

Вплив кулінарної обробки на вміст ^{137}Cs у їстівних грибах

Курбет Т.В.

Поліський філіал УкрНДІЛГА

Вивчався вплив кулінарної обробки на вміст цезію-137 у плодових тілах їстівних макроміцетів. Наприклад, початкова питома активність лисичок в одному із випадків складала 1347 Бк/кг. Після промивання свіжих плодових тіл вміст ^{137}Cs знизився до 1167 Бк/кг, тобто тільки завдяки ретельному промиванню у проточній воді питома активність у грибах зменшилась на 180 Бк/кг. Відварювання протягом 7 хвилин дозволило знизити вміст радіоцезію у лисичках до 920 Бк/кг. У воду перейшло 43% питомої активності радіонукліда. Промивання проточною водою відварених грибів дозволило додатково знизити вміст ^{137}Cs – до 706 Бк/кг, що становило 52,4% від початкового. Порівнюючі результати трьох дослідів, можна зробити попередній висновок про те, що промивання проточною водою як свіжих, так і відварених плодових тіл, дозволяє зменшити вміст радіонукліду в них у середньому на 13-17%. Відварювання протягом 5-10 хвилин зменшує питому активність ^{137}Cs на 32-38%. Слід зауважити, що після обжарювання лисичок у олії питома активність у них збільшилася у 1,5 рази. Це можна пояснити тим, що під час цього процесу відбувається випаровування води з плодових тіл грибів, тому концентрація радіонукліду у жарених лисичках збільшується.