



ویروس آنفلوانزا در شیر غیر پاستوریزه زنده می‌ماند

بررسی جدید پژوهشگران «دانشگاه استنفورد» نشان می‌دهد که ویروس آنفلوانزا در شیر غیر پاستوریزه داخل یخچال می‌تواند توانایی ابتلا را حفظ کند.

بررسی جدید پژوهشگران «دانشگاه استنفورد» نشان می‌دهد که ویروس آنفلوانزا در شیر غیر پاستوریزه داخل یخچال می‌تواند توانایی ابتلا را حفظ کند.

به گزارش ایسنا، پژوهش جدید «دانشگاه استنفورد» (Stanford University) نشان می‌دهد شیر خام یا شیر پاستوریزه نشده که برخی آن را به عنوان یک جایگزین طبیعی و مغذی برای لبنیات پاستوریزه در نظر می‌گیرند، ممکن است با خطرات پنهانی همراه باشد.

به نقل از هلث دیالوگ، این پژوهش نشان می‌دهد که ویروس آنفلوانزا می‌تواند تا پنج روز در شیر خام داخل یخچال عفونی باقی بماند. این یافته‌ها در زمانی که دست آمده‌اند که شیوع آنفلوانزای پرندگان در گاوهای شیری، نگرانی‌ها را درباره احتمال بروز یک بیماری همه گیر جدید افزایش داده است. «الکساندریا بوهم» (Alexandria Boehm) پژوهشگر ارشد این پروژه گفت: این یافته‌ها خطر بالقوه انتقال آنفلوانزای پرندگان را از طریق مصرف شیر خام و اهمیت پاستوریزه کردن شیر برجسته می‌کنند.

بیش از ۱۴ میلیون آمریکایی سالانه شیر خام مصرف می‌کنند. برخلاف شیر پاستوریزه، شیر خام برای از بین بردن پاتوژن‌های مضر حرارت داده نمی‌شود. طرفداران شیر خام ادعا می‌کنند که این شیر مواد مغذی، آنزیم‌ها و پروبیوتیک‌های مفیدتری را نسبت به شیر پاستوریزه دارد و می‌تواند سیستم ایمنی و سلامت دستگاه گوارش را تقویت کند.

«سازمان غذا و داروی آمریکا» شیر خام را با بیش از ۲۰۰ مورد شیوع بیماری مرتبط دانسته و به همراه «مراکز کنترل و پیشگیری از بیماری آمریکا» هشدار داده است که باکتری‌هایی مانند «اشریشیا کلی» (E. coli) و «سالمونلا» (Salmonella) در شیر خام، خطرات جدی را برای سلامتی انسان به ویژه کودکان، سالمندان، زنان باردار و افرادی با سیستم ایمنی ضعیف به همراه دارند. پژوهشگران تداوم یک گونه از ویروس آنفلوانزای انسانی را در شیر خام گاو در دمای معمولی یخچال بررسی کردند. این ویروس آنفلوانزا موسوم به «H1N1 PR8» زنده ماند و توانایی ابتلا را تا پنج روز در شیر حفظ کرد.

«منگیانگ ژانگ» (Mengyang Zhang) سرپرست این گروه پژوهشی گفت: تداوم ویروس آنفلوانزای عفونی در شیر خام برای چند روز، نگرانی‌هایی را درباره مسیره‌های انتقال احتمالی ایجاد می‌کند. این ویروس می‌تواند سطوح و مواد موجود در محیط کارخانه‌های لبنی را آلوده کند و خطراتی را برای حیوانات و انسان به همراه داشته باشد.

علاوه بر این، پژوهشگران دریافتند که آران‌ای ویروس آنفلوانزا حداقل به مدت ۵۷ روز در شیر خام قابل تشخیص است. در مقایسه، فرآیند پاستوریزه کردن توانست آنفلوانزا را در شیر کاملاً از بین ببرد و مقدار آران‌ای ویروس را تقریباً ۹۰ درصد کاهش دهد اما نتوانست آران‌ای را به طور کامل حذف کند. اگرچه قرار گرفتن در معرض آران‌ای ویروس آنفلوانزا خطری را برای سلامتی ایجاد نمی‌کند اما روش‌های آزمایش مبتنی بر آران‌ای اغلب برای نظارت محیطی بر عوامل بیماری‌زا مانند آنفلوانزا استفاده می‌شوند.

«الساندرو زولی» (Alessandro Zulli) پژوهشگر ارشد این پروژه گفت: ماندگاری بلندمدت آران‌ای ویروس در شیر خام و شیر پاستوریزه، پیامدهایی را برای ارزیابی ایمنی مواد غذایی و نظارت بر محیط زیست دارد؛ به ویژه به این دلیل که بسیاری از روش‌های مورد استفاده در نظارت بر محیط زیست، آران‌ای را شناسایی می‌کنند.

این پژوهش در مجله «Environmental Science & Technology Letters» به چاپ رسید.