

Учёный объяснил, что такое пастеризация и как она делает молоко безопасным для здоровья

Продажи сырого (непастеризованного) молока продолжают расти, хотя эксперты предупреждают, что оно может содержать высокие уровни вируса и многих других патогенов.

Молочные продукты, как и многие продукты питания, несут в себе риски, способные вызвать болезни и даже смерть. Молоко мы получаем от животных, которые пасутся на открытом воздухе и живут в саляхах. Кроме того, забирают с фермы этого молоко автоцистернами и доставляют на перерабатывающий завод.

*Listeria monocytogenes* поступает из источников окружающей среды, таких как почва и вода. Лёгкие инфекции листериоза вызывают симптомы, напоминающие грипп. Среди других патогенов, связанных с животными, дающими молоко, и непастеризованным молоком, — это кишечная палочка (может привести к тяжёлым желудочно-кишечным заболеваниям, повреждению почек), *Campylobacter* (наиболее распространённая причина диареи в США), сальмонеллы (вызывают диарею, боль в животе и пр.).

В 1860-х годах французский микробиолог Луи Пастер выяснил, что нагревание вина и пива убивает организмы, вызывающие порчу. Этот процесс нагревания и стал известен как пастеризация.

В 1973 году федеральное правительство США потребовало, чтобы все молоко, продаваемое за пределами штатов США, было пастеризованным, а в 1987 году оно запретило продажу сырого молока между штатами.

При пастеризации каждая частица пищевого продукта нагревается до определённой температуры в течение длительного времени. Это помогает уничтожить наиболее термостойкий патоген, связанный с этим продуктом.

Также исследования показали, что частицы вируса птичьего гриппа действительно попадают в молоко инфицированных коров, но пастеризация инактивирует вирус.

Материалы новостного характера нельзя приравнивать к назначению врача. Перед принятием решения посоветуйтесь со специалистом.