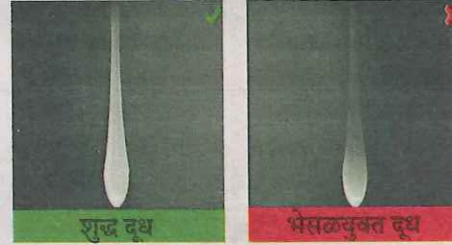


अन्नपदार्थांमधील भेसळ शोधण्याच्या घरगुती पद्धती

डॉ. सचिन एकतपुरे, अनिता परदेशी,
डॉ. अहमद शब्बीर टी. पी.

थोडा अधिक फायदा मिळवण्यासाठी अनैतिक मार्गाने अन्नपदार्थांमध्ये भेसळ करण्याचे प्रमाण दिवसेंदिवस वाढत आहे. यामुळे एखाद्या पदार्थाची गुणवत्ता कमी होतानाच त्याचे वजन किंवा आकारमान वाढवले जाते. ते मानवी आरोग्यासाठी हानिकारक ठरू शकते. हे टाळण्यासाठी अन्नातील भेसळ ओळखणे अत्यंत महत्त्वाचे ठरते.

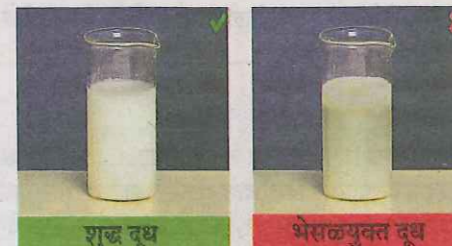
सामान्यतः अन्नातील भेसळ शोधण्यासाठी मोठ्या प्रयोगशाळा किंवा अत्याधुनिक उपकरणांची गरज भासते. मात्र सामान्य व्यक्तींनाही घरगुती पातळीवर अन्नभेसळ ओळखणे सोपे व्हावे, या उद्देशाने भारतीय अन्न सुरक्षा आणि मानक प्राधिकरण (FSSAI) यांनी एक माहिती पुस्तिका तयार केली आहे. तसेच भेसळीसाठी वापरल्या जाणाऱ्या विविध पदार्थांची यादी तयार केली आहे. या पुस्तिकेमध्ये घरगुती पद्धतीने पदार्थांमधील भेसळ शोधण्याच्या पद्धतीविषयी माहिती घेऊ.



शुद्ध दूध भेसळयुक्त दूध

दुधातील पाण्याची भेसळ

- एका बशीमध्ये एक थेंब दूध घेऊन, ती तिरकी पकडावी. जर दूध शुद्ध असेल तर थेंब जागेवर थांबेल किंवा हळूहळू खाली सरकेल. सरकताना मागे पांढरा पट्टा तयार होईल.
- दूध भेसळयुक्त असल्यास लगेच खाली सरकेल. मागे कोणतीही खूप शिल्लक राहणार नाही.



शुद्ध दूध भेसळयुक्त दूध

दुधातील कपडे धुण्याच्या सोड्याची भेसळ

- काचेच्या वाटीमध्ये दूध आणि पाणी समप्रमाणात घ्यावे. चांगले ढवळावे.

- दुधामध्ये धुण्याच्या सोड्याची भेसळ असल्यास जाड फेस तयार होईल. तो लवकर कमी होणार नाही.
- दूध शुद्ध असल्यास फेस आला तरी लगेच कमी होऊन जाईल.



शुद्ध दूध भेसळयुक्त दूध

दूध आणि दुग्धजन्य (खवा, चक्का, पनीर) पदार्थांमध्ये पिष्टमय पदार्थांची भेसळ

- २-३ ग्रॅम दुग्धजन्य पदार्थांमध्ये थोडे पाणी टाकून गरम करून घ्यावे. (दुधाच्या बाबतीत पाणी टाकून गरम करण्याची आवश्यकता नाही.)
- पदार्थ थोडा थंड झाल्यावर त्यामध्ये आयोडीन (जखमेवर लावायचे औषध) २ थेंब टाकावे.
- दूध अथवा पदार्थाचा रंग निळा झाल्यास त्यात पिष्टमय पदार्थ आहेत असे समजावे.



शुद्ध तूप भेसळयुक्त तूप

लोणी, तुपामध्ये रताळे किंवा बटाट्याची भेसळ

- एका काचेच्या वाटीमध्ये अर्धा चमचा तुप किंवा लोणी घ्या. त्यात टिंचर आयोडीनचे २ ते ३ थेंब टाकावेत.
- लोणी किंवा तुपाचा रंग निळा झाल्यास रताळ्याची किंवा बटाट्याची भेसळ असल्याचे सिद्ध होते.



शुद्ध तेल भेसळयुक्त तेल

खोबरेल तेलांमधील भेसळ

- पारदर्शक काचेच्या पेल्यामध्ये खोबरेल तेल घ्यावे.

- ते ३० मिनिटांसाठी फ्रीजमध्ये ठेवावे. (फ्रिझरमध्ये ठेवू नका).
- शुद्ध खोबरेल तेल लवकर घट्ट होते. त्यात अन्य तेलाची भेसळ असल्यास दुसऱ्या तेलाचा थर वेगळा दिसेल.



शुद्ध मध भेसळयुक्त मध

मधातील साखरेची भेसळ

- काचेच्या पारदर्शक पेल्यामध्ये पाणी घेऊन, त्यात ३-४ मधाचे थेंब टाकावे. शुद्ध मध पाण्यात विरघळत नाही.
- जर मध जर पाण्यात विरघळला तर त्यामध्ये साखरेची भेसळ असल्याचे समजावे.



शुद्ध साखर भेसळयुक्त साखर

साखर, पिठी साखरेतील खडूची भेसळ

- काचेच्या पेल्यामध्ये पाणी घेऊन त्यात १० ग्रॅम पिठी साखर टाकावी. पाणी नितळ न होता पांढरे होऊन पेल्यामध्ये तळाला पांढरी भुकटी शिल्लक राहिल्यास खडूची भुकटीची भेसळ असल्याचे समजावे.



शुद्ध पिठ भेसळयुक्त पिठ

गहू पिठामध्ये लाकडी भुस्सा भेसळ

- काचेच्या पारदर्शक पेल्यामध्ये पाणी घ्यावे. एक चमचा गव्हाचे पीठ चिमटीने पसरून टाकावे.
- लाकडी भुस्सा भेसळ असल्यास ती पाण्यावर तरंगेल, तर शुद्ध गहू पीठ तळाला जाऊन बसते.



शुद्ध डाळ भेसळयुक्त डाळ

धान्यांमध्ये रंगाची भेसळ

- पारदर्शक पेल्यात पाणी घेऊन त्यामध्ये २ चमचे धान्य टाकावे. मिश्रण ढवळावे.
- धान्यामध्ये रंगाची भेसळ असल्यास पाण्याचा रंग बदलेल.



शुद्ध हिंग भेसळयुक्त हिंग

हिंगामध्ये डिकाची भेसळ

- एक ग्रॅम हिंग पावडर पाणी असलेल्या काचेच्या पेल्यात टाकून ढवळावे. हिंग भेसळयुक्त असल्यास न विरघळता तळाला जाऊन बसेल.
- शुद्ध हिंग पाण्यात मिसळून दुधाळ रंग तयार होईल.



शुद्ध हळद भेसळयुक्त हळद

हळदीमध्ये रंगाची भेसळ

- पारदर्शक पेल्यात पाणी घेऊन त्यामध्ये १ चमचा हळद टाकून मिश्रण ढवळावे.
- हळद शुद्ध असल्यास थोडा रंग सोडेल आणि तळाला जाऊन बसेल. हळद भेसळयुक्त असल्यास तळाला बसताना खूप रंग सोडेल.

या प्रमाणेच अन्नपदार्थांच्या अन्य काही चाचण्याही भारतीय अन्न सुरक्षा आणि मानक प्राधिकरणाच्या (FSSAI) संकेतस्थळावर (<https://fssai.gov.in/>) उपलब्ध आहेत. या चाचण्या केल्यानंतर आपल्याला पदार्थांमध्ये भेसळ आढळल्यास तुम्ही जवळच्या अन्न सुरक्षा अधिकाऱ्याकडे किंवा FSSAI च्या संकेतस्थळावर (<https://foscos.fssai.gov.in/consumergrievance/>) जाऊन तक्रार नोंदवू शकता.

- डॉ. सचिन एकतपुरे, ९८९०२७३३३० (लेखक भारतीय कृषी अनुसंधान परिषद-राष्ट्रीय द्राक्ष संशोधन केंद्र, पुणे अंतर्गत राष्ट्रीय परामर्श प्रयोगशाळा येथे कार्यरत आहेत.)

• वर्ष : १८ • अंक : ५३ • संपादक संचालक : आदिनाथ दत्तात्रय चव्हाण • मुद्रक, प्रकाशक व संपादक : आदिनाथ दत्तात्रय चव्हाण • हे दैनिक सकाळ मीडिया प्रायव्हेट लिमिटेडसाठी मुद्रक आणि प्रकाशक आदिनाथ दत्तात्रय चव्हाण यांनी १) सकाळ प्रिंटिंग प्रेस, स. क्र. १५९/१६०, पुणे-सासवड रोड, लक्ष्मण वजनकाट्यामागे, उरुळी देवाची, पुणे - ४१२ ३०८, २) सकाळ मीडिया प्रायव्हेट लिमिटेड, फ्लॉट नं. एल १४, तळोजा इंडस्ट्रियल एरिया (एमआयडीसी) पाले खुर्द, ता. पनवेल, जि. रायगड (महाराष्ट्र), ३) सकाळ प्रिंटिंग प्रेस, डी - ४, एम.आय.डी.सी., शिरोली, कोल्हापूर - ४१६ १२२, ४) सकाळ मीडिया प्रायव्हेट लिमिटेडद्वारा, विकास प्रिंटिंग अँड कॅरिअर्स प्रा. लि., फ्लॉट नं. ३२, एम.आय.डी.सी., सातपूर - त्र्यंबक रोड, नाशिक - ४२२ ००७, ५) सकाळ मीडिया प्रायव्हेट लिमिटेड, फ्लॉट नं. सी - ३, एम.आय.डी.सी. एरिया, टेलिफोन एक्स्चेंजजवळ, औरंगाबाद रोड, जळगाव - ४२५ ००३, ६) सकाळ मीडिया प्रायव्हेट लिमिटेड, फ्लॉट नं. ए - ११७, शेंद्रा फाइव्ह स्टार इंडस्ट्रियल एरिया, औरंगाबाद - ४३१ ००७, ७) सकाळ मीडिया प्रायव्हेट लिमिटेड, फ्लॉट नं. ए ११/३, एम.आय.डी.सी., चिंचोली, सोलापूर - ४१३ २५५, ८) सकाळ मीडिया प्रायव्हेट लिमिटेड, बी - ३२/३३, एम.आय.डी.सी., हििंगा, नागपूर - ४४० ०१६, ९) सकाळ मीडिया प्रायव्हेट लिमिटेड, फ्लॉट नं. ए/६/३/२, आरटीओ ऑफिसजवळ, एमआयडीसी धनेगाव, नदिड ४३१६०३, १०) सकाळ मीडिया प्रायव्हेट लिमिटेड, फ्लॉट नं. पी ४६, एमआयडीसी फेज ४, यवत रोड, शिवणी, अकोला ४४४ ००२ येथे मुद्रित केले व सकाळ मीडिया प्रायव्हेट लिमिटेड, ५९५, बुधवार पेठ, पुणे ४११ ००२ येथे प्रकाशित केले. • 'ऑग्रोवन' मधील लेखांचे हक्क राखून ठेवले आहेत. (*पी.आर.बी. कायदानुसार जबाबदारी.)

पत्रव्यवहाराचा पत्ता :
ऑग्रोवन, सकाळ मीडिया प्रायव्हेट लि.
५९५, बुधवार पेठ, पुणे - ४११००२
• दूरध्वनी : ०२०/२४४०५५००/
६६०३५५०० • फॅक्स : २४४०५७५८
• e-mail : agrowon@esakal.com