

Радіаційний контроль сировини та продукції

Завдання для самостійної підготовки (презентація).

1. Визначення цезію-137 в продукції.
2. Визначення стронцію-90 в продукції.
3. Визначення α -радіонуклідів в продукції.
4. Заходи з забезпечення безпеки та якості харчових продуктів.
5. Методи радіологічних досліджень.
6. Методики виконання радіологічних вимірювань на практиці.
7. Методики контролю, відбір, транспортування і зберігання зразків.
8. Організація виробничого радіаційного контролю.
9. Радіологічний контроль м'яса і м'ясопродуктів.
10. Радіологічний контроль морепродуктів.
11. Радіологічний контроль молока і молокопродуктів.
12. Радіологічний контроль овочів, фруктів.
13. Радіологічний контроль ягід, грибів, рослинної лікарської сировини.
14. Радіологічний контроль меду.
15. Радіологічний контроль борошна, хлібопродуктів, зерна.
16. Основні джерела забруднення продуктів харчування.
17. Служби відповідальні за радіаційну безпеку продуктів харчування, їх організація і структура.
18. Фактори, що впливають на вміст радіонуклідів у продуктах рослинного походження.
19. Фактори, що впливають на вміст радіонуклідів у продуктах тваринного походження.
20. Основні нормативно-правові акти що регулюють вміст радіонуклідів в продуктах харчування.
21. Інше, за вибором студента.