

# RỬA TRỨNG BẰNG NƯỚC LẠNH CÓ THỂ GIÚP NGĂN NGỪA NHIỄM KHUẨN

Theo các nhà khoa học thuộc Cơ quan Nghiên cứu Nông nghiệp (ARS) thì việc dùng nước có độ lạnh hơn để rửa trứng còn vỏ trong lần rửa thứ hai có thể giúp làm lạnh trứng nhanh hơn. Điều này làm giảm khả năng tăng trưởng các tác nhân gây

Các chuyên gia về công nghệ thực phẩm Deana Jones và Michael Musgrove thuộc bộ phận Nghiên cứu Chất lượng và An toàn của Trứng của ARS tại Athens cùng làm việc với các đồng nghiệp A. Brooke Caudill và Patricia A. Curtis thuộc Trường Đại học Auburn để xem xét tần số xuất hiện của vi khuẩn *Salmonella*, *Campylobacter*, *Listeria* và các loại vi khuẩn khác trong các quả trứng được rửa trong nước lạnh theo kiểu công nghiệp. Các kết quả nghiên cứu của họ đã được đăng trên Tập san An toàn Thực phẩm (*Journal of Food Safety*).

ARS là Cơ quan Nghiên cứu Khoa học chủ chốt của Bộ Nông nghiệp Mỹ.

Vi khuẩn *Salmonella enteritidis*  
(Ảnh: Usda.gov)

Hiện nay, các đơn vị xử lý chọn phương pháp sản xuất trứng hợp chuẩn chất lượng của Bộ Nông nghiệp Mỹ được yêu cầu rửa trứng trong nước có nhiệt độ ít nhất là 90°F, hoặc cao hơn 20 độ so với quả trứng có nhiệt độ cao nhất được đưa vào dây chuyền xử lý. Ngoài ra, các quả trứng này còn được phun thuốc làm sạch có độ ấm ít nhất là bằng với độ ấm của nước rửa trứng. Sau đó, trứng phải được nhanh chóng làm lạnh để bảo quản nhằm ngăn chặn sự tăng trưởng của các tác nhân gây bệnh qua thực phẩm tiềm ẩn có liên quan đến trứng.

Để đảm bảo trứng an toàn cho người tiêu thụ, Bộ Nông nghiệp Mỹ yêu cầu bảo quản tất cả các loại trứng còn vỏ ở nhiệt độ 45°F hoặc thấp hơn sau khi xử lý. Đó là vì *Salmonella*, loại sinh vật có liên quan đến bệnh do thực phẩm và trứng thường xuyên nhất, và các vi khuẩn khác không tăng trưởng tốt ở nhiệt độ lạnh. Nhanh chóng đạt đến nhiệt độ mục tiêu có thể tạo ra sự khác biệt lớn.

Các nhà nghiên cứu đã thử nghiệm ba cách theo nhiệt độ nước trên các hệ thống máy rửa trứng kép dùng trong công nghiệp: nhiệt độ nước 120°F cho cả hai máy rửa; nhiệt độ nước 120°F cho lần rửa thứ nhất và 75°F cho lần rửa thứ hai; và nhiệt độ nước 75°F cho cả hai máy rửa. Họ nhận

thấy rằng dùng nhiệt độ ấm cho máy rửa thứ nhất và tiếp theo là nhiệt độ lạnh cho máy rửa thứ hai có thể mang lại nhiều lợi ích nhất, xét về mặt nhiệt độ trứng được hạ xuống và mức vi khuẩn được chấp nhận.

Mặc dù tất cả vi khuẩn Salmonella, Campylobacter và Listeria đều được phát hiện trong nhũ tương của vỏ trứng và các mẫu nước rửa của khâu xử lý rửa bằng nước lạnh, nhưng không phát hiện các loại vi khuẩn này trong trứng trong suốt 8 tuần bảo quản.

Hồng Lĩnh