



ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ  
ઓથોરિટી ઓફ ઇન્ડિયા

વિધાસ જગાડે, સ્વચ્છ અને પોષણયુક્ત આહારની ખાતરી સાથે  
આરોગ્ય અને પરિવાર કલ્યાણ મંત્રાલય, ભારત સરકાર



ઈટ રાઈટ  
ઇન્ડિયા  
વૈવેચ આહાર ઉત્તમ જીવન

# ખોરાકમાં ભેળસેળનો ચાવીનો ઝુડો



## પરીક્ષણ-૧

## દૂધમાં પાણીની ભેળસેળ શોધવી

## પરીક્ષણ પદ્ધતિ:

- ❶ સહેજ ઢળતી ચળકતી સપાટી પર દૂધનું ટીપું મૂકો.
- ❷ દૂધ શુદ્ધ હશે તો તે સપાટી પર સ્થિર રહેશે અથવા ખૂબ ધીમેથી વહેશે અને પોતાની સફેદી પાછળ છોડશે.
- ❸ દૂધ ભેળસેળવાળું હશે તો તે ઝડપથી પ્રસરવા લાગશે પાછળ કોઈ નિશાની રહેવા દેશે નહિ.

## પરીક્ષણ-૧

## દૂધમાં પાણીની ભેળસેળ શોધવી



ચોખ્ખું દૂધ



ભેળસેળવાળું દૂધ

## પરીક્ષણ-૨

## દૂધમાં ડિટરજન્ટ શોધી કાઢવો

પરીક્ષણ પધ્ધતિ:

- ❶ ૫ થી ૧૦ મિલિ દૂધનો નમૂનો અને તેટલી જ માત્રામાં પાણી લેવું.
- ❷ આ દ્રાવણને ખૂબ હલાવો.
- ❸ જો દૂધમાં ડિટરજન્ટ હશે તો તેમાં ઘાટું ફીણ થશે
- ❹ દૂધ શુદ્ધ હશે તો હલાવવાને કારણે બનેલું ફીણની પાતળી સપાટી જ બનશે.

## પરીક્ષણ-૨

## દૂધમાં ડિટરજન્ટ શોધી કાઢવો



ચોખ્ખું દૂધ



ભેળસેળવાળું દૂધ

## પરીક્ષણ-૩

દૂધ અને દુધની બનાવટમાં સ્ટાર્ચની ભેળસેળ તપાસવી. (માવો,પનીર)

પરીક્ષણ પધ્ધતિ :

- ❶ ૨ થી ૩ મિલિ નમૂનાને ૫ મિલિ પાણી સાથે ઉકાળો.
- ❷ તેને ઠંડુ થવા દો અને તેમાં ટીચર આયોડિનનાં ૨-૩ ટીપાં ઉમેરો.
- ❸ જો હવે તે વાદળી/ભુરા રંગનું જણાય તો તેમાં સ્ટાર્ચ ભેળવેલો હશે.  
(જો માત્ર દૂધનો જ નમુનો હોય તો તેમાં પાણી ઉમેરવાની કે ઉકાળવાની જરૂર રહેતી નથી.)

## પરીક્ષણ-૩

દૂધ અને દુધની બનાવટમાં સ્ટાર્ચની ભેળસેળ તપાસવી. (માવો,પનીર)



ચોખ્ખું દૂધ



ભેળસેળવાળું દૂધ

## પરીક્ષણ-૪

ઘી/ માખણમાં છૂંદેલા બટાકા,શક્કરિયા કે અન્ય સ્ટાર્ચની ભેળસેળ તપાસવી

પરીક્ષણ પધ્ધતિ:

- ❶ પારદર્શક ગ્લાસ કે વાડકામાં અડધી ચમચી ઘી / માખણ લો.
- ❷ તેમાં ૨-૩ ટીપાં ટીંચર આયોડિન ઉમેરો.
- ❸ જો તેનો રંગ બદલાઇને વાદળી/ ભુરો થઇ જાય તો તેમાં છૂંદેલા બટાકા કે શક્કરિયાં કે અન્ય સ્ટાર્ચની ભેળસેળ કરેલી છે.

## પરીક્ષણ-૪

ઘી/ માખણમાં છૂંદેલા બટાકા,શક્કરિયા કે અન્ય સ્ટાર્ચની ભેળસેળ તપાસવી



ચોખ્ખું દૂધ



ભેળસેળવાળું દૂધ

## પરીક્ષણ-૫

## કોપરેલમાં અન્ય તેલની ભેળસેળ તપાસવી

પરીક્ષણ પધ્ધતિ :

- ❶ પારદર્શક ગ્લાસની અંદર કોપરેલ લો.
- ❷ આ ગ્લાસને ૩૦ મિનિટ માટે ફીઝમાં જ મૂકો.(ફીઝરમાં નહિ ,ફીઝમાં મૂકો)
- ❸ રેફ્રીઝરેટરમાં મૂકેલું કોપરેલ ઠરીને જામી જશે.
- ❹ જો તે ભેળસેળયુક્ત હશે તો અન્ય તેલની સપાટી અલગ દેખાશે.

## પરીક્ષણ-૫

## કોપરેલમાં અન્ય તેલની ભેળસેળ તપાસવી



શુધ્ધ



ભેળસેળયુક્ત

## પરીક્ષણ-૬

## મધમાં ખાંડની યાસણીની ભેળસેળ તપાસવી

## પરીક્ષણ પદ્ધતિ - ૧

- ❶ પાણી ભરેલો પારદર્શક ગ્લાસ લો.
- ❷ તે પાણીમાં મધનું ટીપું નાખો.
- ❸ મધ શુદ્ધ હશે તો પાણીમાં ફેલાશે નહિ.
- ❹ જો મધ પાણીમાં ફેલાઈ જાય તો સમજવું કે તેમાં ખાંડની યાસણીની ભેળસેળ છે.

## પરીક્ષણ પદ્ધતિ- ૨

- ❶ મધમાં રૂની દિવેટ ડૂબાડી તેને દિવાસળીથી સળગાવો.
- ❷ મધ શુદ્ધ હશે તો બળવા લાગશે.
- ❸ જો તેમાં ભેળસેળ હશે તો તે સળગશે જ નહિ અથવા તેમાંથી તડ તડ એવો પાણી બળવાનો અવાજ આવશે.

## પરીક્ષણ- ૬

## મધમાં ખાંડની યાસણીની ભેળસેળ તપાસવી



શુદ્ધ



અશુદ્ધ

## પરીક્ષણ- ૭

## ખાંડ/ ગોળમાં ચોકના ભૂકાની ભેળસેળ તપાસવી

પરીક્ષણ પદ્ધતિ :

- ① પાણીનો પારદર્શક ગ્લાસ લો.
- ② તે પાણીમાં નમુનાની ખાંડ કે ગોળ ૧૦ ગ્રામ લઈ ઓગાળો.
- ③ જો ખાંડ/ ગોળમાં ચોકનો ભૂકો ભેળવેલો હશે તો તેવો પદાર્થ ગ્લાસને તળિયે બેસી જશે.

## પરીક્ષણ- ૭

## ખાંડ/ ગોળમાં ચોકના ભૂકાની ભેળસેળ તપાસવી



શુદ્ધ



અશુદ્ધ



### પરીક્ષણ-૮

અનાજના દાણામાં બાહ્ય પદાર્થો (ધૂળ,કાંકરા,પથ્થર,સળીયો,ચપટા દાણા,બગડેલા દાણા,ડંખવાળા દાણા, જંતુઓ, ઉંદરના વાળ કે અધાર વગેરેની મિલાવટ તપાસવી)

પરીક્ષણ પદ્ધતિ :

- 1 કાચની પ્લેટમાં નમુનાના થોડા દાણા લો.
- 2 સૂક્ષ્મ રીતે તેમાં રહેલી અશુદ્ધતા તપાસો.
- 3 જો અનાજ શુદ્ધ હશે તો કોઈ અશુદ્ધ પદાર્થો દેખાશે નહિ.
- 4 અનાજની અશુદ્ધિઓ નજરે જોઈ શકાશે.

### પરીક્ષણ-૮

અનાજના દાણામાં બાહ્ય પદાર્થો (ધૂળ,કાંકરા,પથ્થર,સળીયો,ચપટા દાણા,બગડેલા દાણા,ડંખવાળા દાણા, જંતુઓ, ઉંદરના વાળ કે અધાર વગેરેની મિલાવટ તપાસવી)



શુદ્ધ - અનાજમાં ધંતુરાનાં બીજ



અશુદ્ધ - ધંતુરાનાં બીજ

## પરીક્ષણ-૯

## ઘઉંના લોટમાં વધારાનું ભૂસું કે છોતરાંની ભેળસેળ તપાસવી

પરીક્ષણ પદ્ધતિ :

- ❶ પાણીનો પારદર્શક ઝાસ લો.
- ❷ તેમાં એક ચમચી ઘઉંનો લોટ લઈ હલાવો.
- ❸ ઘઉંનો લોટ શુદ્ધ હશે તો પાણીની સપાટી પર ભૂસું કે છોતરાં દેખાશે નહિ.
- ❹ જો આવું ભૂસું કે છોતરાં પાણીની સપાટી પર જણાય તો તે દર્શાવે છે કે લોટમાં તેની ભેળસેળ કરાઈ છે.

## પરીક્ષણ-૯

## ઘઉંના લોટમાં વધારાનું ભૂસું કે છોતરાંની ભેળસેળ તપાસવી



ઘઉંનો શુદ્ધ લોટ



ઘઉંના લોટમાં છોતરાં કે ભૂસું

## પરીક્ષણ-૧૦

## કઠોળ અને દાળમાં કેસરી દાળની ભેળસેળ તપાસવી

પરીક્ષણ પદ્ધતિ :

- ❶ ઠોળ કે દાળના થોડા દાણા કાચની પ્લેટમાં લો.
- ❷ સુક્ષ્મ રીતે જોઈને ખાતરી કરો કે તેમાં કોઈ અશુદ્ધિ દેખાતી નથી ને?
- ❸ કેસરી દાળ દેખાવામાં થોડીક ધારવાળી અને એકબાજુ સહેજ નમેલી દેખાય છે. વળી તે ચારખૂણાવાળી દેખાય છે અને ઝીણવટથી જોવામાં આવે તો તરત અલગ પાડી શકાય છે.
- ❹ દાળ શુદ્ધ હશે તો આવી કોઈ જ અશુદ્ધિ જોવા મળશે નહિ.

## પરીક્ષણ-૧૦

## કઠોળ અને દાળમાં કેસરી દાળની ભેળસેળ તપાસવી



શુદ્ધ દાળ



કેસરી દાળ

## પરીક્ષણ-૧૧

## અનાજના દાણામાં રંગની ભેળસેળ તપાસવી

પરીક્ષણ પદ્ધતિ :

- ❶ પારદર્શક ગ્લાસમાં પાણી લો.
- ❷ તેમાં બે ચમચી દાણા નાખીને બરાબર મિશ્ર કરો.
- ❸ જો અનાજના દાણા શુદ્ધ હશે તો રંગ દેખાશે નહિ.
- ❹ જો અનાજના દાણામાં રંગ ભેળવેલો હશે તો તરત જ પાણીમાં તે રંગ લાગશે.

## પરીક્ષણ-૧૧

## અનાજના દાણામાં રંગની ભેળસેળ તપાસવી



શુદ્ધ



ભેળસેળયુક્ત

## પરીક્ષણ-૧૨

## લોટ / મેંદો / રવામાં લોખંડની ભેળસેળ તપાસવી

પરીક્ષણ પદ્ધતિ :

- ❶ પારદર્શક ગ્લાસમાં લોટ લો.
- ❷ લોટ પર લોહચુંબક ફેરવો.
- ❸ શુદ્ધ લોટ હશે તો લોહચુંબક પર તે દેખાશે નહીં.
- ❹ લોટ લોખંડથી મિલાવટ વાળો હશે તો લોહચુંબક પર દેખાશે.

## પરીક્ષણ-૧૨

## લોટ / મેંદો / રવામાં લોખંડની ભેળસેળ તપાસવી



શુદ્ધ



ભેળસેળયુક્ત

## પરીક્ષણ-૧૩

## યોખામાં હળદરની ભેળસેળ તપાસવી

પરીક્ષણ પદ્ધતિ :

- ❶ કાચની પ્લેટમાં એકાદ ચમચી જેટલા યોખા લો.
- ❷ તેમાં ભીનો યુનો(યુનાનું થોડુંક પાણી) નાખીને છટકાવ કરો.
- ❸ યોખા શુદ્ધ હશે તો તેનો લાલ રંગ થશે નહિ.
- ❹ યોખા અશુદ્ધ હશે તો યુનાના સંપર્કથી તેનો રંગ લાલ થઈ જશે.

## પરીક્ષણ-૧૩

## યોખામાં હળદરની ભેળસેળ તપાસવી



શુદ્ધ



અશુદ્ધ

## પરીક્ષણ-૧૪

## રાગીમાં કૃત્રિમરંગની ભેળસેળ તપાસવી

પરીક્ષણ પદ્ધતિ :

- ❶ રૂનું પૂમડું પાણીમાં અથવા તેલમાં બોળીને લો. (આ બંને પરીક્ષણ અલગ-અલગ કરવા)
- ❷ રાગી અનાજની બહારની સપાટી પર તેને ઘસો.
- ❸ જો રૂને રંગ લાગે તો સમજવું કે તેમાં કૃત્રિમ રંગની ભેળસેળ કરેલી છે.

## પરીક્ષણ-૧૪

## રાગીમાં કૃત્રિમરંગની ભેળસેળ તપાસવી



શુદ્ધ



અશુદ્ધ

## પરીક્ષણ-૧૫

## કાળા મરીમાં પૈયાનાં બીજની ભેળસેળ તપાસવી

પરીક્ષણ પદ્ધતિ - ૧ :

- ❶ પાણીના એક ગ્લાસમાં કેટલાંક કાળા મરી નાખો.
- ❷ શુદ્ધ મરી પાણીને તળિયે બેસી જશે.
- ❸ ભેળસેળવાળા મરી હશે તો, પૈયાનાં બીજ પાણીની સપાટી પર તરતાં હશે.

## પરીક્ષણ-૧૫

## કાળા મરીમાં પૈયાનાં બીજની ભેળસેળ તપાસવી



કાળા મરી



પૈયાનાં બીજ



## પરીક્ષણ-૧૬

## મરયાનાં પાવડરમાં કૃત્રિમ રંગની ભેળસેળની તપાસ

પરીક્ષણ પધ્ધતિ :

- કાચના પાત્રમાં લીધેલ પાણીની ઉપર મરયાના પાવડરનો નમુનો ભભરાવો.
- ભેળસેળ માટે વપરાયેલ રંગ લીસોટારૂપે નીચે ઉતરતો જોવા મળશે.

## પરીક્ષણ-૧૬

## મરયાનાં પાવડરમાં કૃત્રિમ રંગની ભેળસેળની તપાસ



શુદ્ધ



અશુદ્ધ

## પરીક્ષણ-૧૭

## તજમાં કાસિયા ઝાડની છાલની ભેળસેળ તપાસવી

પરીક્ષણ પધ્ધતિ :

- ❶ કાયની પ્લેટમાં થોડાક તજ લો.
- ❷ જો તેમાં કાસિયા ઝાડની છાલની ભેળસેળ હશે તો ઝીણવટથી જોવાથી તે અલગ પાડી શકાશે. કાસિયા ઝાડની છાલના ઘણા પડ હોય છે અને તેની બહારની સપાટી ખરબચડી અને અંદરની સપાટી એકદમ મુલાયમ પડની બનેલી હોય છે અને સાચા તજથી તેને અલગ તારથી શકાય છે.
- ❸ તજની(સાચા તજની) છાલ ખૂબ જ પાતળી હોય છે અને તેને આસાનીથી પેન્સિલ કે પેનની ગોળ સપાટી પર વીંટી શકાય તેવી પાતળી હોય છે. વળી તેની સુગંધ વિશિષ્ટ પ્રકારની હોય છે.

## પરીક્ષણ-૧૭

## તજમાં કાસિયા ઝાડની છાલની ભેળસેળ તપાસવી



તજ



કાસિયા ઝાડની છાલ

## પરીક્ષણ-૧૮

## રાઇના દાણામાં આર્જીમોનની ભેળસેળ તપાસવી

પરીક્ષણ પદ્ધતિ :

- ❶ કાચની પ્લેટમાં થોડાક રાઇના દાણાના નમુના લો.
- ❷ તેમાં આર્જીમોનની ભેળસેળ છે કે નહિ તે સુક્ષ્મ દૃષ્ટિથી તપાસો.
- ❸ રાઇના દાણાની સપાટી સુંવાળી હોય છે અને તેને દબાવવામાં આવે તો તેમાં પીળા રંગનો ગર્ભ દેખાય છે.
- ❹ આર્જીમોનના દાણાની સપાટી ખરબચડી હોય છે અને તેનો રંગ એકદમ કાળો હોય છે. તેને દબાવતા તેમાંથી(પીળો નહિ,પરંતુ) સફેદ ગર્ભ નીકળે છે.

## પરીક્ષણ-૧૮

## રાઇના દાણામાં આર્જીમોનની ભેળસેળ તપાસવી



રાઇના દાણા



આર્જીમોનના દાણા

## પરીક્ષણ-૧૯

## આખી હળદરમાં કૃત્રિમ રંગની ભેળસેળ તપાસવી

પરીક્ષણ પધ્ધતિ :

- ૧ પાણીના પારદર્શક ગ્લાસમાં હળદરના કેટલાક ટૂકડા નાખો.
- ૨ જો હળદર શુધ્ધ હશે તો પાણીને તેનો રંગ લાગશે નહિ.
- ૩ જો હળદર ભેળસેળયુક્ત હશે તો તે વધારે ચકચકિત દેખાશે અને પાણી તરત જ રંગીન બની જશે.

## પરીક્ષણ-૧૯

## આખી હળદરમાં કૃત્રિમ રંગની ભેળસેળ તપાસવી



શુધ્ધ હળદર



ભેળસેળયુક્ત હળદર

## પરીક્ષણ-૨૦

હળદરના પાવડર(દળેલી હળદર)માં કૃત્રિમ રંગની ભેળસેળ તપાસવી

પરીક્ષણ પદ્ધતિ :

- ❶ પાણીના પારદર્શક ગ્લાસમાં એક ચમચી દળેલી હળદર નાખો.
- ❷ જો હળદર શુદ્ધ હશે તો પાણીમાં હળવો પીળો રંગ જણાશે અને હળદરનો પાવડર પાણીમાં તળિયે બેસશે.
- ❸ જો તેમાં કૃત્રિમ રંગ ભેળવેલો હશે તો પાણી એકદમ પીળું બની જશે.

## પરીક્ષણ-૨૦

હળદરના પાવડર(દળેલી હળદર)માં કૃત્રિમ રંગની ભેળસેળ તપાસવી



શુદ્ધ હળદર



અશુદ્ધ હળદર

## પરીક્ષણ-૨૧

## દળેલા / ખાંડેલા મસાલામાં લાકડાનો વ્હેર અને ભૂસાનાં પાવડરની ભેળસેળ તપાસવી

પરીક્ષણ પદ્ધતિ :

- ❶ દળેલા/ ખાંડેલા મસાલાને પાણીની સપાટી પર ભભરાવો.
- ❷ જો મસાલો શુદ્ધ હશે તો પાણીની સપાટીની ઉપર કોઈ ભૂસું કે વ્હેર દેખાશે નહિ.
- ❸ જો મસાલો ભેળસેળયુક્ત હશે તો લાકડાનો વ્હેર અથવા ભૂસું પાણીની સપાટી પર તરતું જણાશે.

## પરીક્ષણ-૨૧

## દળેલા / ખાંડેલા મસાલામાં લાકડાનો વ્હેર અને ભૂસાનાં પાવડરની ભેળસેળ તપાસવી



શુદ્ધ મસાલા



ભેળસેળયુક્ત મસાલા

## પરીક્ષણ-૨૨

આખા મસાલામાં બાહ્ય પદાર્થ ( માટી, કાંકરી, પથ્થર, ભૂસું, ક્ષતિગ્રસ્ત અનાજ, વંદાવાળું અનાજ, જીવડા, ઉંદરના વાળ કે ચરક ) ની ભેળસેળની તપાસ

પરીક્ષણ પદ્ધતિ :

- ❶ કાચની પ્લેટમાં થોડા આખા મસાલા લો.
- ❷ અશુદ્ધતા સુક્ષ્મ દૈષ્ટિથી તપાસો.
- ❸ શુદ્ધ આખા મસાલામાં અશુદ્ધતા દેખાશે નહીં.
- ❹ ભેળસેળવાળા આખા મસાલામાં અશુદ્ધતા નરી આંખે દેખાશે.

## પરીક્ષણ-૨૨

આખા મસાલામાં બાહ્ય પદાર્થ ( માટી, કાંકરી, પથ્થર, ભૂસું, ક્ષતિગ્રસ્ત અનાજ, વંદાવાળું અનાજ, જીવડા, ઉંદરના વાળ કે ચરક ) ની ભેળસેળની તપાસ



શુદ્ધ



અશુદ્ધ

## પરીક્ષણ-૨૩

## જીરાના દાણામાં વરીયાળીનાં દાણાની ભેળસેળની તપાસ

પરીક્ષણ પદ્ધતિ :

- ❶ કાચની પ્લેટમાં થોડા જીરાના દાણા લો.
- ❷ વરીયાળીના દાણાને સુક્ષ્મ દૈષ્ટિથી તપાસો.
- ❸ નજીકથી જોવાથી વરીયાળીનાં દાણા છુટા પાડી શકાશે

## પરીક્ષણ-૨૩

## જીરાના દાણામાં વરીયાળીનાં દાણાની ભેળસેળની તપાસ



વરીયાળીનાં દાણા



જીરાના દાણા



## પરીક્ષણ-૨૪

દૂધી ,લીલા મરચાં અને અન્ય લીલા શાકભાજીમાં લીલા કૃત્રિમ રંગનું ઉમેરણ તપાસવું.

પરીક્ષણ પદ્ધતિ :

- ❶ રૂનું પૂમડું લઈ તેને પાણી કે તેલમાં બોળવું(બંને પરીક્ષણ અલગ અલગ કરવાં)
- ❷ લીલાં શાકભાજી/મરચાંની લીલી સપાટી પર તે પુમડું ઘસવું.
- ❸ જો રૂ લીલા રંગનું થાય તો સમજવું કે કૃત્રિમ રંગનું ઉમેરેલ છે.

## પરીક્ષણ-૨૪

દૂધી ,લીલા મરચાં અને અન્ય લીલા શાકભાજીમાં લીલા કૃત્રિમ રંગનું ઉમેરણ તપાસવું.



શુદ્ધ



અશુદ્ધ

## પરીક્ષણ-૨૫

## લીલા વટાણામાં કૃત્રિમ રંગ પારખવો

પરીક્ષણ પદ્ધતિ :

- ❶ પારદર્શક કાચના ગ્લાસમાં થોડાક લીલા વટાણા નાખો
- ❷ તેમાં પાણી ઉમેરી, બરાબર હલાવીને મિશ્રણ કરો.
- ❸ અડધો કલાક સુધી તેને રાખી મૂકો.
- ❹ જો રંગ અલગથી દેખાય તો વટાણામાં કૃત્રિમ રંગની ભેળસેળ થયેલી છે.

## પરીક્ષણ-૨૫

## લીલા વટાણામાં કૃત્રિમ રંગ પારખવો



શુદ્ધ



અશુદ્ધ

## પરીક્ષણ-૨૬

## કેસરમાં રંગીન સૂકા મકાઈના રેસાની ભેળસેળનું પરીક્ષણ

## પરીક્ષણ પદ્ધતિ:

- જો કેસર એકદમ શુદ્ધ હશે તો તેના રેસા ઝડપથી ભાગી/તૂટી શકશે નહિ. કેસરમાં ભેળસેળ કરવા માટે મકાઈના સૂકા રેસાને ખાંડના દ્રાવણમાં પલાળી રાખી પછી તેને કોઇલટારથી રંગીન બનાવવામાં આવે છે.
- એક પારદર્શક ગ્લાસ લઇ પાણીમાં થોડુંક કેસર નાખો.
- જો કેસર ભેળસેળવાળું હશે તો તેનો રંગ પાણીમાં ઝડપથી પ્રસરી છુટા પડી જશે.શુદ્ધ કેસરને પાણીમાં પલાળતાં છુટા પડી,તેમાંથી લાંબા સમય સુધી / છેક સુધી કેસરી રંગ નીકળે છે.

## પરીક્ષણ-૨૬

## કેસરમાં રંગીન સૂકા મકાઈના રેસાની ભેળસેળનું પરીક્ષણ



કેસર



મકાઈના સૂકા રેસા

## પરીક્ષણ-૨૭

## મીઠામાં સફેદ ચોકનો પાવડરની ભેળસેરની તપાસ

પરીક્ષણ પદ્ધતિ :

- ૧ પાણીના ઝાસમાં  $\frac{1}{4}$  મીઠું નાખીને હલાવો.
- ૨ શુદ્ધ મીઠું સંપૂર્ણ રીતે ઓગળી જાય છે અને સ્વસ્થ પારદર્શક દ્રાવણ બને છે અથવા જામી ન જાય તેમા તે માટે નાંખેલ રસાયણને કારણે હલકું ડહોળા જેવું લાગશે.
- ૩ જો મીઠામાં ચોકનો પાઉડર ભેળસેળ હશે તો ચોકનો પાવડર પાણીમાં ઓગળી જવાને બદલે તળિયે બેસશે.

## પરીક્ષણ-૨૭

## મીઠામાં સફેદ ચોકનો પાવડરની ભેળસેરની તપાસ



ખાવાનું મીઠું



ચોકનો પાવડર

## પરીક્ષણ-૨૮

## સામાન્ય મીઠું અને આયોડિનવાળું મીઠામાં તફાવત

પરીક્ષણ પદ્ધતિ:

- ૧ બટેટાનો ટુકડો કરો અને તેમાં મીઠું નાખો અને ૧ મિનિટ સુધી રાહ જુઓ.
- ૨ તેમાં બે ટીપામાં લીબુંનો રસ નાંખો.
- ૩ આયોડિનવાળું મીઠું હશે તો તે વાદળી રંગ પકડશે.
- ૪ સામાન્ય મીઠું નાખેલ હશે તો બટેટામાં વાદળી રંગ નહીં દેખાય.

## પરીક્ષણ-૨૮

## સામાન્ય મીઠું અને આયોડિનવાળું મીઠામાં તફાવત



આયોડિનવાળું મીઠું



સામાન્ય મીઠું

## પરીક્ષણ-૨૯

## કોફીના પાવડરમાં માટીની ભેળસેળ તપાસવી

પરીક્ષણ પદ્ધતિ :

- ❶ પારદર્શક પાણીના ઝલાસમાં અડધી ચમચી કોફી નાખો.
- ❷ એક મિનિટ માટે તેને ચમચીથી હલાવો અને પાંચ મિનિટ માટે તેને રહેવા દો. પછી ઝલાસને તળિયે તપાસ કરો.
- ❸ જો કોફી શુદ્ધ હશે તો ઝલાસને તળિયે માટીના કણ રહેશે નહિ.
- ❹ જો કોફીમાં ભેળસેળ હશે તો માટીના કણ ઝલાસને તળિયે જામી ગયા હશે.

## પરીક્ષણ-૨૯

## કોફીના પાવડરમાં માટીની ભેળસેળ તપાસવી



શુદ્ધ



અશુદ્ધ

## પરીક્ષણ-૩૦

## સોપારી, પાન અને મસાલામાં રંગની ભેળસેળની તપાસ

પરીક્ષણ પદ્ધતિ :

- ❶ પારદર્શક પાણીના ગ્લાસમાં થોડું સોપારી, પાન અને મસાલા નાખો.
- ❷ શુદ્ધ સોપારીનો મસાલો હશે તો પાણીમાં તે રંગ નહીં છોડે.
- ❸ જો ભેળસેળવાળો હશે તો પાણીમાં તુરંત જ રંગ ઓગળશે.

## પરીક્ષણ-૩૦

## સોપારી, પાન અને મસાલામાં રંગની ભેળસેળની તપાસ



શુદ્ધ



અશુદ્ધ

## પરીક્ષણ-૩૧

## યાની પત્તીમાં વપરાયેલી યાની ભેળસેળ તપાસવી

પરીક્ષણ પદ્ધતિ :

- ❶ એક ફીલ્ટરપેપર લઈ તેની ઉપર યાની પત્તી પહોળી કરી પાથરો.
- ❷ ફીલ્ટર પેપરને ભીનો કરવા માટે તેની ઉપર ધીમેથી પાણીનો છંટકાવ કરો.
- ❸ ફીલ્ટર પેપરને નળના પાણી નીચે ઘોંઘાળી અને સૂર્ય પ્રકાશમાં ધરી તેની ઉપર પડેલા ડાઘ તપાસો.
- ❹ જો યાની પત્તી શુદ્ધ હશે તો ફીલ્ટર પેપર ઉપર ડાઘ જોવા નહિ મળે.
- ❺ જો તેમાં ભેળસેળ હશે તો તે ફીલ્ટર પેપર ઉપર ડાઘા પડેલા જોઈ શકાશે.

## પરીક્ષણ-૩૧

## યાની પત્તીમાં વપરાયેલી યાની ભેળસેળ તપાસવી



શુદ્ધ



અશુદ્ધ



## પરીક્ષણ-૩૨

## યાની પત્તીમાં લોખંડની પતરીની ભેળસેળ તપાસવી

પરીક્ષણ પદ્ધતિ :

- ❶ કાચની પ્લેટમાં યાની થોડી પત્તી લો.
- ❷ તેની ઉપર લોહચુંબક ફેરવો.
- ❸ જો યા શુદ્ધ હશે તો લોહચુંબક પ્રત્યે આકર્ષાશે નહિ.
- ❹ જો તેમાં લોખંડની પતરી હશે તો લોહચુંબક પ્રત્યે આકર્ષાઈને ચોંટી જશે.

## પરીક્ષણ-૩૨

## યાની પત્તીમાં લોખંડની પતરીની ભેળસેળ તપાસવી



શુદ્ધ



અશુદ્ધ

## પરીક્ષણ-૩૩

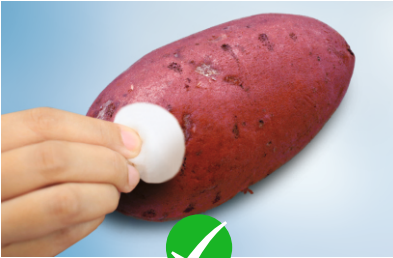
## શક્કરિયામાં કૃત્રિમ રંગની ભેળસેળની તપાસ

પરીક્ષણ પદ્ધતિ :

- ❶ રૂ નું પૂમડું પાણી અથવા ખાવાના તેલમાં પલાડવું.
- ❷ શક્કરિયા પર રૂને ખસવું.
- ❸ જો રૂના પૂમડા પર રંગ લાગે તો શક્કરિયાની બહારની સપાટી પર રંગનો ઉપયોગ કરેલો છે તેમ જણાશે.

## પરીક્ષણ-૩૩

## શક્કરિયામાં કૃત્રિમ રંગની ભેળસેળની તપાસ



શુદ્ધ



અશુદ્ધ



ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડસ  
ઓથોરીટી ઓફ ઇન્ડિયા  
આરોગ્ય અને પરિવાર કલ્યાણ મંત્રાલય, ભારત સરકાર

FDA ભવન, કોતાલા રોડ, નવી દિલ્હી - ૧૧૦૦૦૨

ફોન નંબર - +૯૧-૧૧-૨૩૨૨૦૯૯૫ / ફેક્સ - +૯૧-૧૧-૨૩૨૨ ૦૯૯૬

E-mail – [iec@fssai.gov.in](mailto:iec@fssai.gov.in) / [www.fssai.gov.in](http://www.fssai.gov.in) , [www.eatrightindia.gov.in](http://www.eatrightindia.gov.in)