

પદાર્થ	બેળસેળ	ચકાસણી	
ખાંડ		વોશિંગ સોડા	હાઇડ્રોક્લોરિક એસિડ સાથે ઉભરો આપે છે.
ગોળ		ગોળમાં મેટાનીલ ચલો	હાઇડ્રોક્લોરિક એસિડ ઉમેરતા મેજેન્ટા રેડ રંગ આપે છે.
સાબુદાણા		રેતી, ટેલક પાઉડર, સીન્થેટિક સાબુદાણા	મોંબાં મૂકૃતા રેતી હોય તો કરકર લાગે છે, અસલ દાણા બાળવાથી બળી જાય છે. જ્યારે નકલી સીન્થેટિક સાબુદાણા બળતા નથી પરંતુ સંકોચાઈ જાય છે.
આખા મરચા		અફુદરતી રંગ	અફુદરતી રંગ ઉમેરલો હશે તો હાથ પર મસનવાથી તેનો રંગ હાથ પર લાગી જશે.
દેશી ધી		વનસ્પતિ તેલ અથવા પશુની ચરબી	ધીમાં તેના સરખા પ્રમાણમાં સાન્ધ્ર હાઇડ્રોક્લોરિક એસિડ નાખી તેમા બે નંગા ટીપાં ફસ્ફ્યુરોલ ક્રાવણા નાખી હલાવવાથી એસીડની તરમાં જો ગુલાબી રંગ દેખાય તો બેળસેળ છે.
બેસન		અન્ય હલકા લોટ	બેસનને પાણીમાં ઓગાળી તેમાં સાન્ધ્ર હાઇડ્રોક્લોરિક એસિડના ત્રણા ચાર ટીપા નાખી તેને ગરમ કરવાથી આછો ગુલાબી રંગ આવે છે જે પાછળથી આછો જંબલી રંગમાં ફેરવાય તો બેળસેળ છે.

ગ્રાહક અદાલતો ગ્રાહકોને ખરાબ માલ સામે રક્ષણ આપે છે. જો તમારી પાસે માલની ખરીદીનું બીલ હોય અને તેમાં બેળસેળ માલૂમ પડે તો તમે ગ્રાહક અદાલતમાં ખોરાકનો નમૂનો અને ખરીદીના બિલની નકલ આપી તમે તેની યોગ્ય નાણાકીય વળતર મેળવી શકો છો. સરકારી કાયદા અનુસાર કોઈપણ વેપારી કે દુકાનદાર ઝેરી અને બેળસેળવાળો ખોરાક કે માલ વેચી શકે નહીં.



ખોરાકમાં થતી બેળસેળ વિશે જાણો



: લેખક :

કિષણ જે. સોની
કે. કે. સુતરિયા

: પ્રકાશક :

વરીષ વૈજ્ઞાનિક-વ-વડા

કૃષિ વિજ્ઞાન કેન્દ્ર

મંગલભારતી

મુ. પો. ગોલાગામડી,
તા. સાખેડા, જુલો - છોટાઉંપુર
(ગુજરાત) ૩૬૧૧૨૫
ફોન. ૦૨૯૫-૨૪૩૨૪૦

આપણે રોજુંદા જીવનમાં શરીરને કાર્યક્ષમ અને તંદુરસ્ત રાખવા માટે આહાર લઈએ છીએ. જો આપણે યોગ્ય આહાર ન લઈએ તો આપણી તંદુરસ્તી બગડે અને તાત્કાલિક હોસ્પિટલમાં દાખલ પણ થવુંપદે આમ ન બને તે માટે આપણે “શું ખાવું” અને “શું ન ખાવું” તે બાબતની જાણકારી હોવી જરૂરી છે. ખાદ્ય પદાર્થોમાં બેળસેળ કરવી આજે એક સામાન્ય બાબત છે અને બેળસેળ કરેલ પદાર્થ આજની એક મુખ્ય સમસ્યા છે. આજના સમયમાં વ્યક્તિને શુદ્ધ લોટ, દાળ, ખાંડ, મસાલા, ખાદ્ય તેલ મળવું ખુબ જ મુશ્કેલ છે. બેળસેળ કરેલ પદાર્થ ધીમી અસર કરનાર ઝેરી પદાર્થ છે. ક્યારેક ખાદ્ય પદાર્થમાં કરેલ બેળસેળ વ્યક્તિનો જીવ પણ લઈ શકે છે.

બેળસેળ કરેલ ખાદ્ય પદાર્થોના ઉપયોગ કરવાથી

- ૧) શરીરને પુરો ખોરાક મળતો નથી.
 - ૨) સ્વાસ્થ્ય સારુ રહેતું નથી.
 - ૩) ઘરમાં હંમેશા માંદગી રહે છે.
 - ૪) બાળકો તેમજ વૃદ્ધ્યો પર તેની તરત અસર થાય છે.
- સાવધાની રાખવાથી ખાદ્ય પદાર્થોને જીવાત, માટી કે સંકમણાથી બચાવી શકાય છે. પરંતુ બેળસેળ કરનારને રોકવું એક સમસ્યા છે.

ખાવાપીવાની વસ્તુઓમાં ભેળસેળ કરવામાં આવતી નુકશાનકારક વસ્તુઓ

ખાદ્ય પદાર્થ	ભેળસેળ કરવામાં આવતી વસ્તુઓ
દુધ	દૂધમાં ગંદુ પાણી, ચરબીનો ભાગ કાઢી લેવો, માખણામાં આરારોઠનો લોટ, મેદો, આઈસકીમ, કેન્ડીમાં બનાવટી મીઠાશ અને નુકશાન કરતા રંગ
ધી અને તેલ	ધી માં વનસ્પતિ તેલ અથવા પશુઓની ચરબી, ખાદ્ય તેલમાં ખનીજ તેલ અથવા કોઈ સર્તુ તેલ
મીઠાઈ	નુકશાનકર્તા રંગ, સેકરીન, એલ્યુભિનીયમ અથવા જસ્તનો વર્ક
અનાજ તેમજ લોટ	ચોક પાઉડર, બેસનમાં પીળી માટી, દાળમાં ડેસરી દાળ, લોટમાં સફેદ પથ્થરનો ભૂફો
મસલા	માટી, રેતી, કોલતારના રંગ, ડાંગરની ભૂસી, મસાલામાં ખરાબ મસાલા, સુકાયેલા લીદ અને છાણા, લાકડાનો વહેર
સોડા વોટર	સેકરીન, ગેરકાયદેસર કોલતારના રંગ અને ગંદુ પાણી
ચા અને કોઝી	વપરાયેલ ચા પતી, રંગેલો વહેર, સુકું છાણા, પાઉડર, બદામની બાળેલી છાલ
શાક અને દાળ	કીટનાશક દવાઓનો વધુ પડતો ઉપયોગ, અમુકને ઉપરથી કરાયેલ કૃત્રિમ રંગ

ભેળસેળની શરીર પર થતી અસર

ભેળસેળ કરેલ પદાર્થ	બીમારી અને નુકશાન
ખેસરી દાળ	વધુ ઉપયોગથી લકવા, શરીરના નીચેના અંગો પર વિશેષ અસર
માટી, કાંકરી, ક્ષારીય પદાર્થ	શરીરના ઉત્સર્જન તંત્રને નુકશાન તેમજ પથરીની શક્યતા
જસત	માનસિક બીમારી થવી
ગેરકાયદેસર કોલતારના રંગ	કેન્સર તેમજ અન્ય બિમારી

રંગની ભેળસેળમાં નીચેની બાબતો પર ધ્યાન રાખવું.

- કોઈપણ પ્રકારના ખોરાક કે પાણીમાં પ્રતિબંધ કરાયો હોય તેવા રંગનો ઉપયોગ ન કરવો.
- આઈ.એસ.આઈ. માર્ક્ઝ વગરના ગમે તેવા ફરમાવેલ હોય તેવા ચા, કોઝી, મરી મસલા, કઠોળ વગેરેમાં રંગનો ઉપયોગ ન કરવો.
- એક કિલો ખોરાક કે પાણીમાં ૦.૨ ગ્રામ જેટલા ખાદ્ય રંગ ઉમેરવાની પરવાનગીની મર્યાદા છે. તેનાથી વધારે પ્રમાણમાં રંગનો ઉપયોગ ન કરવો.
- ઉપરોક્ત વિગતો ધ્યાનમાં લઈ રંગની ભેળસેળથી બચવા માટે પેક કરેલ અને સીલ કરેલા બીઅસઆઈકે એગમાર્કવાળો ખોરાક ખરીદવો જોઈએ.

ખાદ્ય પદાર્થોમાં ભેળસેળ જાણવાની રીત :-

અતે બજારમાં વેચાતા કેટલાંક પદાર્થો અને તેમાં થથી ભેળસેળની વિગતો જાણવા માટેની પદ્ધતિ વિશે ટૂંકમાં કોઠામાં માહિતી દર્શાવેલ છે.

પદાર્થ	ભેળસેળ	ચકાસણી
ચાની ભુક્કી		ચાના પાનને સુકલી દાળી, કૃત્રિમ રંગ કરેલ હોય
કઠોળ અને દાળ		પોલિશ માટે કોલટાર કાય
ખાદ્ય તેલ		તીવ્ર ઝેરી
જીર		ઘાસના બી જેને ચાર કોલ ડસ્ટથી રંગ કરેલ હોય છે.
ધાણાનો પાવડર		ધોડાની લાદ અને લાકડાનો પાઉડર ભેળવેલો હોય છે.
હળદર		૧. ધાર્દ, ચોખા કે જુવારનો લોટ ૨. ટેલ્કમ પાઉડર, ઈટોનો ભૂફો, લેડ સાંક્રિત હાઇફ્રોક્લોરિક એસિડ હળદરના ક્ષાવણામાં ઉમેરતા સાથે ગુલાબી રંગ પામે છે. જો હળદર એકલી હોય તો ગુલાબી રંગ મળતો નથી.
મરચાની ભૂક્કી		લાકડાનો ભૂકો અને રંગ પાણી ભરેલા જ્વાસમાં મરચું છાંટા લાકડાનો વહેર ઉપર તરશે અને પાણીમાં રંગ ઓગળશે.
હીંગ		સુગંધિત અને રંગ કરેલ રેજિન કે ગુંદર શુદ્ધ હીંગને પાણીમાં ઓગળતા દુધિયું સફેદ ક્ષાવણા મળે છે.
કેસર		રંગ અને સુગંધિત કરેલ મકાઈના સુકા તાંતણા કુદરતી કેસર કઠા હોય છે જ્યારે કૃત્રિમ તાંતણી બરડ અને જલ્દીથી ભાગી જાય છે.
રવો		વજન વધારવા માટે લોહના રજકણા રવામાં લોહચુંબક ફેરવતા લોહના રજકણો ચોટે છે.