

Кофе опасен для желудка?!!!

Добавил(а) Оля

25.03.10 05:49 - Последнее обновление 20.04.10 08:04



20% населения земного шара при употреблении кофе испытывают неприятные ощущения в желудке. По мнению докторов, происходит это из-за того, что содержащиеся в напитке субстанции вызывают чрезмерную выработку соляной кислоты. Некоторые любители кофе борются с неприятными ощущениями, принимая антациды или употребляя напиток без кофеина. А в США около 40 миллионов человек либо вообще не употребляют кофе, либо пьют его в ограниченных количествах.

Вместе с тем все больше людей начинают отдавать предпочтение специальным сортам кофе, продающимся с пометкой "Безопасно для желудка".

"Проблема заключается в том, что до сих пор отсутствуют исследования, в которых бы изучалось раздражающее действие кофе и его компонентов на стенки желудка, — отмечают Вероника Сомоза, профессор Венского университета, и Томас Хоффман, профессор Мюнхенского университета. — Пока что производители указывают на некоторых сортах кофе, что он не вреден для желудка. В таких сортах зерна специально обрабатываются паром или особыми веществами, чтобы снизить количество раздражающих желудок компонентов. Однако эффективность подобных методов не доказана". Также известно, что подобные способы обработки могут уменьшать количество полезных веществ, содержащихся в кофе, включая и те, которые, по мнению ученых, снижают риск развития сахарного диабета и болезней сердца. При этом могут пострадать вкус и аромат напитка.

Для того чтобы изучить свойства содержащихся в кофе веществ, ученые создали культуру клеток слизистой оболочки желудка. Затем на клетки воздействовали различными вариантами кофейных напитков, включая кофе американо, кофе из зерен темной обжарки, светлой обжарки, кофе без кофеина, а также сортами кофе, которые были отмечены производителями как не раздражающие желудок. В результате эксперимента были выделены вещества, вызывающие гиперпродукцию кислоты в желудке, такие как катехолы, кофеин и другие.

Кофе опасен для желудка?!!!

Добавил(а) Оля

25.03.10 05:49 - Последнее обновление 20.04.10 08:04

"Полученные нами данные в первый раз продемонстрировали, какие именно соединения провоцируют увеличение продукции соляной кислоты в желудке. Это кофеин, катехолы и N-алкол-5-гидрокситриптамид. Большинство этих веществ действительно удаляется при паровой или химической обработке кофейных зерен. Важно то, что полученные результаты подтвердили отсутствие какого-то одного раздражителя. Негативное воздействие кофе на желудок обусловлено всеми перечисленными компонентами в сочетании", — указывает доктор Сомоза.

Ученые полагают, что их открытие "может облегчить жизнь многим людям, страдающим повышенной чувствительностью к кофе". "Кроме того, — пишут они, — результатом данного исследования может стать иной способ приготовления кофейного напитка, с еще более насыщенным вкусом и ароматом".

Неожиданной находкой для исследователей оказалась способность одного из компонентов кофейных зерен — N-метилпиридина (NMP) блокировать выработку клетками желудка соляной кислоты. N-метилпиридин содержится только в обжаренных зернах, причем больше всего его именно в зернах темной обжарки: кофе, приготовленный из таких зерен, предположительно содержит в два раза больше NMP, чем кофе светлого способа обжаривания. Об этом было сказано в докладе, представленном на 239-м национальном заседании Американского химического общества в Сан-Франциско.

Сейчас исследования продолжаются — ученые пытаются создать такой способ обработки кофейных зерен, при котором в напитке будет содержаться рекордное количество NMP. Возможно, уже во второй половине 2010 года добровольцы смогут узнать вкус нового кофе.