

Ο Λουδοβίκος Παστέρ γεννήθηκε στις 27 Δεκεμβρίου του 1822, στη Γαλλία, και σπούδασε χημεία σε μια εποχή που η ανθρωπότητα μαστιζόταν από επιδημίες και θανατηφόρες μολυσματικές αρρώστιες. Στα 1855, ένας παρασκευαστής οινοπνεύματος τον παρακάλεσε να εξετάσει, για ποιον λόγο ξινίζει ο χυμός από κοκκινογούλια που διατηρούσε σε πιθάρια. Ο Παστέρ μελέτησε δείγματα του χυμού στο μικροσκόπιο και ανακάλυψε πως η ζύμωση δε γίνεται αυτόματα, όπως πιστευόταν ως τότε, αλλά από ένα μικρόβιο, τον ζυμομύκητα όπως ονομάστηκε. Ενθουσιασμένος από την ανακάλυψή του, αφιερώθηκε στη μελέτη των μικροβίων.

Στα 1857, δημοσίευσε μια εργασία, στην οποία υποστήριζε ότι τα μικρόβια είναι οι υπεύθυνοι για την οινοπνευματική ζύμωση και για το ξινισμένο γάλα. Και ότι, αφού προκαλούν αυτά, σίγουρα μεταφέρουν και προκαλούν αρρώστιες στον άνθρωπο. Οι επιστήμονες υποδέχτηκαν τις ανακοινώσεις του εχθρικά. Εκείνος όμως συνέχισε τις έρευνες. Στις 20 Απριλίου 1864, παρουσίασε στον έκπληκτο κόσμο «το γάλα που δεν ξινίζει ποτέ». Το παστεριωμένο, όπως λέγεται προς τιμήν του, το οποίο δεν είναι τίποτ' άλλο από γάλα που του έχουν αφαιρεθεί τα μικρόβια. Και αυτό είχε επιτευχθεί με τη θέρμανση του γάλακτος σε υψηλές θερμοκρασίες αλλά αρκετά κάτω από το σημείο βρασμού. Θέλοντας και μη, ο κόσμος αποδέχτηκε ότι το γάλα μπορούσε να διατηρηθεί αρκετό καιρό χωρίς να ξινίζει. Προϋπόθεση ήταν να αποδεχτεί και την ύπαρξη των μικροβίων. Ο Παστέρ αναδείχτηκε «ευεργέτης της ανθρωπότητας» αλλά η γαλακτοβιομηχανία του χρωστά την ύπαρξή της.

Σε αντίθεση με την αποστείρωση, η παστερίωση δεν έχει σκοπό να σκοτώσει όλους τους παθογόνους μικροοργανισμούς αλλά να μειώσει τον αριθμό τους, ώστε να μην μπορούν να βλάψουν. Σήμερα, με τον όρο παστερίωση εννοούμε τη διαδικασία που επιβραδύνει την ανάπτυξη μικροβίων στο γάλα. Με την προϋπόθεση ότι το γάλα θα φυλάσσεται σε ψυγείο και θα καταναλωθεί πριν από την ημερομηνία λήξης του.

(Έθνος της Κυριακής, 24.1.2010) (τελευταία επεξεργασία, 21.10.2010)