



फल पकाने के निर्देश जारी करेगा एफएसएसएआई

Tue, 14, 2018 | स्रोत : CNBC-Awaaz

आप सेहत के लिए फल खाते हैं, लेकिन केमिकल के इस्तेमाल के चलते ये फल आपके लिए खतरनाक ना हों इसके लिए एफएसएसएआई फलों को पकाने में चायनीज पाउडर के इस्तेमाल पर दिशानिर्देश जारी करेगा। इसके अलावा कैल्शियम कार्बाइड पर लगी रोक को सख्ती से लागू किया जाएगा।

बता दें कि फल पकाने के लिए कार्बाइड का इस्तेमाल बैन है। बाजार में बिकने वाले ज्यादातर फल चाइनीज पाउडर के नाम से मिलने वाले एथिलीन या इथेफोन से पकाए जाते हैं। सस्ता होने की वजह से व्यापारी इनका इस्तेमाल कर रहे हैं लेकिन जानकारी के अभाव में इसकी ज्यादा मात्रा का प्रयोग खतरनाक हो सकता है। अब फूड रेगुलेटर एफएसएसएआई इनके सही इस्तेमाल के तरीके बताएगा। जैसे कि सही मात्रा में इस्तेमाल और फलों से सीधे संपर्क में आने से बचाने की विधि।

दरअसल एथिलीन और कैल्शियम कार्बाइड दोनों ही एथिलीन गैस बनाते हैं। अंतर ये है कि कार्बाइड में जहां कैंसर पैदा करने वाले हेवी मेटल होते हैं वहीं एथिलीन का गलत तरीके से इस्तेमाल नहीं किया गया तो कोई बड़ा दुष्प्रभाव नहीं होता है।

Read more at: https://hindi.moneycontrol.com/news/market-news/fssai-will-issue-fruit-instructions_185793.html