परीक्षण रिपोर्ट

image : https://c1.staticflickr.com

मूंगफली के खुले तेल में बड़े पैमाने पर मिलावट

सरकार को निर्माताओं को छोटे पैक में तेल बेचना अनिवार्य करना चाहिए

हर घर में खाना पकाने का तेल महत्वपूर्ण है। मूंगफली तेल एक स्वास्थ्यप्रद खाना पकाने का तेल है। इसे मूंगफली से निकाला जाता है जिसमें बहुत फैट होता है। यह काफी ऊंचे ताप पर खाना पकाने के लिए बिल्कुल अनुकूल है क्योंकि इसका धूम्र बिंदु उच्च होता है। मूंगफली का तेल एक स्थाई तेल है जिसकी शैल्फ लाइफ लंबी होती है।

संक्षेप में

- मूंगफली तेल के 80% खुले नमूने मिलावटी थे
- 60% नमूने बासी और उपभोग के लिए अयोग्य पाए गए
- आर्थिक रूप से कमजोर वर्गों के लिए छोटे पैक उपलब्ध कराने चाहिए

सीईआरसी ने खाद्य तेलों का परीक्षण किया और *इनसाइट* (नवंबर-दिसंबर, 2001) में रिपोर्ट प्रकाशित की। यह पाया गया कि मूंगफली तेल के सभी ब्रांड ने भारतीय मानक ब्यूरो (बीआईएस) द्वारा निर्धारित मानकों का पालन किया था। हालांकि, पायलट परीक्षण और मीडिया रिपोर्टों से संकेत मिलता है कि खुले नमूनों में बड़े पैमाने पर मिलावट और संदूषण होने की संभावना होती है।

खुला खाद्य तेल आर्थिक रूप से कमजोर वर्गों (जैसे दिहाड़ी मजदूर) द्वारा खरीदा जाता है क्योंकि वे एक बार में बड़ी मात्रा में नहीं खरीद सकते। इसलिए, हमने मूंगफली तेल के खुले नमूनों का परीक्षण करने का फैसला किया।

हमने क्या किया

हमने खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम, 2006 (नियम एवं विनियम, 2011) की आवश्यकताओं के अनुसार

मिलावट की बुराई

खाद्य पदार्थ में मिलावट की परिभाषा यह है कि खाद्य पदार्थ से कोई पदार्थ निकालना या मिलाना जिससे खाद्य पदार्थ की प्राकृतिक संरचना और गुणवत्ता प्रभावित हो जाए। मिलावट जाने (आर्थिक लाभ के लिए) या अनजाने (संदूषण, आम तौर पर अनुचित भंडारण के कारण) में हो सकती है। मिलावट उपभोक्ता के साथ धोखा है और उसके स्वास्थ्य को गंभीर खतरा है। मिलावट को दूर करने का सबसे अच्छा उपाय उपभोक्ता जागरूकता है।

मूंगफली के खुले तेल के 15 नमूनों का परीक्षण किया। उनकी निम्नलिखित भौतिक मापदंडों के लिए जाँच की गईः (i) गाद (ii) निलंबित और अन्य विजातीय पदार्थ (iii) वियुक्त पानी (iv) मैलापन। नमूनों की दृश्य जांच भी की गई।

मिलावट के लिए रासायनिक परीक्षण के दौरान, निम्नलिखित के होने की जांच की गईः (i) पामोलिन तेल (ii) बिनौला तेल (iii) अरंडी का तेल (iv) खनिज तेल (v) अर्जिमोन तेल (vi) तिल का तेल और वनस्पति (vii) करंजा तेल (viii) निषिद्ध रंग या सिंथेटिक तेल में घुलनशील रंग। बासीपन के लिए भी नमूनों का परीक्षण किया गया।

मुख्य निष्कर्ष

1. परीक्षण किए 15 नमूनों से पांच में पामोलिन (ताड़ी के पेड़ से निकलने वाला तेल) की मिलावट पाई गई, जबकि सात नमूनों में बिनौला तेल की मिलावट पाई गई।
2. कुल 15 नमूनों में से 9 नमूने बासी पाये गए और ताजगी के परीक्षण में विफल रहे।
3. कोई भी नमूना दृश्य परीक्षण में खरा नहीं उतरा। नमूनों में काले कण, गंदगी और गाद पाई गई - जो खराब गुणवत्ता का एक अन्य संकेत है। इससे भी खराब स्थिति में, एक नमूने में कीड़े देखे गये!
4. प्रांजलता के लिए जाँच करते समय, दो नमूने गंदले पाए गए।
5. नमूनों को लंबी अवधि के लिए रखने पर, कई नमूनों में गाद और मामूली क्रिस्टलीकरण देखा गया।
6. हालांकि, लंबे समय तक रखने के बाद भी किसी भी नमूने में वियुक्त पानी नहीं देखा गया।
7. किसी भी नमूने में अरंडी के तेल, खनिज तेल, तिल का तेल/वनस्पति, अर्जिमोन तेल, करंजा तेल या कृत्रिम रंग की मिलावट नहीं पाई गई।

ग्राहकों पर प्रभाव

यह आर्थिक लाभ के लिए **जानबूझकर मिलावट** का मामला है। दोनों मिलावट - पामोलीन और बिनौला तेल - मूंगफली के तेल की तुलना में काफी सस्ते - आधी से दो-तिहाई कीमत के हैं। उपभोक्ता के पैसे की वसूली नहीं होती है।

पामोलीन और बिनौला तेल की मिलावट के स्वास्थ्य पर कोई भी प्रतिकूल प्रभाव ज्ञात नहीं है। हालांकि, पामोलीन में संतृप्त फैट अधिक होता है और इसका संयम से इस्तेमाल करना चाहिए। इसके अलावा, पामोलीन में बासीपन होना आम बात है।

बासीपान से पता चलता है कि नमूना पुराने/अवधि पार लॉट का है और/या उसमें कुछ बासी तेल मिलाया गया है। यह गिरावट अनुचित भंडारण सुविधाओं के परिणाम स्वरूप लंबे समय तक खुली हवा और/या धूप में होने की वजह से हो सकती है। बासी तेल उपयोग के लिए ठीक

स्वास्थ्य तथ्य

- मूंगफली में 40-50% फैट होता है, लेकिन इसका अधिकांश असंतृप्त फैट है। संतृप्त फैट और ट्रांस फैट की जगह असंतृप्त फैट लेने से दिल की बीमारी का खतरा कम हो सकता है। इसके अलावा, इसमें एकलअसंतृप्त फैट का एक बड़ा प्रतिशत होता है जो एलडीएल या 'खराब कोलेस्ट्रॉल' को कम करने में मदद करता है।
- मूंगफली के तेल के उपयोग से कोलेस्ट्रॉल नहीं बढ़ता। कोलेस्ट्रॉल से भरपूर आहार से हृदय रोग हो सकता है।
- यह तेल प्राकृतिक एंटीऑक्सीडेंट का स्रोत है जो अन्य लाभों के अलावा सूजन को कम करने में मदद करता है।
- यह विटामिन ई का भी एक अच्छा स्रोत है
- जिनको मूंगफली से एलर्जी हो वे इस तेल का उपयोग नहीं करें।

नहीं हैं, स्वास्थ्य कारणों से नहीं लेकिन 'बदबूदार' और खराब स्वाद होने के कारण।

काले कणों, गाद, गंदगी और कीड़ों की उपस्थिति अस्वास्थ्यकर प्रबंधन और भंडारण का नतीजा है। ऐसा खुला तेल बेचने के लिए इस्तेमाल कंटेनर या पैकिंग सामग्री की खराब गुणवत्ता के कारण भी हो सकता है।

कीमत की तुलना

फ़िल्टर मूंगफली के तेल की पांच लोकप्रिय ब्रांड के एक लीटर पैक की कीमतें इस प्रकार हैं: *अंकुर* (126 रु.), *गुलाब* (126 रु.), *मारुति* (132 रु.), *फॉर्च्यून* (155 रु.) और *पंकज* (140 रु.)। ये 1, 5 और 15 लीटर पैक में उपलब्ध थे। कुछ स्थानीय ब्रांड 500 मिलीलीटर के पैक में उपलब्ध थी। हमारे द्वारा परीक्षित खुले नमूनों की एक लीटर की औसत कीमत करीब 110 रु. थी।

आर्थिक रूप से कमजोर वर्गों के लिए कीमत का यह अंतर महत्वपूर्ण है, जो खाना पकाने के खुले तेल के मुख्य उपभोक्ता हैं। राशन की दुकानों में केवल कुछ उत्सव के मौकों पर एक लीटर खाद्य तेल का पैक करीब 40 रु. में बेचा जाता है। दिहाड़ी वाले पांच लोगों के परिवार आम तौर पर दो वक्त का भोजन पकाने के लिए प्रति दिन 200 मिलीलीटर खुला तेल खरीदते है।

कार्यवाही के क्षेत्र

- नियामक अधिकारियों और निर्माताओं को समाज के आर्थिक रूप से कमजोर वर्गों की जरूरतों को पूरा करने के लिए बाजार में छोटे पैक की उपलब्धता सुनिश्चित करनी चाहिए। शैंपू और केचप छोटे पाउच में आ सकते हैं, तो खाद्य तेल क्यों नहीं?
- मिलावट का मुकाबला करने के लिए तेल और मसालों जैसे बुनियादी खाद्य पदार्थों के लिए एगमार्क प्रमाण पत्र अनिवार्य कर देना चाहिए।
- भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) द्वारा निगरानी व्यवस्था मजबूत करने की जरूरत है। राज्य स्तरीय प्रवर्तन अधिकारियों को खाद्य बाजार में खुले में बेची जाने वाली वस्तुओं की गुणवत्ता पर लगातार नजर रखने की जरूरत है।
- मिलावट और खाद्य सुरक्षा के बारे में उपभोक्ताओं को और अधिक जागरूक बनाने के प्रयास करने चाहिए।

ग्राहक साथी का निष्कर्ष

परीक्षण के परिणाम और अवलोकनों से पता चलता है कि खुला तेल खरीदने से बचना चाहिए। कम आय वर्ग के लिए सामर्थ्य एक महत्वपूर्ण मुद्दा हो सकता है, अतः बाजार में छोटे पैक उपलब्ध होने चाहिए। ■