



УДК 636.8:546.36.004.12(457.42)

Котелевич В. А.

кандидат ветеринарних наук, доцент

Аврамчук А. О.

студентка

Житомирський національний агроекологічний університет

Якість та безпека дарів лісу в постчорнобильський період в Рівненській області

Вступ. Надходження радіоактивних речовин після аварії на ЧАЕС по ланцюгу ґрунт-рослина-тварина-людина, обмежена інформація про радіологічний стан довкілля, необізнаність людей з ефективними засобами індивідуального захисту на теперішній час є актуальною проблемою [1].

Отже, питання інформування громадян щодо якості харчових продуктів є актуальним. Потрібні прості, зрозумілі звичайній людині відповіді на ті питання, які її більше всього тривожать, а саме: що показують зразки продуктів сьогодні [3].

Мета та завдання. Метою наших досліджень було провести порівняльний аналіз якості харчових продуктів в постчорнобильський період в Рівненській області та розробити технологію обробки сухих і свіжих грибів, вміст радіонуклідів у яких значно перевищує ДР-97 в Рівненській області.

Для вирішення цієї проблеми перед нами були поставлені такі завдання:

1. Провести порівняльний аналіз якості харчових продуктів в постчорнобильський період в Рівненській області;
2. Визначити шляхи зменшення радіонуклідів в грибах як основного джерела радіоактивних речовин в Рівненській області.

Матеріали та методи досліджень. Матеріалом для дослідження була звітна документація державних лабораторій ветсанекспертизи господарчих ринків м. Рівне та Рівненської області; зразки свіжих та сухих грибів.

Сухі гриби вимочували у воді у співвідношенні 1:5 впродовж 12 годин і проварювали після цього у новому розчині води в такому ж співвідношенні впродовж 10–15 хвилин. За іншим методом сушені білі



гриби вимочували 12 год. у воді 1:5, а потім відварювали у 3 % сольовому розчині у співвідношенні 1:5–10 хв. та у 2 % розчині оцтової кислоти у співвідношенні 1:5–30 хв. і 12 год. Аналогічну обробку проводили з іншими грибами. Свіжі гриби проварювали у воді у співвідношенні 1:10 впродовж 10 хв. Відварювали у співвідношенні грибів і рідини 1:5 і 1:10 впродовж 10 хв. [5].

Питому активність грибів визначали спочатку без технологічної обробки та після вимочування і відварювання на приладі РУГ-91.

Питому активність м'яса визначали за допомогою СРП-69-01 [7].

Власні дослідження. Аналіз звітної документації свідчить про те, що забруднення лісових ягід і грибів залишається на досить високому рівні. Порівняльний аналіз якості грибів і ягід показав, що ягоди менше накопичують цезій – 137, ніж гриби, адже відсоток зразків, що перевищували допустимі рівні в середньому становив: 25,6–29,3 % (ягоди) та 38,5–45,0 % (гриби) [2].

Слід зазначити, що найвищі активності цезію-137 у пробах грибів становили: 106000 Бк/кг (2014 р.), 150000 Бк/кг (2015 р.) та 160000 Бк/кг (2016 р.), а у пробах ягід цей показник відповідно становив: 6670 Бк/кг, 6550 Бк/кг та 4980 Бк/кг [4].

Висновок. Питома активність лісових грибів та ягід в Рівненській області залишається на високому рівні. Лісові гриби накопичують радіонукліди більше, ніж ягоди.

Найбільший внесок ¹³⁷Cs у харчовий ланцюг населення Рівненської області впродовж 2014–2016р.р. внесли сухі гриби та ягоди [6].

Перспективи подальших досліджень полягають у вивченні якості забою тварин, які надходили для продажу на господарчий ринок у Рівненській області впродовж 2014–2016 рр.

Література

1. Анненков Б. Н., Юдинцева Е. В. Основы сельскохозяйственной радиологии. – М.: ВО "Агропромиздат", 199, - 287 с.
2. Алексахин Р.М., Тихомиров Ф.А. Миграция радионуклидов в лесных биогеоценозах. – М.: Наука, - 1997. -142с.
3. Будико М. І. Сучасні проблеми екології. - М.: 1994р. - 307с.
4. Киршин В. А., Белов А. Д., Будраков В. А. Ветеринарная радиобиология. – М.: Агропромиздат, - 1986. – 73с.
5. Котелевич В. А., Бондар М. О. Оцінка якості грибів у постчорнобильський період в Житомирському регіоні та шляхи зменшення в них Цезію137.// Ветеринарна медицина України. – 2004, - №6. – 32с.

Проблеми заразної та незаразної патології тварин
2–4 листопада 2016 р., м. Житомир



6. Котелевич В. А., Федотова Я. В. Раціональна технологія обробки грибів, яка зменшує вміст Цезію 137. Інф. Листок, - ЖЦНТІ – 2003. – 4с.
7. Лісовський Л. А. Радіаційна екологія та радіаційна безпека. - Мозир, Мозирський ДП, РІФ «Білий вітер», 1997. - 52 с.