

Όταν κάτι φαγώσιμο πέσει στο πάτωμα σχεδόν αμέσως πιάνει μικρόβια

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Τροφές υγρές είναι αυτές που συγκεντρώνουν τα περισσότερα μικρόβια, ενώ οι

πολύ συμπαγείς τα λιγότερα

Είναι μύθος η ευρέως διαδεδομένη αντίληψη ότι αν κάτι φαγώσιμο πέσει στο πάτωμα, πιάνει μικρόβια μόνο αφότου έχουν περάσει πέντε δευτερόλεπτα. Στην πραγματικότητα, η τροφή μπορεί να μολυνθεί σχεδόν αμέσως, άσχετα με το πόσο γρήγορα θα το σηκώσει κανείς, σύμφωνα με μια νέα αμερικανική επιστημονική έρευνα.

Οι ερευνητές, με επικεφαλής τον καθηγητή Μικροβιολογίας Ντόναλντ Σάφνερ του Πανεπιστημίου Ράτγκερς του Νιού Τζέρσι, που έκαναν τη σχετική δημοσίευση στο περιοδικό εφαρμοσμένης και περιβαλλοντικής μικροβιολογίας «Applied and Environmental Microbiology» της αμερικανικής Εταιρείας Μικροβιολογίας, πραγματοποίησαν πειράματα με τροφές που άφησαν να πέσουν στο πάτωμα.

Οι επιστήμονες άφησαν τις τροφές να μείνουν στο πάτωμα για διάφορα χρονικά διαστήματα (λιγότερο από ένα δευτερόλεπτο, πέντε δευτερόλεπτα, 30 δευτερόλεπτα και πέντε λεπτά). Στη συνέχεια, τις μελέτησαν για τυχόν μικρόβια που είχαν μεταφερθεί σε αυτές. Το πείραμα επαναλήφθηκε πολλές φορές με διαφορετικά τρόφιμα και σε διαφορετικά είδη πατώματος. Συνολικά, σε διάφορους συνδυασμούς, έγιναν 2.560 μετρήσεις.

Η μελέτη έδειξε ότι όσο περισσότερο μένει μια τροφή στο πάτωμα, τόσους περισσότερους μικροοργανισμούς (κυρίως βακτήρια) μαζεύει πάνω της. Όμως κανένα φαγώσιμο δεν ξεφεύγει, ακόμη κι αν έχει μείνει κλάσματα του δευτερολέπτου στο πάτωμα, καθώς κάποια μικρόβια έχουν προλάβει να εγκατασταθούν πάνω του.

Όσον αφορά τις διαφορές ανάλογα με την επιφάνεια του πατώματος, το χαλί έχει πολύ χαμηλό ποσοστό μεταφοράς μικροβίων, αν κάτι φαγώσιμο πέσει πάνω του, ενώ αντίθετα τα μικρόβια μεταφέρονται πιο γρήγορα, αν κάτι πέσει σε πάτωμα με κεραμικό πλακάκι. Στο ξύλο η ταχύτητα μετάδοσης μικροβίων εμφανίζει μεγάλη ποικιλία.

Τροφές υγρές (π.χ. καρπούζι) είναι αυτές που συγκεντρώνουν τα περισσότερα μικρόβια, ενώ οι πολύ συμπαγείς (π.χ. τα μπισκότα) τα λιγότερα. «Τα μικρόβια δεν έχουν πόδια. Μετακινούνται με την υγρασία και έτσι όσο πιο υγρό είναι ένα φαγητό, τόσο αυξάνει ο κίνδυνος μεταφοράς μικροβίων σε αυτό», τόνισε ο Αμερικανός μικροβιολόγος.

Όπως είπε ο Σάφνερ, σύμφωνα με τους «Τάιμς της Νέας Υόρκης», «έχω κατά καιρούς φάει τροφές που έπεσαν στο πάτωμα, αλλά αν έπεφτε μια φέτα καρπούζι στο σχετικά καθαρό πάτωμα της κουζίνας μου, θα την πέταγα».

Σύμφωνα εξάλλου με παλαιότερη έρευνα, οι άνδρες είναι πιθανότερο, από ό,τι οι γυναίκες, να φάνε κάτι που έχει πέσει στο πάτωμα, όπως επίσης να φάνε με ένα πιρούνι ή κουτάλι που έχει πέσει, χωρίς προηγουμένως να το πλύνουν. Το ίδιο ισχύει αν βρουν μια τρίχα ή ένα έντομο στο φαγητό τους: είναι πιθανότερο, από ό,τι μια γυναίκα, να συνεχίσουν να τρώνε ατάραχοι...

Πηγές: ΑΠΕ-ΜΠΕ- onlycy.com