

Ohutus

Maitseribad sisaldavad vastavaid maitseühendeid väga väikeses koguses (PTC sisaldus 3-5 µg/riba). Dominantse tunnusega inimene on nende suhtes äärmiselt tundlik. Ettenähtud kasutamise korral ei kujuta need endast mingit ohtu.

PTC ja sarnased molekulid takistavad kilpnäärme hormoonide sünteesi (**goitrogeenid**).

- Täiskasvanud inimesele on ohtlik PTC kogus >10 grammi - see on 2 miljonit riba!
- Seevastu peakapsas on PTC-st erinevaid goitrogeene nii kõrges kontsentratsioonis, et terve suure toore kapsa söömisel võid saada ajutise mürgituse. Kuid muretsema ei pea, sest küpsetamine vähendab nende hulka.

Koriandri maitsemise puhul tekitavad ebameeldivat aistingut koriandris olevad **mürgised aldehüüdid**, näiteks dekanaal, dodekanaal ja sellesarnased molekulid. Neid leidub ka osades seepides ja putukates (nt lutikates). Toksilise doosi saab inimene, süües vahetult mitukümmend kilo koriandrit.

- Aldehüüdide mürgisus tuleneb valkude, nukleiinhapete ja lipiidide (sh rakumembraani) struktuuri kahjustamisest.

Ette nähtud kasutamise korral ei kujuta toode ega selle käigus tehtavad katsed inimese tervisele ohtu.