



d
Test

XXX. ročník

7. vydání měsíčníku dTest připravili:

Sabina Andree, Hana Hoffmannová, Jan Hrouda, Alena Ivanová, Tomáš Jeřábek, Jan Maryška, Michal Mikoláš, Jana Nováková, Petr Šmelhaus, Margarita Štěpánková, Jan Šůra, Martin Vágrner a Jana Zikmundová.

Neoznačené fotografie Petr Neubert a archiv časopisu, Jiří Novák (ilustrace).

dTest, o.p.s. (IČ: 45770760)

se sídlem Černomořská 419/10, 101 00 Praha 10 – Vršovice.

Šéfredaktorka: Hana Hoffmannová. Vedoucí testování: Jan Hrouda.

Grafická úprava a zlom: Akcent s. r. o.

Grafický koncept a layout: Side2

Informace o předplatném podá a objednávky přijímá dTest,

tel.: 241 404 922, e-mail: dtest@dtest.cz.

Distribuce: PNS a.s.

dTest je zahrnut v monitoringu médií Anopress IT. Přetisk zapovězen.

Podávání novinových zásilek povoleno Ředitelstvím pošt Praha čj. 3105/1994.

MK ČR E 6876 Na titulní straně i uvnitř časopisu jsou použita

ilustrační foto.

ISSN 1210-731X

Toto vydání vychází 29. 6. 2023.

© dTest, o.p.s., Praha

Obsah

Testy

Kolové nápoje

Sladké i kyselé najednou
10

Grilovací klobásy

Propadly jediné
16

Outdoorové plynové vařiče

Souboj s větrem
22

Bezpečnostní aplikace

Štít v kapse
30

Fotoaparáty s výměnnými objektivy

Z perspektivy fotografa
36

Grilovací uhlí

Připraveni na grilovačku?
42

Informační servis

Hmyz v potravinách

48

Legální drogy jsou nebezpečnější než nelegální

50

Zahraníční testy

Opalovací přípravky

54

Menstruační tampóny

58

Finance

Jak na dotace

62

Elektřina 2023: Zlevňuje, či zdražuje?

64

Milí čtenáři



V červencovém dTestu vám přinášíme čerstvé výsledky testů, jejichž témata vám, jak doufáme, v létě přijdou vhod. Na červený test špekáčků jsme navázali bílými grilovacími klobásami. Ty mají mít na rozdíl od růžově zbarvených uzenin tu výhodu, že neobsahují potenciálně karcinogenní dusitaný, které slouží mimo jiné jako stabilizátory barvy. Laboratoř to potvrdila, žádný testovaný vzorek dusitaný neobsahoval. S čím ale u klobásek více méně musíte počítat, jsou fosforečnany. Zajišťují dojem šťavnatosti a ve složení jejich přítomnost deklarovalo deset výrobků ze třinácti. Nadměrný příjem fosforečnanů přitom představuje riziko poškození kostí a cévního systému.

Kyselina fosforečná je běžnou ingrediencí také u kolových limonád, jejichž test najdete na straně 10. I když žádný testovaný nápoj nepřekročil povolenou koncentraci kyseliny fosforečné, je dobré mít na paměti, že se příjem fosforu z různých potravin (třeba klobás zapíjených colou) sčítá. V obou zmíněných testech jsme navíc zjistili i porušení platných předpisů. Jedna z klobás výrazněji překročila deklarovaný obsah tuku a klamala tak spotřebitele, za což si odnesla nedostatečné hodnocení. V limonádě Bohemscia Bio Cola jsme pro změnu našli konzervant E 202. Jde o dvojnásobný problém – etiketa použití konzervantů nezmiňovala, a navíc tyto látky nejsou pro výrobu bio potravin povoleny.

Žízeň je bezesporu mnohem lepší nežahnout přesladenými limonádami s náloží éček, ale třeba čajem. Ten si můžete připravit i na treku mimo civilizaci pomocí outdoorového plynového vařiče. Před jeho výběrem ale určitě nahlédněte do našeho testu. Narazili jsme totiž i na model, který se začal tavit a deformovat, když na něj trochu fouklo.

Přejeme vám ničím nerušenou letní pohodu.

Hana Hoffmannová