

SỮA CHUA KHÔNG GIAN CÓ MẶT TẠI NHẬT

Loại sữa chua làm bằng vi khuẩn được thử nghiệm trên vũ trụ đã ra đời tại Nhật, hứa hẹn mang lại hương vị ngon hơn và tăng cường khả năng miễn dịch của con người.

(Ảnh: Livescience)

Hãng sản xuất bơ sữa Himawari Dairy của Nhật Bản đã đặt một chỗ trên tên lửa Soyuz cất cánh từ sân bay vũ trụ Baikonur hồi đầu năm. Hành khách là 2 dòng vi khuẩn: vi khuẩn axit lactic sử dụng trong loại sữa chua thông thường và một dòng đặc biệt của vi khuẩn *Lactobacillus paracasei* cấy từ cặn của rượu sake, được cho là tăng khả năng miễn dịch của con người.

Những tia bức xạ trong vũ trụ vẫn được biết đến là có tác động lên vi khuẩn. "Vi khuẩn axit lactic rất nhạy cảm, vì vậy chúng tôi rất muốn xem điều gì sẽ xảy ra", chủ tịch hãng Himawari, Bunjiro Yoshizawa, nói. "Sẽ rất tốt nếu cuộc du hành trong vũ trụ làm tăng thêm hương vị cho sữa chua và nâng cao khả năng miễn dịch của nó".

Sau 10 ngày chu du trong môi trường tên lửa khắc nghiệt, các mẫu vật đã được mang về để nghiên cứu. Yoshizawa cho biết khoảng một nửa vi khuẩn đã chết trong dung môi do điều kiện sống khắc nghiệt. Những vi khuẩn khỏe mạnh còn sót được đưa vào sử dụng và mang đến cho sữa chua một hương vị hoàn toàn mới lạ so với loại thông thường làm từ những vi khuẩn trên mặt đất.

Ở Nhật Bản, sữa chua này có tên gọi Uchu O Tabi Shita Yogurt (có nghĩa là sữa chua đã từng du lịch vũ trụ) và có giá 1 USD cho mỗi hộp 90 gam.

M.T.