

## **СНИЖЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ РАДИОНУКЛИДОВ В ОТВАРНЫХ ПОЛУФАБРИКАТАХ ГРИБОВ**

**Доброскок Л.П., Кострица Н.В., Романенко Г.В.**

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»  
Могилев, Беларусь**

Грибы издавна признаны в качестве продукта, повышающего вкусовые свойства пищи, что объясняется наличием в грибах свободных аминокислот, экстрактивных и специфических ароматических веществ. Белок грибов включает все необходимые организму человека аминокислоты, в т.ч. лизин, лейцин, триптофан, аргинин, гистидин и др. Количество фосфора в грибах в три раза выше, чем в овощах и сопоставимо с его содержанием в рыбе. Из-за низкого содержания жиров и углеводов жиры могут быть рекомендованы для использования в питании людей, склонных к полноте.

Однако заражение части территории РБ ведет к тому, что население собирает и употребляет в пищу грибы, загрязненные радионуклидами. В этих условиях актуальной является сравнительная оценка зараженности различных видов грибов и исследование влияния технологических приемов переработки грибов на изменение содержания в них радионуклидов.

Нами исследовались собранные в Гродненской области в районе, благоприятном с точки зрения радиационного загрязнения, грибы: моховики, маслята, польский гриб, подрешетники, шампиньоны, свинушки и лисички. Все свежесобранные грибы имели содержание радионуклидов в 3-20 раз выше нормы, установленной РДУ-99 (пластинчатые больше, трубчатые меньше).

Собранные грибы отдельно по видам зачищали, тщательно мыли в проточной воде и бланшировали в течение 5 минут при температуре 90-100°C. Охлаждали, отделяли жидкость путем свободного стекания через сито. В полученных образцах определяли массовую долю сухих веществ высушиванием и по рефрактометру и массовую долю радионуклидов цезия-137.

Как показали результаты исследований даже после обработки лесные шампиньоны и свинушки содержали в 4 раза выше установленной для грибов нормы в 370 Бк/кг. В маслятах, моховиках и подрешетниках мойка и бланширование обеспечили допустимое содержание радионуклидов. Проведенные исследования показывают необходимость более глубокой оценки безопасности для различных видов грибов.