

Охотникам на заметку



Охотнику необходимо знать, что:

- содержание радионуклидов в организме кабана и косули больше, чем у зайца и лося;
- концентрация цезия 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 цезия, чем молодых, а у лосей наоборот — у молодых особей концентрация радионуклидов в мясе значительно меньше;
- цезий и стронций распределяются в организме животных неодинаково. Цезий накапливается в мягких тканях, мышцах и внутренних органах, стронций — преимущественно в костях, в мягких тканях его значительно меньше.

Переработка мяса в домашних условиях

Необходимо иметь в виду, что цезий и стронций распределяются в организме животных неодинаково. Цезий равномерно распределяется в мягких тканях, одинаково загрязняя мышцы, печень и почки. Уровень загрязнения костей намного ниже, чем мягких тканей. Концентрация цезия в мясе молодняка обычно выше, чем у взрослых животных. Стронций

преимущественно накапливается в костях, из которых он очень медленно выводится, в мягких тканях его содержание значительно меньше.

Наименьшая концентрация радионуклидов наблюдается в сале и жире. Как правило, содержание радиоактивных веществ относительно меньше в свинине, чем в говядине или мясе птицы и диких животных.

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 цезий переходит в рассол.

Рекомендуется промывка содержащего цезия мяса в проточной воде, а также вымачивание в растворе поваренной соли. Эффективность извлечения радионуклидов возрастает с увеличением длительности вымачивания (не менее 12 часов), а также при его измельчении. Однако надо иметь в виду, что при промывке сильно измельченного мяса может быть большая потеря (до 36 %) 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 другие продукты животноводства. При его перетопке 95 % цезия остается в шкварке и продукт (жир) становится практически чистым.

Снизить концентрацию радиоактивных веществ в мясе можно также и 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, а из костей — до 1 %. Это необходимо учитывать при приготовлении первых блюд на мясокостном бульоне.

Для охотников несколько советов:

- уровень радиации в мясе может быть значительно снижен путем вымачивания его в воде, желательнее в проточной. Чем больше воды по отношению к мясу, тем лучше. Мясо требуется нарезать на куски, можно добавить в воду соль. Несколько раз в сутки воду необходимо менять. Однако следует учитывать немаловажный факт – какое содержание цезия в мясе было первоначально. Вымачивать мясо с содержанием цезия свыше 2000 Бк\кг нецелесообразно, т.к. снизить до 300 Бк\кг можно, но такое мясо уже теряет все свои вкусовые качества. Для уменьшения потери питательных веществ, снижения потерь белка в воду можно добавить немного уксусной эссенции или аскорбиновой кислоты;

- снизить концентрацию радиоактивных веществ в мясе можно также и при варке с обязательным удалением отвара после 8-10-минутного кипячения. Не игнорируйте данный факт, так как каждый год радиологом фиксируются случаи превышения допустимых уровней цезия в 2-10 раз, а в 2025 году был добыт дикий кабан с превышением в 12 раз д.Ходорова. Берегите свое здоровье и здоровье своих близких. Измерить мясо диких животных на содержание цезия можно в УЗ «Славгородский райЦГЭ».

По материалам ПК