

## **Охотнику на заметку. Содержание радионуклидов в мясе диких животных.**

В охотугодьях с плотностью загрязнения почв цезием-137 до 5 Ки/км<sup>2</sup> разрешается ведение охоты с выборочным радиационным контролем охотничьих трофеев. В охотугодьях с плотностью загрязнения почв радиоцезием от 5 до 15 Ки/км<sup>2</sup> (в Жлобинском районе такие отсутствуют), в которых в установленном порядке определен обычный режим охоты на зверей и птиц, обязательна проверка мяса на содержание радионуклидов. Мясо диких птиц (из-за их миграции на большие расстояния) необходимо проверять на содержание радионуклидов даже при добыче их на территории с плотностью загрязнения почв радиоцезием до 1 Ки/км<sup>2</sup>.

В угодьях с плотностью загрязнения почв радиоцезием 15 Ки/км<sup>2</sup> и более охота **запрещена** (в Жлобинском районе такие территории отсутствуют).

### **Охотнику необходимо знать, что:**

- содержание радионуклидов в организме кабана и косули больше, чем у зайца и лося;
- содержание радиоцезия в организме кабана и косули в зимний период увеличивается по сравнению с летним;
- концентрация радиоцезия в основных внутренних органах животных - сердце, печени, легких - выше, чем в мясе;
- мясо кабанов и косуль в возрасте от 2 лет и старше содержит меньше радиоцезия, чем молодых, а у лосей наоборот - у молодых особей концентрация радионуклидов в мясе значительно меньше;
- цезий и стронций распределяются в организме животных неодинаково. **Радиоцезий** накапливается в мягких тканях, мышцах и внутренних органах, **стронций** - преимущественно в костях, в мягких тканях его значительно меньше;
- уровень радиоактивного загрязнения мяса может быть значительно снижен путем засолки его в рассоле. Наибольший эффект достигается при предварительной нарезке мяса на куски и последующем посоле при многократной смене рассола. При этом радиоцезий переходит в рассол. Однако надо иметь в виду, что при сильном измельчении мяса может быть большая потеря питательных веществ. В соляной раствор можно добавить немного уксусной эссенции или аскорбиновой кислоты, тогда из очищаемого продукта белки не вымываются;
- сало содержит меньше радионуклидов, чем мясо. При его перетопке 95% цезия-137 остается в шкварке и жир становится практически чистым;
- снизить концентрацию радиоактивных веществ в мясе можно также при помощи варки, но с обязательным удалением отвара (бульона) после 8-10-минутного кипячения. При обычной варке из мяса, а также печени и легких, в бульон переходит примерно 50% стронция и цезия.

В лаборатории ГУ «Жлобинский районный ЦГЭ» проводятся исследования с целью определения содержания цезия-137 в пищевых продуктах,

в т.ч. и мясе диких животных, на безвозмездной основе с последующим устным информированием.