



Isohäperö



Kehnäsieni



Sienten käsittelyohjeet

Radioaktiivisen cesiumin vähentäminen

Nykyisin elintarvikkeissa esiintyvät radioaktiiviset aineet, kuten cesium-137 (^{137}Cs), ovat peräisin pääasiassa vuonna 1986 tapahtuneesta Tshernobylin ydinvoimalaitosonnettomuudesta. Monissa kaup-pasienissä Suomessa esiintyy edelleen paikoitellen cesium-137 -pitoisuuksia, jotka ylittävät EU:n suosituksessa annetun enimmäisrajan. Cesium-137 -pitoisuudet vaihtelevat myös sienilajeittain.

Radioaktiivista cesiumia voidaan vähentää liottamalla tai keittämällä sieniä vedessä. Suuri osa cesiumista siirtyy veteen, joka kaadetaan pois ruoanlaiton yhteydessä. Käsittely poistaa jopa 70–90 prosenttia cesiumista.

EU:n komission suosituksen (2003/274/Euratom) mukaan jäsenmaissa myytävien luonnontuotteiden radioaktiivisen cesiumin pitoisuudet eivät saa ylittää 600 becquereliä kilossa (Bq^*/kg). Suosituksen mukaan väestölle tulee tiedottaa tilanteesta alueilla, joilla suosituksen enimmäistasot voivat ylittyä.

* Becquerel (Bq)

Radioaktiivisuuden mittayksikkö.

Esimerkiksi elintarvikkeiden radioaktiivisten aineiden pitoisuudet ilmaistaan becquereleina paino- tai tilavuusyksikköä kohti. Bq/kg tai Bq/l . 1 Bq = yksi radioaktiivinen hajoaminen sekunnissa.

Sienten käsittelyohjeet cesium-137 -pitoisuuden vähentämiseksi

Tuoreiden tai suolattujen sienten keittäminen

Rouskut keitetään runsaassa vedessä (1 osa sieniä ja 3 osaa vettä) kerran noin 10 minuuttia ja korvasienet kahdesti noin 5 minuuttia. Keitinvesi kaadetaan pois. Sienet huuhdotaan runsaalla kylmällä vedellä. Näin menetelmällä voidaan cesiumia vähentää myös muista sienistä.

Kuumentaminen omassa liemessä

Niitä sieniä, joita ei normaalisti keitetä, voidaan esikäsitellä irrottamalla sienistä oma vesi kuumentamalla niitä pannulla. Irronnut neste kaadetaan pois. Huuhtelu pienellä vesimäärällä tehostaa käsittelyä.

Pakastaminen

Pannulla haudutetut sienet jätetään kosteiksi ennen pakastusta. Sulatettaessa sienistä irtoava neste puristetaan pois.

Liottaminen

Kuivattuja sieniä liotetaan kylmässä vedessä vähintään tunnin ajan tai yön yli (10 g sieniä ja vähintään 2 dl vettä). Tuoreita sieniä liotetaan yön yli kylmässä vedessä (100 g sieniä ja 5 dl vettä). Liotusvesi kaadetaan pois.

Mustatorvisieni



Sienten cesium-137-pitoisuudet lajeittain

Vähän cesiumia:

kantarelli, herkkutatit, punikkitatit, lampaankääpä, voitatti, mesisienet, huhtasienet, korvasieni, tuoksuvalmuska

- yli 600 Bq/kg esiintyy vain satunnaisesti

Kohtalaisesti cesiumia:

haperot, kosteikko- ja suppilovahvero, mustatorvisieni

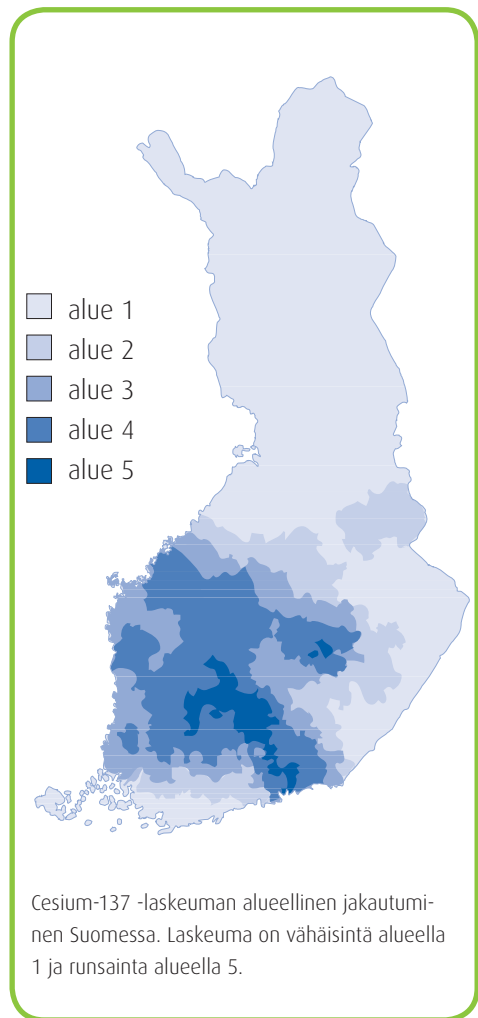
- yli 600 Bq/kg on tavallinen laskeuma-alueilla 3-5

Runsaasti cesiumia:

rouskut, orakkaat, kangastatti, kehnäsieni, mustavahakas

- yli 600 Bq/kg esiintyy yleisesti jo lievänkin laskeuman alueella (alueet 1-2)

Tarkemmat laskeuma-aluekartat löytyvät STUKin internetsivuilta.



Isohapero



Kehnäsieni



Lisätietoja: www.stuk.fi, www.evira.fi

Elintarviketurvallisuusvirasto Evira

Mustialankatu 3, 00790 Helsinki
Puhelin 020 77 2003 • Faksi 020 77 24350
www.evira.fi

Säteilyturvakeskus

Laippatie 4, 00880 Helsinki
Puhelin (09) 759 881 • Faksi (09) 759 88 500
www.stuk.fi