



घर या रेस्टोरेन्ट में खाद्य को तलने के दौरान वसा/तेल को बार बार गर्म करने पर भी ट्रान्स फैटी एसिड उत्पन्न होता है। कुछ मात्रा में प्राकृतिक टीएफए दुग्ध तथा डेयरी उत्पादों में भी पाया जाता है इसका उपभोग एक निश्चित मात्रा में करने पर स्वास्थ्य पर कोई नकारात्मक प्रभाव नहीं पड़ता है।

अनुसंधान से यह पता लगा है कि यदि ट्रान्स फैट का उपभोग अधिक मात्रा में (कुल ऊर्जा का >1%) किया जाता है तो दिल की बीमारियों सहित उच्च कॉलस्ट्रॉल का खतरा हो सकता है। पूरे विश्व में सन् 2010 में 5 लाख से अधिक व्यक्तियों की मौत ट्रान्स फैटी एसिड के कारण हुई है। ट्रान्स फैटी एसिड को आसानी से बहुत कम खर्च में नई तकनीक के द्वारा हटाया जा सकता है जिसके कारण आम जनता को आसानी से स्वास्थ्यवर्धक तेल एवं वसा उपभोग के लिये उपलब्ध हो सकती है।

पवन अग्रवाल, मुख्य कार्यकारी अधिकारी, एफएसएसएआई ने कहा कि 'हम इसके द्वारा सन् 2023 तक विश्व में 2% से कम टीएफए के लक्ष्य को प्राप्त करने की निर्धारित समय सीमा से एक साल पहले सन् 2022 तक इस लक्ष्य को प्राप्त करने की योजना बना रहे हैं। हम आशा करते हैं कि इस पहल के कारण निकट भविष्य में पूरे बाजार में ट्रान्स फैट मुक्त उत्पाद उपलब्ध हो सकेंगे।' उन्होंने आगे कहा कि तेल एवं वसा उद्योग के द्वारा पीएचवीओ में टीएफए की मात्रा को 5% से 2% तक चरणबद्ध तरीके से कम किया जाएगा। इस संबंध में उद्योग औद्योगिक प्रसंस्करण के दौरान तेल एवं वसा में टीएफए की मात्रा 2022 तक 2% तक लाने के लिये एक करार पर हस्ताक्षर कर सहभागी बनेंगे।

एफएसएसएआई उद्योग को क्षमता निर्माण में हर संभव मदद एवं सहयोग प्रदान करने के लिये प्रतिबद्ध है।”

तेल/वसा में टीएफए की मात्रा 2% तक लाने के विषय पर आम सहमति बनने के बाद इसे खाद्य प्राधिकरण के समक्ष अनुमोदन के लिये रखा जाएगा तथा इस संबंध में शीघ्र ही एक प्रारूप अधिसूचित किया जाएगा। अन्तिम विनियम को लागू होने में 3-4 माह का समय लगेगा।

किसी भी प्रकार की मीडिया पूछताछ केलिये संपर्क करें:

रुचिका शर्मा

भारतीय खाद्य संरक्षा एवं मानक प्राधिकरण

ईमेल: [sharmaruchika.21@gmail.com](mailto:sharmaruchika.21@gmail.com)