

آب لاشه مرغ عاملی برای مسمومیت غذایی ناشی از «کمپیلوباکتر» است



مطالعه جدید نشان می‌دهد که آب ناشی از لاشه مرغ یا یخ زدایی مرغ منجمد محیط مطلوبی برای تکثیر میکروب‌ها فراهم می‌کند.

به گزارش ایرنا از هلث، محققان مؤسسه تحقیقات غذایی انگلیس در مطالعه‌ای متوجه شدند مقاومت "کمپیلوباکتر" (*campylobacter*) - گروهی از باکتری‌ها که معمولاً سبب مسمومیت غذایی می‌شوند - با آب ناشی از لاشه مرغ یا یخ زدایی مرغ افزایش می‌یابد.

ماده آلی که از لاشه مرغ خارج می‌شود محیط مناسبی برای گسترش این باکتری در چرخه غذایی ایجاد می‌کند.

این یافته‌ها بر اهمیت تمیز کردن مرتب سطوح، در جریان آماده سازی غذا تأکید می‌کند.

محققان امیدوارند نتیجه این مطالعه راه را برای کشف روش‌های جدید و مؤثرتر در تمیز کردن سطوح آشپزخانه فراهم سازد تا سبب کاهش شیوع کمپیلوباکتر شود.

محققان با جمع‌آوری مایعات ناشی از یخ زدایی مرغ‌ها متوجه شدند این مایعات به کمپیلوباکترها کمک می‌کند تا به سطوح آشپزخانه حمله کنند و متعاقب آن نوارهای زیستی به‌وجود آورند.

نوارهای زیستی ساختارهای خاصی هستند که برخی باکتری‌ها روی سطوح تشکیل می‌دهند تا از خود در برابر تهدیدات محیطی محافظت کنند.

با وجود این که کمپیلوباکتر بر اثر پختن از بین می‌رود اما در انگلیس سالانه حدود ۵۰۰ هزار نفر با آن مسموم می‌شوند.

آموزش و ترویج

سازمان دامپزشکی کشور

منبع: پرتال دامپزشکی خراسان رضوی به نقل از حکیم مهر