

2. НЕБЕЗПЕКА ВИКОРИСТАННЯ ТА ВЖИВАННЯ СТРУЧКОВОГО ПЕРЦЮ РОДУ *CAPSICUM ANNUUM*

Лахно Н.І.

Володченкова Н.В., к.т.н.

Національний університет харчових технологій
(НУХТ), Київ, Україна

Для кожної культури світу характерно споживання певних продуктів харчування та мати національні способи приготування страв. Невід'ємною частиною кожної кухні є використання прянощів і спецій. Іноді звичайна приправа надає саме ті характерні смакові нотки їжі або використання прикраси із спецій візуалізує оригінальність страви.

Головною умовою використання спецій і прянощів є раціональне дозоване використання, бо ряд таких приправ, за певних умов, може викликати погіршення здоров'я, як і відвідувачів так і у працівників кухні викликавши харчову алергію [1].

Харчова алергія, це реакція організму, що викликана прийомом їжі, в основі якої лежать імунні механізми. Її нерідко можна сплутати з несприйняттям їжі організмом, пов'язаного з іншими причинами (особливостями приготування, складом продукту, метаболічними порушеннями, захворюваннями шлунково-кишкового тракту).

Метою роботи є дослідження впливу на організм працівників та відвідувачів закладів ресторанного господарства стручкового перцю роду *Capsicum annuum* та аналіз робочого місця кухаря з метою визначення небезпек впливу харчового алергену.

Реакція організму людини на прянощі і спеції є виключно індивідуальною. Хтось сприймає ту чи іншу приправу абсолютно спокійно, а хтось має на неї алергію і, навіть, знає про негативний вплив на організм. Є приправи, які вважаються безпечними, згідно із нормативними документами, проте у деяких людей вони можуть викликати приступи астми або аритмію.

Одним із найбільш розповсюджених видів прянощів, які схильні до утворення у організмі людини харчової алергії є перець. Країною походження перцю є Індія та південна Америка. Вітамінно-мінеральний склад у всіх перців схожий і відрізняється тільки незначною кількістю вмісту деяких речовини [2].

Особливо ароматними і смачними вважаються страви з додаванням: чорного, зеленого, білого, рожевого, червоного, чилі та болгарського перцю та інш. Із перерахованих видів перцю найбільш схильним викликати алергічні реакції є перець чилі (вид стручкового перцю роду *Capsicum annuum*). Цей вид перцю має пекучий смак, частіше вживається в сухому вигляді як порошок. Є інгредієнтом багатьох приправ, соусів, спецій [3,4].

Симптоми алергії можуть з'явитися вже через 3...5 хв. після контакту з алергеном, як правило, з часом вони наростають і досягають максимуму через 1...3 год. Реакції гіперчутливості протікають швидко або сповільнено у

сенсibiliзованих осіб у вигляді таких клінічних проявів, як набряк обличчя, горла, осиплість голосу, ускладнення дихання, хрипи, шкірні висипання червоного кольору, що супроводжуються сильним свербінням, і цей висип може локалізуватися на руках і ногах (особливо на ліктьових згинах і під колінами), в області живота і спини, рідше на обличчі. Також можуть бути присутніми шлунково-кишкові розлади, свербіж в носі, сльозотеча, нежить, бронхо-обструкція, а при контакті зі шкірою – контактний дерматит, або контактна кропив'янка. Можливі важкі алергічні реакції, аж до набряку Квінке і анафілактичного шоку. При ураженні слизових оболонок перцем чилі може з'явитися кон'юнктивіт та риніт [4].

Ураження слизових оболонок та поверхні шкіри найчастіше відбувається у працівниками кухні при роботі із порошком перцю без засобів захисту або при необережному використанні.

Для збереження здоров'я працівників кухні необхідно проводити процедуру виявлення небезпек в системі аналізу ризиків робочого місця. Цей аналіз передбачає визначення ризику несприятливої події, що враховує не тільки ймовірність цієї події, але також всі його можливі наслідки. Ймовірність події або процесу тут виступає одним з компонентів ризику, а міра наслідків (збитку) – іншим. Таке двовимірне визначення ризику використовується при кількісному оцінюванні ризику [5].

Висновки. У даній роботі було визначено чинники небезпеки при використанні та вживанні стручкового перцю роду *capsicum annuum* у закладах ресторанного господарства як працівниками кухні так і відвідувачами.

Комплексна оцінка ризику небезпеки використання та вживання таких прянощі дозволить оцінювати та обирати безпечні методи використання для працівників кухні та вживати заходи щодо екстреної (невідкладної) першої медичної допомоги у разі прояву алергічної реакції у відвідувачів закладу чи працівників.

Література

1. Peter K.V. Handbook of Herbs and Spices. Chapter 7, Capsicum cultivars (2020) p.336.
2. Arimboor R., Natarajan R. B., Menon K.R. , Chandrasekhar L.P., Moorkoth V. Red pepper (*Capsicum annuum*) carotenoids as a source of natural food colors: analysis and stability-a review// J. Food Sci. Technol., 52 (2015), pp. 1258-1271.
3. Han Wen, Junehee Kwon Restaurant servers risk perceptions and risk communication-related behaviors when serving customers with food allergies in the U.S.// International Journal of Hospitality Management, Volume 64, July 2017, Pages 11-20.
4. Ashil Joseph, Johannah N.M., Suresh Kumar, Syam Das S., Balu Maliakel Krishnakumar I.M. Safety assessment of a fenugreek dietary fiber-based formulation of capsaicinoids-rich red chili (*Capsicum annuum*) extract (Capsifen): Acute and sub-chronic studies Toxicology Reports, Volume 7, 2020, pp.602-609.
5. Про затвердження Методики визначення ризиків та їх прийнятних рівнів для декларування безпеки об'єктів підвищеної небезпеки. Наказ № 637 від 04.12.2002