

Специалисты из канадского Университета Британской Колумбии и Швейцарской высшей технической школы Цюриха сделали предположение, что в помещении, где что-либо готовят, может выделяться синглетный кислород. Чтобы проверить, они провели эксперимент. Результаты этого исследования были опубликованы в журнале *Environmental Science: Atmospheres*.

Учёные в рамках эксперимента приготовили три разных блюда на завтрак, обед и ужин. Это были блинчики, жареная брюссельская капуста и овощи стир-фрай. Во время приготовления они также брали пробы воздуха.

Во всех трёх пробах был обнаружен синглетный кислород. При этом его концентрация была примерно идентичной. Но больше этого соединения наблюдалось, когда на воздух воздействовали при помощи солнечного света. Значит, при естественном освещении такого кислорода может образовываться больше.

Для снижения вреда от этого эксперты посоветовали проветривать кухню, использовать очистители воздуха.

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