опилки и прочий мусор.

Невооруженным глазом содержимое чайного пакетика проанализировать непросто,

но определить подмену измельченного чая дешевой пылью все же можно. Достаточно открыть упаковку и оценить ее чистоту: если бурый порошок просыпается сквозь пакетики и пачкает коробку, то вам предстоит «угощаться» чайной пылью. Даже если коробка, где помещены чайные пакетики, оказалась чистой, все равно нет никаких гарантий, что настоящий измельченный листовой чай не пережил срок своей годности (такого товара в России около 20%, и чаще

всего его фасуют именно в пакетики). Чтобы такой продукт не имел запаха веника, в него часто добавляют ароматизаторы, о чем не без пафоса заявляют на упаковке («со вкусом сливок», «тропическая ночь» или «волнующие нотки бергамота»), и добавки, например мяту, корицу, цедру лимона или апельсина.

Просроченный чай не только теряет полезные свойства, но и содержит афлатоксин – продукт жизнедеятельности микроскопических грибов, очень опасное для здоровья вещество, которое в больших концентрациях вызывает необратимые поражения печени. Срок годности чая обычно 3 года, но и он слишком велик.

На первый взгляд, кажется, что все просто: можно посмотреть срок изготовления на упаковке, прибавить 3 года и сравнить с сегодняшней датой. Однако на упаковке указывается не время сбора с плантации, а дата расфасовки(!), при этом сами чайные листья могли десятилетиями храниться в каком-нибудь подвале в ненадлежащих условиях.

Как проверить, можно ли пить купленный чай?

Цена роли не играет, ведь именно дорогие сорта чая чаще всего подделывают. Но если после заваривания чая на поверхности напитка появляется небольшая пенка, то чай свежий, если нет, то его собрали более 2 лет назад.

Запах свежесваренного чая тоже скажет о качестве сырья. Испорченный чай оставляет на стенках заварочного чайника темный след – осадок.

Еще добавлю несколько слов про красители и ароматизаторы.

Почему пакетики так быстро завариваются? Потому что дешевле купить чай низкого качества (старые и грубые чайные листья), добавить к нему краситель и выдать за высший сорт, за самые молодые и нежные листочки чая. В описании состава на упаковке красители часто не указываются. Обнаружить их в чае легко: достаточно опустить пакетик в холодную воду. Если она начинает окрашиваться или мутнеть, значит, добавлена краска. Еще в чай можно положить дольку лимона, и если он натуральный, то быстро посветлеет.

«Фруктовый» и «цветочный» чай в пакетиках (да и листовой тоже) часто содержит убойное

количество ароматизаторов: ими производитель старается скрыть отсутствие естественного вкуса и запаха чая. Эти химические ароматизаторы, «идентичные натуральным», в десятки раз дешевле и к тому же сильнее натуральных. А кусочки сушеных фруктов (отходы другого пищевого производства) добавляют лишь для того, чтобы можно было указать их в составе.

Производители пищевых продуктов редко указывают, какие именно ароматизаторы входят в состав продукта. И это не случайно, потому что синтетические ароматизаторы содержат токсичные вещества, которые способствуют росту раковых клеток, вызывают нарушения функций печени, изменяют обмен веществ. Эти эффекты проявляются не сразу, поскольку всевозможная химия накапливается в организме постепенно, подтачивает его защитные силы, а затем наносит удар по всем системам организма. Вот вам и «чайные церемонии»!

Группа ученых из университета Вашингтона (США) выяснила, что содержание фтора в пакетированном чае превышено в разы. Они провели эксперимент, в ходе которого заваривали чай быстрого приго-

товления десяти разных сортов. Для этого использовалась вода, не содержащая фтора вообще. Измерение его уровня в получившемся напитке показало цифры до 6,5 частей соединений фтора на миллион при норме не более 4 частей.

Науке давно известна способность листьев чая накапливать в себе фториды, и чем ниже сорт чая, тем больше старые листья успевают их впитать. Медики предупреждают, что превышение концентрации фтора в организме вызывает уплотнение костной ткани и повышает ее хрупкость. Далее может развиваться такое заболевание, как флюороз скелета, которое сопровождается образованием костных шипов и срачиванием позвонков, болями в костно-суставной ткани, потемнением зубной эмали и т.д.

Большинство чайных пакетиков сделаны из фильтровальной бумаги (реже нейлона). Она изготавливается из целлюлозы и хлопка. Однако попробуйте насыпать чай в бумажную салфетку и заварить ее в кружке: когда вы начнете размешивать заварку, бумага порвется и превратится в кашу. Почему же тонкий и полупрозрачный пакетик остает-

ся на удивление крепким после долгого пребывания в воде? Дело в том, что в абсолютном большинстве случаев фильтровальная бумага подвергается пропитке специальными синтетическими смолами, растворенными в спирте или ацетоне.

После пропитки фильтровальная бумага приобретает дополнительную устойчивость к механическим, термическим и климатическим воздействиям: бумажные волокна оказываются прочно связанными, им не страшны ни энергичные помешивания ложкой, ни лимонный сок, ни прочие агрессивные воздействия.

Однако и листовой чай хорошего качества сегодня купить чрезвычайно трудно. Лично я перепробовала множество сортов листового чая разных производств и очень разочарована их качеством. Особенно это касается зеленого чая. Его приходится промывать кипятком перед завариванием, и на дне остаются грязь и мелкий мусор. Не говоря уже о том, что в заварке много грубых частиц и мелких палочек, хотя на упаковке указано, что это листовой чай высшего сорта. Советую покупать чай хотя бы без добавок и без ароматизаторов, с макси-

мально свежей датой производства и упаковывания.

«10 чайных запретов»

Но вот вам повезло, вы купили качественный продукт... А умеете ли вы правильно заваривать и употреблять чай? Ведь он полезен для организма. Зеленый и черный чай содержат группу антиоксидантов – катехинов. Они противостоят свободным радикалам – нестабильным молекулам, которые атакуют клетки и повреждают их составные части. Антиоксиданты чая препятствуют разрушительной работе свободных радикалов и выходят из этой борьбы победителями.

Оказывается, такой полезный напиток, как чай, может принести и вред, если его неправильно заваривать и употреблять. В древней китайской чайной культуре было сформулировано воззрение о вредности чая при его неверном употреблении. Оно изложено в «10 чайных запретах». Перечислим их.

Нельзя долго заваривать чай. Если чайная заварка настаивается слишком долго, то эфирные масла и полифенолы начинают окисляться, чай теряет прозрачность, вкусовые