

THẺ KIỂM TRA CHẤT GÂY UNG THƯ TRONG THỰC PHẨM

Các nhà khoa học tại Viện Công nghiệp thực phẩm (Bộ Công nghiệp) vừa nghiên cứu và cho ra đời sản phẩm "Nitrit Test" - thẻ phát hiện nhanh nitrit còn lưu cữu trong thực phẩm. Chỉ cần dùng thẻ có tấm dung dịch quét lên thực phẩm, sau năm phút người tiêu

Các nhà khoa học tại Viện Công nghiệp thực phẩm (Bộ Công nghiệp) vừa nghiên cứu và cho ra đời sản phẩm "Nitrit Test" - thẻ phát hiện nhanh nitrit còn lưu cữu trong thực phẩm. Chỉ cần dùng thẻ có tấm dung dịch quét lên thực phẩm, sau năm phút người tiêu dùng sẽ biết chính xác hàm lượng nitrit có trong thực phẩm.

Nitrit là một dạng hóa chất cực độc - chất gây bệnh ung thư. Để bảo quản thực phẩm luôn tươi xanh trong nhiều ngày, người ta đã sử dụng nitrit như một công cụ hữu hiệu. Tuy nhiên, nếu ăn thực phẩm chứa độc tố này sẽ dễ bị ngộ độc, về lâu dài có thể ung thư dạ dày, đại tràng.

Một loại Nitrit test của Pháp
(Ảnh: animal-center.fr)

CAN LỘC