

غذاهایی که هرگز فاسد نخواهند شد

تا بحال اسم بیسین به گوشتان خورده؟ راستش را بخواهید تا همین چند وقت پیش چنین اسمی به گوش هیچ کس نخورده بود.



تا بحال اسم "بیسین" به گوشتان خورده؟ راستش را بخواهید تا همین چند وقت پیش چنین اسمی به گوش هیچ کس نخورده بود. اما اهالی دانشگاه مینه سوتا اخیرا بطور خیلی تصادفی کشف کردند که ماده ای وجود دارد که مانع از تجزیه و فساد پروتئین ها می شود و همچنین می تواند جلوی رشد باکتریهای فاسد کننده را بگیرد. آنها نتوانستند اسمی بهتر از "بیسین" برای این ماده پیدا کنند.

بیسین توسط باکتری نه چندان معروفی به نام بیفودوباکتر تولید می شود و می تواند جلوی رشد باکتریهای معروفتر و خطرناکی مانند ئی-کولای، سالمونلا و لیستریا را بگیرد. بنابراین با تزریق ماده بیسین به داخل مواد پروتئینی مانند انواع گوشت و لبنیات و یا تخم مرغ می توان جلوی فساد و مسمومیت غذایی ناشی از فساد را گرفت.

پزشکان مینه سوتایی با انجام بررسی های زیاد به ما اطمینان داده اند که "بیسین" سالم است و مانند بسیاری از مواد دیگری که توسط باکتریهای بی خطر ساکن دستگاه گوارش تولید می شوند، هیچ خطری برای انسان ایجاد نمی کند. فعلا بیسین برای بررسی های بیشتر در صف تایید سازمانهای بهداشتی آمریکا قرار گرفته، اما اگر از این آزمایشها سر بلند بیرون بیاید، می تواند تحول اساسی در صنعت غذایی جهان ایجاد کند. تصور کنید که شیر یا ماست یا گوشت را بتوان برای سالها نگه داشت... خب تصورش کمی عجیب است و راستش را بخواهید علیرغم همه این اطمینان بخشیدن ها، کمی طول خواهد کشید که خرید و خوردن شیری که هرگز ترش نمی شود یا پنیری که اصلا کپک نمی زند، قابل پذیرش باشد.

مطمئنا هیچگاه چیزی نخواهد توانست جای مواد غذایی تازه و خوش طعم را بگیرد، اما با توجه به اینکه سالانه در کل جهان (و بویژه در کشور ما، مخصوصا در فصل گرما) موارد زیادی از مسمومیت گزارش می شود و متاسفانه تعداد زیادی هم به دلیل همین مسمومیتها جان می بازند؛ می توان گفت تولید و عرضه چنین محصولات غذایی نه تنها بی فایده نیست بلکه می تواند جان هزاران نفر را نجات دهد و از هدر رفتن میلیونها تومان پول هم جلوگیری کند. ضمن اینکه این روش نگهداری کاملا برگرفته از دل طبیعت است و خطرات نگهدارنده های شیمیایی را هم ندارد.