

уменьшения зависит от количества добавленного КСБ-УФ. С увеличением содержания КСБ-УФ потеря витамина С уменьшается.

УДК 637.16 + 637.516

## **ИССЛЕДОВАНИЕ СОДЕРЖАНИЯ РАДИОНУКЛИДА ЦЕЗИЙ-137 В ПРОДУКТАХ ЖИВОТНОВОДСТВА**

**Т.М. Гапеева, В.Н. Цал, Т.А. Ковалева**

**Могилевский технологический институт, Беларусь**

Известно, что в настоящее время основным источником облучения населения, проживающего в зонах, пострадавших от аварии на Чернобыльской АЭС, является цезий-137. Главную опасность для здоровья населения Республики Беларусь представляют радиационно-грязные продукты питания, в первую очередь мясо и молоко.

В работе было исследовано содержание цезия-137 в мясе, поступающем на три мясокомбината и в молоке 21-ного района Могилевской области от общественного и частного секторов. Исследования проводились при помощи прибора РУТ-92.

В результате исследований установлено, что содержание цезия-137 в говядине, свинине, конине не превышает Республиканские допустимые уровни, а в 99,5% исследованных проб говядины и конины содержание цезия-137 не превышало 160 Бк/кг, в 100% исследованных проб свинины содержание цезия-137 не превышало 180 Бк/кг. Содержание цезия-137 в молоке общественного и частного секторов не превышает 100 Бк/л, за исключением молока Славгородского района. В ходе работы было обнаружено, что в 99,5% всех исследуемых проб молока, содержание цезия-137 не превышало 50 Бк/л.

Таким образом, содержание радионуклида цезия-137 в продуктах животноводства Могилевской области не превышает РДУ-99 и практически совпадают с установленными уровнями загрязнения мяса и молока в России.

УДК 637.14.04/07:541.18.053.023

## **ИССЛЕДОВАНИЕ БЕЛКОВ МОЛОКА СЫРЬЕВОЙ ЗОНЫ МОГИЛЕВСКОГО МОЛОЧНОГО КОМБИНАТА**

**Т.Л. Шуляк, Э.С. Волкова**

**Могилевский технологический институт, Беларусь**

Размер мицелл казеина оказывает существенное влияние на основные технологические свойства молока: термоустойчивость и сычужную