

Зерновые и бактерии

Список наиболее подверженных микробиологическому заражению сухих продуктов от ВОЗ и ПСО ООН

Как мы видим, именно зерновые тут на первом месте (хотя отдельно, те же консервы тоже рассматривались)

Судя по всему, с точки зрения именно опасных для нас микроорганизмов и бактерий - самые опасные продукты, это не те, которые содержат влагу (рыба и прочее), а именно сухие, хотя я конечно не уверен. Зерновые, специи и тому подобное. Чаще всего "проблемы" содержали как раз специи, но наибольшее число отравлений всякими бактериями вызывали именно зерновые.

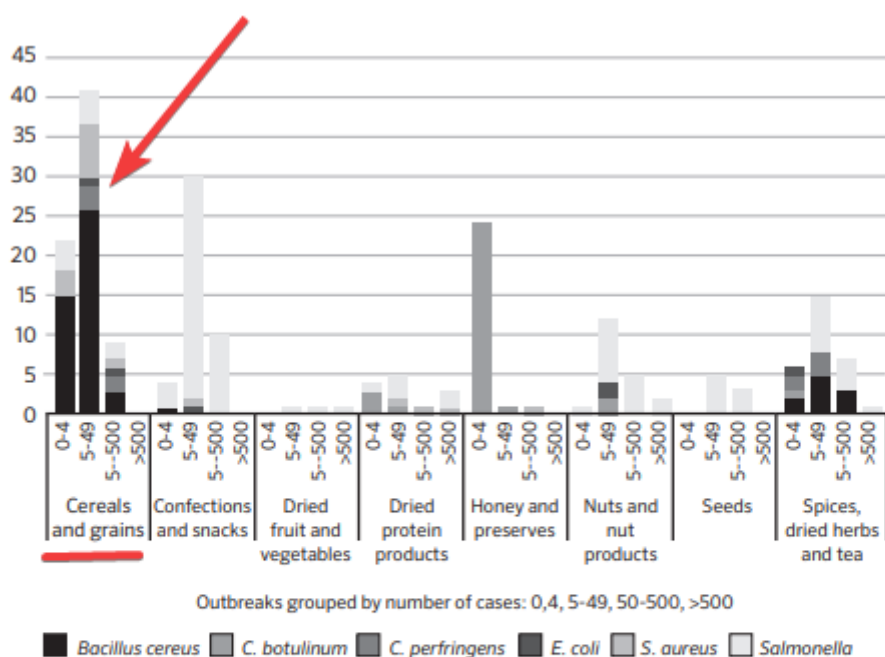


FIGURE A1.4 The number of LMF outbreaks in each category, grouped by size of the outbreak (number of cases: 0-4, 5-49, 50-500, >500) and microbial hazard

Звучит не интуитивно, однако **в зерновых "плохим" микроорганизмам проще выживать долгое время.**

А дальнейшая обработка влагой и нарушение их условий хранения способствуют еще более взрывному росту подобных бактерий.

Как реагировать на такую информацию и какие действия предпринимать - я сам не знаю.

В общем-то, куда ни глянь, везде что-то будет приносить вред, не думаю что это для кого-то новость.

Источники: <https://www.fao.org/3/cc0763en/cc0763en.pdf>

<https://www.foodsafetynews.com/2022/07/cereals-and-grains-top-of-fao-and-whos-risk-ranking/>

Автор заметки: qwinken

Revision #2

Created 22 August 2023 12:59:32 by Тимур

Updated 22 August 2023 13:03:04 by Тимур