

Slovo profesora chemie

Co říkají falešní výrobci (jak "čistíme" denaturovaný líh)	Co říká expert (prof. Karel Melzoch, rektor VŠCHT v Praze)
<p>Jednoduše do denaturovaného lihu nalijete cosi jako protijed, nejčastěji chlornan sodný. To je ta chemie, kterou si lidé čistí bazény. Pak se denaturát protáhne přes oběhové čerpadlo, taky třeba k bazénu, a nechá se to odstát. A opět se stane to samé, jako když čistíte bazén: odpad si sedne na dno. Pak už si jen odsajete čistý líh, přidáte aromata a hotovo.</p>	<p>Nejde o "tradiční" odstraňování denaturačních činidel z lihu, ale o chemickou reakci (oxidaci), při které je přídavkem chlornanu (např. savo) rozkládán bitrex (denatonium benzoát) na produkty, které nejsou hořké. Nicméně tyto rozkladné produkty zůstávají v lihu. Jde o aromatické dusíkaté sloučeniny, které jsou obecně považovány jednak za potenciální karcinogeny, za látky, které mohou vyvolat jak alergickou reakci zejména ve spojení s ethanolem, tak cíleně a nevratně poškozovat orgány v těle (játra, ledviny...). Takto "upravený" líh nelze ze zdravotního hlediska považovat za bezpečný, naopak na reakční produkty je třeba pohlížet jako na látky daleko toxičtější, než byl původní denatonium benzoát.</p>
<p>Pokud denaturát očištěný třeba od toho bitrexu ještě proženete přes vrstvu aktivního uhlí a je správně vyčištěný, tak je zdravotně minimálně závadný. Jsou i takoví borci, kteří čistí líp než v lihovaru...</p>	<p>Líh ošetřený přes aktivní uhlí může mít lepší kvalitu, v tomto případě bych ale nemluvil o snížení zdravotní nezávadnosti. Aktivní uhlí se obecně používá ke "zušlechťování" lihu (např. při výrobě vodky) a je schopno zachytit řadu látek. V tomto případě se ti "pocitivější" podvodníci snaží zlepšit sensorickou kvalitu lihu, aby ho mohli použít pro výrobu i méně aromatických lihovin. V tuzemáku se leccos ztratí, ale ve vodce nikoliv. V řadě případů líh použitý k denaturaci není lihem té nejvyšší kvality (veřejný, jemný, neutrální), ale bude se jednat o líh technický, který sám o sobě nesmí být použit pro výrobu potravin.</p>