

DỤNG CỤ PHÁT HIỆN NHANH THỨC ĂN GÂY NGỘ ĐỘC

Công ty Litmus LLC ở Little Rock, Arkansas (Mỹ) đã phát minh ra dụng cụ mới có thể nhanh chóng phát hiện ra các loại vi khuẩn gây ngộ độc trong thức ăn như E.coli và khuẩn Salmonella. Thiết bị trên có thể phát hiện ra vi khuẩn trong khoảng 15 phút, nếu theo phươ

Chủ tịch Litmus-Rapid-B, ông Ted Moskal cho biết theo phương pháp kiểm tra chuẩn trước đây, để xác định được vi khuẩn trong thức ăn cần phải tiến hành hai bước. Trước tiên phải nuôi cấy vi khuẩn từ các mẫu thức ăn, sau đó gửi các mẫu vi khuẩn đến phòng thí nghiệm cho các chuyên gia đánh giá. Ông cho biết: "Phải 48 tiếng sau mới nhận được kết quả, chưa kể thời gian vận chuyển các mẫu thử. Thậm chí có thể phải tốn nhiều thời gian hơn nếu nuôi cấy vi khuẩn từ các loại thức ăn như thịt và thực phẩm tươi."

Tuy nhiên với phương pháp Rapid-B, không cần thực hiện quá trình nuôi cấy vi khuẩn vẫn có thể xác định chính xác từng loại vi khuẩn trong khoảng 15 phút.

Theo giám đốc điều hành của Litmus, Mark Diggs, với phương pháp mới này, từ nay người dân sẽ không phải lo lắng có thể ăn phải những thức ăn có chứa các loại vi khuẩn gây chết người nữa.

Phát minh trên có ý nghĩa rất lớn, khi theo ước tính của Trung tâm ngăn ngừa và kiểm soát dịch bệnh Mỹ (CDC), hàng năm có khoảng 76 triệu dân Mỹ bị ngộ độc thức ăn. Mới đây, đã có 3 người chết và hơn 200 người có các triệu chứng ngộ độc trong vụ bùng phát vi khuẩn E.coli trong rau bina, và gần 300 người bị ngộ độc do ăn các hộp bơ đậu phộng có chứa vi khuẩn Salmonella.

Thu Nguyệt