



Buletinul Științific al Academiei de Științe Medicale

Numărul 173/ 10 octombrie 2025

Persistența virusului gripei aviare H5N1 în brânzeturile obținute din lapte crud: dovezi privind supraviețuirea virală până la 6 luni

Un studiu recent publicat în *Nature Medicine* evidențiază faptul că virusul gripei aviare înalt patogen H5N1 (HPAI H5N1) poate rămâne viabil în brânzeturile obținute din lapte crud pe parcursul procesului de fabricație și până la 120 de zile de maturare, în funcție de aciditatea (pH-ul) laptelui utilizat.

Extinderea recentă a infecțiilor cu HPAI H5N1 la bovinele de lapte, asociată cu niveluri ridicate ale virusului în laptele provenit de la animalele infectate, a ridicat preocupări majore privind siguranța produselor lactate nepasteurizate destinate consumului uman. Echipa de cercetare condusă de Universitatea Cornell a evaluat persistența virusului în brânzeturi fabricate din lapte crud acidificat la diferite niveluri de pH (6,6; 5,8 și 5,0) și inoculat cu tulpini virale H5N1 înainte de procesare.

Virusul H5N1 a prezentat o capacitate de supraviețuire dependentă de pH, persistând pe toată durata procesului de producție și până la 120 de zile de maturare în brânzeturile realizate din lapte cu pH 6,6 și 5,8, dar nu în cele cu pH 5,0. Descoperirile au fost validate prin analiza unor brânzeturi comerciale din lapte crud, contaminate natural.

În cadrul studiului, dihorii hrăniți cu lapte crud contaminat au dezvoltat infecții active cu H5N1, în

timp ce animalele expuse la brânză din lapte crud sau la suspensii de brânză nu au prezentat semne de infecție. Autorii sugerează că acest fenomen ar putea fi explicat prin necesitatea unei doze orale infecțioase mai mari în cazul produselor solide comparativ cu cele lichide, precum și prin limitarea contactului viral direct la nivel orofaringian.

Rezultatele obținute indică faptul că reglementarea actuală, care impune o perioadă minimă de maturare de 60 de zile pentru brânzeturile obținute din lapte crud, nu este suficientă pentru inactivarea completă a virusului HPAI H5N1.

Autorii subliniază necesitatea adoptării unor măsuri suplimentare de control și atenuare, precum:

- testarea sistematică a rezervoarelor de lapte crud,
- aplicarea tratamentelor termice (pasteurizare sau termizare),
- sau acidificarea adecvată a laptelui înainte de procesul de fabricație.

Aceste măsuri sunt considerate esențiale pentru garantarea siguranței alimentare și prevenirea transmiterii zoonotice a virusului H5N1 prin consumul de produse lactate nepasteurizate.

Virusul H5N1 poate supraviețui până la 120 de zile în brânzeturi din lapte crud, ceea ce poate face insuficientă maturarea de 60 de zile impusă de reglementările actuale.

Tradus și adaptat după Mary Van Beusekom, 10 octombrie 2025

Colectiv de redacție: CS 1 Dr. Viorel Alexandrescu
Prof. Dr. Mircea Beuran
Prof. Dr. Emanoil Ceașu
Dr. Gabriel - Cristian Văcaru
Tehnoredactare: Ref. Narcisa Samoilă
Traducere: Alexandra Buzoianu
Site: <https://www.adsm.ro>

