

*Жерко И. Ю., Корсик В. Ю.*

## **ИССЛЕДОВАНИЕ ИМПОРТИРУЕМОЙ МОРСКОЙ РЫБЫ НА ПРЕДМЕТ ЗАГРЯЗНЕННОСТИ**

*Научный руководитель канд. мед. наук, доц. Аветисов А. Р.*

*Кафедра радиационной медицины и экологии*

*Белорусский государственный медицинский университет, г. Минск*

**Актуальность.** Тенденции и мода имеют непосредственное влияние на образ жизни человека, косвенно формируя его среду обитания. Мода на продукты питания, еду – тоже не исключение. Мы вольны выбирать и сейчас большое количество людей выбирает суши. Суши – продукт в классическом варианте содержащий морепродукты. Контроль радиационной безопасности продуктов питания актуален для Беларуси в связи с аварией на ЧАЭС. В то же время контроля требует и импортируемые морские продукты (авария на АЭС Фукусима-1).

**Цель.** Выявление закономерностей распределения рыбных уловов и эпицентров загрязнения в импортообеспечивающих океанических бассейнах.

**Материалы и методы.** Обзор литературных данных и сводок с сайтов по экологической безопасности в сопоставлении с данными по пищевому поведению обитателей моря. Последующий анализ систематизация и группировка полученной информации. Дозиметрия готовых образцов суши и продаваемой рыбы.

**Результаты и обсуждение.** Исходя из проанализированной нами информации можно заключить, что морепродукты импортируемые в Республику Беларусь являются безопасными. Результаты литературного обзора нами представлены в виде таблицы, графиков и авторских карт биобезопасности океанических регионов.

**Вывод.** Литературный обзор с определенной вероятностью дает гарантию о безопасности ввозимой продукции. Контрольная проверка на дозиметре показывает аналогичный результат.