

Xác minh hiện tượng bún đổi màu: Do vi sinh, không liên quan hóa chất

10:00 17/07/2025

Trước thông tin phản ánh bún đổi màu bất thường, khiến người tiêu dùng lo ngại về việc sử dụng hóa chất trong sản xuất, các cơ quan chức năng đã vào cuộc kiểm tra và làm rõ nguyên nhân.

Ngày 17/7, UBND phường Hòa Xuân, TP Đà Nẵng cho biết đã có báo cáo gửi Sở Y tế, Ban Quản lý An toàn thực phẩm và Công an thành phố liên quan đến vụ việc bún đổi màu đỏ bất thường sau khi để qua đêm, hiện tượng được người dân phản ánh.



Mẫu bún đổi màu đỏ bất thường ở Đà Nẵng được nhận định khả năng chứa các chủng vi sinh vật tạo sắc tố đỏ

Theo kết quả kiểm nghiệm từ Trung tâm Kỹ thuật tiêu chuẩn đo lường chất lượng 2, mẫu bún được phát hiện có chứa nhiều vi sinh vật như nấm men, nấm mốc. Hiện tượng bún đổi màu sau khi để lâu là do sự xuất hiện của vi sinh vật tự nhiên trong môi trường, đặc biệt là một số chủng nấm men hoặc vi khuẩn có

khả năng tạo màu khi phát triển trên tinh bột.

Cụ thể, trong mẫu bún có thể xuất hiện chủng nấm *Monascus purpureus* hoặc vi khuẩn *Serratia marcescens*, đều là những vi sinh vật có khả năng tạo sắc tố đỏ trong điều kiện thuận lợi.

Do vậy, sắc tố đỏ có trong mẫu bún theo phản ánh là do quá trình lên men tự nhiên, phát triển của nấm mốc.

Ngoài ra cơ quan thử nghiệm không phát hiện tồn dư hóa chất nào khác có trong mẫu bún.

Bún là thực phẩm tươi, dễ bị ôi thiu nếu không bảo quản đúng cách. Trong điều kiện nhiệt độ và độ ẩm cao, bún dễ bị nhiễm khuẩn, dẫn đến quá trình lên men tự nhiên, làm thay đổi màu sắc. Hiện tượng này không liên quan đến việc sử dụng hóa chất nhuộm màu hay chất bảo quản độc hại như một số tin đồn trên mạng xã hội.

UBND phường Hòa Xuân cho biết, đã chỉ đạo bộ phận chuyên môn mời hộ kinh doanh lên làm việc và thực hiện cam kết các điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm trong sản xuất kinh doanh trước khi sản xuất thực phẩm cung ứng ra thị trường.

Nam Sơn