

DỪNG VI KHUẨN VÔ HẠI TRỊ VI KHUẨN CÓ HẠI

Một loại vi khuẩn vô hại, khi cho vào thực phẩm có thể diệt vi khuẩn có hại như salmonella, E.coli và listeria.

Các nghiên cứu trường Đại học Minnesota đã phát hiện ra một chất bảo quản tự nhiên được sản xuất bởi một loại vi khuẩn vô hại, khi cho vào thực phẩm có thể diệt vi khuẩn có hại như salmonella, E.coli và listeria.

Salmonella (màu đỏ) xâm nhập vào tế bào của con người (Ảnh: Sciencedaily)

Chất bảo quản có tên là lantibiotic được ông Dan O'Sullivan, một giáo sư khoa học thực phẩm và dinh dưỡng phát hiện ra khi nghiên cứu gene của vi khuẩn. Sau đó ông đã cùng với Ju-Hoon Lee tiếp tục nghiên cứu. Phát hiện này đã được nhận bằng sáng chế.

Đây là chất bảo quản tự nhiên đầu tiên được tìm thấy để giết chết các vi khuẩn có hại có trong thực phẩm. Ngoài lợi ích bảo đảm an toàn thực phẩm, chất này còn lợi cho tiêu hóa, không độc, không gây dị ứng và tiêu diệt các vi khuẩn có hại rất mạnh.

Sự bùng phát khuẩn salmonella gây chết người gần đây, tìm ra phương pháp bảo vệ thực phẩm khỏi vi khuẩn nguy hiểm đối với các nhà nghiên cứu là điều hết sức quan trọng.