

खाने-पीने की चीजें कितनी हैं शुद्ध, आप खुद करें इनका टेस्ट

May 08, 2019



आपका किचन ही आपकी फूड लैब

दूध में डिटर्जेंट... मिलावट होने पर इसे पानी के साथ मिलाने पर गाढ़ा झाग बनेगा शक्कर में चाँक पाउडर... पानी में मिलाने पर सतह पर नजर आ जाएगी मिलावट हींग में सोप स्टोन... पानी में मिलाने पर सतह पर जमा हो जाएंगे मिलावटी पदार्थ केसर में भुट्टे के रेशे... मिलावटी केसर पानी में डालते ही तेजी से छोड़ती है रंग

(लंबे समय तक इन टेस्ट की जानकारी सहेजकर रखने के लिए इस स्टोरी को काटकर किचन में लगा सकते हैं। मिलावट के बारे में उपभोक्ता अपनी शिकायत www.fssai.gov.in पर बनी सिटीजन विंडो पर क्लिक करके भी दर्ज करा सकेंगे।)

अम्बाला | आप और हम रोजमर्रा में जिन खाद्य पदार्थों का इस्तेमाल करते हैं, उनकी शुद्धता की जांच अपने ही घर पर खुद कर सकते हैं। इसके लिए किसी लैब टेस्ट की जरूरत नहीं है। फूड सेफ्टी स्टैंडर्ड अथॉरिटी ऑफ इंडिया ने डिटेक्ट एडल्ट्रेशन विथ रैपिड टेस्ट बुकलेट में 41 पदार्थों के टेस्ट बताए हैं। मिलावटी पाए जाने पर उपभोक्ता एफएसएसआई को शिकायत कर सकते हैं।

1.

दूध में पानी... मिलावट होने पर बिना कोई निशान छोड़ते हुए तेजी से बहेगा

2. आटे में चोकर... मिलावट होगी तो पानी में मिलाने पर ऊपर तैरता दिखाई देगा चोकर

3. काली मिर्च में पपीते के बीज... पानी में मिलाने पर सतह पर तैरने लगते हैं बीज
4. साधारण नमक और आयोडाइज्ड नमक... आलू और नींबू की मदद से ऐसे करें पहचान
5. घी व बटर में मैश किए हुए आलू ... आयोडीन का टिंचर डालने पर हो जाएगा नीला
6. अनाज में रंगों की मिलावट... पानी में अच्छी तरह मिलाने पर दिखाई देगा कलर
7. हल्दी पाउडर में कृत्रिम कलर... पानी का रंग हल्का पीला तो असली, गहरा पीला तो मिलावट
8. कॉफी पाउडर में चिकनी मिट्टी... पानी में मिलाने पर ग्लास की तह में दिखेगी मिट्टी
9. शहद में चाशनी... पानी में मिलाने पर तुरंत फैल जाए शहद तो समझिए शक्कर मिली है
10. आटा, मैदा और सूजी में लोहे का बुरादा... चुंबक के जरिए आसानी से हो सकती है पहचान
11. हरी सब्जियां और हरी मिर्च... रुई के फाहे से इस तरह करें कृत्रिम रंग की पहचान
12. सेब पर मांिक की पॉलिश... चाकू से स्क्रैच करने पर साफ नजर आ जाएगी परत