

## MÀNG CHẤT DẪO TỰ LÀM SẠCH LẤY CẢM HỨNG TỪ PHO MÁT

Viện Công nghệ Thủy Sản vừa cho ra đời màng bọc thực phẩm lấy cảm hứng từ món pho mát xanh, với lớp nấm mốc bảo quản thực phẩm và giúp sản phẩm tự làm sạch để tái sử dụng nhiều lần.

Các nhà nghiên cứu phết lên bề mặt màng nhựa mỏng hỗn hợp nấm mốc *Penicillium roqueforti* - thường dùng để lên men và tạo mùi cho pho mát xanh (pho mát có những đốm màu xanh lam hoặc xanh xám trên bề mặt). Một lớp màng với các lỗ nhỏ li ti được phủ trên lớp nấm mốc. Các lỗ phải đủ nhỏ để giữ chặt lớp nấm mốc ở giữa nhưng đồng thời đủ rộng để chất lỏng có thể thấm qua. Một thí nghiệm nhỏ được tiến hành bằng cách nhỏ dung dịch nước đường lên sản phẩm. Hai tuần sau, nấm mốc "chén" hết nước đường rồi quay trở lại trạng thái "ngủ đông". Nấm mốc sẽ hoạt động trở lại khi có vi khuẩn xuất hiện trên bề mặt màng bảo vệ. Khi đó, nấm mốc sẽ tiêu diệt vi khuẩn, giữ cho thức ăn không bị ôi thiu nhanh. Chỉ cần được giữ trong môi trường ẩm và không bị khô kiệt, nấm mốc sẽ tiếp tục hoạt động, kể cả khi bị chà xát vớ i c hấ t k hử t r ù n g c hứ a c ò n h oặ c x à p h ò n g .

Theo Discovery, Bee