

كيف نجعل غذاءنا مأموناً



تسعى المجتمعات منذ مهد الحضارة إلى إنتاج أغذية أكثر أماناً بدءاً باستخدام النار في طهي الطعام وغلي الماء حتى يكون صالحاً للشرب، وساعد تقدم التكنولوجيا على القضاء على الكائنات الدقيقة التي يمكن أن تضر بطعامنا. وتستخدم الشعبة المشتركة بين الفاو والوكالة لاستخدام التقنيات النووية في الأغذية والزراعة العلوم النووية في تتبع الكربون من خلال دورة النبات لأن التربة السليمة تحتوي على كربون أكثر وتنتج غذاء يحتوي على قيمة غذائية أكبر.

وتشير التقديرات إلى أن أمراض الإسهال المنقولة بالأغذية والماء تفتك سنوياً بحياة ما يقرب من ٢,٢ مليون شخص، منهم ١,٩ مليون طفل. ويمكن لتشجيع بعض الأغذية التي نتناولها أن ينقذ أرواحاً كثيرة عن طريق الحد من مخاطر تسمم الغذاء والقضاء على الكائنات التي تسبب المرض. ويتم التشجيع عن طريق معالجة الغذاء بجرعة صغيرة من الإشعاع المؤين الذي يسبب خللاً في الحمض النووي وهيكلاً أغشية الخلايا ويوقف تكاثر أو نشاط الكائن، ولكنه لا يجعل الغذاء مشعاً. ويمكن استخدامه مع مجموعة متنوعة من الأغذية بدءاً بالتوابل والبهارات ووصولاً إلى الفاكهة والخضروات، وهو يشبه البسترة ولكن دون الحاجة إلى درجات حرارة مرتفعة قد تضر بجودة الغذاء.