



Охотнику на заметку

На территории охотничьих угодий с плотностью загрязнения почв цезием-137 до 15 Ки/км² разрешается охота и ведение охотничьего хозяйства с обязательным радиационным контролем мяса добытых охотничьих животных, в первую очередь, опытных. Перед началом охоты необходимо ознакомиться с радиационной обстановкой на территории охотугодий.

По окончании охоты необходимо проверить содержание цезия-137 в мясе добытой дичи в аккредитованном подразделении (посте) радиационного контроля. В том случае, если содержание радионуклида в мясе превышает допустимый уровень, оно в пищу не употребляется и подлежит обезвреживанию.

На участках лесного фонда с плотностью загрязнения почв цезием-137 15 Ки/км² и более охота **запрещена**.

На этих территориях осуществляется регулирование распространения и численности диких животных.

Охотнику необходимо знать, что:

Р содержание радионуклида цезий-137 в организме кабана больше, чем у косули, зайца, лося;

Р содержание радиоцезия в организме кабана и косули в зимний период увеличивается по сравнению с летним;

Р мясо кабанов и косуль в возрасте от 2 лет и старше содержит меньше радиоцезия, чем молодых, а у лосей наоборот - у молодых особей концентрация радионуклидов в мясе значительно меньше;

Р радионуклиды цезий и стронций распределяются в организме животных неодинаково.

Цезий-137

накапливается в мягких тканях, мышцах и внутренних органах,

стронций-90

- преимущественно в костях,

в мягких тканях его значительно меньше;

Р содержание цезия-137 в мясе может быть снижено в полтора – два раза после вымачивания, а также засолки его в рассоле. Наибольший эффект достигается при предварительной нарезке мяса на куски и последующем посоле при многократной смене рассола. При этом радиоцезий переходит в рассол. Однако надо иметь в виду, что при сильном измельчении мяса может быть большая потеря питательных веществ. В соляной раствор можно добавить немного уксусной эссенции или аскорбиновой кислоты для лучшего сохранения белков;

Р сало содержит меньше радионуклидов, чем мясо. При его перетопке 95% цезия-137 остается в шкварке и жир становится практически чистым;

Р снизить содержание радиоцезия в мясе можно также при помощи отваривания с обязательным удалением отвара (бульона) после 8-10-минутного кипячения. В результате отваривания из мяса, а также печени и легких, в бульон переходит до 50% цезия.

Р Постом радиологического контроля ГЛХУ «Хойникский лесхоз» за текущий период проведено 50 измерений проб мяса диких животных. Результаты показали, что 52% проб на содержание цезия-137 превышают допустимые уровни. Превышение цезия-137 были выявлены в мясе дикого кабана, а наиболее чистым является мясо косули.

Инженер-радиолог

ГЛХУ «Хойникский лесхоз»

