

УДК. 637.5.031:62.039.75

СПОСОБ ОЧИСТКИ МЯСА ОТ РАДИОНУКЛИДОВ ДО ТРЕБОВАНИЙ
РЕСПУБЛИКАНСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ УРОВНЕЙКанд. техн. наук, доц. Цибульский П. П.
(БИМСХ, г. Минск)

Введение в 1990 году в Белоруссии республиканских контрольных уровней позволило значительно снизить степень загрязнения продукции растениеводства и животноводства радионуклидами, соответственно и поглощение их с продуктами питания человеком.

Нами разработан способ частичной очистки мяса со степенью загрязнения 2,96 кБк/кг ($8 \cdot 10^{-8}$ Ки/кг), соответствующей требованиям временно допустимых уровней (ВДУ), до 0,59...0,60 кБк/кг (1,6 Ки/кг), - республиканским контрольным уровням.

В отличие от вымачивания, длящегося около 30 часов, способа механического выбивания из мяса радионуклидов, дифундирование их в раствор производства так называемым неразрушающим методом благодаря интенсивным колебаниям раствора.

Коэффициента очистки, равного 5-ти (от ВДУ до РКУ), можно достичь за 15...20 минут.

В целях уменьшения потерь белка, которые без применения фиксатора могут достичь 25%, нами использовалась 70% уксусная эссенция в количестве 0,3...0,5%, обеспечивая при этом минимальные его потери.

Органолептическая оценка готовой (очищенной) продукции, исключая остаточное содержание радионуклидов, сравнительно высокая.

Реологические показатели, характеризующие структурно-механические свойства, подтверждают хорошее пластичность, вязкость, консистенция мяса становится более нежной.

Разработанный способ очистки мяса от радионуклидов может быть использован как в системе общественного, так и индивидуального питания, применяя те или иные установки выпускаемые промышленностью.