रू. 45

ब्रिटानिया द्वारा पैकेट में कम बिस्कुट के लिए भुगतान

रिलायंस फ्रेश को MRP से अधिक चार्ज करने के लिए भुगतान करना पड़ा

क्या मंद प्रकाश हमें मंद बुद्धि बनाता है?

डाइटिंग से ब्रेक लेना वजन घटाने की कुंजी

अप्रैल-मई 2018 वॉल्युम 3 नं 6

ग्राहक साथी

घी खोया पनीर मक्खन

40 खुले नमूनों का परीक्षण

क्या ये सुरक्षित हैं ?

ADVERTISEMENT WHISTLEBLOWER

का शुभारंभ

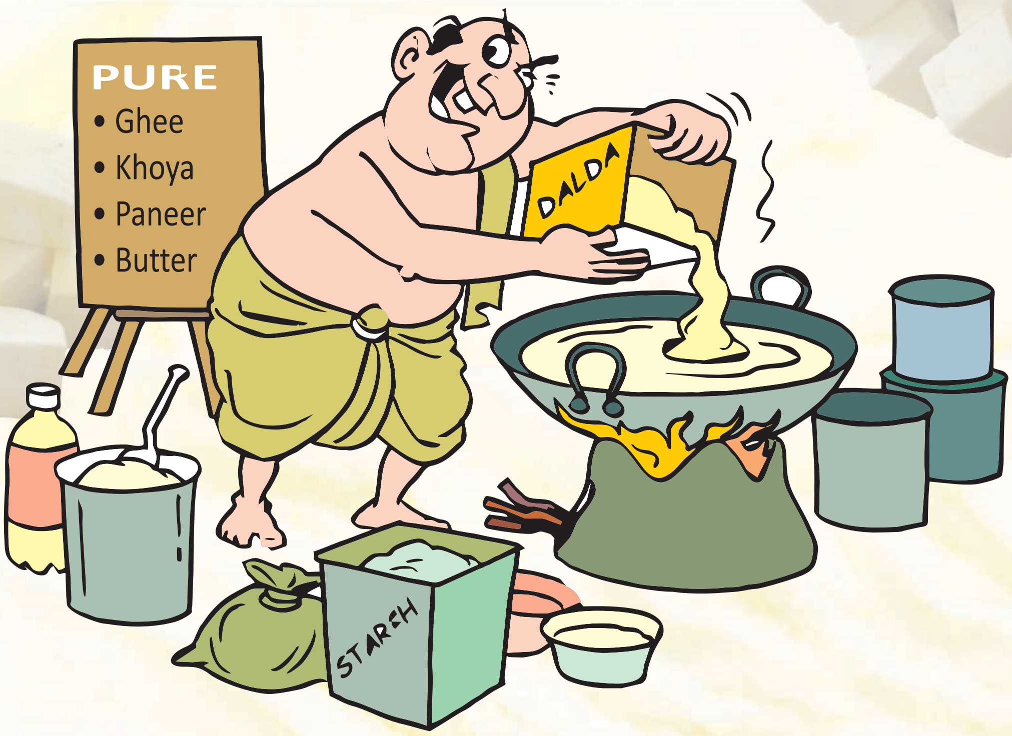
भारत में अपनी तरह की पहली एक नई द्वि-मासिक डिजिटल पत्रिका

CERC सर्वे में खुलासा

टॉप ई-पोर्टल्स द्वारा लेबलिंग नियमों का खुले आम उल्लंघन

कंज्यूमर एजुकेशन एंड रिसर्च सोसायटी, अहमदाबाद

परीक्षण रिपोर्ट



क्या खुले डेरी उत्पाद सुरक्षित हैं?

19 स्थानों पर स्थित 22 डेरियों से खुले घी, खोया, पनीर और मक्खन (बटर) के 40 नमूनों का परीक्षण किया गया। हमारे चिंताजनक निष्कर्षों को जानें

घी की सौंधी खुशबू के साथ गर्म फुलके से लेकर खोये वाला स्वादिष्ट गाजर हलवा और उंगली-चाटने वाले बढ़िया पनीर टिक्का तक। और ना भूलें - गरम मक्खन लगा टोस्ट! आप खाने के शौकीन हैं या नहीं, इन खाद्य पदार्थों के बारे में सोचने से ही आपके मुंह में पानी आ जाएगा। डेरी उत्पाद (दूध उत्पाद) भारतीय व्यंजनों का इतना अभिन्न हिस्सा हैं, कि हम उनके बिना रहने की कल्पना भी नहीं कर सकते हैं।

हालांकि, पायलट परीक्षण, उपभोक्ताओं की शिकायतों और मीडिया रिपोर्टों से पता चला है कि घी, खोया (मावा), पनीर और मक्खन के खुले, अनब्रांडेड नमूनों में आसानी से मिलावट और संदूषण हो सकता है।

उपभोक्ताओं के स्वास्थ्य के लिए हमारी चिंता ने हमें शुद्धता और गुणवत्ता के लिए इन उत्पादों का परीक्षण करने के लिए प्रेरित किया।

संक्षेप में

- न तो मूल्य, न ही डेरी की प्रतिष्ठा अच्छी गुणवत्ता की गारंटी की सूचक है।
- जहां कहीं भी उपलब्ध हों, पैक ब्रांडेड डेरी उत्पाद ही खरीदें क्योंकि खुले उत्पादों में मिलावट और संदूषण होने की संभावना रहती है।

हमने घी, खोया और पनीर की मिलावट (अडल्टरेशन) और संदूषण (कंटैमिनेशन) के लिए जांच की। मक्खन का परीक्षण माइक्रोबायोलोजिकल संदूषण के लिए किया गया था। इस अंक में, *ग्राहक साथी* आपके लिए एक डेरी स्पेशल ला रहा है जिसमें हमने खुले घी, खोया, पनीर और मक्खन पर परीक्षण रिपोर्ट पेश की है।

घी, खोया और पनीर

हमने अहमदाबाद शहर और उसके आसपास के विभिन्न इलाकों से घी, खोया और पनीर के खुले नमूनों का परीक्षण किया। खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (FSSAI) द्वारा विकसित दो इंस्ट्रक्शन मेन्यूअल के एक सेट के अनुसार, नमूनों में मिलावट और संदूषण के लिए परीक्षण किया गया था।

परीक्षण पैरामीटर

- रंग (दिखावट)
- गंध (क्या दुर्गंधी, बासी गंध से मुक्त है)
- विजातीय पदार्थ (भौतिक पैरामीटर)
- बासी या पुराना घी
- निम्नलिखित संदूषकों की उपस्थिति:
  i. वनस्पति
  ii. मसला हुआ (मैश्ड) आलू या शकरकंदी (घी)
  iii. सिंथेटिक रंग पदार्थ (घी)
  iv. कोलटार रंग
  v. ब्लॉटिंग पेपर (खोया)
  vi. स्टार्च (खोया, पनीर)

मापदंडों (पैरामीटर) का महत्व

मिलावट: बुरे स्वास्थ्य प्रभाव के कारण वनस्पति और/या स्टार्च की मिलावट गंभीर चिंता का विषय है। इसका यह भी मतलब है कि उपभोक्ता को निर्माता/व्यापारी के आर्थिक लाभ के लिए धोखा दिया गया है।

बदबू और खराब रंग: ताजा लिए गए नमूने में बदबू गंभीर चिंता का विषय है। यह 'गंदले' रंग के साथ उत्पादों की ताजगी के बारे में गंभीर चिंता पैदा करती है। खराब दिखावट और गंध से संकेत मिलता है कि उत्पाद नमूनों को प्रोडक्शन प्लांट या डेरी में लंबे समय तक हवा या अशुद्ध माहौल में रखा हुआ था।

विजातीय पदार्थों की उपस्थिति: इसका तात्पर्य डेरी या प्रोविजन स्टोर में अनुचित भंडारण (स्टोरेज) सुविधाओं का होना है। कभी-कभी जले हुए दूध से भी डेरी उत्पादों में काले कण दिखाई पड़ सकते हैं।

खटास *(Rancidity)*: खटास यह दर्शाती है कि या तो नमूना पुराने लॉट से था और/या पुराने स्टॉक में मिला दिया गया था। बासी नमूनों में एक असहनीय फ्लेवर और गंध होती है जिससे वे इस्तेमाल करने लायक नहीं रहते।

- हमारे परीक्षणों में 50% घी और 60% खोया नमूने मिलावटी पाए गए। इसके अलावा, 40% घी और 70% खोया नमूने खराब गुणवत्ता वाले थे। पनीर नमूने मिलावट से मुक्त थे, लेकिन 70% खराब गुणवत्ता वाले थे।
- परीक्षण निष्कर्षों से पता चलता है कि 60% खुले सफेद मक्खन नमूनों में कोलीफ़ॉर्म काउन्ट थे और 80% खमीर (यीस्ट) और मोल्ड काउन्ट की स्वीकार्य सीमा से काफी अधिक थे।
- मिलावट और माइक्रोबायोलोजिकल प्रदूषण दोनों के गंभीर स्वास्थ्य प्रभाव होते हैं।
- ब्रांडेड पनीर और मक्खन की एवरेज कीमत खुले पनीर और मक्खन की एवरेज कीमत से अधिक है। लेकिन कुछ रुपयों की बचत के लिए आपके स्वास्थ्य को खतरे में डालना अच्छी बात नहीं है।

घी

घी को पवित्र माना जाता है और इसकी आयुर्वेदिक चिकित्सकों द्वारा भी सिफारिश की जाती है। धर्म और स्वास्थ्य के अलावा, बहुत सारे चटकारे वाले व्यंजनों में भी घी आवश्यक है।

हमारे परीक्षण

हमने बिना ब्रांडेड वाले (खुले) घी के 10 नमूनों का परीक्षण किया। उनकी कीमत प्रति 200 gm 64 से 108 रु. के बीच थी। नमूनों को असारवा, वटवा, मणिनगर, ओढव, शाहीबाग, दरियापुर, चाँदखेड़ा, ईसनपुर, जुहापुरा और शीलज क्षेत्रों से एकत्र किया गया था।

मुख्य निष्कर्ष

- दस में से पांच नमूनों (50%) में वनस्पति या वनस्पति फैट की मिलावट पाई गई।
- इसके अलावा, लगभग 40% नमूने खराब गुणवत्ता के थे। कारण:
  i. दो नमूनों में बदबू पाई गई और एक में खट्टी बू आ रही थी।
  ii. एक नमूना बासी (rancid) पाया गया।
- दस में से छह नमूनों में देखने पर ही विजातीय पदार्थ दिखाई पड़ते थे। चार में काले कण थे और दो में भूरे कण थे।
- परीक्षण किए गए सभी दस नमूनों में मैश्ड आलू या शकरकंदी, सिंथेटिक रंग या पदार्थ या कोलटार रंग की मिलावट नहीं पाई गई।
- परीक्षण किए गए छह नमूनों का रंग हल्का पीला था जबकि बाकी का ऑफ-व्हाइट था।

खोया

गुलाब जामुन और पेड़ा जैसी दूध वाली मिठाई बनाने के लिए खोया का व्यापक रूप से उपयोग किया जाता है। इसका स्वादिष्ट सब्जियों की रिचनैस और स्वाद बढ़ाने के लिए भी प्रयोग किया जाता है।

हमारे परीक्षण

हमने अहमदाबाद के विभिन्न इलाकों से खुले खोया के 10 नमूनों का परीक्षण किया। इसकी प्रति 200 gm की कीमत 44 से 80 रु. के बीच थी। असारवा, वटवा, मणिनगर, ओढव, शाहीबाग, कालपुर, चाँदखेड़ा, ईसनपुर, जुहापुरा और शीलज क्षेत्रों से नमूने लिए गए थे।

मुख्य निष्कर्ष

- दस में से पांच नमूनों में वनस्पति की मिलावट पाई गई। दो नमूनों में स्टार्च की मिलावट पाई गई।
- इसके अलावा, 70% नमूने खराब गुणवत्ता के थे। कारण:
  i. चार नमूनों में खट्टी बू आ रही थी। एक नमूने में दही जैसी गंध आ रही थी।
  ii. दो नमूने बासी (rancid) थे।
- सभी नमूनों में विजातीय पदार्थ मौजूद थे। चार नमूनों में भूरे रंग के कण थे, चार में काले कण थे, जबकि उनमें से दो में हरी फंगस पाई गई थीं। एक नमूने में छोटे, काले कीड़े के अंग थे और एक में फंगस थी।

- जहां तक दिखावट का संबंध है, एक नमूना भूरा फीका रंग का दिख रहा था।
- सबसे खराब नमूना कालूपुर क्षेत्र से था, जो सबसे सस्ता था और जिसमें स्टार्च और वनस्पति की मिलावट पायी गयी थी।
- परीक्षण किए गए नमूनों में से किसी में भी ब्लॉटिंग पेपर या कोलटार रंग नहीं पाया गया।
- तीन नमूने ऑफ-व्हाइट थे (पीलाश लिए), छह क्रीमी थे जबकि एक भूराश लिए था।

पनीर

पनीर या कॉटेज चीज़ कम कैलोरी वाला और बेहद उपयोगी डेरी उत्पाद है। यह करी में रिचनैस और टेक्सचर देता है और इसका आनंद स्टार्टर या स्नैक के रूप में भी लिया जाता है।

हमारे परीक्षण

हमने खुले पनीर के 10 नमूनों का परीक्षण किया। उनकी प्रति 200 gm की कीमत 60 से 70 रु. के बीच थी। असारवा, वटवा, मणिनगर, ओढव, शाहीबाग, दरियापुर, चाँदखेड़ा, ईसनपुर, जुहापुरा और शीलज क्षेत्रों से नमूने लिए गए थे।

मुख्य निष्कर्ष

- अच्छी खबर यह है कि परीक्षण किए गए सभी नमूने स्टार्च, वनस्पति या कोलटार रंग की मिलावट से मुक्त थे।
- हालांकि, परीक्षण किए गए 70% नमूने खराब गुणवत्ता के पाये गये। कारण:
  i. दो नमूनों में दुर्गंध थी, जबकि चार नमूनों में खट्टी गंध आ रही थी।
  ii. एक नमूने में तीखी बासी (rancid) गंध थी।
- चार नमूनों में काले कण थे।
- केवल तीन नमूने सफेद रंग के थे। बाकी ऑफ-व्हाईट (पीलाश लिए) थे।

अवलोकन

(परीक्षण परिणाम के लिए पेज 12 पर टेबल देखें: घी, खोया और पनीर):

- उत्पादों में डेरी के बीच कोई सामंजस्य नहीं है। इसलिए, उपभोक्ता डेरी की प्रतिष्ठा से नहीं जा सकते। उदाहरण के लिए, अंबिका डेरी और लक्ष्मी दूध घर में, पनीर अच्छा था, लेकिन घी में वनस्पति मिलाया गया था और खराब गुणवत्ता का था।
- गोकुल डेरी, श्री कृष्ण दूध घर और पटेल मावा वाला का समग्र प्रदर्शन खराब पाया गया।
- मूल्य (कीमत) गुणवत्ता का सूचक नहीं है
  i. सबसे सस्ता खोया पटेल मावलावाला द्वारा बेचा गया था और उसमें स्टार्च और वनस्पति दोनों की मिलावट की गई थी और खराब गुणवत्ता का था। दूसरी तरफ सबसे महंगा राधे डेरी का खोया भी खराब गुणवत्ता का पाया गया।
  ii. घी के मामले में घनश्याम डेरी और विपुल दुधिया के सबसे मंहगे उत्पाद अच्छे पाए गए। हालांकि, दो अन्य उच्च मूल्य वाले (श्री कृष्ण दूध घर और लक्ष्मी दूध घर) उत्पाद वनस्पति की मिलावट वाले और खराब गुणवत्ता के पाए गए।

मिलावट क्या है?

खाद्य मिलावट बिक्री के लिए पेश खाद्य पदार्थ की गुणवत्ता को जानबूझकर मिश्रण (एक घटक या इन्ग्रीडीअंट शामिल करके), खराब घटक शामिल करके या कुछ मूल्यवान घटक को हटाकर अपमिश्रित करने का कार्य है। आकस्मिक मिलावट में पेस्टिसाइड रेसीड्यू, मोल्ड, कीट और रोडेंट के अंग, उनकी बींट और लार्वा शामिल हैं। धातु संदूषकों में आर्सेनिक, लेड, अपशिष्ट (effluents) और टिन (डिब्बे से) शामिल हैं और कांच, प्लास्टिक या लकड़ी के टुकड़ों जैसे बाह्य पदार्थ भी आकस्मिक मिलावट में शामिल हैं। खाद्य पदार्थ में मिलावट उपभोक्ता के साथ धोखा है और उसके स्वास्थ्य को गंभीर खतरा है।

- सबसे खराब गुणवत्ता वाले उत्पादों को कालुपुर, शाहीबाग और ईसनपुर में बेचा गया था।

परीक्षण परिणाम: पनीर, खोया और घी

		घी			खोया				पनीर		
क्रमांक	डेरी / एरिया का नाम	मूल्य (रु./200g)	वनस्पति के साथ मिलावट	खराब गुणवत्ता[1]	मूल्य (रु./200g)	वनस्पति के साथ मिलावट	स्टार्च के साथ मिलावट	खराब गुणवत्ता[1]	मूल्य (रु./200g)	वनस्पति के साथ मिलावट	खराब गुणवत्ता[1]
1	श्रीजी डेरी (असारवा)	80	नहीं	नहीं	NA[2]	NA	NA	NA	64	नहीं	हां
	राधे डेरी (असारवा)	NA	NA	NA	80	नहीं	नहीं	हां	NA	NA	NA
2	अंबिका डेरी (वटवा)	80	हां	हां	NA	NA	NA	NA	60	नहीं	नहीं
	श्रद्धा डेरी (वटवा)	NA	NA	NA	50	नहीं	हां	नहीं	NA	NA	NA
3	विपुल दुधिया (मणिनगर)	104	नहीं	नहीं	60	नहीं	नहीं	हां	60	नहीं	नहीं
4	श्री कृष्ण दूध घर (शाहीबाग)	92	हां	हां	70	हां	नहीं	नहीं	70	नहीं	हां
5	श्रीनाथ जी डेरी (ओढव)	64	हां	नहीं	NA	NA	NA	NA	60	नहीं	हां
	गोपी डेरी (ओढव)	NA	NA	NA	52	हां	नहीं	हां	NA	NA	NA
6	लक्ष्मी दूध घर (दरियापुर)	90	हां	हां	NA	NA	NA	NA	64	नहीं	नहीं
	पटेल मावा वाला (कालूपुर)	NA	NA	NA	44	हां	हां	हां	NA	NA	NA
7	गोकुल डेरी (ईसनपुर)	80	हां	नहीं	52	हां	नहीं	हां	60	नहीं	हां
8	घनश्याम डेरी (चांदखेड़ा)	108	नहीं	नहीं	68	हां	नहीं	हां	68	नहीं	हां
9	बादशाह डेरी (जुहापुरा)	90	नहीं	हां	70	नहीं	नहीं	हां	60	नहीं	हां
10	दर्शन डेरी (शीलज)	80	नहीं	नहीं	52	नहीं	नहीं	नहीं	60	नहीं	हां

1 खराब गुणवत्ता: नमूनों का खराब गुणवत्ता वाला माना गया था अगर (i) उनमें बदबू आ रही थी (ii) वे खट्टे थे।

2 NA: Not Applicable - नमूना नहीं लिया गया

मक्खन

मक्खन एक फैट-रिच डेरी उत्पाद है, जिसे आमतौर पर क्रीम से मथकर बनाया जाता है। मक्खन को भोजन के अलावा औषधीय और कॉस्मेटिक उद्देश्यों के लिए प्राचीन काल से ही इस्तेमाल किया जाता रहा है।

हमारे परीक्षण

CERC ने अहमदाबाद शहर और उसके आसपास के क्षेत्रों में स्थानीय डेरी से खुले सफेद मक्खन के 10 नमूनों का परीक्षण किया। ये इलाके दिल्ली चकला, गोता, असारवा, शाहीबाग, वासणा, आश्रम रोड, वस्त्रापुर, घाटलोडिया, मेमनगर और नवरंगपुरा थे। नमूनों की कीमत प्रति 100 gm 20 से 50 रु. के बीच थी। नमूनों का परीक्षण प्रयोगशाला में आने के दिन ही किया गया था।

परीक्षण पैरामीटर

हमने दो माइक्रोबायोलोजिकल मापदंडों - कालीफॉर्म काउन्ट और टोटल यीस्ट और मोल्ड काउन्ट के लिए नमूनों का परीक्षण किया। ब्यूरो ऑफ इंडियन स्टैंडर्डस (BIS) के मुताबिक, कालीफॉर्म काउन्ट की सीमा (लिमिट) 5/ml है जबकि टोटल यीस्ट और मोल्ड काउन्ट की लिमिट 20/ml है।

मुख्य निष्कर्ष

- छह नमूनों में कालीफॉर्म काउन्ट स्वीकार्य लिमिट से काफी अधिक थे। इन छह नमूनों में खतरनाक रूप से उच्च स्तर 46/ml से 240/ml तक था।
- आठ नमूनों में टोटल यीस्ट और मोल्ड काउन्ट स्वीकार्य सीमा से बहुत अधिक थे। इन आठ नमूनों में उच्च स्तर 23/ml से 2100/ml तक था।

मापदंडों का महत्व

कॉलिफॉर्मः इन माइक्रोऑर्गेनिज्म की उपस्थिति संभावित मल-संदूषण का संकेत देती है। कॉलिफॉर्म बैक्टीरिया से खूनी दस्त, उल्टी, गैस्ट्रोएन्टेराइटिस, यूरिनरी ट्रेक्ट इन्फेक्शन और टाइफाइड हो सकता है।

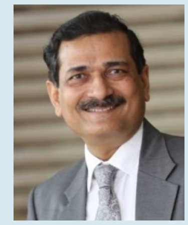
यीस्ट और मोल्डः ये दोनों फंगस भोजन ख़राब करने वाले प्रमुख कारक हैं। वे भोजन को खटास वाला

(rancid) कर देते हैं, अवांछित फर्मन्टेशन करते हैं या दुर्गंध वाला स्वाद छोड़ देते हैं। सतह पर मोल्ड के विकास की वजह से मक्खन का रंग फीका हो जाता है और एक 'अलग सा' स्वाद हो जाता है। कुछ मोल्ड मायकोटॉक्सीन उत्पन्न करते हैं जो मनुष्य के लिए गंभीर स्वास्थ्य खतरा पैदा कर सकते हैं। अन्य समस्याओं में एलर्जी रिएक्शन और श्वास की समस्याएं शामिल हैं।

परीक्षण परिणामः मक्खन (बटर)

क्रमांक	नाम	एरिया	मूल्य/(रु.) 100 gm	कॉलिफॉर्म काउन्ट/ml लिमिट (5/ml से ज्यादा नहीं)	कुल यीस्ट और मोल्ड काउन्ट /mlलिमिट (20/ml से ज्यादा नहीं)
1	स्वामीनारायण डेरी	वासणा	40	0	0
2	ओम पूर्वम डेरी	मेमनगर	50	0	0
3	श्री डेरी	वस्त्रापुर	35	0	23
4	जैन डेरी प्रोडक्ट्स प्राइवेट लिमिटेड	नवरंगपुरा	41	0	72
5	मफतलाल डेरी एंड पार्लर	असारवा	20	85	140
6	पटेल डेरी	घाटलोडिया	25	110	235
7	फ़रकी ब्रदर्स	दिल्ली चकला	24	144	254
8	गोकुल डेरी	आश्रम रोड	50	230	35
9	श्री कृष्ण दूध घर	शाहीबाग	46	240	570
10	श्रीजी डेरी स्वीट्स	गोता	40	46	2100

हमने मिलावट के मुद्दे पर गुजरात फूड एंड ड्रग कंट्रोल एडमिनिस्ट्रेशन *(FDCA)* के कमिश्नर डॉ. एच.जी. कोशिया से बात की। उसके कुछ अंश यहां दिए गए हैं:



डॉ. एच.जी. कोशिया
कमिश्नर, गुजरात फूड एंड ड्रग कंट्रोल एडमिनिस्ट्रेशन
(FDCA)

Q. पिछले एक साल में, इन चार श्रेणियों के उत्पादों में आपने कितने नमूने मिलावटी पाए?

A. 2017 में घी, खोया, पनीर और मक्खन की श्रेणी में कुल 86 नमूनों को घटिया (सब-स्टैन्ड़र्ड) घोषित किया गया था।

Q. हर उत्पाद में मिलावट के क्या प्रमुख प्रकार मिले थे?

A. अधिकांश नमूने FSSAI द्वारा निर्धारित मानकों को पूरा करने में विफल रहे। कुछ नमूनों में, वनस्पति फैट की मौजूदगी मिलावट के रूप में मिली थी।

Q. मिलावट के लिए कानून के अनुसार दंड क्या हैं?

A. सब-स्टैन्ड़र्ड खाद्य पदार्थों के लिए दंड 5 लाख रु. तक जुर्माना है।

Q. उपभोक्ता क्या कर सकते हैं?

A. उपभोक्ता सीधे नमूने ले सकते हैं और उन्हें NABL मान्यता प्राप्त प्रयोगशालाओं में विश्लेषण के लिए भेज सकते हैं। NABL मान्य प्रयोगशालाओं की लिस्ट Central Drugs Standard Control Organization की वेबसाइट www.cdsco.nic.in पर उपलब्ध है। वे **टोल फ्री नंबर 1800-233-5500** पर शिकायत कर सकते हैं। यदि उपभोक्ता सतर्क रहें तो मिलावट जैसी धोखाधड़ी रुक सकती है।

अवलोकन

(मक्खन के परीक्षण परिणामों का टेबल पेज 13 पर देखें):

- परिणाम बताते हैं कि खुला मक्खन अस्वास्थ्यकर स्थितियों में तैयार किया जाता है। लिमिट से ऊपर माइक्रोऑर्गेनिज्म काउन्ट और पैथोजेनिक बैक्टीरिया की उपस्थिति सार्वजनिक स्वास्थ्य के लिए खतरा पैदा करती है।
- मूल्य (कीमत) गुणवत्ता का सूचक नहीं है। दो उच्चतम मूल्य वाले नमूनों में से एक, कोलीफॉर्म और यीस्ट और मोल्ड दोनों से मुक्त था (ओम पूर्वम डेरी), जबकि दूसरे में कोलीफॉर्म और यीस्ट और मोल्ड काउंट्स का उच्च स्तर था (गोकुल डेरी)।
- जिन तीन नमूनों की कम कीमत 100 gm के लिए 20 से 25 रु. के बीच थी उनमें कोलीफॉर्म और यीस्ट और मोल्ड काउंट्स दोनों सीमा से काफी अधिक थे।

	ब्रांडेड उत्पाद की एवरेज कीमत	खुले उत्पाद की एवरेज कीमत
घी	प्रति 200 gm 82 रु.	प्रति 200 gm 87 रु.
मक्खन	प्रति 100 gm 46 रु.	प्रति 100 gm 37 रु.
पनीर	प्रति 200 gm 72 रु.	प्रति 200 gm 63 रु.

डेरी उत्पाद - कीमत की तुलना

हमने घी, मक्खन और पनीर के लिए ब्रांडेड और खुले डेरी उत्पादों के मूल्य की तुलना की थी (नीचे दिया गया टेबल देखें)। ब्रांडेड खोया बाजार में उपलब्ध नहीं है। दिलचस्प बात यह है कि, घी के मामले में, खुला उत्पाद अधिक महंगा है। मक्खन और पनीर के मामले में ऐसा नहीं था। लेकिन यह ध्यान दिया जाना चाहिए कि खुले उत्पादों में मिलावट की गुंजाइश अधिक होती है। कुछ रुपयों की बचत के लिए आपके स्वास्थ्य को खतरे में डालना अच्छी बात नहीं है।

खरीदारी के टिप्स

रंग: घी का रंग किस्म, उत्पत्ति और प्रोसेसिंग के आधार पर सफेद या ऑफ-व्हाइट से लेकर हल्का पीला हो सकता है। खोया और पनीर के मामले में, पीले रंग के या हरे रंग वाले उत्पाद से बचें। मक्खन के लिए, ब्लॉक

से एक छोटा सा टुकड़ा काटें। यदि मक्खन के अंदर का रंग बाहर के जैसा है तो यह ताज़ा है। हालांकि, अगर अंदर का रंग बाहर से हल्का हो तो इसका मतलब है कि मक्खन का ऑक्सीकरण हो चुका है और अब ताज़ा नहीं है।

गंध, टेक्सचर और स्वाद: ताजे घी में सुगंध होती है और यह सामान्य तापमान पर अर्ध-तरल रहता है। ताजा खोया आम तौर पर नरम से थोडा सख्त होता है, जबकि बासी खोया टेक्सचर में कठोर और भुरभुरा होता है। ताजा पनीर आम तौर पर नरम और स्पंजी होता है, जबकि बासी उत्पाद बनावट में कठोर और रबड़ जैसा होता है। मक्खन के मामले में, स्वाद गुणवत्ता का संकेत है। अगर मक्खन का स्वाद खट्टा है, तो इसे काम में न लें।

डेरी उत्पादों को कैसे स्टोर करें

घी को ठंडी और सूखी जगह में सामान्य तापमान पर स्टोर किया जा सकता है। जबकि खोया को रेफ्रिजरेटर में स्टोर किया जाना चाहिए और पनीर को डीप फ्रीजर में रखा जाना चाहिए। मक्खन को अपने ओरिजिनल रेपिंग में फ्रिज में रखा जाना चाहिए। इससे यह रोशनी और हवा के संपर्क के कारण खराब नहीं होता और अन्य खाद्य पदार्थों का फ्लेवर नहीं पकड़ता। साल्टेड और अनसाल्टेड दोनों मक्खन को इस तरह से तीन सप्ताह तक रखा जा सकता है।

कार्यवाही के क्षेत्र

उपभोक्ताओं को स्वास्थ्य चिंताओं और आर्थिक नुकसान से बचाने के लिए विनियामक निकायों और एन्फोर्समेंट एजेंसियों को जल्द से जल्द मिलावट के मामले को उठाने की जरूरत है। CERC संबंधित अधिकारियों को एक प्रतिवेदन भेजेगी जिसमें उनसे आग्रह किया जाएगा कि:

- सुनिश्चित करें कि डेरी उत्पादों में मिलावट को रोकने वाले नियम लागू हों
- नियमित रूप से खुले बेचे जाने वाले खाद्य उत्पादों के परीक्षण और निगरानी करें
- मिलावट और खाद्य सुरक्षा के बारे में उपभोक्ता जागरूकता बढ़ाएं
- सुनिश्चित करें कि स्थानीय मक्खन निर्माता उत्पादन और स्टोरेज के दौरान सुरक्षित और स्वच्छ प्रथाएं अपनाएं
- देखें कि उपभोक्ता डेरी उत्पादों में खराबी को रोकने के लिए सही स्टोरेज सहित इनको रखने के तरीकों के बारे में शिक्षित हों

ग्राहक साथी का निष्कर्ष

कीमत और डेरी की प्रतिष्ठा दोनों ही अच्छी गुणवत्ता की गारंटी नहीं है। डेरी सभी उत्पादों में लगातार अच्छा प्रदर्शन नहीं करती हैं। इसके अलावा, जरूरी नहीं है कि सबसे महंगे उत्पाद सबसे अच्छे हों ही। तो, उपभोक्ता अपनी पसंद कैसे तय करे?

जहां उपलब्ध हों, वहां पैक ब्रांडेड डेरी उत्पाद ही खरीदें क्योंकि खुले उत्पादों में मिलावट और दूषित होने का खतरा होता है। यदि आप खुले उत्पाद खरीद रहे हैं, तो डेरी या स्टोर चुनने से पहले, यह सुनिश्चित करें कि क्या उसके पास उचित स्टोरेज और रेफ्रिजरेशन सुविधाएं हैं। किसी आउटलेट से बड़ी खरीद करने से पहले छोटी मात्रा में खरीद लें और गुणवत्ता जांच लें।

उत्पाद के रंग, गंध, टेक्सचर (पनीर) और स्वाद (मक्खन) की जांच करें। विजातीय पदार्थ की उपस्थिति के लिए उत्पाद का निरीक्षण करें। मिलावटी और खराब खाद्य उत्पादों की बिक्री को खत्म करने के लिए उपभोक्ता जागरूकता महत्वपूर्ण है। ■