

Человечество уже четвертое тысячелетие использует в своем питании кофеинсодержащие продукты, включая чай, кофе, шоколад, какао , безалкогольные тонизирующие напитки (БТН). На страницах популярных и научных газет и журналов десятилетиями не стихают дискуссии о возможной пользе или вреде кофеина, таурина и иных компонентов, входящих в состав кофеинсодержащих продуктов (КСП). В связи с нарастанием в последние 3 года англоязычных научных публикаций о роли потребления кофеина для профилактики различных проявлений метаболического синдрома (ожирение, атеросклероз, артериальная гипертензия, сахарный диабет); впервые описанного прижизненным Почетным членом РДА проф. Ривеном РДА задалась вопросом «Сколько кофеина можно/ нужно потреблять с пользой/ без вреда для здоровья?». Относительно безвредных порций продуктов питания, о которых нас уже почти три десятка лет спрашивают на занятиях Клуба «Школа диабета им. Эрнесто Рома» , где на последнем занятии всегда и неминуемо звучит вопрос: «А сколько меда можно есть?». Мы всегда отвечаем: «Тонна леденцов убивает лошадь..,». Подробный анализ литературы показал, что суточное потребление кофеинсодержащих продуктов взрослыми людьми, исключая беременных, в дозе 200 – 400 мг кофеина безвредно для здоровья и приводит к ряду позитивных физиологических эффектов.

Для потребителя мг кофеина достаточно абстрактное понятие. Поэтому по результатам многочисленных обсуждений на симпозиумах и конференциях Президентом РДА М. Богомоловым было предложено введение понятия «кофейная единица», которая бы отражала количество кофеинсодержащего продукта в граммах, чайных, столовых

ложках, миллилитрах, иных мерах весов и объемах для облегчения человеку учета безвредного/суточного потребления кофеина. Таблицу кофейных единиц мы опубликуем на этом сайте в ближайшее время.

Обсуждение этих проблем потребления в научном аспекте стало возможным благодаря открытию структуры кофеина в 1819 г. немецким химиком Фердинандом Рунге, который за это открытие Решением № 53 Совета РДА от 12.11.2015 г. был принят в Почетные члены РДА посмертно. Золотой знак № 27 ручной ювелирной работы и Диплом Почетного члена были переданы генеральному директору ассоциации производителей чая и кофе «Росчайкофе» Р.О. Чантурия, который в ближайшее время станет Президентом Международной ассоциации производителей чая и кофе, для передачи правопреемникам Ф. Рунге. Далее приводим основные вехи биографии Ф. Рунге из Википедии:

Фридлиб Фердинанд Рунге (нем. *Friedlieb Ferdinand Runge*; 2 февраля 1794 года , Бильвердер, близ Гамбурга — 25 марта 1867 года , Ораниенбург) — немецкий химик-органик.

Изучал медицину в Берлинском и Гёттингенском университетах , медицину и химию в Йенском университете (доктор медицины, 1819; доктор философии, 1822). С 1826 по 1831 год работал в университете Бреслау (с 1828 г. — профессор химии). В 1832—1852 гг. — технический директор химического завода в Ораниенбурге.

Важнейшие научные работы посвящены изучению органических соединений, в том числе алкалоидов и красителей. В 1819 году описал токсические свойства атропина и его

способность расширять
зрачок
, выделил из коры хинного дерева
хинин
(за год до
П. Ж. Пельтье
и
Ж. Б. Каванту
), впервые выделил
кофеин
. Исследовал цветочные пигменты и дубильные вещества. В
1831 году
во время эпидемии холеры предложил использовать хлор в качестве дезинфицирующего средства (вместо уксуса и сернистого газа). В
1834 году
выделил из
каменноугольной смолы
карболовую кислоту
,
пиррол
,
хинолин
и
анилин
(«кианол»); обнаружил, что окисление анилина приводит к образованию окрашенных продуктов. Получил из анилина действием хлорной извести синий краситель, а действием бихромата калия и серной кислоты — чёрный.

Автор трёхтомной монографии «Химия красителей» (1834—1850), учебника «Основы химии» (1846—1847).