

یافته های پژوهشی نشان می دهد؛ تاثیر شیرخام در حفظ باکتری های مقاوم به آنتی بیوتیک



یک مطالعه جدید نشان می دهد که گذاشتن شیر خام در دمای محیط می تواند ژن های ضد میکروبی آن را آزاد کند.

به گزارش خبرنگار مهر، به گفته محققان دانشگاه کالیفرنیا، باکتری های دارای ژن های مقاوم به آنتی میکروب می توانند موجب انتقال آنها به سایر باکتری ها شده و در نتیجه مقاومت باکتریایی را گسترش دهند.

«جین شین لیو»، سرپرست تیم تحقیق، در این باره می گوید: «اگر می خواهید شیر خام و پاستوریزه نشده بنوشید آن را در یخچال نگه دارید تا خطر گسترش باکتری های دارای ژن های مقاوم به آنتی بیوتیک به حداقل برسد.»

بسیاری از افراد معتقدند شیرخام به دلیل داشتن پروبیوتیک ها سالم تر هستند اما محققان به این نتیجه نرسیده اند.

لیو در ادامه می افزاید: «ما به وجود مقادیر زیاد باکتری های مفید در نمونه های شیرخام دست نیافتیم و اگر شیرخام در دمای محیط نگهداری شود در مقایسه با شیر پاستوریزه شده دارای ژن های مقاوم

آنتی میکروبی به مراتب بیشتری است.»

باکتری‌های حاوی ژن‌های مقاوم به آنتی میکروپ می‌توانند تبدیل به سوپرباگ‌ها شوند که بسیار برای سلامت خطرناک هستند.

سرویس خبری: علمی و تغذیه و سلامت