

رئیس انستیتو تحقیقات تغذیه ای و صنایع غذایی کشور؛ کرونا چگونه از مواد غذایی منتقل می شود



سید امیرمحمد مرتضویان گفت: تحقیقات نشان داده است که منجمد کردن مواد غذایی، راه از بین بردن کرونا نیست.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی، به نقل از مهر، سید امیرمحمد مرتضویان، با بیان اینکه مواد غذایی به دو طریق ممکن است باعث انتقال آلودگی شوند، افزود: مواد غذایی ممکن است خاستگاه آلودگی باشند و یا اینکه دچار آلودگی ثانویه شده باشند.

وی با اشاره به نتایج تحقیقات انجام شده در این انستیتو درباره ماندگاری کرونا در شیر، گفت: نتایج تحقیقات انستیتو نشان داده است که حرارت ۷۵ درجه سلسیوس در ۱۵ ثانیه به شیر، در از بین بردن ویروس کرونا در شیر پرچرب ناتوان است.

مرتضویان با بیان اینکه در فرآورده‌های سنتی بسیار محتمل است که کرونا انتقال یابد، توصیه کرد شیر سنتی در منزل حتماً به دمای نزدیک به جوش رسانده شود.

رئیس انستیتو تحقیقات تغذیه‌ای و صنایع غذایی کشور، با بیان اینکه احتمال انتقال کرونا در بستنی‌های پاستوریزه بسیار کمتر از بستنی‌های سنتی است، تاکید کرد: تحقیقات نشان داده که انجماد راه از بین بردن کرونا نیست.

مرضویان با بیان اینکه کرونا در فرآورده‌های اسیدی مانند دوغ و آب میوه‌ها نیز دوام دارد، گفت: اگر دوغ و یا آبمیوه به کرونا آلوده شود، این ویروس پس از یک ماه باقی ماندن در ماده غذایی باز هم نابود نمی‌شود.

وی درباره آلودگی فرآورده‌های گوشتی به کرونا، اظهار داشت: گرم کردن فرآورده‌هایی مانند همبرگر و سوسیس موجب از بین رفتن ویروس کرونا می‌شود.

مرضویان با هشدار نسبت به احتمال آلودگی نان در نانوائی‌ها، توصیه کرد بعد از آوردن نان به منزل، قبل از مصرف داخل مایکروویو و یا فر قرار گرفته و تا دمای ۸۰ درجه داغ شود.

وی افزود: آجیل را نیز می‌توان قبل از مصرف با قرار دادن در معرض حرارت از آلودگی‌های احتمالی پاک کرد، اما متأسفانه فرآورده‌های قنادی را نمی‌توان حرارت داد به همین دلیل احتمال سرایت کرونا از طریق آن وجود دارد.

مرضویان با تاکید بر اینکه غذا به ویژه غذاهای غیر صنعتی و کارخانه‌ای می‌تواند عامل سرایت کرونا باشد، توصیه کرد که غذای رستوران‌ها نیز در منزل قبل از مصرف داغ شوند.

وی با بیان اینکه انتقال کرونا از طریق مدفوع نیز ثابت شده است، افزود: در هیچ جای دنیا این فرضیه مطرح نشده است که غذا می‌تواند خاستگاه کرونا باشد، اما از نظر ما این امکان محتمل است و این مسئله نیازمند تحقیق است.

سرویس خبری: علمی و تغذیه و سلامت

منبع: مهر