

Nieuwe methode om norovirus in fruit en kant-en-klare levensmiddelen op te sporen

Een doctoraatsonderzoeker aan het Instituut voor Landbouw- en Visserijonderzoek (ILVO) en de UGent ontwikkelde een DNA-methode om menselijk norovirus in voedingsproducten op te sporen. Dat meldt ILVO maandag. Na salmonella is het norovirus in Europa de grootste voedselgebonden ziekmaker en in België staat het virus zelfs op nummer één.

“Tot nu toe bestond er geen gestandaardiseerde detectiemethode om norovirus in kant-en-klare voedingsproducten en zachte fruitproducten op te sporen,” zegt doctoraatsonderzoeker Ambroos Stals (ILVO/UGent) “Met de ontwikkelde technologie kan bij een uitbraak van een virale besmetting bij mensen gezocht worden of het opgegeten voedingsmiddel al dan niet genetisch materiaal van het norovirus bevat.” Omgekeerd is de wetenschap echter nog niet in staat om loten fruit of kant-en-klare maaltijden te testen op de aanwezigheid van het virus. “Dat komt omdat we nog geen onderscheid kunnen maken tussen infectieuze (ziekteverwekkende) en niet infectieuze norovirussen.”

Stals evalueerde methodes waarmee van een voedingsmiddel een extract wordt gemaakt dat analyseerbaar is met de ontwikkelde DNA-methode. “Omdat veel levensmiddelen componenten bezitten die moleculaire detectie kunnen verstoren, is een specifieke extractieprocedure noodzakelijk.” Bijkomende moeilijkheid is ook dat het virus niet in een labo kan gekweekt worden. De onderzoekers gebruiken een muis-specifiek norovirus dat wel kan gekweekt worden als controle.

Het onderzoek staat nog voor enkele uitdagingen, zoals het onderzoek naar de mogelijke besmettingsbronnen. “Het is wel bekend dat lage aantallen norovirus, tien tot honderd infectieuze partikels, al voldoende zijn om een infectie te veroorzaken.”