



FOOD SAFETY AND STANDARDS
AUTHORITY OF INDIA

Inspiring Trust, Assuring Safe & Nutritious Food

Ministry of Health and Family Welfare, Government of India



**Eat Right
India**

सही भोजन, बेहतर जीवन.

খাদ্য ভেজালকরণ - এক চাবিকাঠি



পৰীক্ষা ১

গাখীৰত পানী থকাৰ পৰীক্ষা

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ এটোপাল গাখীৰ এডোখৰ মসৃণ, এটলীয়া ঠাইৰ ওপৰত দিয়ক।
- ২ বিশুদ্ধ গাখীৰ একে ঠাইতে থাকে বা অতি ধীৰে পাচত এটা গাখীৰৰ বগা চিন এৰি বৈ যায়।
- ৩ ভেজাল গাখীৰৰ টোপাল তৎক্ষণাত পাচত কোনো বগা চিন নৰখাকৈ বৈ যাব।

পৰীক্ষা ১

গাখীৰত পানী থকাৰ পৰীক্ষা



বিশুদ্ধ গাখীৰ



ভেজাল গাখীৰ

পৰীক্ষা ২

গাখীৰত চাবোন খাৰ থকাৰ পৰীক্ষা

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ ৫-১০ মি.লি. গাখীৰৰ লগত সমজোখৰ পানী লওক
- ২ এতিয়া ভালদৰে জোকাৰি লওক
- ৩ যদি গাখীৰত চাবোন খাৰ মিহলোৱা আছে তেন্তে ডাঠ ফেনৰ চামনি ওপৰত উঠিব।
- ৪ বিশুদ্ধ গাখীৰ হ'লে জোকাৰি লোৱাৰ পাচত সামান্য পাতল ফেনৰ চামনি এখন উঠিব।

পৰীক্ষা ২

গাখীৰত চাবোন খাৰ থকাৰ পৰীক্ষা



বিশুদ্ধ গাখীৰ



ভেজাল গাখীৰ

পৰীক্ষা ৩

গাখীৰ আৰু গাখীৰৰ পৰা প্ৰস্তুত দ্ৰৱ্যত “ষ্টাৰ্চ” (Starch)
থকাৰ পৰীক্ষা (খ’য়া, চানা, পনীৰ)

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ ২-৩ মি.লি. নমুনাৰ লগত ৫ মি.লি. পানীলৈ উতলাওক।
- ২ ঠাণ্ডা হবলৈ দিয়ক আৰু ২-৩ টোপাল টিংচাৰ আয়ডিন দিয়ক।
- ৩ যদি গাখীৰ নীলা বঙৰ হৈ উঠে জানিব ষ্টাৰ্চ আছে
(কেৱল গাখীৰৰ ক্ষেত্ৰত অতিৰিক্ত পানী আৰু উতলোৱাৰ প্ৰয়োজন নাই)

পৰীক্ষা ৩

গাখীৰ আৰু গাখীৰৰ পৰা প্ৰস্তুত দ্ৰৱ্যত “ষ্টাৰ্চ” (Starch)
থকাৰ পৰীক্ষা (খ’য়া, চানা, পনীৰ)



বিশুদ্ধ গাখীৰ



ভেজাল গাখীৰ

পৰীক্ষা ৪

ঘিউ, মাখনত আলু, মিঠা আলু বা অন্যান্য 'ষ্টাৰ্চ' জাতীয়
ভেজাল দ্ৰব্য থকাৰ পৰীক্ষণ পদ্ধতি

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ এটা স্বচ্ছ পাত্ৰত আধা চাহ চামুচেৰে ঘিউ মাখন লব।
- ২ ইয়াৰ লগত ২-৩ টোপাল টিংচাৰ আয়ডিন দিয়ক।
- ৩ যদি নীলা বঙৰ হৈ উঠে তেন্তে ইয়াত আলু মিঠা আলু বা আন ষ্টাৰ্চ থকা সূচায়

পৰীক্ষা ৪

ঘিউ, মাখনত আলু, মিঠা আলু বা অন্যান্য 'ষ্টাৰ্চ' জাতীয়
ভেজাল দ্ৰব্য থকাৰ পৰীক্ষণ পদ্ধতি



বিশুদ্ধ



ভেজাল

পৰীক্ষা ৫

নাৰিকল তেলত আন তেল থকাৰ পৰীক্ষা

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ এটা আইনাৰ গিলাচত নাৰিকল তেল লব।
- ২ এই খিনি ৩০ মিনিট ৰেফ্ৰিজাৰেটৰত থব (ফ্ৰিজাৰত নহয়)
- ৩ ৰেফ্ৰিজাৰেটৰত থলে নাৰিকল তেল গোট মাৰে
- ৪ নাৰিকল তেল যদি ভেজাল, তেন্তে দেখিব আন তেলৰ এটা পৃথক স্তৰ।

পৰীক্ষা ৫

নাৰিকল তেলত আন তেল থকাৰ পৰীক্ষা



বিশুদ্ধ



ভেজাল

পৰীক্ষা ৬

মৌ জোলত চেনী মিশ্ৰণৰ পৰীক্ষা

পৰীক্ষণ পদ্ধতি ১

- ১ এটা আইনাৰ গিলাচত পানী লব।
- ২ পানীত এটোপাল মৌজোল দিব।
- ৩ বিশুদ্ধ মৌজোল পানীত মিহলি, বিয়পি নাযায়।
- ৪ যদি বিয়পি গৈছে তেন্তে চেনী মিশ্ৰণ দিয়াটোকে সূচায়।

পৰীক্ষণ পদ্ধতি ২

- ১ কপাহ লগোৱা কাঠি এডাল বিশুদ্ধ মৌজোলত ডুবাই জুইশলা কাঠিমাৰি জলাব।
- ২ যদি বিশুদ্ধ মৌজোল হয়, তেন্তে জ্বলিব।
- ৩ যদি ভেজাল হয়, তেন্তে তাত থকা পানীৰ কাৰণে নজ্বলিব আৰু ফট্‌ফট্‌ শব্দহে হব।

পৰীক্ষা ৬

মৌ জোলত চেনী মিশ্ৰণৰ পৰীক্ষা



বিশুদ্ধ



ভেজাল

পৰীক্ষা ৭ :

চেনী, গুৰত চক্‌গুৰি মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ এটা আইনাৰ গিলাচত পানী লব
- ২ ১০ গ্ৰাম নমুনাৰ চেনী গুৰ পানীত দিব।
- ৩ যদি চক্‌গুৰি মিহলোৱা আছে, তেন্তে এইবোৰ গিলাচৰ তললৈ গৈ জমা হব।

পৰীক্ষা ৭ :

চেনী, গুৰত চক্‌গুৰি মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা



বিশুদ্ধ



ভেজাল

পৰীক্ষা ৮

খাদ্য শস্যৰ লগত উপৰুৱা বস্তু (খুলি, শিলগুটি, খেৰ-কুটা, নষ্ট হোৱা শস্য, পোকে খোৱা শস্য, পোক-পৰুৱা, নোম,মল)মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা।

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ কম পৰিমাণৰ শস্য এখন প্লেটত লব।
- ২ চকুৰে ভালকৈ লক্ষ্য কৰিব।
- ৩ ভেজাল নথকা শস্যত এইবোৰ বস্তু নেদেখিব।
- ৪ শস্যত মিহলোৱা ভেজাল চাক্ষুসভাবেই পৰীক্ষা কৰিব পাৰে।

পৰীক্ষা ৮

খাদ্য শস্যৰ লগত উপৰুৱা বস্তু (খুলি, শিলগুটি, খেৰ-কুটা, নষ্ট হোৱা শস্য, পোকে খোৱা শস্য, পোক-পৰুৱা, নোম,মল)মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা।



বিশুদ্ধ



ভেজাল

পৰীক্ষা ৯

ঘেঁহুৰ আটাত অত্যাধিক ভূচি থকাৰ পৰীক্ষা

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ এটা আইনাৰ গিলাচত পানী লব।
- ২ পানীখিনিৰ ওপৰত অলপ আটা ছটিয়াই দিব।
- ৩ বিশুদ্ধ আটা হলে পানীৰ ওপৰত ভূচি দেখা নেযাব।
- ৪ আটা যদি ভেজাল হয় তেন্তে পানীৰ ওপৰত ভূচি ওপঙি থকা দেখা নেযাব।

পৰীক্ষা ৯

ঘেঁহুৰ আটাত অত্যাধিক ভূচি থকাৰ পৰীক্ষা



ঘেঁহুৰ বিশুদ্ধ আটা



ঘেঁহুত অত্যাধিক ভূচি

পৰীক্ষা ১০

দাইলত খেচাৰী দাইল মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ এখন প্লেটত অলপমান দাইল লব।
- ২ চকুৰে ভালকৈ চাওক
- ৩ খেচাৰী দাইল হলে এটা কাষলৈ অলপ হেলনীয়া দেখি বা আৰু ভালকৈ চালে অলপ চাৰিচুকীয়া যেন দেখিব।
- ৪ বিশুদ্ধ দাইলত এইবোৰ নেদেখিব।

পৰীক্ষা ১০

দাইলত খেচাৰী দাইল মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা



বিশুদ্ধ দাইল



খেচাৰী দাইল

পৰীক্ষা ১১

খাদ্য শস্যত বঙ দিয়া ধৰা পেলোৱা

পৰিষ্কাৰ পদ্ধতি

- ১ এটা আইনাৰ গিলাচত পানী লওক
- ২ দুচামুচ খাদ্য শস্য এই পানীত মিহলাব
- ৩ বিশুদ্ধ খাদ্য শস্য হলে কোনো বঙ নোলাব
- ৪ ভেজাল খাদ্য হলে তৎক্ষণাত বঙ ওলাব পানীথিনিত

পৰীক্ষা ১১

খাদ্য শস্যত বঙ দিয়া ধৰা পেলোৱা



বিশুদ্ধ



ভেজাল

পৰীক্ষা ১২

আটা, ময়দা, চুজিত মিহলোৱা লোহা গুৰিৰ পৰীক্ষণ

পৰিষ্কাৰ পদ্ধতি

- ১ এখন আইনাৰ প্লেটত অলপ নমুনা থব।
- ২ এই নমুনাৰ বাবে লোৱা আটা, ময়দাৰ ওপৰত চুম্বক এডোখৰ ঘূৰাব।
- ৩ আটা ময়দা বিশুদ্ধ হলে চুম্বকত লোহাগুৰি লাগি নখৰিব।
- ৪ যদি ভেজাল কৰা হৈছে তেন্তে চুম্বকত লোহাগুৰি থকা দেখিব।

পৰীক্ষা ১২

আটা, ময়দা, চুজিত মিহলোৱা লোহা গুৰিৰ পৰীক্ষণ



বিশুদ্ধ



ভেজাল

পৰীক্ষা ১৩

Sella চাউলত হালধী দিয়াৰ পৰীক্ষা

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ এখন প্লেটত ১ চামুচ চাউল লব
- ২ এতিয়া চাউলৰ ওপৰত অলপ চূণপানী (তামোল পাণৰ লগত খোৱা) চটিয়াব
- ৩ চাউল বিশুদ্ধ হলে বঙচুৱা নহব।
- ৪ ভেজাল চাউল হলে বঙচুৱা বৰণ ওলাব।

পৰীক্ষা ১৩

Sella চাউলত হালধী দিয়াৰ পৰীক্ষা



বিশুদ্ধ



ভেজাল

পৰীক্ষা ১৪

ৰাগীত “কৃত্ৰিম ৰঙ” মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ কপাহৰ টুকুৰা পানী বা ভেজিটেবল অইলত তিয়াই লব (পৰীক্ষা পৃথকে কৰিব)
- ২ ৰাগী খিনি এতিয়া কপাহৰ টুকুৰাটোৰে মোহাৰিব।
- ৩ যদি ৰাগীত “কৃত্ৰিম ৰঙ” দিয়া আছে তেন্তে কপাহ টুকুৰাত ৰঙ লাগি ধৰা দেখা যাব।

পৰীক্ষা ১৪

ৰাগীত “কৃত্ৰিম ৰঙ” মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা



বিশুদ্ধ



ভেজাল

পৰীক্ষা ১৫

জালুকত অমিতা গুটি মিহলোৱা ধৰা পেলোৱা

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ গিলাচ পানীত অলপ গোটা জালুক দিব
- ২ বিশুদ্ধ জালুক গিলাচৰ তলিত জমা হব।
- ৩ জালুকত অমিতা গুটি থাকিলে ওপঙি উঠিব

পৰীক্ষা ১৫

জালুকত অমিতা গুটি মিহলোৱা ধৰা পেলোৱা



ক'লা জালুক



অমিতা গুটি

পৰীক্ষা ১৬

জলকীয়া গুৰিত কৃত্ৰিম পানীত মিহলোৱা ৰঙ মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ এগিলাচ পানীত জলকীয়াগুৰি চটুয়াই দিব।
- ২ কৃত্ৰিম ৰঙ দিয়া থাকিলে তৎক্ষণাত তললৈ বৈ যাব।

পৰীক্ষা ১৬

জলকীয়া গুৰিত কৃত্ৰিম পানীত মিহলোৱা ৰঙ মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা



বিশুদ্ধ



ভেজাল

পৰীক্ষা ১৭

দালচেনীৰ লগত তেজপাতৰ বাকলি মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ এখন প্লেটত অলপ দালচেনী লব
- ২ ভালকৈ লক্ষ্য কৰিলে দেখিব যে তেজপাতৰ বাকলিৰ বাহিৰৰ খহতা আৰু ভিতৰৰ মসৃণ ভাগৰ মাজত কেইবাটাও তৰপ থাকে।
- ৩ আনহাতে দালচেনীৰ বাকলি অতি পাতল, পেন্সিলেৰে মেৰিয়াই লব পাৰে আৰু এটা বিশেষ গোলক আছে।

পৰীক্ষা ১৭

দালচেনীৰ লগত তেজপাতৰ বাকলি মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা



দালচেনী



জংঘলী দালচেনী

পৰীক্ষা ১৮

সৰিয়হৰ লগত আৰগেমনৰ গুটি মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ এখন প্লেটত অলপ সৰিয়হ লওক
- ২ আৰগেমন গুটি আছে নেকি চাব।
- ৩ সৰিয়হৰ চামনি মসৃণ, পিহিলে ভিতৰখন হালধীয়া দেখিব
- ৪ আৰগেমন চামনি সিৰপতা, ক'লা বঙৰ আৰু পিহিলে ভিতৰখন বগা দেখিব।

পৰীক্ষা ১৮

সৰিয়হৰ লগত আৰগেমনৰ গুটি মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা



সৰিয়হ



আৰগেমন গুটি

পৰীক্ষা ১৯

গোটা হালধীত সীহৰ ক্ৰমেট মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ এগিলাচ পানীত কেইটুকুৰামান গোটা হালধী দিব।
- ২ বিশুদ্ধ হালধীৰ পৰা কোনো বঙ নোলাব।
- ৩ ভেজাল হালধী উজ্জ্বল দেখিব আৰু পানীত বঙ তৎক্ষণাত ওলাব।

পৰীক্ষা ১৯

গোটা হালধীত সীহৰ ক্ৰমেট মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা



বিশুদ্ধ



ভেজাল

পৰীক্ষা ২০

হালধী গুৰিত কৃত্ৰিম ৰঙ মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ এগিলাচ পানীত ১ চামুচ হালধীগুৰি দিব।
- ২ বিশুদ্ধ হালধী তললৈ গৈ জমা হোৱাৰ লগে লগে এটা পাতল ৰঙ ধৰিব।
- ৩ কিন্তু ভেজাল হালধী গুৰি তললৈ যোৱাৰ লগে লগে এটা ডাঠ ৰঙ ধৰিব পানী খিনিত।

পৰীক্ষা ২০

হালধী গুৰিত কৃত্ৰিম ৰঙ মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা



বিশুদ্ধ



ভেজাল

পৰীক্ষা ২১

গুৰি মছলাত কাঠ আৰু ভূচিৰ গুৰি মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ এগিলাচ পানীত অলপ মছলা গুৰি ছটিয়াই দিব।
- ২ মছলা বিশুদ্ধ হলে ওপৰত কাঠ বা ভূচিৰ গুৰি ওপঙা দেখা নেযাব।
- ৩ মছলা ভেজাল হ'লে ওপৰত কাঠৰ গুৰি, ভূচি ওপঙিব।

পৰীক্ষা ২১

গুৰি মছলাত কাঠ আৰু ভূচিৰ গুৰি মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা



বিশুদ্ধ



ভেজাল

পৰীক্ষা ২২

গোটা মা-মছলাত উপৰুৱা দ্ৰব্য (ধুলিবালি, শিল, খেৰকুটা, বনৰীয়া গুটি, নষ্ট হোৱা শস্য, পোকে খোৱা, কীটপতঙ্গ, জীৱজন্তুৰ নোম, মল) মিহলি থকাৰ পৰীক্ষণ।

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ এখন প্লেটত অলপ নমুনা লব।
- ২ চকুৰে চাব আন দ্ৰব্য মিহলি আছে নেকি।
- ৩ বিশুদ্ধ গোটা মা-মছলাত একো নেথাকিব।
- ৪ ভেজাল মা-মছলাত চকুৰে চালেই দেখিব আন দ্ৰব্য।

পৰীক্ষা ২২

গোটা মা-মছলাত উপৰুৱা দ্ৰব্য (ধুলিবালি, শিল, খেৰকুটা, বনৰীয়া গুটি, নষ্ট হোৱা শস্য, পোকে খোৱা, কীটপতঙ্গ, জীৱজন্তুৰ নোম, মল) মিহলি থকাৰ পৰীক্ষণ।



বিশুদ্ধ



ভেজাল

পৰীক্ষা ২৩

জিৰাত চ'ফগুটি মিহলি থকাৰ পৰীক্ষণ

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ এখন প্লেটত অলপ জিৰা লব।
- ২ চ'ফগুটি মিহলি আছে নেকি চাব।
- ৩ চকুৰে ভালকৈ নিৰীক্ষণ কৰিলেই চ'ফগুটি পৃথক কৰিব পাৰিব।

পৰীক্ষা ২৩

জিৰাত চ'ফগুটি মিহলি থকাৰ পৰীক্ষণ



জিৰা



চ'ফ

পৰীক্ষা ২৪

কেৰেলা, জলকীয়া আদি সেউজীয়া পাচলিত কৃত্ৰিম ৰঙ
মিহলি কৰাৰ পৰীক্ষা

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ এডোখৰ কপাহ পানী বা ভেজিটেবল অইলত তিয়াই লওক (দুয়োটা পৰীক্ষা পৃথকে কৰিব)
- ২ এতিয়া কপাহ টুকুৰাৰে পৰীক্ষা কৰিব খোজা পাচলিত ভালকৈ ঘাঁহিব।
- ৩ যদি সেউজীয়া হৈ পৰে তেন্তে মেলা কৃত্ৰিম ৰঙ দিছে।

পৰীক্ষা ২৪

কেৰেলা, জলকীয়া আদি সেউজীয়া পাচলিত কৃত্ৰিম ৰঙ
মিহলি কৰাৰ পৰীক্ষা



বিশুদ্ধ



ভেজাল

পৰীক্ষা ২৫

সেউজীয়া মটৰ মাহৰ কৃত্ৰিম ৰঙ মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ এটা আইনাৰ গিলাচত মটৰমাহ অলপ দিয়ক
- ২ এতিয়া পানী দি ভালকৈ মিহলি কৰিব
- ৩ আধা ঘণ্টা থাকিবলৈ দিব
- ৪ পানীত ৰঙৰ পৰিবৰ্তন হ'লে ভেজাল থকাকে সূচায়।

পৰীক্ষা ২৫

সেউজীয়া মটৰ মাহৰ কৃত্ৰিম ৰঙ মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা



বিশুদ্ধ



ভেজাল

পৰীক্ষা ২৬

কেশৰ (Saffron) লগত মাকৈৰ ৰঞ্জিন শুকান আঁহ মিহলোৱা ধৰা পেলোৱা

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ প্রকৃত কেশৰ সহজে ভাঙি নাযায়। কৃত্ৰিম কেশৰ মাকৈ শুকান আঁহ চেনীপানীত ডুবাই “কোলটাৰৰে (Coaltar) ৰঙ কৰে।
- ২ এটা আইনাৰ গিলাচত পানী লৈ অলপ কেশৰ দিয়ক।
- ৩ ভেজাল কেশৰৰ কৃত্ৰিম ৰঙ পানীত সহজতে মিহলি হব। কিন্তু বিশুদ্ধ কেশৰ অকনমানেই পানীত বহু সময়লৈকে ৰঙ দি থাকিব।

পৰীক্ষা ২৬

কেশৰ (Saffron) লগত মাকৈৰ ৰঞ্জিন শুকান আঁহ মিহলোৱা ধৰা পেলোৱা



বিশুদ্ধ কেশৰ



ভেজাল কেশৰ

পৰীক্ষা ২৭

আয়ডিন যুক্ত নিমখত মিহলোৱা বগাগুৰিৰ পৰীক্ষণ

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ গিলাচ পানীত চাহ-চামোচৰ ১/৪ ভাগ নিমখ দি ঘুটি লব।
- ২ নিমখ বিশুদ্ধ হলে সম্পূৰ্ণকৈ গলি যাব মিশ্ৰণটো পৰিষ্কাৰ দেখিব অথবা নিমখত অনুমোদিত গোটা নবন্ধায়ুক্ত দ্ৰব্য হলে সামান্য ফোলা দেখিব।
- ৩ ভেজাল নিমখ হলে মিশ্ৰণটো গাঢ়, বগাবৰণৰ ফোলা দেখিব আৰু মিহলি থকা চকগুৰি বা অন্য দ্ৰব্য গিলাচৰ তলিত জমা হব।

পৰীক্ষা ২৭

আয়ডিন যুক্ত নিমখত মিহলোৱা বগাগুৰিৰ পৰীক্ষণ



বিশুদ্ধ



ভেজাল

পৰীক্ষা ২৮

সাধাৰণ নিমখ আৰু আয়ডিন যুক্ত নিমখৰ মাজৰ পাৰ্থক্য

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ এটুকুৰা আলু কাটি ওপৰত নিমখ দিব আৰু ১ মিনিট বব।
- ২ এতিয়া নিমখখিনিৰ ওপৰত ২ টোপাল নেমুৰস দিব।
- ৩ যদি আয়ডিন যুক্ত নিমখ তেন্তে বঙ নীলা বঙৰ হৈ উঠিব।
- ৪ যদি আয়ডিন নাই তেন্তে বঙ নীলা হৈ নুঠিব।

পৰীক্ষা ২৮

সাধাৰণ নিমখ আৰু আয়ডিন যুক্ত নিমখৰ মাজৰ পাৰ্থক্য



আয়ডিন যুক্ত নিমখ



সাধাৰণ নিমখ

পৰীক্ষা ২৯

কফিত বোকামাটি মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ এটা আইনাৰ গিলাচত পানীলৈ আধা চামুচ কফি পাউদাৰ দিব
- ২ ১ মিনিট লৰাই ৫ মিনিট একাষৰীয়াকৈ থব।
- ৩ কফি পাউদাৰ বিশুদ্ধ হ'লে গিলাচৰ তলত বোকামাটি জমা নহব।
- ৪ যদি কফি পাউদাৰ ভেজাল, তেন্তে গিলাচৰ তলিত বোকামাটি জমা হব।

পৰীক্ষা ২৯

কফিত বোকামাটি মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা



বিশুদ্ধ



ভেজাল

পৰীক্ষা ৩০

চুপাৰী পান-মছলাত মিহলি কৰা বঙৰ পৰীক্ষণ

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ অলপ চুপাৰী পান-মছলা ১ গিলাচ পানীত দিব।
- ২ চুপাৰী মছলা বিশুদ্ধ হলে, পানীত বঙ নধৰিব।
- ৩ ভেজাল হলে তৎক্ষণাত বঙ পানীত মিহলি হব।

পৰীক্ষা ৩০

চুপাৰী পান-মছলাত মিহলি কৰা বঙৰ পৰীক্ষণ



বিশুদ্ধ



ভেজাল

পৰীক্ষা ৩১

চাহপাতত এক্সহষ্টেড চাহ মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ এখন ফিল্টাৰ কাগজত অলপ চাহপাত দিওক।
- ২ ফিল্টাৰ কাগজখনৰ ওপৰত অলপ পানী চটিয়াই দিব।
- ৩ ফিল্টাৰ কাগজখন টেপৰ পানীৰে ধুই পোহৰত লৈ চাব।
- ৪ চাহপাত বিশুদ্ধ হলে ফিল্টাৰ কাগজত দাগ নালাগে।
- ৫ যদি 'ক'লটাৰ' (Coal tar) ৰ বঙ দিয়া আছে তেন্তে ফিল্টাৰ কাগজত তৎক্ষণাত দাগ লাগিব।

পৰীক্ষা ৩১

চাহপাতত এক্সহষ্টেড চাহ মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা



বিশুদ্ধ



ভেজাল

পৰীক্ষা ৩২

চাহপাতত লোৰ গুৰি মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ এখন আইনাৰ প্লেটত অলপ চাহপাত লব।
- ২ চুম্বক চাহপাতৰ ওপৰত ঘূৰাব।
- ৩ বিশুদ্ধ চাহপাত হলে চুম্বকত লো লাগি নধৰিব।
- ৪ যদি লোৰ গুৰি মিহলি আছে তেন্তে চুম্বকত লাগি ধৰিব।

পৰীক্ষা ৩২

চাহপাতত লোৰ গুৰি মিহলি থকাৰ পৰীক্ষা



বিশুদ্ধ



ভেজাল

পৰীক্ষা ৩৩

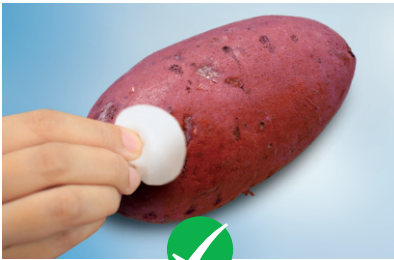
মিঠা আলুত কৃত্ৰিম বঙ থকাৰ পৰীক্ষা

পৰীক্ষণ পদ্ধতি

- ১ এডোখৰ কপাহ পানী বা তেলত তিয়াই লব (দুয়োটা পৰীক্ষা পৃথকে কৰিব)
- ২ মিঠা আলুৰ বঙা বাকলিৰ ওপৰত কপাহ টুকুৰা ঘঁহিব।
- ৩ কপাহ টুকুৰাত বঙ লাগিলে মিঠা আলুৰ বাকলিত কৃত্ৰিম বঙ ব্যৱহাৰ কৰাটোকে সূচায়।

পৰীক্ষা ৩৩

মিঠা আলুত কৃত্ৰিম বঙ থকাৰ পৰীক্ষা



বিশুদ্ধ



ভেজাল

BACK COVER



FOOD SAFETY AND STANDARDS
AUTHORITY OF INDIA

Inspiring Trust, Assuring Safe & Nutritious Food

Ministry of Health and Family Welfare, Government of India

এফ.ডি.এ (FDA) ভবন, বালভ্রনৰ সমীপত কোটলা ৰোড, নতুন দিল্লী - ১১০০০২, ভাৰত

দূৰভাষ : ১৮০০১১২১০০ | টেলিফোন : ০১১-২৩২২০৯৯৪

ই-মেইল : iec@fssai.gov.in | ৱেবচাইট : www.fssai.gov.in

BACK COVER INSIDE