

भेसळ ओळखण्याच्या सोप्या युक्त्या

भेसळीमुळे आपल्या सर्वांच्या आरोग्याला धोका निर्माण होतो. कोणत्याही जीवनावश्यक वस्तुमध्ये भेसळ केली जाऊ शकते. गृहिणींना यांचा मोठा फटका बसतो. मात्र गृहिणींनी थोडी जागरूकता दाखवली व काही सोप्या युक्त्या वापरल्या, तर त्या कोणत्याही वस्तूतील भेसळीला ओळखू शकतात . .

सकाळची वेळ होती, आराम खुर्चीत पेपर वाचत बसलो होतो. इतक्यात शेजारच्या रमाकाकूंच्या घरून जोर-जोरात बडबड चालू असलेली एकू आली. माझा शेजारधर्म जागा झाला. कसली बडबड आहे बघू या तरी, असे म्हणून मी उठलो आणि त्यांच्या घरी गेलो. मला पाहून काकू म्हणाल्या, बघ रे ! अवीने कसली चहा पावडर स्वस्त आणि मस्त म्हणून आणली आहे. दोन कपासाठी ही पावडर चार चमचे घेतली, तरी मेला चहा सपकच झाला. ह्यांना म्हटलं कायहो, चहासुध्दा तुम्हाला चांगला आणता येत नाही का ? तर माझ्यावरच रागावले. आपला नेहमीचाच दुकानदार आहे, फसवणारा नाही असे म्हणाले. दोघांनाही मी शांत केले आणि म्हणालो, अहो तात्या, हा भेसळीचा चहा आहे. यात तुमचा काही दोष नाही. आज या भेसळीने आपले स्वयंपाकघरही व्यापले आहे. नफ्यासाठी काही व्यापारी जनतेच्या जीवनाशी खेळत असतात. सरकार आपल्यापरीने सर्वतोपरी प्रयत्न करीत आहे. पण आपण थोडी जरी सावधानता बाळगली आणि ही भेसळ ओळखायला शिकलो, तर ही भेसळ आटोक्यात येणे सहज शक्य आहे. आजच मी तुम्हाला अन्नत केल्या जाणाऱ्या भेसळीसंबंधी माहिती देतो. काकू, तुम्ही आपल्या महिला मंडळातून याबद्दल माहिती देऊन महिला वर्गात जागृती निर्माण करा. तरच ही भेसळ रोखली जाईल. आपल्या राज्यशासनाच्या अन्न व औषध प्रशासनामार्फत याबाबत सातत्याने प्रदर्शन भरवून भेसळीसंबंधी माहिती दिली जात असते. तसेच भेसळ करणाऱ्या व्यापाऱ्यावर छापे घालून कारवाईही चालूच असते. पण ही भेसळ जर जनता ओळखू शकली, तरच आटोक्यात येणे सहज शक्य आहे. ही भेसळ ओळखण्याची युक्ती प्रथम मी तुम्हाला सांगतो.

दूध, चहातील भेसळ

सकाळी घरी येणाऱ्या दुधापासून आपण सुरुवात करू या! दुधात होणारी भेसळ दोन प्रकारची असते, ती म्हणजे दुधात पाणी मिसळले जाते तसेच दुधातील स्निग्ध पदार्थ काढून घेतले जातात. दुधाची चाचणी अत्यंत सोपी आहे. लॅक्टोमीटरने दुधाची विशिष्ट घनता (स्पेसिफिक) मोजून पहा. चांगल्या दुधाची मूल्ये १.०३० व १.०३४ च्या दरम्यान असतात. हा लॅक्टोमीटर आपल्या केमिस्टकडे मिळू शकतो.

तसेच दुधातील स्निग्ध पदार्थ (क्रिम) काढून व्यापारी हे दूध विकतात, हे क्रिम काढलेले दूध ओळखण्याची युक्ती अगदी सोपी आहे.दूधात बोट बुडवा. दूध जर बोटाला चिकटले नाही, तर क्रिम काढले आहे हे नक्की समजा.

अय्या, किती सोपं आहे, मला माहितच नव्हतं की, रमा काकू उद्गारल्या! अहो काकू, आता तुम्ही सकाळी चहावरून तात्यांना रागवलात त्यात, त्यांचा काही दोष नाही. आणा पाहू ती पावडर इकडे. ही भेसळीची पावडर ओळखणे अगदी सोपं आहे. एका ओल्या शुभ्र कागदावर पावडर टाका, त्या कागदावर लाल, पिवळ्या आणि गुलाबी रंगाचे ठिपके दिसू लागतील. बघा बरे तसंच दिसू लागले आहे. ही पावडर रंगवलेली आहे.

भेसळ ओळखण्याच्या..

: २ :

हॉटेलमध्ये वापरलेली चहा पावडर हे व्यापारी पुन्हा विकत घेऊन ती पावडर सुकवतात, आणि पुन्हा रंग लाऊन विकतात, तशीच ही पावडर आहे. यात तात्यांची काय चूक? म्हणून आपण थोडी जरी सावधानता बाळगली, तर आपली फसवणूक होणार नाही.

तूप आणि लोण्यामध्ये वनस्पती तुपाची भेसळ केली जाते. ही भेसळ ओळखण्याची पध्दतही सोपी आहे. एक चमचाभर साखर १० क्यू. से (मि.मि.) वितळलेल्या तुपामध्ये घालून मिश्रण एक मिनिटभर हलवीत रहा. मिश्रण चांगले मिसळल्यावर १० मिनिट तसंच ठेवा. तुपात वनस्पती मिसळली असल्यास मिश्रणातील पाणी लाल होईल.

मसाले पदार्थातील भेसळ

हळद पावडरमध्ये विटांची भुकटी, मेटॅनील यलो रंग आणि स्टार्च पावडर मिसळली जाते. हळदीच्या द्रवणात तीव्र हायड्रोक्लोरिक ॲसिड घातले असता, ती किरमीजी रंगाची बनते. हळद पावडरच जर असेल तर हां रंग नाहीसा होतो. मेटॅनील यलो रंग असल्यास तो रंग टिकून राहतो. स्टार्च मिश्रित हळद पावडरीत आयोडीनचा थेंब टाकला असता, पावडरचा रंग निळा होतो.

दालचिनीमध्ये दालचिनी प्रमाणेच चव व वास असलेली कॅशिया साल मिसळतात. ही साल ओळखणे अगदी सोपे आहे. शुध्द दालचिनीच्या सालीची जाडी साधारणतं ०.५ मि.मि. असते, तर कॅशिया सालाची जाडी या सालीपेक्षा दुप्पट जाड असते. सुमारे १ ते ३ मि.मी. एवढी असते. रंगवलेली साल पाण्यात टाकताच सालीला दिलेला रंग पसरतो. मिरची पावडरमध्ये रंगविलेल्या लाकडाचा भूसा, विटांची भुकटी किंवा टाल्कम पावडर मिसळतात. पेलाभर पाण्यात मिरची पावडर शिंपडल्यास, लाकडाचा भुसा त्यामध्ये असल्यास तरंगू लागतो आणि रंगही उठून दिसतो. तसेच मिरची पावडर जाळली असता, विटांची भुकटी किंवा टाल्कम असेल तर मोठ्या प्रमाणात राख रहाते.

हिंगामध्ये हिंगाचा वास व रंग दिलेले रेझीन अथवा गोंद मिसळला जातो. आपल्याला भेसळीची शंका आल्यास, हिंग पाण्यात टाका शुध्द हिंग पाण्यात विरघळतो. त्याचे दुधासारखे पांढरे द्रावण होते. ते पेटवले असता जळते आणि त्यातून चकमकीत ज्वाला निघतात. .

वेलचीचे तेल काढून घेतले जाते आणि या वेलदोड्यांना टाल्कम पावडर फासली जाते. हे वेलदोडे हातावर चोळून पाहताच पावडर बोटांना चिकटून रहाते. चव घेऊन पाहिली असता वेलचीची चव अगदी कमी लागल्यास तेल काढून घेतले आहे असे समजावे. सर्वसाधारणपणे लवंगाचे तेल कांडून घेतले जात असते. काढून घेतले असल्यास लवंगा बारीक चुरगळलेल्या दिसतात.

केशरामध्ये रंगवलेल्या आणि सुवासिक केलेल्या मक्याच्या कणसाचे बारीक तंतु मिसळतात. शुध्द केशर सहसा तुटत नाही. परंतु मक्याचे तंतु तुटतात. शुध्द केशर पाण्यात विरघळते. परंतु भेसळ असल्यास ते विरघळत नाही आणि मक्याचे तंतु दिसून येतात.

धणे पावडरीत लिद आणि तुसाची भुकटी मिसळतात. यातील भेसळीची पारख करता येत नाही. म्हणूनच धणेपुड घेण्यापेक्षा अखबे धणे घेऊन त्याची घरीच पुड करणे योग्य आहे.

खाद्य तेल, आईस्क्रीम , सुपारीतली भेसळ

खाद्य तेलामध्ये विषारी आर्जीमेन ऑईल मिसळले जाते. हे फारच विषारी आहे, पण नफेखोरांना त्याची काय फिकीर ? आपण मात्र सावधानता पाळली पाहिजे. ..३/-

भेसळ ओळखण्याच्या..

: ३ :

खाद्यतेलातील भेसळ ओळखण्यासाठी तेलाच्या फेरीक क्लोराईड द्रावणात हायड्रोक्लोरिक ॲसिड हळूहळू मिश्रित केल्यास लालसर, पिंगट असा गाळ दिसून येतो. आईस्क्रीम आपण मुलांना प्रेमाने खाऊ घालतो. पण नफेखोरांनी हेही मोकळे सोडलेले नाही. सॅकरीन डलसीन, सायक्लमेट असे कृत्रिम पदार्थ यामध्ये मिसळले जातात. आईस्क्रीममध्ये सॅकरीन असल्यास ते थोडेसे कढू लागते.

सुगंधी सुपारीमध्येही लाकडी भुसा व कृत्रिम रंग घातले जातात. सुपारीपूड पाण्यात शिंपडा, लाकडी भुसा असल्यास तो पाण्यावर तरंगेल व दिलेला रंगही पाण्यावर दिसू लागेल.

कॉफीमध्ये चिकोरी, चिंचेच्या बियांची भुकटी मिसळली जाते. थंड पाण्यात कॉफी टाकून हलवा. कॉफी पाण्यावर तरंगू लागेल आणि पाणी पिंगट लाल दिसेल.

बाजरीमध्ये अरगटाच्या बिया मिसळल्या जातात. या बिया पाण्यात टाकल्या असता तरंगू लागतात तसेच रव्यामध्ये वजन वाढण्यासाठी लोखंडाचे बारीक कण मिसळण्यास हे नफेखोर व्यापारी कचरत नाहीत. अशावेळी आपणास शंका आली असता रव्यावरून लोहचुंबक फिरवायचा. लोखंडी कण असल्यास ते आपोआप चिकटले जातील.

दळलेली साखरही या व्यापाऱ्यांनी सोडलेली नाही. या साखरेमध्ये वॉशिंगसोडा मिसळला जातो. साखरेत वॉशिंग सोडा असल्यास हायड्रोक्लोरिक ॲसीड त्यात घातल्यावर ते कसकसते. तसेच ही मिश्रित साखर पाण्यात विरघळविल्यास त्यामधील वॉशिंग सोड्यामुळे लाल लिटमस निळा होतो.

सोप्या पद्धती

काकू, अशा या सोप्या भेसळ ओळखण्याच्या पद्धती आपण लक्षात घेतल्यास आपणास चांगले अन्न धान्य मिळेल आणि या भेसळखोरांना आळा बसेल. यासाठी आपल्या महिला मंडळाद्वारे सर्व महिलांना त्याची माहिती द्या. असे व्यापारी आढळून आल्यावर अन्न व औषध प्रशासनाच्या मुंबई येथील कार्यालयास कळवा. त्यांचा पत्ता असा आहे. सहआयुक्त(बृहन्मुंबई) अन्न व औषध प्रशासन, महाराष्ट्र राज्य, ३४१, अन्न व औषध प्रशासन इमारत, बांद्रा-कुर्ला कॉम्प्लेक्स, (पूर्व) मुंबई ४०० ०५१, दूरध्वनी क्रमांक २६५९२३६१ ६५/२६५९०६८६ असे आहेत.

शिवाय आपल्या गावाकडील महिलांना सांगा, अशी कार्यालये प्रत्येक जिल्ह्यात आहेत. त्यांच्याकडे तक्रार करा. तक्रार करणाऱ्यांची नावे गुप्त ठेवली जातील व भेसळ करणाऱ्यांवर नक्कीच कडक कारवाई होईल.

शेवटी हा भेसळीचा भस्मासूर रोखणे आपल्या हातात आहे. चला तर काकू, दुपारी विश्रांतीच्या वेळेस निव्वळ एकमेकांची उणीदुणी काढण्यापेक्षा हा भस्मासूर मारण्याची शपथ घेऊ या. तुम्हीच दुर्गा होऊन हा राक्षस गाडण्यासाठी पुढे या.

अविनाश सुखटणकर