

MỸ: SÁNG CHẾ RA QUE THỬ ĐỘC TỔ THỨC ĂN

Các nhà khoa học thuộc Trường đại học South Carolina, Hoa Kỳ mới đây đã phát kiến ra một loại que thử độc tố, giúp người tiêu dùng có thể kiểm tra độ an toàn của thức ăn và tránh bị ngộ độc thực phẩm.

Chỉ trong vòng 5 phút tiếp cận với thực phẩm, chiếc que này có thể kiểm tra được mức độ nhiễm vi khuẩn của thực phẩm. Nếu thanh màu tím nhạt chuyển thành màu đỏ nghĩa là thực phẩm đã bắt đầu biến chất và bị vi khuẩn xâm nhập, còn nếu thành màu vàng nghĩa là thực phẩm đã bị thiu thối và hư hỏng hoàn toàn.

Nhóm nghiên cứu thuộc Trường đại học South Carolina khẳng định, với phát kiến này, người tiêu dùng có thể yên tâm với việc ăn uống của mình mà không bị đau bụng hay ngộ độc thực phẩm.

Vi khuẩn xâm nhập có thể làm thức ăn bị nấm mốc và thiu thối. (Ảnh: SPL)

Tiến sỹ John Lavigne, trưởng nhóm nghiên cứu cho biết, khi thực phẩm bị ôi thiu thường chuyển màu hay có mùi lạ. Tuy nhiên, quá trình biến chất và chuyển hóa của protein cũng như dưỡng chất thì không thể dễ dàng nhìn thấy bằng mắt thường.

Tính năng của loại que thử thực phẩm này có thể ghi nhận được quá trình vi khuẩn tác động và chuyển hóa protein ngay cả khi thực phẩm chưa có dấu hiệu của nấm mốc và thiu thối. Không chỉ đối với thực phẩm giàu protein như thịt, cá, que thử còn có thể sử dụng cả với các loại rau quả.

Theo Giáo sư Hugh Pennington, Tiến sỹ chuyên nghiên cứu vi khuẩn học thuộc Trường đại học Aberdeen, việc phát kiến ra que thử thực phẩm này sẽ giảm đáng kể lượng người bị ngộ độc thực phẩm mỗi năm và có khả năng được sử dụng rộng rãi trên thế giới trong thời gian tới.

Hoài Thư