

По словам Онищенко, чтобы в пиве оказался ботулотоксин, синтезируемый бактериями, необходима анаэробная среда, без кислорода. Но это невозможно в силу технологии производства пива.

К тому в процессе производства напитка проводится термическая обработка, исключающая заражение.

«Ничего с вашим пивом не будет, потому что пиво изготавливается при термической обработке. Не в брожении дело, а дело в том, что микроб — главное для него, чтобы была среда анаэробная, чтобы не было кислорода», — объяснил учёный.

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