

Выводы. 1. Радиоактивное загрязнение пищевой продукции леса зависит от форм выпадения радиоактивных веществ, региональных, почвенных, климатических, лесотипологических и биологических особенностей грибов.

2. Заготовка грибов и ягод должна осуществляться при обязательном проведении радиационного контроля.

УДК 658.562:504.054:574.3:630.22

АККУМУЛЯЦИЯ МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ ОСНОВНЫМИ ВИДАМИ ГРИБОВ, ПРОИЗРАСТАЮЩИМИ В ЛЕСАХ МОГИЛЕВСКОЙ ОБЛАСТИ

А.Ф. Мирончик, М.Д. Романюк

ГУВПО «Могилевский государственный университет продовольствия»,
УКПП «Могилевская областная проектно-изыскательская станция «Агрохимизация»»
Могилев, д. Дащковка Могилевского района, Республика Беларусь

Грибы, большую часть сухого вещества которых составляют белки и азотистые соединения, являясь аккумуляторами радионуклидов, играют особую роль в формировании внутренней дозы облучения части населения. Грибы являются не только ценными пищевыми продуктами, но и специфическими компонентами лесных биогеоценозов, играющими важную роль в функционировании последних, в том числе, в миграции радионуклидов.

Целью данной работы является определение элементного состава съедобных грибов, выявление различий в накопительной способности минеральных веществ разными видами грибов, обуславливаемых разными причинами: характеристиками почвы, степенью ее увлажнения, видовыми особенностями грибов. Определение элементного состава грибов осуществлялось на основе анализа проб, отобранных в лесхозах, расположенных на территории Быховского, Белыничского, Кличевского, Краснопольского, Могилевского, Славгородского и Чериковского районов.

При пробоподготовке и проведении измерений применялись методические указания и специальные методические разработки: дистилляция по Кельдалю, определение подвижных соединений фосфора и калия по методу Кирсанова в модификации ЦИНАО. Для определения содержания макроэлементов в пробах грибов использовались фотометр КФК-3 (определение фосфора), фотометр пламенный автоматический ФПА 2 (определение калия) и дистилляционный блок Kjeltec System 2100 (отгонка азота).

Предварительные результаты показали, что:

- содержание оксида фосфора (P_2O_5) колеблется в пределах 1,1-2,9 % (минимальное значение зафиксировано у шампиньона лесного, максимальное – у зонтика; среднее значение – 1,6% (подберезовик, моховик зелено-бурый); выше среднего – белый гриб, моховик желто-бурый, масленок, польский гриб, подзеленка);
- содержание общего азота - в пределах 2,7-6,9 % (минимальное значение зафиксировано у рядовки желто-красной, максимальное – у колпака кольчатого; среднее значение – 4,5% (подберезовик, шампиньон лесной); выше среднего – польский гриб, зонтик, моховик зелено-бурый, говорушка, белый гриб);
- калия – 1,2-5,4 % (минимальное значение зафиксировано у свинушки толстой, максимальное – у подзеленки; среднее значение – 3,1% (горькушка, масленок, зонтик); выше среднего – рядовка желто-красная, черный груздь, колпак кольчатый, говорушка, зеленка, лисичка, моховик зелено-бурый).

УДК 658.562:504.054:574.3:630.22

СНИЖЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ РАДИОАКТИВНЫХ ВЕЩЕСТВ В ГРИБАХ ПРИ ИХ КУЛИНАРНОЙ ОБРАБОТКЕ

А.Ф. Мирончик, Е.А. Мирончик

УО «Могилевский государственный университет продовольствия»,
ГУВПО «Белорусско-Российский университет»
Могилев, Республика Беларусь

Традиционное потребление «даров леса» в доаварийный период в среднем на одного сельского жителя составляло около 4 кг/год грибов. Изучение структуры питания населения показывает, что в рационе жителей лесных деревень годовое потребление грибов может достигать 10 кг и более. В работе изложены результаты исследований, позволившие установить кратность снижения содержания ^{137}Cs в грибах в зависимости от метода кулинарной обработки: чистка и мытьё ($F_r = 0,8-0,9$); кипячение и слив первой воды ($F_r = 0,6-0,7$), кипячение и слив второй воды ($F_r = 0,3-0,4$), кипячение и слив третьей воды ($F_r = 0,15-0,2$); кипячение в 2% растворе NaCl и слив воды ($F_r = 0,2-0,4$); консервирование ($F_r = 0,5-0,6$); маринование ($F_r = 0,3-0,4$); вымачивание сухих грибов и слив воды ($F_r = 0,2-0,3$); жарение ($F_r = 0,3-0,5$) (таблица).