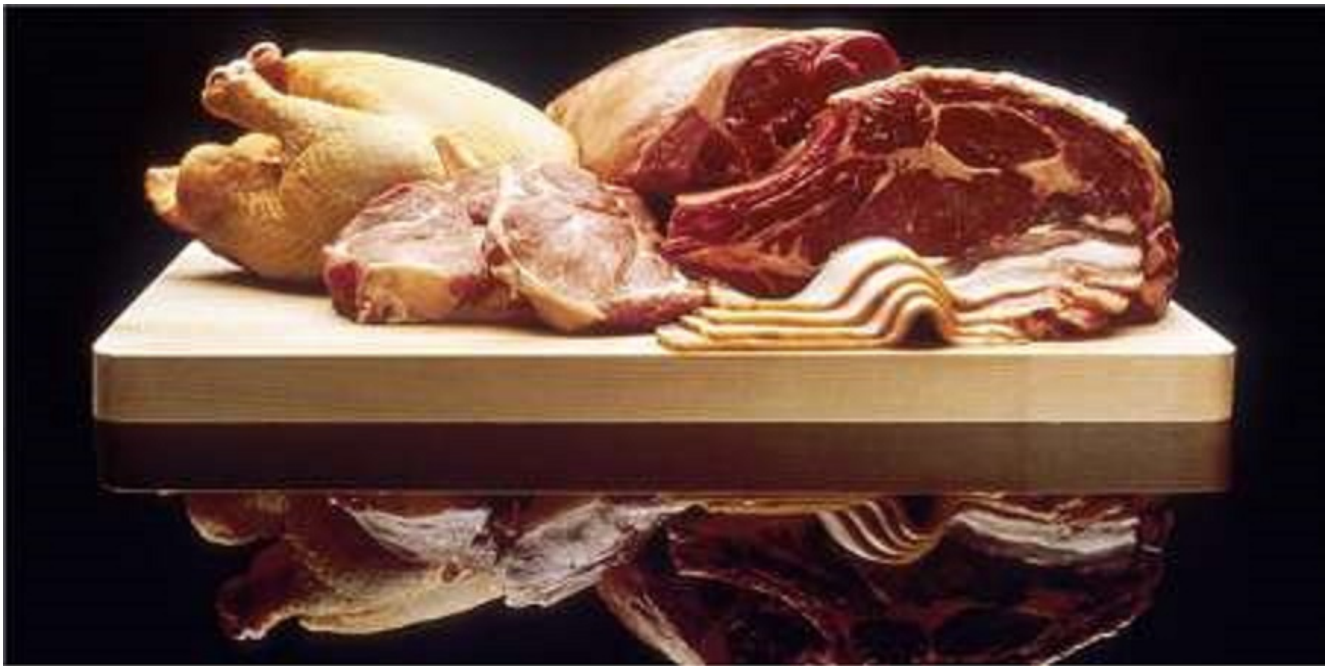
یافته جدید پژوهشی؛ کروناویروس تا یک ماه بر روی گوشت منجمد زنده می ماند



یک مطالعه جدید نشان می دهد که کروناویروس می تواند تا ۳۰ روز روی گوشت و ماهی منجمد زنده بماند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی(اگروفودنیوز)، به نقل از ساینسدیلی، این تحقیق بر روی مرغ، گوشت گاو، و ماهی قزل آلا منجمد انجام شد.

«امیلی بیلی»، سرپرست تیم تحقیق از دانشگاه کمپبل کارولینای شمالی، می‌گوید: «اگرچه ممکن است گوشت را به مدت ۳۰ روز در یخچال نگهداری نکنید، اما ممکن است آن را برای مدت طولانی در فریزر نگهداری کنید.»

در این تحقیق، ویروس‌ها روی گوشت و ماهی منجمد قرار داده شدند و سپس در دمای یخچال (۳۹.۲ درجه فارنهایت) و دمای فریزر (۴- فارنهایت) نگهداری شدند.

بیلی گفت: «ما حتی متوجه شدیم که ویروس‌ها را می‌توان پس از مدت زمانی از منجمد شدن، کشت داد.»

محققان گفتند که یافته‌های آنها قابل توجه است زیرا کروناویروس می‌تواند در روده تکثیر شود، و فقط در دستگاه تنفسی، که اکثر مردم اثرات آن را احساس می‌کنند، تکثیر نمی‌شود.

محققان دریافتند که ویروس‌ها در دمای یخچال به خوبی دمای فریزر عمل نمی‌کنند.

این مطالعه بر اهمیت بهداشت دقیق در برداشت، حمل و نقل، بسته بندی و توزیع محصولات غذایی تاکید می‌کند.

سرویس خبری: تغذیه و سلامت

منبع: ساینس‌دیلی