

Считается, что чеснок полезен. И не напрасно: в нем содержатся летучие фитонциды, уничтожающие возбудителей многих болезней. Но вряд ли кому приятно разговаривать с человеком, съевшим хотя бы зубок этого растения.

Неприятный запах обусловлен летучим диметилселенидом — органическим производным селена, образующимся в пищеварительном тракте едока, но отсутствующим в самом растении. Оказалось, что это вещество неприятно не только человеку, но и некоторым животным, например оленям. Тем самым оленям, которые, (1), часто уничтожают молодые лесопосадки.

И на защиту молодых побегов дугласовой пихты, ростки которой поедали олени, было решено поставить чеснок. Вернее, его запах. Для этого были созданы таблетки, содержащие селен и способные высвобождать его малыми дозами. Эти таблетки помещали в лунки с ростками пихты; корни деревца понемногу поглощали селен, в результате чего иголки приобретали слабый запах диметилселенида. Такая таблетка проявляла отпугивающее действие на протяжении трех лет. А за это время пихта вырастала настолько, что никакой олень ей становился не страшен.

При попадании в организм человека ничтожных количеств соединений теллура или селена выдыхаемый воздух и кожа надолго приобретают неприятный запах чеснока. От этого, в частности, сильно страдали Вёллер и его сотрудники, изучавшие соединения теллура. Появляться в обществе во время проведения этих исследований и даже много недель после их завершения они попросту не могли.

Один из авторов вспомнил в связи с этим следующий случай из своей биографии. «Сдавая свой первый университетский экзамен по неорганической химии, я почувствовал, что от экзаменатора, известного профессора, сильно пахнет чесноком. «О, он работает с производными теллура!» — с уважением подумал я и стал с интересом принимать к запаху столь редкого в то время элемента. Каково же было мое разочарование, когда впоследствии я узнал, что ни с теллуrom, ни с селеном уважаемый профессор никогда в лаборатории дела не имел!»

Диметилселенид

- 1) не имеет запаха
- 2) присутствует в шелухе
- 3) присутствует в чесноке
- 4) образуется в пищеварительном тракте