



Đôi Điều Thú Vị về Nem Chua

Nem chua là một món ăn khoái khẩu, nhưng tôi vẫn hơi ngại vì nó là thịt sống. Có nơi người ta lại sáng tác ra món nem chua rán, an toàn hơn, nhưng như thế thì lại mất mùi vị đặc biệt của nem chua. Mới đây tôi biết được đôi điều thú vị về món ăn này, xin chia sẻ với các bạn để yên tâm mà thưởng thức.

Nguyên liệu để làm nem chua chỉ gồm có thịt lợn mỡ sấn, bì lợn, thính gạo và một số gia vị thông thường. Hoàn toàn không có chất bảo quản. Như thế thì làm sao giữ nó khỏi bị vi khuẩn phá hỏng và gây bệnh? Các vi khuẩn gây bệnh có trong thực phẩm như *Listeria* hay *Salmonella* ảnh hưởng tới hàng triệu người mỗi năm và có thể gây nguy hiểm tính mạng với phụ nữ mang thai, người cao tuổi và người bị suy giảm hệ miễn dịch.

Làm thế nào để tiêu diệt các vi khuẩn ấy? Dùng chất bảo quản thì cũng có hại cho sức khỏe. Các nhà khoa học đã biết cách tạo ra các vi khuẩn có lợi, để tiêu diệt các loại vi khuẩn đối thủ có hại. Vấn đề là hầu hết vi khuẩn chỉ hoạt động chống lại một hoặc hai loại vi khuẩn và chúng không ổn định lắm trong các điều kiện môi trường khác nhau. Chỉ có mỗi Nisin, được tung ra thị trường vào những năm 1960 - hiện được cấp phép sử dụng làm chất bảo quản thực phẩm, trên thị trường ước tính trị giá hơn 513 triệu đô la Mỹ vào năm 2020, nhưng hợp chất này nhạy cảm với nhiệt độ và độ pH nên hạn chế việc sử dụng nó.

Mới đây, một nhóm các nhà nghiên cứu của RMIT đã được truyền cảm hứng để tìm hiểu về tính chất kháng khuẩn tiềm năng của Nem Chua sau khi du lịch đến Việt Nam và quan sát những người ăn món thịt sống mà không bị bệnh, bất chấp khí hậu nóng ẩm. Nhóm nghiên cứu do Giáo sư Andrew Smith (hiện đang làm việc tại Đại học Griffith) và Tiến sĩ Bee May đứng đầu, đã phát hiện ra một loại hợp chất diệt khuẩn mới trong Nem Chua. Hợp chất chiết xuất từ Nem Chua mạnh hơn Nisin và có hiệu quả chống lại nhiều loại vi khuẩn ngay cả khi tiếp xúc với nhiều môi trường đặc trưng trong chế biến thực phẩm. Nó có thể tồn tại ở nhiệt độ 90 độ C trong 20 phút và vẫn ổn định ở các mức độ pH cao và thấp. Hợp chất này cũng có thể tiêu diệt một loạt các sinh vật gây bệnh thường thấy trong thực phẩm, bao gồm cả vi khuẩn *Listeria*. Loại vi khuẩn độc hại đe dọa sự sống này có thể tồn tại trong tủ lạnh và thậm chí đóng băng.

"Trong tương lai, những hợp chất này cũng có thể hữu ích như một loại thuốc kháng sinh trong y học của con người."

Vậy là từ nay chúng ta có thể yên tâm chén nem chua thoải mái, không sợ rối loạn tiêu hóa nữa. Và chúng ta cũng có thể tự hào rằng món ăn nem chua truyền thống của Việt Nam đã góp một phần vào nền Y học thế giới. Thú vị đấy chứ, phải không các bạn?

Pháp Vân