

## भोज्य पदार्थों के लिए रक्षक आवरण



एक प्राकृतिक सूक्ष्मजीव-रोधी नाइसिन मिलाया गया है।

जिन ने जब संतरे के रस और अंडे की सफेदी को *लिस्टेरिया*, *ई-कोली* और *साल्मोनेला एंट्राइडिटिस* जैसे सूक्ष्मजीवों के साथ मिलाकर इस फिल्म के संपर्क में रखा तो उसने कई जीवाणुओं को खत्म कर दिया।

जिन ने नाइसिन या P.L.A. फिल्म बनाने की योजना बनाई है, जिसे वे मांस को लपेटने और पेय

**हॉट-डॉग**, मांस और दूसरे प्रकार के मांसों में बैक्टीरिया *लिस्टेरिया मोनोसाइटोजिनीस* का आवास होता है। इसके कारण ही विश्व के कई लोग फूड पॉइजनिंग के शिकार होते हैं। केवल यू.एस. में ही हर साल 2500 लोगों को फूड पॉइजनिंग होती है और 500 से अधिक की मृत्यु हो जाती है। लेकिन अब इसका हल मिला है एक ऐसी अनूठी पैकिंग फिल्म में जिसे मक्का के अवशेषों से प्राप्त पदार्थों से बनाया जाता है। यह फिल्म *लिस्टेरिया* और खाने में पाए जाने वाले दूसरे सूक्ष्मजीवों सफाया कर देती है।

यू.एस. के कृषि विभाग के टॉनी जिन ने बायोडीग्रेडेबल पॉलीलैक्टिक अम्ल (P.L.A.) की फिल्म बनाई है। इसमें

पदार्थों के कंटेनर के अंदर एक पतली परत के रूप में चढ़ाएंगे ताकि उन्हें जीवाणुओं से बचाया जा सके। जिन एक फिल्म और बना रहे हैं जिसे भोज्य पदार्थों के साथ खाया भी जा सकेगा। यह फिल्म नाइसिन और पेक्टिन की होंगी। नाइसिन और पेक्टिन जेलियों और मुरब्बों को गाढ़ापन देने के लिए इस्तेमाल किए जाते हैं।

यू.एस. के खाद्य व औषधि प्रशासन ने 20 साल पहले ही नाइसिन को सुरक्षित पदार्थ घोषित कर दिया था। इसका उपयोग भोज्य पदार्थों में बैक्टीरिया को मारने के लिए किया जाता रहा है। P.L.A. में नाइसिन मिलाने से जीवाणुओं को मारने की क्षमता और अधिक बढ़ जाएगी। **(स्रोत फीचर्स)**