

Η NASA επιβεβαιώνει τον «κανόνα των 5 δευτερολέπτων» για το φαγητό που έπεσε στο πάτωμα(VIDEO)

/ Επισ



Αν το

σηκώσεις γρήγορα τρώγεται; Μάλλον ναι τελικά!

Ο «κανόνας των 5 δευτερολέπτων»- ο αστικός μύθος για το φαγητό, σχετικά με το αν πρέπει να φάει κανείς κάτι που έπεσε στο πάτωμα ή όχι- είναι τελικά αληθινός, σύμφωνα με δυο μηχανικούς της NASA.

Σχεδόν ένα 87% των ανθρώπων έχουν παραδεχθεί, σε σχετική έρευνα το 2014, πως θα έτρωγαν φαγητό που έχει πέσει στο πάτωμα. Σήμερα η NASA είναι στην ευχάριστη θέση να τους απαλλάξει κι από οιαδήποτε τύψη, παρόλο που φυσικά υπάρχουν συγκεκριμένες προϋποθέσεις.

Μιλώντας στο Science Channel και την εκπομπή «The Quick and the Curious», οι μηχανικοί Mark Rober και Mike Meacham εξήγησαν πως η ποσότητα της υγρασίας στο φαγητό και η επιφάνεια στην οποία θα πέσει είναι βασικοί συντελεστές στο πόσο βακτήρια θα μαζέψει τελικά.

«Ο 'κανόνας των 5 δευτερολέπτων' είναι στην πραγματικότητα ο 'κανόνας των 30

δευτερολέπτων υγρασίας κι επιφάνειας'. Το μέσο βακτήριο κινείται με ταχύτητα 0.00045 μιλίων την ώρα- 67 φορές πιο αργά από το μέσο σαλιγκάρι» λέει ο Rober, που σημειώνει ωστόσο πως «όταν οποιοδήποτε φαγητό πέσει στο πάτωμα ξεπηδούν αμέσως μικρές ποσότητες βακτηρίων».

Αυτό που ανακάλυψαν είναι πως ένα τρόφιμο με υγρασία που βρίσκεται στο πάτωμα για περισσότερα από 30 δευτερόλεπτα από τη στιγμή που έπεσε, μαζεύει 10 φορές περισσότερα βακτήρια σε σχέση με το να μαζευτεί σε μόλις 3 δευτερόλεπτα.

«Το e coli, η σαλμονέλα και η λιστέρια λατρεύουν τα περιβάλλοντα με υγρασία. Απορροφούν νερό για τα θρεπτικά συστατικά που χρειάζονται για να αναπτυχθούν και να πολλαπλασιαστούν» εξηγούν.

Η επιφάνεια στην οποία πέφτει κάτι παίζει επίσης τεράστιο ρόλο. Βρέθηκε πως τα χαλιά μεταφέρουν λιγότερα μικρόβια συγκριτικά πατώματα από μουσαμά, κι αυτό γιατί οι υφαντές «τούφες» τους πρακτικά σημαίνουν πως μικρότερη επιφάνεια θα έρθει σε επαφή με το τρόφιμο.

Πηγή: lifo.gr