

फलों को पकाने के लिए एथिलीन गैस को इस्तेमाल करें व्यापारी, FSSAI ने की अपील

एथिलीन गैस से पकने वाले फल स्वास्थ्य के लिए पूरी तरह सुरक्षित होते हैं

August 17, 2018

नईदिल्ली. फूड सेफ्टी एंड स्टैंडर्ड अथॉरिटी ऑफ इंडिया (FSSAI) ने फलों को पकाने के लिए एथिलीन गैस को इस्तेमाल करने को कहा है। FSSAI ने कहा है कि एथिलीन गैस से पकने वाले फल स्वास्थ्य के लिए पूरी तरह सुरक्षित होते हैं। FSSAI ने इस बारे में एक एडवाइजरी जारी कर जहां कारोबारियों को फल पकाने के लिए एथिलीन गैस का इस्तेमाल करने को कहा है, वहीं लोगों से अपील की है कि वे ऐसे फल विक्रेता से फल खरीदने की सलाह दी है, जो फल को पकाने के लिए एथिलीन गैस का इस्तेमाल कर रहे हैं।

कार्बाइड से पकाए जाते हैं फल

अब तक फलों को पकाने के लिए कैल्शियम कार्बाइड का इस्तेमाल किया जाता है। विशेषज्ञों के अनुसार, कैल्शियम कार्बाइड में आर्सेनिक और फास्फोरस पाया जाता है। पुनः यह वातावरण में मौजूद नमी से प्रतिक्रिया कर एसिटीलीन गैस बनाता है जिसे आमबोलचाल में कार्बाइड गैस कहते हैं। एक्सपर्ट्स बताते हैं कि कैल्शियम कार्बाइड का दिमाग, स्नायुतंत्र फेंफड़ों आदि पर बुरा असर पड़ता है।

सब्सिडी देती है सरकार

एथिलीन गैस के इस्तेमाल के लिए नियंत्रित तापमान वाले चेंबर या कोठरियाँ बनाई जाती हैं जिन में पकाए जाने वाले फलों को रख कर एथिलीन का इस्तेमाल किया जाता है। कोठरी निर्माण पर बागवानी बोर्ड सब्सिडी देता है। एथिलीन के जरिये पकाए गए फलों में कोई धब्बा नहीं आता और यह स्वास्थ्य के लिए भी बेहतर होता है। ऐसे में इस तकनीक के उपयोग से फलों के निर्यात में भी वृद्धि होगी।