

बिस्किट : हर उपभोक्ता की पसंद

बिस्किट के साथ चाय की चुस्कियों का लुत्फ दोगुना हो जाता है। अपने नाभे में भारतीय उपभोक्ता इसे कई तरह से शामिल करते हैं। घर में कोई मेहमान आए या बच्चों के लिए, अब तो चॉकलेट के विकल्प के रूप में भी बिस्किट कई स्वाद में उपलब्ध हैं। यदि आप कहीं सफर में जाएं और भूख लग जाए और आप तले पदार्थ समोसा, ब्रेड पकौड़ा से बचना चाहते हैं तो उसके लिए सबसे अच्छा विकल्प है बिस्किट। उपभोक्ता के लिए जरूरी है कि वह अपने पसंदीदा बिस्किट को जाने कि आखिर वह कितना खरा है। आखिर हम लजीज और स्वाद के एवज में क्या खा रहे हैं।



कॉफी पहले की बात है जब जिंदगी ने तेजी से आगे बढ़ने की शुरुआत ही की थी और मनुष्य ने जहाज के माध्यम से व्यापार भी शुरू ही किया था। उसी समय कुकीज़ अर्थात् बिस्किट की शुरुआत हुई थी। नाविक अपने लंबे सफर में खाने के लिए ऐसा सामान रखना चाहते थे जो ज्यादा देर तक रखने से खराब न हो। स्वास्थ्य के लिए नुकसानदेह भी न हो। तब उन्होंने मैदा का पेस्ट बनाया उसमें मीठा मिलाकर उसको जमा दिया। बाद में सूख जाने पर उसके छोटे-छोटे टुकड़े काट लिए। जो की चाय के साथ, मक्खन के साथ और अचार आदि के साथ खाये जाते थे। बिस्किट के ये टुकड़े बहुत नरम, स्वादिष्ट और हल्के होते थे। नाविकों का यह परीक्षण सफल रहा और एक व्यवसाय के रूप में भी गति पकड़ गया।

कौन सा बिस्किट है आपकी पसंद अब उपभोक्ताओं के लिए बाजार में बिस्किट कई तरह के स्वाद में मीठा, नमकीन और फीका भी उपलब्ध होता है। बिस्किट बनाने के लिए सबसे जरूरी चीजे जो जैसे मैदा, चीनी, पानी, वसा की मात्रा के अलावा उसके आकार को भी ध्यान में रखा जाता है। बिस्किट

ब्रांड	रैंक
काजू के टुकड़ों के बगैर	
मेक-विटिज	01
यूनिबिक	02
प्रियागोल्ड	03
काजू के टुकड़ों के साथ	
सनफिस्ट	01
ब्रिटानिया	02
पारले	03
अनमोल	04
टेस्टी ट्रीट	05

महत्वपूर्ण बिंदु

- ट्रांस वसा की मात्रा किसी भी ब्रांड में नहीं पाई गई।
- मेक-विटिज ब्रांड में कोलेस्ट्रॉल की मात्रा सबसे अधिक थी।
- वसा 19.39 से 23.46 प्रतिशत और मिटास (शुगर) की मात्रा 21.49 से 27.36 प्रतिशत के बीच पाई गई थी।
- अनमोल और प्रियागोल्ड बिस्किट ने मक्खन वाले बिस्किट होने का दावा किया लेकिन संघटक सूची में मक्खन की मात्रा के बारे में कुछ नहीं दिया गया। वहीं पारले ने मक्खन मिलाने के दावा किया है लेकिन उसने महज 0.3 प्रतिशत मक्खन नहीं मिलाया है और सनफिस्ट में जांच के दौरान 0.43 प्रतिशत मक्खन की मात्रा पाई गई हालांकि उसने मक्खन वाले बिस्किट होने का दावा नहीं किया था।
- यूनिबिक ब्रांड ने इसमें काजू हो सकते हैं ऐसा दावा किया हुआ है। जो की उपभोक्ता को गुमराह करता है।

तुलनात्मक परीक्षण

महत्वपूर्ण बिंदु बटर बाइट कुकीज

वॉयस ने बटर बिस्किट के आठ सबसे मशहूर ब्रांड्स जो की बाजार में सबसे अधिक बिकते हैं उनकी जांच की। जिसमें चार बिस्किट के ब्रांड एक पैकेट 2-6 प्रतिशत काजू होने का दावा करते हैं कौन सा बिस्किट ब्रांड परीक्षण में खरा उतरा अर्थात् किस बिस्किट में काजू की अधिक मात्रा पाई गई।

ब्रांड्स	दावा किया
यूनिबिक बटर कुकीज	इसमें काजू हो सकते हैं
मेक-विटिज बटर कुकीज	कोई दावा नहीं किया
पारले	4 प्रतिशत काजू मिलाए गए
सन फिस्ट काजू कुकीज	3.5 प्रतिशत काजू मिलाए गए
ब्रिटानिया गुड डे	4 प्रतिशत काजू मिलाए गए
प्रियागोल्ड बटरबाइट प्रिमियम	कोई दावा नहीं
अटनमोल बटरबाइट काजू	2 प्रतिशत काजू मिलाए गए
टेस्टी ट्रीट बटर काजू कुकीज	6 प्रतिशत काजू मिलाए गए

का बाजार भारत और विदेशों में भी फैला हुआ है। उपभोक्ताओं के स्वाद को ध्यान में रख कर कई कंपनियां नारियल, काजू-बादाम, चॉकलेट, पिस्ता, मूंगफली आदि से मिलाकर बिस्किट बनाती हैं। वहीं कई तरह के बिस्किट ग्लूकोज, फिफ्टी-फिफ्टी, वनिला, बटर-बाइट जैसे कई स्वाद उपभोक्ताओं को खूब पसंद आते हैं। लेकिन इनमें सबसे ज्यादा बिकने वाला बिस्किट है बटर बाइट। उपभोक्ता के लिए कंस्यूमर वॉयस ने बिस्किट की

महत्वपूर्ण मापदंडों को परखा जैसे उसकी संवेदनशीलता, खुशबू, बनावट, संरचना, खाने के बाद स्वाद आदि। बिस्किट जैसे हर किसी उपभोक्ता की पसंद है, लेकिन फिर भी जो अपने मोटापे को लेकर बहुत संवेदनशील होते हैं उन्हें बिस्किट कम खाने चाहिए।

कुल वजन

सभी ब्रांड्स में दावे के अनुसार ही वजन पाया गया। अधिकतर ब्रांड्स कुल वजन के आधार पर पैक किए गए थे जैसे 66 ग्राम, 135ग्राम, 185

ग्राम आदि। जो कि भारतीय मानक के अनुसार अलग है क्योंकि कोई भी पैकिंग 50/100/125/150 ग्राम की मात्रा में पैक की जाती है।

सीलन/नमी

भारतीय उपभोक्ताओं की पसंद के अनुसार बिस्किट में 5.0 प्रतिशत से ज्यादा नमी नहीं रख सकते। जांच के दौरान सभी ब्रांड्स में 0.64 से 4.05 प्रतिशत तक नमी की मात्रा पाई गई। देसी घी में 0.5% से ज्यादा नमी हो सकती है।

अधुलनशील अम्ल की मात्रा

जांच के दौरान अधुलनशील अम्ल के कुछ कण पाए गए। भारतीय उपभोक्ता की मांग के अनुसार बिस्किट में 0.05 प्रतिशत से ज्यादा एसिड की मात्रा नहीं होनी चाहिए। खाद्य सुरक्षा नियम के अनुसार अम्ल की मात्रा 0.1 प्रतिशत होनी चाहिए। जांच में सभी ब्रांड्स इस मानक पर खरे उतरे।

बिस्किट में कहीं मोटापा तो नहीं

भारतीय मानक के अनुसार बिस्किट में अम्ल की मात्रा 1.2 प्रतिशत और एफएसएसआईए के अनुसार 1.5 प्रतिशत होनी चाहिए और उपभोक्ता के लिए यह अच्छी खबर है कि सभी उत्पादों में इसकी गुणवत्ता अच्छी थी। जांच में पाया गया कि बिस्किट के सभी ब्रांड्स में वसा की मात्रा सामान्य स्तर पर प्रयोग करने के संकेत हैं।

वसा/मोटापा

अधिकतर ब्रांड्स ने वसा का उपभोक्ताओं के जरूरत के हिसाब से प्रयोग किया। सभी बिस्किट्स में उतनी ही वसा है जितना की उसमें मक्खन मिलाया गया है।

खाने के सामान में कम से कम वसा की मात्रा हो तो उपभोक्ताओं



कैसी हो बिस्किट की पैकिंग

बिस्किट को टूटने, नमी, चिकनाई और सम्मिश्रण से बचाने के लिए मजबूत रैपर या गल्ले के पैकेट में बंद करना चाहिए। धातु की बनी पैकिंग, पन्नी वाले रैपर में आदि कई तरह की पैकिंग भी अच्छी रहती हैं। इससे उपभोक्ता के स्वास्थ्य पर पैकिंग का कोई गलत असर न पड़े, या बिस्किट का नुकसान न हो। इसके लिए भी पैकिंग के बाद एक और सुरक्षित संकुलन में पैक किया जाता है जैसे मोमी कागज, जीवणु युक्त, नमी युक्त परत की पैकिंग, सल्फिट पेपर, सैलूलोज फिल्म, एल्युमीनियम का वरक आदि से पैक किया गया।

जिनमें सभी ब्रांड्स में जांच टीम द्वारा तीन में से अंक दिए गए। इनमें यूनीबिक और अनमोल को तीन-तीन अंक मिले। इन दोनों ब्रांड्स के बिस्किट की पैकिंग थर्मोप्लास्टिक और गल्ले के डिब्बे में की गई थीं। बाकी अन्य ब्रांड्स को 2.5-2.5 अंक प्राप्त हुए। क्योंकि इन्होंने सिर्फ थर्मोप्लास्टिक में पैकिंग की हुई थी।

अंकन (मार्किंग)

उपभोक्ता बाजार में बिस्किट खरीदने से पहले इन सब बातों का जरूर ध्यान रखें कि...

- 1 उत्पाद का नाम
- 2 ट्रेड का नाम अगर है तो
- 3 उत्पादन का नाम और पता
- 4 बैच और कोड नंबर
- 5 उत्पाद का कुल वजन किलो/ग्राम
- 6 उत्पाद में इस्तेमाल किए गए उपकरणों की तालिका उनकी मात्रा के आधार पर अवरोह क्रम दें
- 7 उत्पाद में रंग और फ्लेवर की मात्रा
- 8 किस महीने और साल में तैयार किया गया (मेन्यूफैक्चर डेट)
- 9 कौन सी तारीख व साल और महीने तक तक इसका इस्तेमाल कर सकते हैं (एक्सपायर डेट)
- 10 किसी तरह की महत्वपूर्ण कानूनी जरूरी जानकारी है तो जरूर दें, जैसे पैकेज अधिनियम 2011 आदि।
- 11 उत्पाद पर स्टैंडर्ड मार्क जरूर लगा हो।
- 12 पोषण की जानकारी
- 13 शाकाहारी है/मांसाहारी जरूरी बताएं

ब्रांड	निरिक्षण	कुल अंक पांच में से
यूनीबिक	सारी जानकारी दी गई, लेकिन पैकेट पर यह भी लिखा है कि 'इसमें काजू हो सकते हैं' ऐसा गुमराह करने वाला दावा किया	5-2.5=2.5
मेक-विटिज़	संचयन (स्टोरेज) की करने की जानकारी नहीं दी गई	4.5
पारले	मक्खन वाले बिस्किट का दावा किया, लेकिन महज 0.3 प्रतिशत मक्खन मिलाया	5-2.5=2.5
सन फिस्ट	सारी जानकारी दी गई	5
ब्रिटानिया	सारी जानकारी दी गई	4.5
प्रियागोल्ड	बिस्किट में मक्खन मिलाने का दावा किया, लेकिन संघटक तालिका में इसकी मात्रा नहीं दी गई	5-3=2
अनमोल	बिस्किट में मक्खन मिलाने का दावा किया, लेकिन संघटक तालिका में इसकी मात्रा नहीं दी गई	5-3=2
टेस्टी ट्रीट	सारी जानकारी दी गई	5

उपभोक्ता को गुमराह करने वाले बिंदु

- यूनीबिक ब्रांड 15 प्रतिशत मक्खन डालने का दावा करता है जो की जांच किए जाने वाले सभी ब्रांड में सबसे अधिक पाया गया। सबसे कम मक्खन सनफिस्ट में 1 प्रतिशत पाया गया। प्रियागोल्ड और अनमोल ने अपने पैकेट पर मक्खन की मात्रा के बारे में कुछ दिया ही नहीं।
- पारले ने अपने बटर कुकीज में महज 0.3 प्रतिशत मक्खन ही मिलाया। सनफिस्ट ने 0.43 प्रतिशत मक्खन का इस्तेमाल किया है।
- यूनीबिक ब्रांड ने "इसमें काजू पाए जा सकते हैं" का दावा किया है जो की उपभोक्ता को गुमराह करने जैसा है।

तुलनात्मक परीक्षण

के लिए अच्छा होता है। सभी ब्रांड्स में मेक-विटिज के बिस्किट में सबसे कम वसा की मात्रा पाई गई इसके लिए उसे सबसे अच्छे अंक मिले। वहीं अनमोल और यूनिक में सबसे अधिक वसा की मात्रा पाई इसके लिए इन दोनों को सबसे कम अंक मिले हैं। पारले बिस्किट ने 0.3 प्रतिशत मक्खन का दावा किया हुआ था।

प्रोटीन की कितनी मात्रा

उपभोक्ता अपने खाने में प्रोटीन का खास ख्याल रखते हैं। प्रोटीन मानव शरीर में कोशिकाओं के भरण-पोषण के लिए और उर्जा के तौर पर बहुत जरूरी होता है।

वॉयस की जांच में सबसे कम प्रोटीन की मात्रा 5.70 प्रतिशत टेस्टी ट्रीट में और सबसे अधिक प्रोटीन 7.44 प्रतिशत पारले ब्रांड में पाई गई।

कितना मीठा है बिस्किट

बिस्किट्स में स्वाद के लिए चीनी मिलाई जाती है। जांच में पाया गया कि अधिकतर बिस्किट्स मीठे थे और उनमें चीनी ज्यादा मात्रा में मिलाई गई थी। बिस्किट में चीनी की ये अधिक मात्रा हमें तुरंत तो उर्जा का अहसास

उसके लिए बिस्किट खरीदते वक्त पैकेट के पीछे दी गई जानकारी में भी उसकी जांच कर सकते हैं। भारतीय मानक के अनुसार बिस्किट में चीनी की मात्रा तय नहीं की गई है, लेकिन फिर भी यह बहुत अधिक नहीं होनी चाहिए।

जांच के बाद सभी ब्रांड्स में से अनमोल में 1.84 और प्रियागोल्ड में 2.08 प्रतिशत सबसे कम चीनी पाई गई और सबसे अधिक पारले में। अनमोल और प्रियागोल्ड दोनों ने अपने पैकेट पर भी इसकी जानकारी दी हुई थी।

कार्बोहाइड्रेट की मात्रा

कार्बोहाइड्रेट उर्जा का स्रोत है। भारतीय मानक में बिस्किट में कार्बोहाइड्रेट की मात्रा के लिए कोई मानक नहीं तय किए गए जांच के पिरणाम अनुसार ब्रांड्स ने अपनी पैकेट में जो कार्बोहाइड्रेट की मात्रा दी हुई थी उससे कहीं अलग पाई गई। प्रति 100 ग्राम पर 65.45 से 70.71 के बीच पाई गई। हमारे अनुसार कार्बोहाइड्रेट की मात्रा कम होनी चाहिए।

उर्जा की जरूरत/ महत्ता

गुणयुक्त उर्जा जो की उपभोक्ता भोजन से प्राप्त करता है। उसके लिए भी भारतीय मानक में कोई प्रतिशत जारी नहीं की गई है।

कच्चा(क्रूड) फाइबर

क्रूड फाइबर का स्रोत गेहूँ के आटे से जुड़ा है। जांच के दौरान सभी ब्रांड्स में कच्चे फाइबर की लघु मात्रा पाई गई।

(कोलेस्ट्रॉल) पैतत्व

पैतत्व अर्थात कोलेस्ट्रॉल हृदयवाहिनी रोग से ताल्लुक रखता है। इसके साथ ही इसके कारण शरीर में तंत्रिका तंत्र की परेशानी भी बढ़ जाती है, मस्तिष्क

सूत्रयुग्मन संयोजकता पर असर पड़ता है, पित्ताशय में पथरी का खतरा, यहां तक की कोलेस्ट्रॉल के कारण कैंसर का भी डर बना रहता है। पैतत्व की मात्रा शरीर में जितनी कम हो अच्छा है।

उपभोक्ताओं के लिए अच्छी खबर है सभी ब्रांड्स के बिस्किट्स में कोलेस्ट्रॉल की मात्रा काजू-बादाम और मक्खन मिले हाने के बावजूद नहीं पाई गई।

संतृप्त वसा अम्ल (सेट्यूरेटिड फ़ैटी एसिड)

संतृप्त वसा अम्ल ऐसी वसा है जो सामान्य तापमान में भी ठोस स्थिति में बनी रहती है। संतृप्त वसा अम्ल जानवरों के मोटापे से ली जाती है। यह सीधे तौर पर शरीर में पैतत्व की मात्रा को भी बढ़ाती है। शरीर में इसकी कम और ज्यादा दोनों मात्रा अनुचित है।

सभी ब्रांड्स में से सबसे कम संतृप्त वसा अनमोल में 94.4 प्रतिशत इसके बाद पारले में 9.85 प्रतिशत और प्रियागोल्ड में 9.92 प्रतिशत रही।

ट्रांस वसा

ट्रांस वसा हाइड्रोजन की मौजूदगी के कारण सब्जी बनाने के गर्म तरल तेल से फलता/उपजता है। ट्रांस वसा उपभोक्ता के लिए सेट्यूरेटिड वसा से भी ज्यादा घातक माना गया है। जो की हमारे शरीर में एलडीएल को बढ़ा देता है और एचडीएल को घटा देता है। सामान्य संतृप्त वसा की तरह यह भी एलडीएल को इतना बढ़ा देता है कि उपभोक्ता के हृदय को खतरा बढ़ जाता है। लेकिन असामान्य सेट्यूरेटिड वसा और ट्रांस वसाएचडीएल को इतना घटा देते हैं जिससे कि उपभोक्ता को ज्यादा नुकसान पहुंचता है। हानिकारक ट्रांस वसा के प्रति उपभोक्ता की जागरूकता आज कई मायने में जरूरी है। कई उत्पाद कंपनियां अपने उत्पाद की



कराती है लेकिन यह उसकी जरूरत को पूरा नहीं कर पाती है। मधुमेह के रोगी और जिन्हें ऐसा होने का संदेह है उनको तो बिस्किट खाने में और अधिक सतर्क रहना चाहिए। उपभोक्ता



पैकिंग पर इसके बारे में जानकारी देते हैं। आज उपभोक्ता कुकीज और मक्खन से बने अन्य पदार्थ कई ब्रांड्स के शून्य ट्रांस वसा के दावे पर ले सकते हैं। लेकिन इसके बावजूद भी कई उत्पाद कंपनियां ट्रांस वसा की मात्रा अपने उत्पाद में मिलाती हैं। उपभोक्ताओं के लिए जरूरी है कि खाद्य पदार्थ के पैकेट पर आहार की मात्रा को ध्यान से पढ़कर ही खरीदें। उपभोक्ता उन्हीं ब्रांड्स के सामान का चुनाव करें जो कि ट्रांस वसा और संतृप्त वसा की कम मात्रा रखता हो।

उपभोक्ता के लिए यह अच्छी खबर है कि वॉयस ने बिस्किट के जिन ब्रांड्स की जांच की उन सभी में 0.01 प्रतिशत मात्रा में ही ट्रांस वसा पाई गई।

अणुजीवि (माइक्रोबाइलोजिकल) जांच

उपभोक्ताओं की नजरिए से खाद्य पदार्थों में अणुजीवियों का सम्मिश्रण एक गहन मुद्दा है। सूक्ष्मजीवियों को उपभोक्ताओं में खाने के कारण होने वाली कई बीमारियों के लिए जिम्मेदार पाया जाता है। ब्रांड्स में जब

अणुजीवियों की जांच की गई तो सभी उत्पाद उसमें खरे उतरे।

ई-कोएल

जांचे गए बिस्किट्स के ब्रांड्स इ-कोएल की निषेध मात्रा पाई गई। इसलिए यह उपभोक्ता के लिए सुरक्षित है।

सर्वेदी जांच

यह एक महत्वपूर्ण जांच है जो की उपभोक्ता की राय के आधार पर पैनेल व्यक्तिपरक जांच करता है। इसीलिए यह बहुत जोखिम भरा परीक्षण है जो

भारतक	मापावड	यूनिडिक	अंक	मेक-विटिज	अंक	पारले	अंक	सनफिस्ट	अंक	ब्रिटानिया	अंक	पिथ्यागोल्ड	अंक	अनमोल	अंक	टेस्टी ट्रीट	अंक
3	रंग और बनावट	7.94	2.38	8.21	2.46	7.31	2.19	8.08	2.42	8.08	2.42	7.1	2.13	7.83	2.35	6.5	1.95
3	सुगंध/ फ्लेवर	8.66	2.60	8.21	2.46	7.75	2.33	8.41	2.52	8.08	2.42	7.1	2.13	7.25	2.18	7	2.10
8	स्वाद	7.83	6.26	8.28	6.62	7.43	5.94	7.91	6.33	7.5	6.00	5.7	4.56	7.08	5.66	6	4.80
4	खाने के बाद का स्वाद	8.27	3.31	7.83	3.13	7.37	2.95	7.75	3.10	8	3.20	7.1	2.84	7.16	2.86	6	2.40
6	कुल स्वीकृति	8.28	4.97	8.41	5.05	7.43	4.46	8.41	5.05	8	4.80	7.1	4.26	8	4.80	5.7	3.42
24			19.52		19.73		17.87		19.42		18.85		15.92		17.85		14.67

तुलनात्मक परीक्षण

की उत्पाद का उपभोक्ता की नजर में विश्वसनीय और भरोसेमंद बनाता है। इस जांच के माध्यम से हम उत्पाद की गुणवत्ता निर्धारित कर सकते हैं। उत्पाद परीक्षण टीम ने यह जांच निम्न पैरामीटर पर की थी। जैसे कि उत्पाद का रंग, स्वाद, सुगंध, खाने के बाद का स्वाद, पूरी तरह से स्वीकर्य आदि जांच की गई।

सभी उत्पाद की जांच लैब में प्रशिक्षित परीक्षणकर्ताओं द्वारा कराई गई। कई अनुभवी विशेषज्ञों का भी योगदान इस जांच में रहा। संवेदी जांच के नतीजा निकालने के लिए बहारी लोगों का भी मत लिया गया।

परीक्षण टीम ने बिस्किट के ब्रांड्स को निम्न मानदंडों जैसे रंग, स्वाद, सुगंध, खाने के बाद का स्वाद और पूरी तरह से उत्पाद स्वीकर्य है आदि की जांच की। इन सभी मानदंडों की जांच में मेक विटिज सबसे खरा उतरा। उसे हर तरह से सबसे ज्यादा पसंद किया गया। उसके बाद सनफिस्ट और यूनिकिबिक रहे। टेस्टी ट्रीट और प्रियागोल्ड परीक्षण जांच के नतीजे में सबसे नीचे रहे।

कंस्यूमर वॉयस इस बार आपके लिए बाजार में सामान्य रूप से कई तरह के बिकने वाले बिस्किट के परीक्षण से अवगत कराया है। जांच किए गए बिस्किट के ब्रांड मेट्रो शहरों में बाजार में शोध के बाद लिए गए थे। सभी ब्रांड्स चुनिंदा मापदंडों पर जांचे गए। यह परीक्षण विशेषज्ञों की मौजूदगी में किया गया था। जिन्होंने तय किया कौन से उत्पाद में कौन सी चीज कम, ज्यादा या सामान्य रही और कौन सी ज्यादा अच्छी या कम अच्छी रही। इन सभी में ब्रांड मेक विटिज का बिस्किट सबसे अच्छा रहा

ब्रांड	कुल अंक 24 में से
यूनिकिबिक	19.52
मेक-विटिज	19.73
पारले	17.87
सनफिस्ट	19.42
ब्रिटानिया	18.85
प्रियागोल्ड	15.92
अनमोल	17.85
टेस्टी ट्रीट	14.67

उसके बाद सनफिस्ट रहा। वहीं जांच कर्ताओं (पैनलिस्ट) ने टेस्टी ट्रीट और प्रियागोल्ड को सबसे नीचे आंका। इन दोनों ब्रांड्स के बिस्किट जांच पर खरे नहीं उतर पाए।

सभी ब्रांड्स में सब्जी बनाने वाला तेल और मक्खन का थोड़ा बहुत ही इस्तेमाल किया गया है। जिससे स्वाद भी अच्छा आता है। लेकिन वसा की मात्रा होना लाजमी है। जिसकी मात्रा 19.39 से 23.6 प्रतिशत के बीच होनी चाहिए, जिसमें यूनिकिबिक और टेस्टी ट्रीट में सबसे कम वसा की मात्रा पाई गई। लेकिन ब्रांड मेक विटिज और अनमोल में सबसे अधिक वसा पाई गई। दूसरा महत्वपूर्ण मापदंड है प्रोटीन जो की बिस्किट में आटा, मैदा, आदि के माध्यम से प्रयोग होता है। मानक के अनुसार यह 6.09 से 7.84 फीसदी के बीच में होना चाहिए। यह पारले और अनमोल में सबसे ज्यादा पाया गया। लेकिन टेस्टी ट्रीट और प्रियागोल्ड में प्रोटीन का आकलन बहुत कम रहा।

ऐसा ही बिस्किट की मिठास अर्थात चीनी की जांच के लिए किया गया जो की अनिवार्य तत्व है। और उपभोक्ताओं की पसंद के लिए काफी मायने भी रखती है। टेस्टी ट्रीट और यूनिकिबिक में सबसे कम और पारले,

मेक विटिज में सबसे ज्यादा चीनी की मात्रा पाई गई। वहीं कार्बोहाइड्रेट और उर्जा की जरूरत इनकी मात्रा सबसे अधिक मेक विटिज और प्रियागोल्ड में पाई गई और सबसे कम यूनिकिबिक और सनफिस्ट में। ऐसा ही उर्जा की मात्रा सबसे अधिक यूनिकिबिक और सनफिस्ट में और सबसे कम मेक विटिज और अनमोल में पाई गई।

ऐसे और मानकों पर बिस्किट्स के ब्रांड्स को परखा गया था जो की उपभोक्ताओं की जरूरत की दृष्टि से काफी जरूरी थे। जैसे पैतत्व (कोलेस्ट्रॉल), सत्तुप्त (सेट्यूरेटेड), ट्रांस वसा, अम्ल और अणुजीवि (माइक्रोबाइलोजिकल) जांच भी की गई। जिनकी मात्रा भारतीय मानक के अनुसार उत्पाद में अर्थात बिस्किट में बहुत कम होनी चाहिए जो की उपभोक्ताओं के स्वास्थ्य के लिए बहुत जरूरी है।

सभी ब्रांड्स के बिस्किट की अणुजीवि जांच हुई जिसमें सभी ब्रांड्स खरे उतरे।

अधिकतर ब्रांड्स ने अपने पैकेट पर 2.6 फीसदी काजू के कण मिलाने का दावा किया हुआ था। यह एक दम सही साबित हुआ लेकिन उनकी प्रतिशत मात्रा में थोड़ा बहुत अंतर रहा। सबसे अधिक टेस्ट ट्रीट में 6.54 प्रतिशत और दूसरे नंबर पर ब्रिटानिया 4.16 प्रतिशत और सबसे कम अनमोल में मात्र दो फीसदी ही काजू के कण पाए गए। यूनिकिबिक ब्रांड ने अपने पैकेट पर एक और दावा किया कि 'इसमें काजू पाए जा सकते हैं'। ब्रांड के इस दावे ने परीक्षण टीम को उलझा दिया। मेक विटिज और प्रियागोल्ड ने काजू के इस्तेमाल के लिए कोई दावा नहीं किया हुआ है। सभी ब्रांड उपभोक्ताओं के लिए ट्रांस वसा के मानक पर भी खरे उतरे।

कुकीज़ बिस्किट (मक्खन-काजू की मात्रा) के तुलनात्मक परीक्षण का कार्य निष्पादन

मापदंड ↓	ब्रांड्स →	वजन :	काजू के टुकड़ों के बगैर			काजू के टुकड़ों के साथ				
			भेक-बिट्टिज	यूनिक	प्रियापोल्ड	सनफिस्टर	ब्रिटानिया#	पारले	अनमोल	टेस्टी ट्रीट
वजनए ग्राम			75	135	200	165	185	195	180	66
कीमत (रुपए.)			12	25	20	20	25	19	20	14
कीमत 100ग्राम के आधार पर (रुपए में)			16.00	18.52	10.00	12.12	13.51	9.74	11.11	21.21
पैकिंग		3	2.5	3	2.5	2.5	2.5	2.5	3.0	2.5
अंकन		5	4.5	2.5	2.0	5	4.5	2.5	2.0	5
भौतिकी एवं रासायनिक जांच										
कुल वजन		2	2	2	2	2	2	2	2	2
नमी		3	3.0	2.12	2.34	1.80	2.28	2.40	2.16	2.29
अधुलनशील अम्ल		3	3.0	2.4	3.0	2.7	2.4	2.4	3.0	2.4
वसा निकालने का अम्ल		3	2.43	2.49	2.40	2.30	2.31	2.52	2.43	2.69
वसा		8	7.44	5.81	6.78	6.46	6.66	6.76	7.20	5.99
प्रोटीन		8	6.44	6.92	5.84	6.32	6.84	7.44	7.06	5.70
कुल कार्बोहाइड्रेट		4	3.44	3.94	3.57	3.88	3.70	3.70	3.65	3.74
उर्जा की मात्रा		5	4.98	4.30	4.75	4.48	4.58	4.59	4.75	4.55
कुल मिटास		5	4.05	3.6	2.08	4.05	3.90	4.21	1.84	2.90
कोलस्ट्रॉल		4	0.8	1.94	3.92					
संतृप्त वसा अम्ल		7	3.54	2.66	4.94	4.87	4.67	4.97	5.15	3.43
ट्रांस वसा		4	4	4	4	4	4	4	4	4
काजू की मात्रा		6	नहीं पाए गए	नहीं पाए गए	नहीं पाए गए	3.97	4.30	4.26	3.0	5.7
अणुजीवि जांच										
कुल कितनी प्लेट		3	3.0	2.8	3.0	2.9	2.9	2.4	2.8	2.9
ई-कोएल		3	3	3	3	3	3	3	3	3
सवेदी जांच		24	19.73	19.52	15.92	19.42	18.85	17.87	17.85	14.67
कुल अंक		100/94	77.85/94	73.0/94	72.04/94	83.65	83.634	81.72	78.74	77.46
कुल मिलाकर अंक (%)			82.81	77.65	76.63	84	83	82	79	78

मूल्यांकनरू >90 - बहुत अच्छा *****,71.90. अच्छा *****,51.70. सामान्य ****,31.50. खराब ***,<30 - बहुत खराब *

एनए. नहीं पया गया

* सवेदी जांच रंग और सुगंध, स्वाद, खाने के बाद का स्वाद, क्या-क्या मिला है, दिखने में कैसा है # ब्राड सनफिस्ट और ब्रिटानिया ने बटर बाइट बिस्किट का दावा नहीं किया था लेकिन उसमें 0.43% और 4.2% मक्खन पाया गया। \$ भारिता में गुमराह करने या गलत दावे करने जैसी कोई कमी पाए जाने का महत्वपूर्ण तथ्यों में जिक्र कर दिया गया है।