

Осторожно «грибы»

Действующая система радиационного контроля предназначена для исключения возможности поступления в торговую сеть продуктов питания с содержанием радионуклидов, превышающим Республиканские допустимые уровни содержания радионуклидов цезия-137 и стронция-90 в пищевых продуктах и питьевой воде (РДУ-99). На всех предприятиях пищевой промышленности созданы посты радиационного контроля и организован радиационный контроль за поступающим сырьем и готовой продукцией, выпускаемой предприятиями. Однако по-прежнему не исключена вероятность сбора ягод и грибов с повышенным содержанием радионуклидов при их заготовке населением.

В силу своих биологических особенностей грибы хорошо поглощают цезий-137 и по накопительной способности значительно превосходят другие лесные растения. Содержание цезия-137 в грибах всегда выше, чем в почвах, на которых они произрастают.

По способности накапливать радионуклиды грибы подразделяются на 4 группы:

1. слабонакапливающие (опенок, дождевик жемчужный, шампиньон, строчок обыкновенный)
2. средненакапливающие (сыроежки, подберезовик, лисичка, белый гриб, подосиновик)
3. сильнонакапливающие (груздь, рыжик, волнушка, зеленка)
4. аккумуляторы (гриб польский, свинушка, масленок, моховик)

Следует отметить, что в шляпках грибов концентрация радионуклидов в 1,5-2 раза выше, чем в ножках, в особенности это характерно для грибов с хорошо развитой ножкой (белый гриб, подберезовик, подосиновик, польский гриб). Различие в содержании цезия-137 в молодых и старых грибах отчетливо не проявляется. Тем не менее, рекомендуется собирать молодые грибы, так как в старых могут накапливаться ядовитые вещества.

Все виды грибов, собранные даже на относительно чистых территориях с плотностью загрязнения от 0,5 до 2 Ки/км², рекомендуется проверять на содержание радионуклидов.

Как снизить содержание радионуклидов в грибах?

Собранные грибы перед приготовлением необходимо обязательно очистить от остатков мха, лесной подстилки и почвы. Снять кожицу со шляпки.

Хорошо промыть в проточной воде. Вымочить в 2% растворе поваренной соли в течение нескольких часов и отварить в соленой воде в течение часа. Примерно через каждые 15 минут сливать отвар. Добавить в воду столовый уксус или лимонную кислоту. Кислая среда увеличивает переход радионуклидов в отвар. Эти несложные мероприятия позволяют в 10-15 раз снизить содержание радионуклидов в грибах. Если производить сушку грибов, то для этого необходимо использовать только чистые грибы, т.к. в процессе сушки концентрация радионуклидов увеличивается.

Анализ результатов радиометрических исследований проб ягод и грибов от частных лиц показывает, что за последние несколько лет ежегодно выявляется от 7 до 10% проб с превышением содержания радионуклидов цезия. Так, за «грибной» сезон в этом году по результатам лаборатории Слуцкого центра гигиены и эпидемиологии было выявлено 9 проб грибов / 7 свежих и 2 пробы сушеных/ с повышенным содержанием радионуклидов. В основном такие грибы были собраны в д. Строхово, д. Павловка, д.Жилин-Брод., д. Шантаровщина. Результаты исследований превышали норматив в 2 раза, сушеных грибов в 3 раза. Употребление в пищу ягод и грибов с повышенным содержанием радионуклидов создает риск внутреннего облучения организма. С целью исключения потребления продуктов питания, загрязненных радионуклидами, необходимо проводить их обязательный радиометрический контроль.

Контроль грибов, ягод и любых других продуктов питания можно провести в отделении радиационной гигиены Слуцкого зонального центра гигиены и эпидемиологии по адресу ул. Копыльская,25. Для исследования необходимо доставить в лабораторию пробу объемом 1 литр.

Врач-гигиенист

Игнатович С.А.