

વેપારી કે દુકાનદાર ભેળસેળ વાળો ખોરાક કે માલ વેચી શકે નહીં.

આપણે એવા 'રેપિડ ટેસ્ટ' વિષે વાત કરવાની છે જેમાં તમે ઘરે બેઠા રોજ બરોજની રસોઈમાં વપરાતા મરી મસાલામાં કોઈ પણ પ્રકારની ભેળસેળ જેવી કે નકલી અને ઝેરી કલર, બહારની કોઈ વસ્તુ જે ફૂડમાં જરૂરી નથી તે તમે માલૂમ કરી શકો છો. આ બાબતને ધ્યાને લઈ ભેળસેળ અંગેની જાગૃતિ માટે કેટલીક સામાન્ય વિગતો અત્રે દર્શાવેલ છે.

૧) હિંગમાં (Asafetida) ભેળસેળની તપાસ (અખાદ્ય વસ્તુઓની ભેળસેળ):

- એક ચમચીમાં હિંગને લઈ ગેસ બર્નર પર ગરમ કરો.



જો શુદ્ધ હિંગ હશે તો તે કપૂરની જેમ સળગવા લાગશે



જો ભેળસેળવાળી હિંગ હશે તો કપૂરની જેમ જ્વાળાથી સળગશે નહીં

- ૧૦-ગ્રામ જેટલી હિંગ કાચના ઝાસમાં લો. તેમાં એક નાની ચમચી જેટલું પાણી મેળવી બરાબર ભેળવવું.



દૂધ જેવું સફેદ દ્રાવણ બને તો શુદ્ધ હિંગ હશે



જો ભેળસેળવાળી હિંગ હશે તો ઝાસમાં નીચે ભેળસેળ વાળી સામગ્રી જમા થશે



૨) કાળા મરી (Black pepper)માં પપૈયાંની બીજની ભેળસેળની તપાસ:

- ૨૫-૫૦ ગ્રામ કાળા મરીને પાણી ભરેલ ગ્લાસમાં મુકો.



શુદ્ધ કાળા મરી પાણી ભરેલ ગ્લાસમાં તળીયે બેસી જશે



ભેળસેળવાળા કાળા મરીમાં પપૈયાંની બીજ હસે તો તે પાણી પર તરવા લાગશે

૩) લાલ મરચાંના પાઉડર (Red Chilli powder)માં અપ્રાકૃતિક કલરના ભેળસેળની તપાસ:

- પાણી ભરેલ કાચના ગ્લાસમાં લાલ મરચાંનો પાઉડર નાખવો.



શુદ્ધ મરચાંનો લાલ પાઉડર ગ્લાસમાં ઉપર જ તરતો રહેશે



અપ્રાકૃતિક કલર મરચાંના પાઉડરમાંથી છૂટો પડી ગ્લાસના તળીયે બેસી જશે

૪) તજ (Cinnamon) માં સોનામુખીની છાલની ભેળસેળની તપાસ:

- ૨૫-૫૦ ગ્રામ તજને એક કાચની પ્લેટમાં લો.



શુદ્ધ તજ ખૂબ પાતળા અને પેન/પેન્સિલ પર પણ વાળી શકાય. તેની સુગંધ કઈક અલગજ હોય છે



જો ભેળસેળવાળા તજ હશે, તો નજીકથી દ્રષ્ટિ કરતાં જણાશે કે સોનામુખીની છાલની ઉપરનું પળ ખરબચડુ અને અંદર પોચું



પળ હોઈ છે.

૫) જીરું (Cumin)માં ભેળસેળની તપાસ:

- ૫-૧૦ ગ્રામ જીરું હાથમાં લઈ તેને મસળવું.



શુદ્ધ જીરુંમાં કલર નીકળતો નથી



જો હાથ કાળા થઈ જાય તો જીરુંમાં ભેળસેળ છે (તેમાં ઘાસના બીજનો રંગ અથવાતો કોલસાની ધૂળ સામેલ કરેલ છે તેમ સમજવું)

૬) આખી હળદર (Turmeric)માં ભેળસેળની તપાસ:

- પાણી ભરેલ કાચના ગ્લાસ માં થોડા જથ્થા માં આખી હળદર નાખવી.



શુદ્ધ હળદર કોઈપણ પ્રકારનો કલર નહીં છોડે



જ્યારે ભેળસેળવાળી હળદર પાણીમાં રાખતા લેડ કોમેટના કારણે તરતજ કલર છોડશે

૭) હળદરના પાઉડર (Turmeric Powder) માં ભેળસેળની તપાસ:

- પાણી ભરેલ કાચના ગ્લાસમાં એક ચાની ચમચી જેટલા જથ્થામાં હળદરનો પાવડર નાખવો.



શુદ્ધ હળદરનો પાઉડર ગ્લાસના તળીયે એકઠો થતાં આછો પીળો કલર છોડશે



ભેળસેળવાળી હળદરનો પાઉડર ગ્લાસના તળીયે એકઠો થતાં ઘાટો પીળો કલર છોડશે



૮) મીઠા (Salt)માં ચોકના પાઉડરની ભેળસેળની તપાસ:

- પાણી ભરેલ કાચના ગ્લાસમાં એક એ ડબલ્યુએસચમચી જેટલું મીઠું નાખી તેને હલાવવું.



ભેળસેળ વગરનું મીઠું પાણીમાં ઓગળી જશે



ચોકના પાઉડરવાળું મીઠું હલાવતા સફેદ દ્રાવણ બનશે અને બીજી અશુદ્ધિઓ ગ્લાસના તળિયે બેસી જશે.

૯) સાદું મીઠું (Common Salt) અને આયોડાયઝ્ડ મીઠું (Iodized Salt) કઈ રીતે ઓળખવું:

- બટાકાને વચ્ચેથી કાપી તેના ઉપર મીઠું છાંટી થોડીક વાર રાખવું.



આયોડાયઝ્ડ મીઠું હસે તો બટાકામાં બ્લૂ કલર દેખાવા મંડશે



સાદા મીઠામાં બ્લૂ કલર દેખાશે નહીં

