

В качественном томатном соке минимум консервантов и вкусовых добавок, к тому же остаётся выраженный натуральный вкус томатов. Не должно быть много сахара и амортизаторов. Признак качественного продукта — однородность без осадка, при этом цвет сока вполне может варьироваться от светлого до насыщенного красного.

Если сок расслоился, мякоть отделилась от воды, пить его не стоит, так как можно получить серьёзное расстройство кишечника. Сок может испортиться из-за неправильного хранения или производства либо упаковывания.

В качественном томатном соке допустимо наличие соли и лимонной кислоты.

Материалы новостного характера нельзя приравнивать к назначению врача. Перед принятием решения посоветуйтесь со специалистом.