

Příběh krájecího prkénka

Dlouho se věřilo, že kuchyňská krájecí prkénka vyrobená z plastů jsou hygieničtější než dřevěná. Jak už to ale bývá, nikdo se s ověřením této domněnky nenamáhal. Dean Cliver a jeho žák Nese O. Ak z Wisconsinské univerzity v Madisonu to nyní udělali a sdělují, že dřevěné prkénko „rozhodně není méně hygienické než plastové, naopak se zdá, že je hygieničtější.

Původní představa byla, že bakterie přežívají s větší pravděpodobností na dřevě než na plastu. Předpokládalo se, že např. salmonela ze syrových kuřat může proniknout do pórů dřevěného krájecího prkénka a později kontaminovat potraviny na tomto prkénku krájené a podávané v syrovém stavu, např. součásti salátů.

Cliver a Ak hledali praktický způsob, jak dřevěná krájecí prkénka zbavit bakterií, aby byla stejně hygienická jako prkénka plastová. Pracovali s prkénky vyrobenými ze čtyř druhů plastů a sedmi druhů dřeva. Kontaminovali je třemi typy bakterií (Salmonella, Listeria a Escherichia coli), o nichž je známo, že působí otravy jídla. Inkubovali kontaminovaná prkénka v ledničce i při pokojové teplotě a při vysoké i normální vlhkosti. Hygienická situace byla průkazně lepší u prkének dřevěných.

V případě dřevěných prkének zjistili, že do tří minut po kontaminaci 99,9 % bakterií zahynulo, zatímco plastová prkénka nevykazovala žádný úhyn bakterií. U plastových krájecích prkének ponechaných přes noc při pokojové teplotě se počet bakterií zvýšil, avšak u dřevěných krájecích prkének inkubovaných stejným způsobem nebyly již nalezeny žádné.



Cliver a Ak nemají pro tato zjištění žádné vysvětlení. V literatuře nenašli ani jednu práci pojednávající o hygieně potravin z hlediska používání dřevěných a plastových prkének. Nabízí se možnost, že dřevo obsahuje nějakou látku, která působí inhibičně na bakterie (baktericidně), a oba výzkumní pracovníci by se chtěli jejím hledáním zabývat.

Prozatím radí: Jestliže dáváte přednost dřevěným prkénkům, používejte je i nadále. Dřevo může být výhodnější v tom, že malé prohřešky proti hygienickým pravidlům u něj nejsou tak nebezpečné jako u plastů. Z toho ale nevyplývá, že můžete být nedbalí a že dřevěná kuchyňská prkénka není třeba mýt (Chemical & Engineering News, Vol. 71, 1993, No. 9, p. 136).

V reakci na tento příspěvek upozorňuje Robert Abrahams z Fairfieldu (Connecticut) v témže časopise (Chemical and Engineering News, Vol. 71, 1993, No. 12, p. 88), že vědecká literatura potvrzuje přítomnost a rozmnožování bakterií a plísní na mnoha druzích plastů používaných v potravinářství a zdravotnictví. Dodává ale, že japonská firma Kanebo Ltd. vyřešila tento problém pomocí nejmenované anorganické chemikálie, kterou lze přidávat do plastu při extruzi, lití nebo jiném formovacím procesu. Na důkaz svého tvrzení poslal redakci propagační leták firmy Kanebo, který prý popisuje plastové krájecí prkénko s obsahem dané antimikrobiální látky. Redakce dala najevo, že Abrahamsovi věří, i když leták je napsán nesrozumitelnými japonskými znaky, neboť je na něm také srozumitelný obrázek prkénka s malými, odporně vyhlížejícími antropomorfními tvory, kteří jsou zaháněni stejně antropomorfními anorganickými molekulami.

Zdroj: YouTube/ otakarhobza

[Toto je dodatek k článku Dřevo jako životní styl, který vyšel v časopisu Dřevo&stavby 1/2010, www.drevoastavby.cz.](#)