

Written by

Sunday, 26 October 2008 19:20 - Last Updated Sunday, 09 November 2008 07:14

ஹதைராபாத்தில் உள்ள தேசிய உணவு கழகத்தின் (National Institute of Nutrition) பல பணிகளில் ஒரு பணி, பல கடகைகளில் மற்றும் உணவகங்களில் (Hotels) விற்பனையாகும் உணவுப்பொருட்களை சோதித்து அதில் கலப்படம் (Adulteration) இருக்கிறதா என்றும் சரியாக பதப்படுத்தப்படாமல் அவை கெட்டுப் போய் உள்ளனவா என்றும் சோதிப்பது.

கலப்படம் இல்லாத மற்றும் சரியாக பதப்படுத்தப்பட்டிருக்கும் பொருட்களே சாப்பிட தகுதியானவை

அவ்வாறு சோதனைக்கு வந்த உணவு பொருட்களில் கலந்திருப்பதாக விஞ்ஞானிகள் ராமதாஸ் மீரத்தி மற்றும் மோகன்ராம் ஆகியோர் 1984 ஆம் வருடம் கண்டுபிடித்த கலப்படங்களின் பட்டியல் கீழே தரப்பட்டுள்ளது

இதில் பாலில் நீர் சேர்ப்பதும், அரிசியில் கல் இருப்பதும் அறிந்திருப்பீர்கள். பிற விஷயங்கள் ஆச்சரியப்படுத்தும் !! சில அதிர்ச்சியளிக் கும்

உணவுப்பொருள் கலப்பட பொருள்

உணவுப்பொருள்
பால்
அரிசி

கலப்பட பொருள்
தண்ணீர், ஸ்டார்ச்
கல்

Written by

Sunday, 26 October 2008 19:20 - Last Updated Sunday, 09 November 2008 07:14

பரூபு

மஞ்சள் பொடி

தானியா பொடி

நல்ல மிளகூ

வத்தல் பொடி

தயேலை

கொட்டை வடிநீர் குழம்பு

பெருங்காயம்

கடுகு

சமையல் எண்ணை

வெண்ணை

பச்சை பட்டாணி

நயெ

கசேரி பரூபு

lead chromate

சாணி பொடி, ஸ்டார்ச்

காயந்த பப்பாளி விதைகள்

செங்கல் பொடி, மரப்பொடி

மரப்பொடி, பொடிசெய்யப்பட்ட உளுந்து தோல், ஏற்கனவே உபயோகப

பொடி

மண், பிசின்

ஆர்ஜிமோன் விதைகள்

மினரல் எண்ணைகள், ஆர்ஜிமோன் எண்ணை

பிற கொழுப்புகள்

பச்சை சாயம்

வனஸ்பதி

அதன் பிறகு 25 வருடம் ஆகி விட்டது. இப்ப எவ்வளவு புதிய கலப்பட பொருட்கள் உபயோகிக்கப்படலாம். மலேயம் எவ்வளவு உணவு பொருட்களில் கலப்பட பொருட்கள் சேர்க்கப்படலாம் என்று சிந்தித்தால் வரும் பதில் கவலைப்படும் படியாகவே உள்ளது

http://www.payanangal.in/2008/10/blog-post_08.html