

Пищевая промышленность, по всей видимости, никогда не устанет удивлять нас изобретательностью, особенно когда дело касается создания фальшивых продуктов. Вот несколько фактов, подтверждающих это.

1. Большая часть мёда, соевого соуса и специй в магазинах — фальшивка



Большинство участников медового рынка по всему миру покупают мёд сомнительного качества в Китае. В китайском мёде пыльца, как правило, отфильтрована — это делается, чтобы замаскировать его происхождение. Следовательно, получившаяся субстанция мёдом с полным правом называться не может.

Соевый соус тоже большей частью фальшивка, хотя, казалось бы, сама соя — сырьё вполне доступное. Тут всё дело в том, что процесс производства настоящего соевого соуса слишком длительный и трудоёмкий. Поэтому многие предприимчивые производители решили переориентироваться на «скороспелую» имитацию, которая и готовится за три дня, и хранится несравнимо дольше.

Но хуже всего, пожалуй, дело обстоит с шафраном. Это дорогое удовольствие, не зря его называют «королём специй». За килограмм настоящего шафрана придётся выложить около двадцати тысяч долларов. Это впечатляет, учитывая, что у большинства производителей, утверждающих, что продают специи исключительно «высшего качества», в действительности в каждой упаковке шафрана процентов десять или около того. Остальное — ничего не стоящие измельчённые растения.

2. При помощи специального клея из мясных обрезков можно сделать один большой и аппетитный стейк



[Но, как по делу, хотя, сама, казалось, частью, своего, соуса, пищевая](#)