

Mẹo nhận biết giấm gạo và giấm pha chế bằng axit

Nếu bạn sử dụng giấm pha chế bằng axit thì khi đi vào cơ thể sẽ thẩm thấu nhanh vào dạ dày, khiến dạ dày bị bào mòn và gây thủng.

Giấm được coi là loại gia vị không thể thiếu trong căn bếp của người Việt. Nó có tác dụng khử mùi và làm sạch một số món ăn. Ngoài ra, giấm chứa nhiều chất dinh dưỡng, bao gồm các vitamin, axit amin và các axit hữu cơ tốt cho sức khỏe.

Tuy nhiên, hiện nay trên thị trường có trưng bán nhiều giấm giả được pha chế bằng axit dán mác giấm gạo. Bằng thủ đoạn sản xuất tinh vi, người tiêu dùng rất khó phát hiện và nhận biết được đâu là giấm thật và giấm pha chế.



Dấu hiệu nhận biết chung:

Giấm nuôi tự nhiên

- Hương thơm dịu nhẹ không bay lên ngay khi mở nắp vật chứa
- Vị chua thanh, ngọt
- Có những mảng kết tủa do xác giấm bị lão hóa

- Khi lắc chai bột chậm tan

Giấm pha chế từ axit

- Khi ngửi cảm nhận được mùi của este, cồn

- Nêm vị chua gắt, hắc

- Nhìn trong suốt không vẩn cặn

- Lắc mạnh chai bột tan biến nhanh

- Giá thành rẻ

Dấu hiệu nhận biết chi tiết:



Giấm gạo lên men tự nhiên và giấm pha chế bằng axit có những khác biệt lớn. Nó được thể hiện thông qua hương, vị và màu sắc.

Màu sắc

Chị em nội trợ có thể nhận diện giấm thật/giả nhanh nhất bằng màu sắc:

Đối với giấm pha chế bằng axit, chúng sẽ có màu trong suốt và không vẩn cặn do bản thân loại giấm này không có các thành phần tinh bột, các chất cao phân tử,...

Vì vậy, khi mua giấm chị em cần chọn những chai giấm có màng kết tủa do xác giấm bị lão hóa và khi lắc bột trong chai chậm tan

Hương, vị

Giấm pha axit có bổ sung chất tạo hương trong quá trình sản xuất nên mùi hương của nó khi cảm nhận thường là mùi của este hoặc cồn. Đồng thời nếm giấm pha axit sẽ cho vị chua gắt, hắc.

Giấm do lên men tự nhiên sẽ có hương thơm dịu nhẹ và không bay lên ngay khi ta mở nắp. Ngoài ra, giấm gạo đem lại cho vị giác một hỗn hợp chua thanh và ngọt.

Như vậy, dựa vào hương vị, chị em cũng không khó để phân biệt giấm gạo và giấm pha axit.



Giá thành

Giấm pha axit rẻ hơn so với giấm gạo vì axit axetic có giá thành rất rẻ. Do đó, các loại giấm kém chất lượng tràn lan trên thị trường chỉ với giá từ 3.000-5.000 đồng/chai 500ml.

Ảnh hưởng tới sức khỏe của con người

Giấm pha chế bằng axit có nguồn gốc từ chất hóa học nên không chứa các axit amin, các axit hữu cơ và vitamin giúp ích cho cơ thể như giấm gạo.

Hiện nay chưa có một nghiên cứu hay số liệu nào chứng minh sự ảnh hưởng của giấm pha axit tới sức khỏe lâu dài của con người. Tuy nhiên, tác hại có thể thấy ngay được thể hiện thông qua sự thẩm thấu của nó trên dạ dày, khiến dạ dày bị bào mòn và gây thủng. Ngoài ra, giấm pha axit có thể giết chết các men tiêu hóa, làm cho độ pH cơ thể giảm, tác động lên thần kinh làm hại phổi, thận,...

Bên cạnh đó, thức ăn chế biến bằng giấm pha axit sẽ không hài hòa về chua - ngọt, không đạt được vị thơm dịu nhẹ.