



## Lokn ds l kfk l gr cuk, LokLF; o/kZl is

Hkj r eekW vk/kfj r is dh of) dks, d ; qk t ul q; H LokLF; vS i k k k ds c < r s K lu vS vk e of) l s c < l o k feyrk gA vkt vf/kd f'k{kr oxZ LokLF; vk/kfj r mRi kn l o t S sfd eW vk/kfj r is] foVkeu vS vlgkj ij d] vS [k y i k k k ij [k p Z d j u s d s fy, r S kj gA Hkj r] n q u; k d k l c l s c M k e W vk/kfj r is c k t kj g S v S n q u; k d h j h v s y o, Y; w d h f c Ø h d k 22 i f r ' k r i g l l k g S ; g i k j a f j d : i l s n k d s l k f k i z l s d j r s g S , d i k S V d i s ; k l k e k l ; : i l s LokLF; i s d s : i e a t k u k t k r k g A ; g e q ; : i l s ; q H c q q Z v S c k e k j Q f D r ; k d s f y, g A

**खा**द्य सुरक्षा मानकों के विनियमों में परिभाषित मांल्टेड दूध खाद्य पदार्थ दूध, आंशिक रूप से स्किमड दूध या दूध के पाउडर के मिश्रण से उत्पाद के रूप में परिभाषित किया जाता है। यह जौ के मैलेट के मैश से अलग व्यंजन होता है, किसी भी अन्य मांल्टेड अनाज, गेहूं का आटा या किसी अन्य अनाज का आटा / कोको पाउडर के साथ या उसके बिना निकाला गया मॉल्ट, इस श्रेणी में आंका गया है।

### ekW ; q r [k] mRi kn

खाद्य सुरक्षा मानकों के विनियमों में परिभाषित माल्ट आधुनिक फूड्स, उत्पादित मल्ट (आटा या माल्ट निकालने) को बीज के नियंत्रित अंकुरण या अनाज कटाई से प्राप्त किसी भी प्रकार के उत्पाद प्राप्त होते हैं, जिसमें मुख्य रूप से अंकुरण और भट्टा सूखने वाली प्रक्रियाएं शामिल होती

हैं। अन्य अनाज और पनीर के आटे के साथ और पूर्ण दूध / दूध पाउडर / कोको पाउडर के बिना भी यह संभव है।

### Lokfero [k]

स्वामित्व खाद्य का अर्थ है कि किसी भी नियम के तहत मानकीकृत नहीं किया गया खाद्य है। इसकी कोई निश्चित रूपरेखा नहीं है, इस प्रकार की खुराक के लिए आवश्यकता यह है कि उन्हें अपने पैकेजिंग पर पोषक तत्वों का इस्तेमाल करने और पौष्टिक मापदंडों का उल्लेख करना होगा।

### l nHZeKud

तुलनात्मक परीक्षण के प्रमुख स्वास्थ्य पेय का चयन किया गया। एफएसएस विनियमन, 2011 विशेष रूप से पोषण संबंधी तथ्यों और अन्य दावों / घोषणाओं को लेबल पर घोषित किया गया है। व्यापक प्रयोगशाला परीक्षण रिपोर्टों के आधार पर उनके प्रदर्शन के आधार पर जांचा गया है।





◆ **istax**

हेल्थ ड्रिंक स्वच्छ और मजबूत टिन कंटेनर या कांच की बोटलों या अन्य नमी प्रूफ कंटेनरों में पैक किया जाता है, जैसे – उच्च घनत्व वाले पॉलीथीन या मजबूत कंटेनर, लचीली पैकेजिंग सामग्री से बने पेपर, पॉलिथिलीन और एल्यूमीनियम पन्नी भी महत्वपूर्ण हैं। पैकेजिंग इस तरह से की जाती है, ताकि उत्पाद को भंडारण के दौरान और नमी से गिरावट से बचाया जा सके। पैकेजिंग का विश्लेषण उपयोग, पुनः प्रयोज्यता और पुनः उपयोग के आधार पर किया गया। परीक्षण के दौरान सभी उत्पादों की पैकेजिंग आवश्यकताओं के अनुसार थी। एश्योर, पीडीयाश्योर, बूस्ट, हॉरोक्स और प्रोटिनेक्स पुनः प्रयोज्य योग्य पाए गए थे।

◆ **valu**

उत्पाद को खाद्य सुरक्षा और मानक 2011 विशेषकर पोषण संबंधी जानकारी के अंकन / लेबलिंग नियमों के साथ चिह्नित किया जाना चाहिए। सभी ब्रांडों ने खाद्य सुरक्षा और मानक 2011 के अंकन / लेबलिंग नियमों को पूरा किया है।

**Hkrd jkl k fud ijkk**

◆ **dy otu**

सभी ब्रांडों में कुल वजन उनकी लेबलिंग के अनुसार पाए गए।

◆ **ueh**

नमी उत्पाद में मौजूद पानी की मात्रा है। नमी (निर्दिष्ट सीमा से ऊपर) स्वास्थ्य पेय में उपस्थित नहीं होना चाहिए, क्योंकि यह गांठों बनाना और गुणवत्ता में गिरावट का कारण बन सकता है। मॉल्ट आधारित खाद्य में कुल ऐश की मात्रा 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए। स्वामित्व वाले खाद्य पदार्थों के लिए ऐसी कोई जरूरत नहीं है। सभी मॉल्ट आधारित खाद्य ब्रांड मानक के अनुसार नमी की निर्दिष्ट सीमा के भीतर पाए गए थे।

**dT; wj okWl dk l qlo**  
**'W'iz'n'kz**  
**cW %kww vkkfjr [kk] ½**  
**ifM; k ; lj %Ppladsfy, ½ %LokferB [kk] ½**  
**fdQk rh cM**  
**vey**

◆ **dy , sk**

अकार्बिक अवशेष जो हीटिंग के बाद खाद्य उत्पाद में रहता है, मॉल्ट आधारित खाद्य की आवश्यकता कुल वजन के 5 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए। स्वामित्व वाले खाद्य पदार्थों के लिए यह आवश्यक नहीं है।

l Hh ekWV vk/kfjr mRi nka vuqer l hek ds Hhrj Flk

◆ **, fl M v?kyu' khy , sk**

एसिड-अघुलनशील ऐश राख की मात्रा है, जो पतले हाइड्रोक्लोरिक एसिड में अघुलनशील है। मॉल्ट आधारित खाद्य पदार्थों की आवश्यकता वजन से 0.1 प्रतिशत से अधिक नहीं होनी चाहिए। स्वामित्व वाले खाद्य पदार्थों के लिए कोई आवश्यकता नहीं है। सभी मॉल्ट आधारित खाद्य ब्रांड विशिष्ट सीमा के भीतर पाए गए।

◆ **ol k**

वसा आवश्यक फैटी एसिड का स्रोत हैं, एक महत्वपूर्ण आहार की आवश्यकता है। वसा स्वस्थ त्वचा और बालों को बनाए रखने, सदमे के खिलाफ शरीर के अंगों को इन्सुलेट, शरीर का तापमान बनाए रखने, और स्वस्थ सेल फंक्शन को बढ़ावा देने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाते हैं। फैट का स्रोत दूध की ठोस पदार्थ से वनस्पति तेल, कोको ठोस पदार्थ

मॉल्ट आधारित और मालिकाना खाद्य के लिए कोई विशेष आवश्यकता नहीं है। अधिकांश ब्रांड घोषित मूल्य के करीब पाए गए थे।

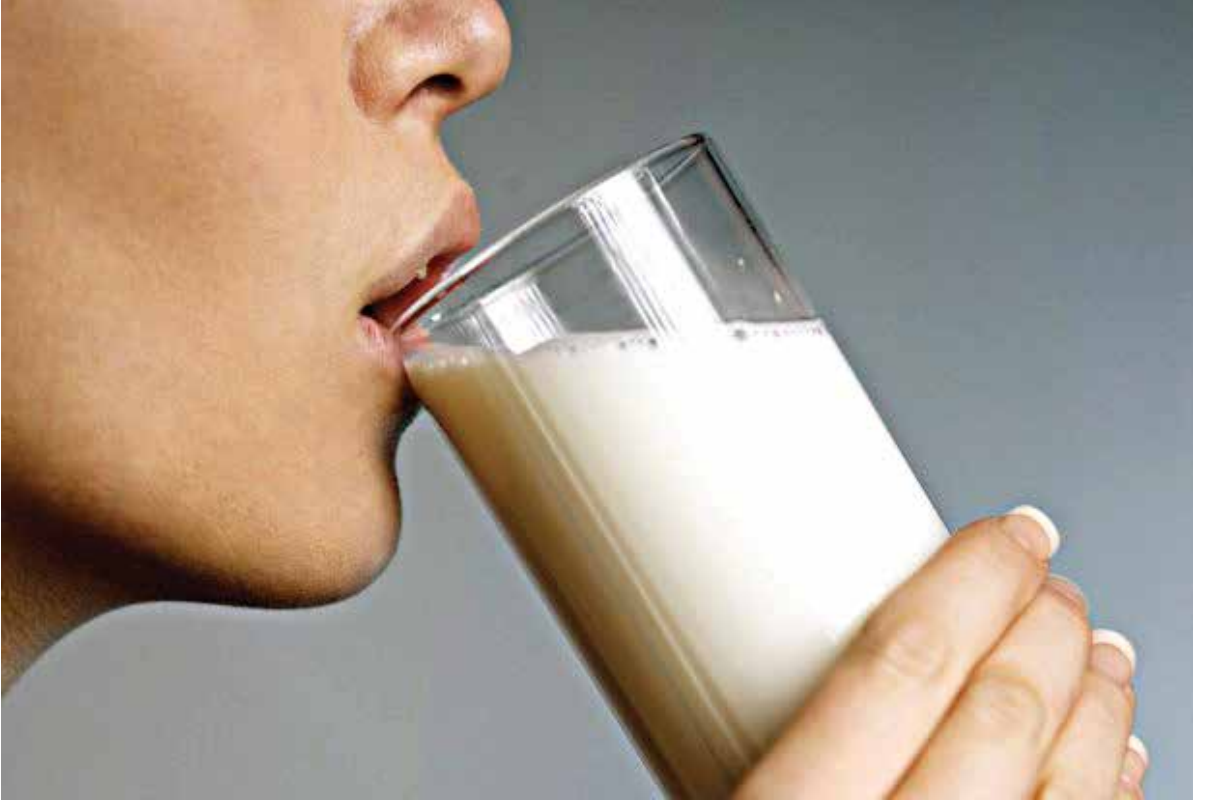
◆ **dy çk/lu**

ये कोशिकाओं के गठन, ऊतक की मरम्मत, एंटीबॉडी बनाने, न्यूक्लियोप्रोटीन (आरएनए / डीएनए) बनाने, शरीर में ऑक्सीजन ले जाने, मांसपेशियों की गतिविधि में सहायता करने में सहायक हैं, इसलिए उन्हें स्वास्थ्य पेय में अच्छी मात्रा में मौजूद होना चाहिए। मॉल्ट आधारित खाद्य पदार्थों में कुल प्रोटीन 7 प्रतिशत से कम नहीं होना चाहिए। मालिकाना खाद्य के लिए कोई विशेष आवश्यकता नहीं है। ब्रांड हॉर्लिक्स को घोषित मूल्य से कम प्रोटीन मिली अधिकांश ब्रांड दावा के करीब पाए गए। सबसे अधिक प्रोटीन की मात्रा प्रोटीनएक्स में पाई गई, जबकि एनश्योर दूसरे स्थान पर रहा।

◆ **Åt k**

इस उत्पाद में ऊर्जा का स्रोत कार्बोहाइड्रेट, वसा आदि से होता है, जो कि मुख्य रूप से दूध ठोस, चीनी आदि से आते हैं। एफएसएसएआई और भारतीय मानक अनुसार इसकी कोई विशेष आवश्यकता नहीं है। हालांकि स्वास्थ्य पेय में यह अधिक होना चाहिए। परिणाम अनुसार सभी ब्रांड ऊर्जा मूल्य के घोषित मूल्य से अधिक थे। ब्रांड पीडिया श्योर में उच्चतम ऊर्जा पाई गई।





### ◆ कॅल्शियम

फॉस्फोरस को आवश्यक सेल कार्य करने, कैल्शियम का विनियमन, मजबूत हड्डियों और दांतों के लिए आवश्यक एटीपी (एडेनोसिन ट्राइफॉस्फेट) बनाने के लिए आवश्यक पोषक तत्व माना जाता है। यह हमारी कोशिकाओं को ऊर्जा प्रदान करता है। फॉस्फोरस की कमी से भूख कम हो सकती है, एनीमिया, मांसपेशियों में दर्द, अनुचित अस्थि गठन (रिकेट्स), स्तब्ध हो जाना, और कमजोर प्रतिरक्षा प्रणाली। चयनित ब्रांडों में फॉस्फोरस की मात्रा प्रोटीनएक्स में सर्वाधिक पाई गई, जबकि बूस्ट दूसरे पायदान पर रहा।

### ◆ कार्बोहाइड्रेट

कार्बोहाइड्रेट ऊर्जा देने वाली कार्बनिक पदार्थों में होते हैं। बहुमत में कार्बोहाइड्रेट का श्रोत अतिरिक्त शर्करा होता है। परीक्षण के परिणाम निर्माताओं द्वारा घोषित मूल्य के साथ तुलना की जाती हैं।

### ◆ शर्करा

शर्करा के लिए कोई आवश्यकता नहीं है, यह स्वाद बढ़ाने के रूप में उपयोग किया जाता है, ऊर्जा देता है। हालांकि, उच्च मात्रा में शर्करा वांछनीय नहीं है, बहुत

ज्यादा शर्करा वजन और अन्य समस्या को जन्म देगा। बॉर्नविटा में सबसे अधिक व एंशोर में सबसे कम शर्करा पाई गई।

### ◆ एल्कोहल एसिडीटी

एल्कोहल एसिडीटी से भंडारण की अवधि बढ़ जाती है। उच्च एसिडीटी वांछनीय नहीं है, एल्कोहल एसिडीटी एच 2 एसओ 4 के रूप में व्यक्त की जाती है। मॉल्ट आधारित भोजन के लिए 0.30 प्रतिशत से अधिक नहीं होगी। हालांकि स्वामित्व वाले खाद्य पदार्थों के लिए कोई आवश्यकता नहीं है। सभी चार ब्रांड मॉल्ट आधारित खाद्य पदार्थ निर्दिष्ट सीमा से ऊपर (0.30 प्रतिशत) पाए गए थे, इसलिए मानक आवश्यकताओं को पूरा नहीं किया गया।

### ◆ लोहा

लोहा मानव शरीर के लिए आवश्यक खनिज है। आयरन दैनिक आहार का एक बहुत महत्वपूर्ण हिस्सा है, आयरन की कमी से एनीमिया नामक बीमारी हो सकती है, जिससे आपको चक्कर आना, थकान और उदासीन महसूस होता है। मनुष्य के लिए दैनिक प्रतिदिन 17 मिलीग्राम की खुराक का सुझाव दिया गया है। सबसे ज्यादा आयरन बूस्ट में पाया गया, जबकि एंशोर में यह सबसे कम था।



◆ **ikʌf'k e**

पोटेशियम एक अन्य तत्व है, जो आमतौर पर तंत्रिका प्रणाली, मांसपेशी नियंत्रण और रक्तचाप से संबंधित है। पोटेशियम शरीर के जल संतुलन को बनाए रखने के लिए सोडियम के साथ काम करता है। मॉल्ट पेय आमतौर पर पोटेशियम का अच्छा स्रोत है, और कुछ निर्माता उपभोक्ताओं में कमी को पूरा करने के लिए छोटी मात्रा में छाला जाता है। ब्रांड एश्योर को सर्वोच्च स्कोर व पीडियाश्योर को दूसरे स्थान पर पाया गया।

◆ **dʌʃ'k e**

कई खाद्य पदार्थों में पाया जाने वाला कैल्शियम एक आवश्यक खनिज है। मजबूत हड्डियों को बनाए रखने और कई महत्वपूर्ण कार्यों को पूरा करने के लिए शरीर को कैल्शियम की आवश्यकता होती है। कैल्शियम हड्डियों और दांतों में संग्रहित होता है, जहां यह उनकी संरचना और कठोरता से सहायता करता है। कैल्शियम को प्राथमिक रूप से दूध के ठोस पदार्थों से प्राप्त किया जाता है। कैल्शियम के लिए अनुशंसित आहार भत्ता प्रति दिन 600 मिलीग्राम है। सभी ब्रांडों में कैल्शियम की मात्रा भरपूर पाई गई। हालांकि प्रोटीनएक्स में कैल्शियम की सबसे अधिक मात्रा थी।

◆ **fu; kʌl u ʃoʋkʃeu ch 3½**

नियासिन को निकोटिनिक एसिड के रूप में भी जाना जाता है, शरीर में कई प्रतिक्रियाओं में शामिल एंजाइम्स के लिए यह सहायता के रूप में कार्य करता है। यह ऊर्जा के लिए भोजन के रूपांतरण में एक अभिन्न भूमिका निभाता है और फैटी एसिड और कोलेस्ट्रॉल जैसे आवश्यक अणुओं को संश्लेषित करने में मदद करता है। पानी में घुलनशील विटामिन के रूप में, नियासिन मूत्र में लुप्त जाता है। एनआईएन हैदराबाद के अनुसार किशोरावस्था की सलाह देते हैं। वयस्कों के लिए प्रति दिन 16 मिलीग्राम नियासिन का सेवन करना है, जबकि महिलाओं को 14 मिलीग्राम प्रतिदिन मिलना चाहिए। मॉल्ट विटामिन बी 3 (नियासिन) का एक अच्छा स्रोत है। ब्रांड बूस्ट में एनियासिन उच्चतम मात्रा में पाया गया।

◆ **foʋkʃeu Mh**

विटामिन डी एक वसा-घुलनशील विटामिन है, जो स्वाभाविक रूप से बहुत कम खाद्य पदार्थों में मौजूद है। सूर्य एक्सपोजर, भोजन और पूरक से प्राप्त विटामिन डी मिलती है। विटामिन डी पेट में कैल्शियम अवशोषण को बढ़ावा देता है और पर्याप्त सीरम कैल्शियम और फॉस्फेट सांद्रता को बनाए रखता है, जिससे हड्डी के सामान्य खनिज को सक्षम किया जा सकता है। हड्डियों के विकास के लिए

भी यह आवश्यक है। पर्याप्त विटामिन डी के बिना, हड्डियों पतली, भंगुर बन सकती हैं। विटामिन डी के लिए अनुशंसित आहार भत्ता (आरडीए) 600 आईयू या 15 माइक्रोग्राम है। उच्चतम विटामिन डी हॉर्लेक्स में पाया गया।

◆ **Qkʃyd , fl M ʃoʋkʃeu ch 9½**

फॉलिक एसिड पूर्व-प्रारंभिक विटामिनों में एक महत्वपूर्ण घटक है, जो कि डॉक्टर महिलाओं की गर्भधारण के दौरान सुझाते हैं। यह जन्म दोषों को रोकने में मदद करता है। फोलिक एसिड सभी विटामिनों में से एक है। यह एक आवश्यक पोषक तत्व है क्योंकि मुख्य रूप से उत्पादन और आपके शरीर में नए कोशिकाओं के रखरखाव के लिए आवश्यक है। यह समय अवधि के दौरान महत्वपूर्ण हो जाता है, जहां तेजी से सेल की वृद्धि और विभाजन होते हैं जैसे कि महिलाओं के लिए गर्भावस्था और बच्चों में बचपन के दौरान मॉल्ट फोलिक एसिड का आवश्यक स्रोत है। एनआईएन हैदराबाद के आहार संबंधी दिशानिर्देशों के अनुसार, आरडीए प्रति दिन 200 माइक्रो ग्राम है। प्रयोगशाला परीक्षण में सभी ब्रांडों में फोलिक एसिड की मात्रा अलग-अलग पाई गई।





### ◆ l r l r o l k

संतृप्त वसा के लिए कोई निर्धारित मानक नहीं है। क्योंकि वे हाइड्रोजन अणुओं से संतृप्त होते हैं। कम संतृप्त वसा खाद्य पदार्थों को खाने से ब्लड कैलेस्ट्रॉल की मात्रा को कम किया जा सकता है। जांच के दौरान प्रोटीनएक्स में सबसे कम व पीडिया श्योर में सबसे अधिक सेचुरेटेड फैट पाया गया।

### ◆ V h o l k

ट्रांस वसा को कई डॉक्टरों द्वारा यह माना गया कि यह वसा का सबसे खराब प्रकार है। अन्य आहार वसा के विपरीत, ट्रांस वसा को ट्रांस फैटी एसिड भी कहा जाता है। आपके एलडीएल (खराब) कोलेस्ट्रॉल को बढ़ाती और एचडीएल (अच्छे) कोलेस्ट्रॉल को घटाती है। किसी भी ब्रांड में ट्रांस फैट (0.2 ग्राम/100 ग्राम से अधिक) नहीं पाई गई।

### ◆ d l y l V a y

शरीर को कुछ कोलेस्ट्रॉल की जरूरत है, लेकिन यह बहुत ज्यादा अच्छा नहीं है। शरीर के दो प्रकार के कोलेस्ट्रॉल हैं – एलडीएल (खराब कोलेस्ट्रॉल) जो कि हमारी धमनियों में फैटी जमा में परिणाम कर सकते हैं।

दूसरा, एचडीएल (अच्छे कोलेस्ट्रॉल) जो हमारे धमनियों में अतिरिक्त कोलेस्ट्रॉल को हटाने में सहायता करते हैं। किसी भी ब्रांड में केलेस्ट्रॉल नहीं पाई गई है।

### ◆ e l b 0 k k k y , f t d y V l V

सभी ब्रांडों में 10 सूक्ष्मजीवविज्ञानी गतिविधियों के लिए परीक्षण किया गया। सभी ब्रांड में, कुल जीवाणुओं की गिनती, कॉरिफॉर्म गिनती, यीस्ट, मोल्ड की गिनती व फेकल स्ट्रैप्टोकोसी सीमा के भीतर पाए गए, जबकि किसी भी ब्रांड में साल्मोनेला, शिगेला, ई.कोली, विब्रियो कोरा, विब्रियो पैराहामोलीटिकस और स्टैफिलोकोकस ऑरियस नहीं पाया गया। सभी ब्रांड मानक की आवश्यकता को पूरा करते हैं।

### ◆ v , x l k y S l V d @ l o n h 1 / 4 d j l t / 2 i S i y V l V

सैंसरी पैनल टेस्ट के तहत सबसे पहले उत्पाद की प्रस्तुति / बनावट, स्वाद और गंध की पाउडर फॉर्म में जांच की गई। स्वाद / सुगंध, उपस्थिति / बनावट, अवशेष / अवयव और स्वाद के मुंह के बाद विभिन्न उपभोक्ता पहलुओं की जांच करने के लिए निश्चित रूप से एक निश्चित मात्रा में पाउडर दूध में मिश्रित किया गया। इसके बाद संवेदी पैनल के स्कोर के आधार पर निर्णय लिया गया। पाउडर

## eq; fu"d"l

- बूस्ट ने माल्ट आधारित उत्पाद में शीर्ष पर प्रदर्शन किया, जबकि हॉर्लिक्स दूसरे स्थान पर रहा।
- ब्रांड पीडियाशयोर स्वामित्व खाद्य के तहत बाल पोषण श्रेणी में शीर्ष स्थान पर रहा।
- ब्रांड अमूल मॉल्ट बेस्ड उत्पाद के तहत सबसे किफायती ब्रांड पाया गया है।
- संवेदी पैनल परीक्षणों में हॉर्लिक्स सबसे ऊपर रहा, क्योंकि यह संवेदी गुणों में सबसे अधिक स्वीकार्य है, इसके बाद अमुल प्रो ने दूसरे स्थान पर जगह बनाई।
- उपभोग के लिए सभी ब्रांड सूक्ष्मजीवविज्ञानी आवश्यकताओं को पूरा करते हैं।
- सभी चार ब्रांडों के मॉल्ट आधारित खाद्य पदार्थों में अल्कोहलिक की आवश्यकता 0.30 प्रतिशत की निर्दिष्ट सीमा के पार पाया गया।
- पीडिया शयोर में उच्चतम ऊर्जा मिला था।
- बॉर्नवीटा में सबसे अधिक व एनशसोर में सबसे कम शर्करा पाई गई।

के रूप में हॉर्लिक्स में सबसे स्वीकार्य स्वाद मिला, व अमूल अगले पायदान पर है। जबकि, दूध में मिश्रित करने के बाद हॉर्लिक्स और अमुल प्रो सबसे स्वीकार्य स्वाद पाए गए, समग्र मूल्यांकन में हॉर्लिक्स संवेदी तालिका में सबसे ऊपर है, जैसा कि सभी संवेदी गुणों में सबसे अधिक स्वीकार्य है, उसके बाद क्रमशः अमुल प्रो अगले पायदान पर है।

## ◆ fuelk dh fVli f. k k

नीति के अनुसार, प्रकाशन से पहले, ब्रांड के परीक्षण के परिणाम अपने संबंधित निर्माताओं/ विपणक से सांझा किए जाते हैं, और उनकी टिप्पणियों को आमंत्रित करते हैं। कुछ ब्रांडों ने अपनी टिप्पणियां भेजीं, जिनके बारे में उन नियुक्त प्रयोगशालाओं से परामर्श करने के बाद वॉयस द्वारा उत्तरदिया गया। कुछ टिप्पणियां नीचे पुनः प्रस्तुत की गई हैं।



caM	, e, Qvjk, l deW	okWl dh ifrfØ; k
कॉम्प्लान	वॉयस टेस्ट के परिणाम हमारे लेब टेस्ट के कुछ परिणामों में भिन्न है। • एफई (fe) लगभग 30 प्रतिशत कम है • नियासिन लगभग 40 प्रतिशत कम है और फॉस्फोरस लगभग 97 प्रतिशत उच्च है। निवेदन है कि इन तीन टेस्टों को दोबारा जांच लें।	चूंकि नामित प्रयोगशाला ने आपके द्वारा अनुरोधित इन 3 पोषक तत्व के मानदंडों की समीक्षा की है और उनका परीक्षण किया है। इसलिए हम उन्हें और परीक्षण के लिए दबाव नहीं बना सकते हैं।
हॉर्लिक्स	एल्कोहॉलिक एसीडिटी, प्रोटीन, आयरन, कैल्शियम, फॉलिक एसिड के परिणाम में विसंगति है।	नामित प्रयोगशाला में पुनः परीक्षण करके परिणाम की पुष्टि की गई है।
बूस्ट	एल्कोहॉलिक एसीडिटी, आयरन, फॉलिक एसिड के परिणाम में विसंगति है।	नामित प्रयोगशाला में पुनः परीक्षण करके परिणाम की पुष्टि की गई है।



		ekW v/kWjr [kk] mRi kn				
Ijh{k k eki nM ↓	i fr' kr oVt	cW	glsykdI	vEy	ckWZhwk	
[hjk eW; ] #i ,		232	230	170	208	
dy ot u xZe		450	500	500	500	
iSft x	3	2.5	2.5	1.9	1.6	
Vdu	4	4	4	4	4	
dy ot u	2	2	2	2	2	
Hrd jkl k u ijk k						
Ueh	4	3.60	3.84	3.40	3.15	
iW/hu	8	4.83	4.65	5.24	4.61	
Ql k	4	1.77	1.68	1.67	1.61	
l pgVM ol k	3.5	2.38	2.65	2.53	2.64	
, fl M ?lyu' hly , Sk	6	5.04	4.80	5.28	5.28	
vEyh , Sk	5	1.5	1.7	1.45	1.5	
Åt K	10	7.68	7.92	7.59	7.66	
foVkeu Mh	4	2.67	3.47	3.13	3.22	
dSf k e	4	3.02	2.98	2.16	1.97	
vk ju	3	3	2.44	2.46	2.83	
dhVly@Vd ol k	2	2	2	2	2	
ikV' k e	3	2.30	0.71	0.70	2.06	
QWQkl	4	4	1.46	1.86	2.10	
fu; kl u	4	4	4	1.74	2.62	
dy 'kdZk	5	3.84	3.69	3.56	3.48	
l tet loh ijk k*	6.5	6.04	6.20	6.0	6.10	
l onh iSy ifj{k k #	15	8.17	10.45	10.08	7.86	
dy Ldkj	100	74	73	69	68	
jSl		1	2	3	4	

jSVx& >90—बहुत अच्छा\*\*\*\*\*, 71—90—शुभ\*\*\*\*\*, 51—70—औसत\*\*\*, औसत— 40—बुरा\*\*, 30 तक— बहुत बुरा\*

uW& योजना के तहत बेची गई कॉम्प्लेन और हॉरोक्स क्रमशः : 200 ग्राम टमाटर केचअप और सिपर के साथ मिलते हैं।

- सूक्ष्मजीव विज्ञान परीक्षणों में कुल जीवाणु गिनती, कॉरिफॉर्म गिनती, यीस्ट और माउंड काउंट और मलमल स्ट्रेप्टोकोसी शामिल है, जबकि साल्मोनेला, शिगेला,

रगुकRed ijhk k pVZ

	Lokfero mRi kn ¼<rs cPplads fy, ½		vuqkl r Lokfero mRi kn ¼ pklads fy, ½	
	ihM; k ; kj	dkWYku	, u' ; kj	çk/huĐl
	1180	255	525	500
	1000	500	400	400
	3.0	1.9	3.0	3.0
	4	4	4	4
	2	2	2	2
	3.62	3.24	3.48	3.13
	6.14	6.87	7.60	8.0
	3.95	2.41	3.08	1.44
	1.64	2.65	2.23	2.84
	4.80	5.28	5.04	5.28
	1.15	0.7	1.2	0.78
	9.73	7.95	8.81	7.07
	2.36	2.44	2.33	2.41
	3.04	3.68	3.04	4
	1.88	1.90	1.85	2.11
	2	2	2	2
	2.93	2.69	3	2.54
	1.50	4	2.85	4
	1.82	1.19	2.68	1.20
	4.56	4.17	4.64	4.61
	6.0	6.0	6.06	6.08
	6.87	7.41	7.07	7.23
	73	72	76	74
	1	2		

- ई-कोली, विब्रियो कोरा, विब्रियो पैराहेमोलीटिक्स और स्टैफिलोकोकस ऑरियस रु संवेदी पैनल परीक्षणों में स्वाद, स्वाद/ सुगंध, उपस्थिति /बनावट, अवशेषों / अवयवों और स्वाद का मुंह महसूस होने के बाद शामिल है।
- एनश्योर अधिकतर बीमारी से ठीक होने के लिए सुझाया जाता है, इसमें शर्करा की मात्रा कम होती है। जबकि, प्रोटीनेक्स में उच्च प्रोटीन व निम्न वसा की मात्रा होती है। लिहाजा, इनकी तुलना नहीं की जा सकती है।