Spray de décontamination alimentaire

23 janvier 2023

Des chercheurs canadiens ont publié dans la revue *Nature Communications*, en décembre 2022, une étude sur un *spray* de décontamination pulvérisable sur les aliments sans en altérer le goût, la texture et la qualité nutritionnelle. Le *spray* pulvérise des billes microscopiques contenant des bactériophages, virus inoffensifs produits naturellement et infectant uniquement les bactéries issues de souches pré-ciblées. Il a été testé avec succès sur de la laitue et de la viande, pour une décontamination d'*E. coli* 0157. Selon les auteurs, il devrait être efficace contre d'autres bactéries causant des intoxications alimentaires telles que la listeria et la salmonelle.

Source : *Nature Communications*