

dTest: Kolové limonády na zahánání letní žízně? Voda nebo čaj poslouží lépe

19.7.2023 - Lucie Korbeliusová | dTest

Kolovou limonádou se rozumí sycený slazený nápoj obsahující extrakt z kolových ořechů a kofein. Dalším typickým znakem je pak hnědá barva a přídavek kyseliny fosforečné. „Z tohoto důvodu jsme do našeho testování nezahrnuli Kofolu - se zbytkem vzorků by byla neporovnatelná, protože neobsahuje ani extrakt z kolových ořechů, ani kyselinu fosforečnou,“ vysvětluje Hana Hoffmannová, šéfredaktorka časopisu dTest, absenci populárního nápoje v redakčním výběru.

Do testu se vybraly klasické varianty obsahující cukr. Z českých obchodů pochází 11 vzorků, pro ty zbylé vyrazil dTest do Německa a Polska. „Ty nejznámější značky se totiž vyrábějí v každé zemi zvlášť z jednotných sirupů, proto nás to přímo vybídlo k přeshraničnímu srovnání,“ přibližuje Hana Hoffmannová z dTestu.

Pořadí výrobků bylo stanoveno na základě zjištěných hodnot obsahu cukru, kofeinu, kyseliny fosforečné, vybraných deklarovaných údajů o složení a senzorického hodnocení. Sporné vlastnosti, které kolovým nápojům vyčítají jejich odpůrci – tedy vysoký podíl cukru, přítomnost fosforu nebo kyselý charakter – testy potvrdily. Cukru je v těchto limonádách opravdu hodně, okolo devíti kostek v půl litru. Nejnižší množství cukru měla z testovaných vzorků Pepsi Cola koupená v Česku (6,7 g cukru/100 ml), naopak nejvyšší pak Royal Crown Cola 1905 (11,4 g/100 ml). Podle Světové zdravotnické organizace by denní příjem volných cukrů neměl přesáhnout 50 g, za ideální porci se považuje 25 g cukru za den. „Jedna 200ml sklenka kolového nápoje tak průměrně pokryje více než třetinu maximální dospělé dávky. Tyto nápoje tak můžeme považovat za jedny z nejvydatnějších skrytých zdrojů cukru v jídelníčku, a neměli bychom na nich stavět pravidelný pitný režim,“ upozorňuje šéfredaktorka Hoffmannová.

Další diskutabilní ingrediencí kolových limonád je kyselina fosforečná (E 338) podílející se na jejich typické chuti. Laboratoř zjistila, že naměřené hodnoty u testovaných vzorků jsou v pořádku a vejdou se do limitů podle evropských předpisů (do 700 mg/l). Limonáda Bohemscá v souladu s bio deklarací neobsahovala E 338 vůbec. Bohužel se to ale nedá říci u obsahu konzervačních látek, které kolové limonády vlastně příliš nepotřebují, protože nízké pH a sycení oxidem uhličitým fungují obdobně. Výstupy laboratoře ale ukázaly nepříjemné překvapení. Kromě značky Zon se přítomnost konzervantu sorbanu draselného (E 202) potvrdila u limonády Bohemscá Bio Cola, navíc v poměrně vysoké koncentraci 204 mg/kg. „Jde o dvojnásobný problém – etiketa použití konzervantů nezmiňovala a navíc tyto látky nejsou pro výrobu bio potravin povoleny. Na námi zjištěné porušení pravidel jsme tak upozornili kontrolní orgány,“ uzavírá hodnocení šéfredaktorka dTestu Hana Hoffmannová.

Kompletní výsledky jsou k dispozici v aktuálním čísle časopisu dTest a na webových stránkách organizace.

dTest, o.p.s. je největší českou spotřebitelskou organizací, která v ČR působí již od roku 1992. Je vydavatelem spotřebitelského časopisu dTest, na jehož stránkách jsou publikovány výsledky nezávislých a objektivních testů produktů, varování před nebezpečnými a zdravotně závadnými výrobky, informace o spotřebitelských právech a rady, jak tato práva účinně uplatňovat. dTest je součástí mezinárodní organizace International Consumer Research and Testing (ICRT) a evropské

spotřebitelské organizace BEUC.

Poradenská linka časopisu dTest – 299 149 009 – je v provozu každý pracovní den od 9 do 17 hodin a spotřebitelé na ní mohou konzultovat s právními poradci časopisu dTest nejrůznější spotřebitelské problémy, a to za cenu běžného tarifu volání. Od spuštění v roce 2010 této možnosti využily již statisíce spotřebitelů a poradenská linka časopisu dTest se tak stala první a nejvyhledávanější cestou k řešení potíží, se kterými se zákazníci na trhu setkávají.

<https://www.dtest.cz/clanek-10317/dtest-kolove-limonady-na-zahnani-letni-zizne-voda-nebo-caj-poslo-uzi-lepe>