



मिश्रित अचार स्वाद बनाए बेहतर

अचार एक विश्व प्रचलित खाद्य पदार्थ है जो भोजन का स्वाद और भूख दोनों को बढ़ाते हैं, अधिकतर अचार ऐसे फल और सब्जियों से बनाए जाते हैं जो पूरी तरह से विकसित और साफ-सुथरे हों, उनमें किसी प्रकार की कोई खराबी न हो अन्यथा अचार खराब हो सकता है। ये अचार कई तरह के होते हैं, कई तरीके से बनाये जाते हैं, कुछ अचार तो साल दो साल तक रखे जाते हैं, कुछ मौसम के अनुसार बनाये जाते हैं। बाज़ार में आमतौर पर विभिन्न प्रकार के तेल युक्त वाले अचार ज़्यादा बिकते हैं, अचार में तेल की गुणवत्ता का मूल्यांकन बेहद महत्वपूर्ण होता है। तेल युक्त अचार में मिश्रित अचार काफी प्रचलित है इसलिए यहां पर 'कंस्यूमर वॉयस' ने बाज़ार में उपलब्ध 9 विभिन्न ब्रांडों के मिश्रित अचार का ही आंकलन किया, पढ़िए हमारी इस रिपोर्ट में।

अचार की सामान्यतः तीन श्रेणियां होती हैं:

- 1) तेल डालकर बनाया गया अचार
- 2) नींबू के रस से बना अचार (सॉल्ट सॉल्यूशन)
- 3) सिरका डालकर बनाया गया अचार

अचार का मानक : खाद्य सुरक्षा एवं मानक अधिनियम 2011 के अनुसार अचार का विशेष विवरण इस प्रकार है :-

अचार से तात्पर्य है जिसे कि फल और सब्जियों से आहार योग्य वनस्पतियों का बनाया गया हो यहां तक कि मशरूम का भी अचार बनाया जाता है लेकिन कीटाणु रहित

और साफ-सुथरे बगैर फफूंदी वाले जैविक पदार्थों को ही अचार के लिए चुना जाता है। चाहे एक खाद्य उत्पाद का या फिर कई उत्पादों का मिश्रित अचार बनाया जाए उसे नमक, अम्ल, चीनी में संरक्षित करना होता है। अचार में प्याज, अदरक, लहसुन, गुड़-चीनी, खाने में प्रयोग किया जाने वाला वनस्पति तेल, हरी-लाल मिर्च, ऐसेटिक एसिड, नींबू का रस, सिरका, कुछ सूखे मेवे, नट्स आदि डाल सकते हैं। हां, इतना जरूर ध्यान रखें कि कॉपर, खनिज अम्ल, बनावटी रंग, फिटकरी और खमीर जैसी चीजें अचार में नहीं डालनी चाहिए।

अचार में क्या-क्या रोधक और कितनी मात्रा में मिलाने चाहिए :-

- 1) बेंजोएक एसिड और सोडियम एंड पोटेशियम दोनों सॉल्ट के रूप में- 250पीपीएम
(बेंजोएक एसिड के रूप में गणना) (अधिकतम)
- 2) सल्फर डाइ-ऑक्साइड - 100पीपीएम
अधिकतम

अचार में निर्धारित रूप से अणुजीवी की निम्नलिखित मात्रा होनी चाहिए :-

फफूंदी की मात्रा- 25ग्राम/मिलिलीटर में नहीं होनी चाहिए।

अचार में तेल :-

- 1) अचार में फल और सब्जियों की मात्रा 60 प्रतिशत से कम नहीं होनी चाहिए।
- 2) फल और सब्जियों के टुकड़े पूरी तरह से तेल में डूबे हुए हों चाहिए।

मिश्रित अचार के ब्रांड

दिल्ली-एनसीआर की विभिन्न दुकानों से मिश्रित अचार के तेल युक्त वाले नौ ब्रांड खरीदे गए।

- 1) मदर्स
- 2) टॉप्स
- 3) निलन्स प्रिमियम
- 1) ग्रेट वैल्यू
- 5) पचरंगा फार्म फ्रेश
- 6) मॉम्स
- 7) टेस्टी ट्रीट
- 8) हल्दीराम
- 9) कनोडिया



परीक्षण की अन्य मुख्य जानकारी-

पैकिंग: ब्रांड मदर्स, टॉप्स, निलन्स, ग्रेट वैल्यू, पचरंगा और हल्दीराम को कांच के जार में पैक किया गया था और टेस्टी ट्रीट और कनोडिया को प्लास्टिक के जार में। कांच के जार की पैकिंग को अचार के लिए या किसी भी उत्पाद की पैकिंग के लिए बेहतर माना जाता है क्योंकि कांच खाद्य उत्पाद में रासायनिक प्रतिक्रिया नहीं करता एवं कांच पर्यावरण के अनुकूल भी होता है।

इकाई मूल्य: इससे उपभोक्ता उत्पाद के सस्ते और महंगे होने का तुरंत आंकलन कर सकता है।

कुल वजन: इसमें अचार का निर्धारित वजन होता है। तीन ब्रांड में कुल वजन से कम पाया गया। मॉम्स में

जांच विश्लेषण :

ब्रांड मदर्स सभी बिंदुओं के मूल्यांकन में सबसे बेहतर रहा वहीं ब्रांड पचरंगा फार्म फ्रेश को सबसे कम अंक मिले। निलन्स ब्रांड दूसरे नंबर पर रहा।

संवेदी जांच में एक पैनलिस्ट ने मदर्स ब्रांड के अचार पर टिप्पणी करते हुए लिखा कि 'मनभावक बनावट के साथ लाजवाब स्वाद'

500ग्राम की जगह 446 ग्राम, टेस्टी ट्रीट में 300 ग्राम की बजाए 270 ग्राम और कनोडिया में 1000 ग्राम की जगह 935 ग्राम वजन पाया गया। माप तोल अधिनियम के अनुसार अधिक से अधिक निर्धारित मात्रा का तीन प्रतिशत

चार्ट : पैकिंग, जार, कीमत, कुल वजन, सही रहने की अवधि, फफूंदी की मात्रा

| ब्रांड | मदर्स | टॉप्स | निलन्स प्रिमियम | ग्रेट वैल्यू | पचरंगा फार्म फ्रेश | मॉम्स | टेस्टी ट्रीट | हल्दीराम | कनोडिया |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| पैकिंग उपकरण | कांच से निर्मित | कांच से निर्मित | कांच से निर्मित | कांच से निर्मित | कांच से निर्मित | प्लास्टिक | प्लास्टिक | कांच से निर्मित | प्लास्टिक |
| अधिकतम खुदरा मूल्य (रुपये में) | 70.00 | 70.00 | 75.00 | 65.00 | 65.00 | 95.00 | 85.00 एक के साथ एक फ्री (स्कीम) | 60.00 | 105.00 |
| कुल निर्धारित वजन (ग्राम में) | 400 | 400 | 400 | 500 | 400 | 500 | 300 | 400 | 1000 |
| जांच में पाया गया कुल वजन (ग्राम में) | 415 | 409 | 420 | 540 | 424 | 446 | 270 | 408 | 935 |
| 100 ग्राम प्रति इकाई मूल्य (रुपये में) | 17.50 | 17.50 | 18.75 | 13.00 | 16.25 | 19.00 | 14.17 | 15 | 10.50 |
| सही रहने की अवधि (माह) | 18 | 18 | 18 | 24 | 18 | 18 | 12 | 12 | 12 |
| फफूंदी की मात्रा (सीएफयू/जी) | पता नहीं लगा | पता नहीं लगा | पता नहीं लगा | पता नहीं लगा | पता नहीं लगा | पता नहीं लगा | पता नहीं लगा | पता नहीं लगा | पता नहीं लगा |

पैनल समुह द्वारा मिश्रित अचार के ब्रांडों का संवेदी मूल्यांकन चार्ट (औसत अंक)

| ब्रांड | दिखावट | सुगंध | स्वाद | संरचना | खाने के बाद का स्वाद | कुल मिलाकर स्वीकार्यता |
|--------------------|--------|-------|-------|--------|----------------------|------------------------|
| मदर्स | 4.2 | 3.9 | 3.9 | 3.7 | 3.9 | 3.9 |
| निलन्स प्रिमियम | 3.9 | 3.4 | 3.5 | 3.7 | 3.4 | 3.5 |
| कनोडिया | 3.5 | 3.2 | 3.3 | 3.7 | 3.3 | 3.3 |
| मॉम्स | 3.6 | 3.5 | 3.3 | 3.4 | 3.0 | 3.2 |
| टॉप्स | 3.0 | 3.1 | 3.2 | 3.3 | 3.0 | 3.1 |
| हल्दीराम | 2.7 | 2.8 | 2.9 | 3.0 | 2.9 | 3.06 |
| टेस्टी ट्रीट | 3.6 | 3.2 | 2.7 | 3.2 | 3.0 | 3.0 |
| ग्रेट वैल्यू | 3.1 | 3.2 | 2.8 | 2.8 | 2.7 | 2.9 |
| पचरंगा फार्म फ्रेश | 3.3 | 2.6 | 2.8 | 3.1 | 2.7 | 2.8 |

कम हो सकता है उससे अधिक नहीं।

फफूंदी की मात्रा: इससे स्पष्ट होता है कि खाद्य पदार्थ जीवाणु रूप से मानव शरीर के लिए कितना स्वस्थ है। एनएबीएल की प्रयोगशाला जांच में फफूंद जैसी मात्रा किसी भी ब्रांड में नहीं पाई गई। सभी ब्रांड उपभोक्ताओं के लिए स्वस्थ पाए गए।

संवेदी मूल्यांकन :

अचार के सभी ब्रांड की संवेदी जांच दिल्ली विश्वविद्यालय के एक कॉलेज की खाद्य एवं पोषण प्रयोगशाला में विशेषज्ञों के समूह द्वारा की गई, इस जांच में अचार के विभिन्न बिंदुओं को शामिल किया गया।

1. दिखावट
2. सुगंध
3. स्वाद
4. संरचना
5. खाने के बाद का स्वाद
6. कुल मिलाकर स्वीकार्यता

समूह द्वारा दिए गए अंक इस प्रकार हैं :

- बहुत खराब के लिए 1 अंक दिया गया।
- खराब के लिए 2 अंक दिए गए।
- औसत के लिए 3 अंक दिए गए।
- अच्छा के लिए 4 अंक दिए गए।
- बहुत अच्छा के लिए 5 अंक दिए गए।

