



Fetaost mot matforgiftning

Å spise fetaost når du er på ferie kan redusere faren for at du blir matforgiftet.

Melkesyrebakterier i rå sauemelk inneholder naturlige antibiotika og motvirker bakterier som forårsaker matforgiftning.

Det viser en studie ved University of Lincoln.

Naturlig antibiotika

Disse "gode" melkesyrebakteriene blir kalt for enterokokker. Fetaostens unike smak kommer hovedsakelig av at den inneholder disse bakteriene.

Blant medisinsk helsepersonell er enterokokker gjerne mer kjent som såkalte superbakterier - bakteriestammer som viser økt motstandsdyktighet mot antibiotika.

Forskerne oppdaget imidlertid at enterokokkene også har helt andre egenskaper. De så at enkelte enterokokkusstammer produserer inntil tre ulike substanser som kan bekjempe skadelige bakterier i matvarer.

Disse substansene kalles for bakteriosiner. Bakteriosiner er antimikrobielle proteiner som produseres av enkelte bakteriegrupper for å hemme veksten av nært beslektede bakterier.

Effekt mot Listeria

Forskerne mener at enterokokker kan erstatte de kunstige konserveringsstoffene som finnes i maten i dag. De håper at bakteriosiner kan bane vei for nye muligheter innen organisk matproduksjon.

Funnene viser blant annet at bakteriosiner av enterokokker klarer å ta knekken på Listeria - en av de mest fryktede matforgiftningsbakteriene.

Listeria kan overleve på steder og under forhold andre bakterier ikke kan. Bakterien forekommer oftest i kjøtt, melkeprodukter og i rå grønnsaker.

Den smitter vanligvis ved inntak av forurenset spiseklar mat, det vil si mat som ikke trenger å stekes eller kokes. Listeria kan også formere seg ved kjøleskapstemperatur hvilket gjør mat med lang holdbarhet ekstra utsatt.

Kilder:

Eurek Alert 2008

Society for General Microbiology 2008

Wikipedia