

О бензойной кислоте в клюкве писали еще в далеком 1909 году, содержание в сухой ягоде составляет 0,45%. Если вы приготовите дома морс из 100 гр сухой клюквы и 3х литров воды, то концентрация бензоата в нем будет соответствовать современному газированному напитку. В свежей клюкве конечно бензойная кислота тоже содержится. Не случайно клюквенный сок обладает антимикробной активностью.

Несмотря на то, что в соки и морсы консерванты добавлять запрещено, результаты химического анализа данной продукции часто показывают в них наличие бензоата и/или сорбата. В связи с выше сказанным это не удивительно, и дает повод лишь громко посмеяться над авторами и режиссерами огромного количества «разоблачающих» передач о том, «как нас травят» производители соков, добавляя в них консерванты. Гораздо подозрительнее с точки зрения натуральности выглядит клюквенный или брусничный морс, анализ которого не показывает наличие бензоата.