## Почему повара чаще заболевают раком легких?

Привет, интересным открытием для меня было, что рак легких чаще всего встречается у поваров, особенно у женщин. Интересно, почему? Оказывается, что когда жир нагревается до температуры жарки — неважно, животный это жир, например сало, или растительный, например растительное масло, начинают выделяться токсичные летучие вещества с мутагенными свойствами.

**Исследование** показало, что у поваров китайской кухни, сертифицированных более 5 лет, риск развития рака, особенно рака легких, значительно выше, чем у поваров некитайской кухни(у которых скорректированное отношение частоты заболеваемости (IRR) раком лёгких составило 4,73). Причиной тому являются канцерогены в COFs включают полициклические ароматические углеводороды (**PAHs**), являются генотоксичными и могут привести к раку легких. Кроме того, гетероциклические амины, которые являются канцерогенами, содержащимися в вареном мясе, были обнаружены в дымах, образующихся при жарке или приготовлении мяса на гриле, **причем токсины начинают вырабатываться ещё до появления дыма.** 

Однако, даже люди, вынужденные жарить большое количество масла, не являются наиболее подверженными раку лёгких: на риск развития у поваров также влияет привычка курить. Исследование показало, что среди курильщиков ежедневное обжаривание мяса с помешиванием связано почти с 3-кратным повышением риска развития рака легких

**Таким образом,** при жарке вырабатываются *полициклические ароматические* углеводороды (ПАУ)(также, один из возможных канцерогенов в сигаретном дыме), которые значительно повышают риск возникноваения рака лёгких, причем риски усугубляются даже простым фактом курения, поэтому лучше избегать и вдыхания сигаретного дыма, и паров при жарке, а, при возможности, стоит прибегать к вентиляции или жарке на открытом воздухе, потому что эти простые способы реально снижают вероятность заболевания:

https://link.springer.com/article/10.1007/s00432-017-2547-7

Автор заметки: dadadanil