Протестировав около 300 молочных продуктов от 132 поставщиков, исследователи не обнаружили в образцах вируса. "Молоко безопасно", – заверил Спэкман, подчеркнув, что существующие санитарные процессы эффективно устраняют патогенные микроорганизмы. Исследование, опубликованное в журнале Journal of Virology, подчеркивает надежность системы переработки молока, включающей микробиологический контроль и пастеризацию, для обеспечения безопасности потребителей.

Обнаружение вируса H5N1 в сыром молоке изначально предполагало потенциальный риск, однако результаты исследования подтверждают, что пастеризация нейтрализует вирус.

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

Все права защищены