

Guants i taules de tallar, agents de contaminació creuada als sucs sense pasteuritzar

Les taules de tallar i els guants faciliten una transferència bacteriana més alta que els ganivets en l'elaboració de sucs sense pasteuritzar. Així ho assenyala un estudi realitzat per investigadores del departament de Tecnologia, Enginyeria i Ciència d'Aliments de la Universitat de Lleida (UdL) i Agrotecnio que acaba de publicar la revista *Biology* [<https://www.mdpi.com/journal/biology>]. El treball ha analitzat tres bacteris d'elevat risc per a la salut - *Salmonella enterica* [https://ca.wikipedia.org/wiki/Salmonella_enterica], *Escherichia coli* O157:H7 [

https://es.wikipedia.org/wiki/Escherichia_coli_O157:H7] i *Listeria monocytogenes* [https://es.wikipedia.org/wiki/Listeria_monocytogenes] - en sucs de poma, maduixa i remolatxa. [[Ampliar notícia](#)]

[<https://www.udl.cat/ca/serveis/oficina/Noticies/Guants-i-taules-de-tallar-agents-de-contaminacio-creuada-als>]



Text: Comunicació Agrotecnio / Premsa UdL

MÉS INFORMACIÓ:

[Article](#) *Cross-contamination of foodborne pathogens during juice processing* [<https://www.mdpi.com/2079-7737/14/8/932>]

[Notícia](#) [Agrotecnio](#) [<https://agrotecnio.org/ca/2025/09/08/un-estudi-alerta-dels-riscos-de-contaminacio-creuada-durant-lelaboraci>]