



टमाटर केचअप : स्वाद के साथ सेहत भी जरूरी

चटपटे चाट पकौड़ों के साथ चटनी का चलन बहुत पुराना है, लेकिन जहां बदलते हुए दौर में चाट पकौड़ों की जगह बर्गर पिज्जा ने ले ली, वहीं दूसरी ओर इनके साथ खाए जाने वाली चटाकंदार चटनी कि जगह टूमैटा केचअप घर-घर में पहुंच गया है। लिहाजा आज देशी और विदेशी, दोनों ही स्नैक्स के साथ सॉस खाया जाता है। लोगों की इस पसंद ने टमाटर केचअप का बाजार भी बढ़ाया है। दरअसल, टमाटर केचअप एक तरह का फन फूड है, जिसे सिर्फ स्वाद को बढ़ाने के लिए पिज्जा, बर्गर, पकौड़े व आदि स्नैक्स के साथ बहुत कम मात्रा में खाया जाता है। बाजार में इस वक्त कई ब्रांड के टमाटर केचअप (सॉस) आसानी से देखने को मिल जाएंगे। टमाटर केचअप को बनाने के लिए टमाटर पेस्ट में संतुलित मात्रा में पोशक भाक्कर, नमक, सिरका, मसाले व कंडीमेंट्स सहित कई अन्य जरूरी पदार्थ डाले जाते हैं। ये टमाटर का सबसे आम उत्पाद है, जो कि कच्चे टमाटर के संरक्षण और मूल्य उसवर्धन का अच्छा उदाहरण है। टमाटर केचअप व प्यूरी सहित कई टमाटर संबंधी उत्पाद आज शहरी और ग्रामीण इलाकों में उपयोग किए जाते हैं, लेकिन हम इस रिपोर्ट में महज टमाटर केचअप के तुलनात्मक अध्ययन के बारे में बात करेंगे। ये रिपोर्ट पाठकों को सबसे बेहतर टमाटर केचअप का चुनाव करने में मदद करेगी।

◆ दो अहम मापदंड

कंस्यूमर वॉयस की इस तुलनात्मक रिपोर्ट को टमाटर केचअप कि गुणवत्ता और पौष्टिकता के मुख्य मापदंडों के आधार पर तैयार किया गया है। इस तुलनात्मक अध्ययन का मुख्य उद्देश्य दो मानदंडों पर आधारित है। पहला, उत्पाद राष्ट्रीय मानकों के अनुसार गुणवत्ता, सुरक्षा उत्पाद की स्वीकार्यता को सत्यापित होना चाहिए। दूसरा, ग्राहक द्वारा अदा की जा रही कीमत अनुसार उत्पाद गुणात्मक भी होना चाहिए। टमाटर केचअप की तुलनात्मक रिपोर्ट को तैयार करने से पहले बाजार शोध (मार्केट रीसर्च) आयोजित किया गया। चयनित उत्पादों का परीक्षण वॉयस सोसायटी द्वारा, भारतीय मानक आईएस-3882 और एफएसएसआई



के नियमों के तहत किया गया। इस जांच के दौरान परीक्षण रिपोर्ट वॉयस को दिए जाने तक किसी भी उत्पाद की पहचान जाहिर नहीं की गई। सभी प्रोडक्ट्स की टेस्टिंग मान्यता प्राप्त एनएबीएल की प्रयोगशाला में की गई है।

◆ इन ब्रांड्स की हुई टेस्टिंग

टमाटर केचअप के इन 12 ब्रांड्स का किया गया तुलनात्मक परीक्षण।

ब्रांड का नाम	एमआरपी (रुपए में)	वजन	उपयोग करने की अवधि	निर्माता व विपरणकर्ता
1 डेलमोटे	130/- (बचत Rs. 25/- (Rs.105/-)	1 केजी	12 माह	फील्ड फ्रेश फूड प्रा.लिमि
2 मैगी	94/- (Rs. 25 का फ्री पास्ता)	500 ग्राम	12 माह	नेस्ले इंडिया लिमि.
3 क्रीमिका	65/-	—	6 माह	क्रिमिका फूड इंडट्रीज
4 टॉप्स	130/-	1 किग्रा.	18 माह	जीडी फूड्स एमएफजी प्रा.लिमि
5 मम्स	80/-	500 ग्राम	18 माह	आम्रपाली बायोटेक इंडिया प्रा.लिमि
6 रियलायंस सिलेक्ट	94/- (Rs. 25 एमआरपी पर छूट)	500 ग्राम	12 माह	रियलायंस रिटेल लिमि
7 विकफील्ड	125/-	1 केजी	9माह	विकफील्ड फूड प्रा.लिमि
8 हाइंज	95/-	450 ग्राम	12 माह	हाइंज इंडिया प्रा.लिमि
9 पतंजलि	70/-	500 ग्राम	12 माह	पतंजलि आयूर्वेद लिमि.
10 किसान	97/-	500 ग्राम	12 माह	हिंदुस्तान यूनिलीवर लिमि.
11 टेस्टी ट्रीट	110/-	1 किग्रा.	12 माह	पयूचर कंज्यूमर इंटरप्राइजेज लिमि.
12 टेस्टी वंडर्स	110/-	1 किग्रा.	9 माह	स्पेसर्स रिटेल लिमि.





◆ मापदंडों का परीक्षण

पैकिंग— किसी भी उत्पाद कि पैकेजिंग बहुत अहम है, ये गुणवत्ता को बनाए रखने सहायक होती है। आम तौर पर पैकेजिंग का आकार, ग्राहक की सहूलियत को देखते हुए बनाया जाता है। परीक्षण में लिए गए 7 ब्रांड को शीशे की बोतल, तीन को पेट प्लास्टिक और दो को पाउच में पैक किया गया है। जिनमें, टेस्टी ट्रीट और टेस्टी वंडर्स पाउच में पाए गए, जबकि क्रीमिका, मम्स, विकफील्ड और हाइज टैपर प्रूफ पैकिंग में थे। परीक्षण के दौरान पैकिंग मैटीरियल, टैपर विशेषी, पर्यावरण अनुकूलता और खंडनियता के आधार पर अंक दिए गए।

◆ क्रीमिका में कुल वजन नहीं मुद्रित

सभी ब्रांड्स की लेबलिंग जांच के दौरान सही पाई गई, जबकि क्रीमिका के पैक में कुल वजन को मुद्रित नहीं किया गया था, जब इस भूल को क्रीमिका के संज्ञान में लाया गया, तो इस भूल पर आश्चर्य जताते हुए, उन्होंने आगामी उत्पादों की लेबलिंग में वजन के मुद्रण का आश्वासन दिया। खाद्य सुरक्षा और मानक व विनियम और विधिक माप विज्ञान (डिब्बा बंद उत्पाद) अधिनियम 2011 के अनुसार टमाटर केचअप कि लेबलिंग में निम्नलिखित सूचना का अंकन आवश्यक किया गया है।

- उत्पाद का नाम

- मानक चिन्ह (यदि कोई है)
- निर्माता का नाम व पता
- बैच व कोड नंबर
- घटते क्रम में सामग्री,
- कुल वजन (ग्राम/किलोग्राम),
- उपयोग करने की समय सीमा (महीने/साल),
- पोषक तत्वों कि सूचना
- एफएसएसआई लाइसेंस संख्या
- "शाकाहारी" के लिए हरा बिंदु
- भंडारण की सूचना
- अधिकतम खुदरा मूल्य
- ग्राहक सेवा संपर्क संबंधी जानकारी

मुद्रित जानकारी के अनुसार तौल

टमाटर केचअप के वजन का आंकलन लेबल पर मुद्रित जानकारी के अनुसार किया जाता है। विधिक माप विज्ञान विभाग के अनुसार अलग-अलग आकार व कद अनुसार टमाटर केचअप का वजन पैकेजिंग में दी गई जानकारी के अनुसार पाया गया है।

◆ **कुल घुलनशील ठोस (टीएसएस, प्रतिशत में)**

कुल घुलनशील ठोस, उस तरल में मिलने वाले ऑर्गेनिक व इनॉर्गेनिक पदार्थ निहित सामग्री की अभिव्यक्ति है, जो आणविक, आयनित, सूक्ष्म दानेदार रूप में पाए जाते हैं। इसकी मुख्य सामग्री पानी, टमाटर का पेस्ट, शक्कर, नमक और सिरके कि न्यूनतम मात्रा, मसाले, परीरक्षक इत्यादि है। राष्ट्रीय मानकों के अनुसार बीआईएस व एफएसए अधिनियम 2011 के अनुसार, टमाटर केचअप में 25 प्रतिशत से अधिक कुल घुलनशील ठोस होना चाहिए। परीक्षण के दौरान सबसे ज्यादा टीएसएस टेस्टी ट्रीट (9.68) और सबसे कम टीएसएस मम्स (7.04) में पाया गया।

ब्रांड	परिणाम (प्रतिशत में)	10 में से प्राप्त अंक
1 डेलमोटे	43.38	8.15
2 मैगी	45.25	8.90
3 क्रीमिका	44.84	8.74
4 टॉप्स	45.12	8.85
5 मम्स	40.59	7.04
6 रियलायंस सिलेक्ट	41.59	7.44
7 विकफील्ड	46.31	9.32
8 हाइज	44.91	8.77
9 पतंजलि	43.44	8.18
10 किसान	41.24	7.30
11 टेस्टी ट्रीट	47.21	9.68
12 टेस्टी वंडर्स	46.29	9.32

न्यूनतम 25 प्रतिशत के मानक अनुरूप सभी ब्रांड्स टीएसएस मानक से अधिक पाया गया है। विकफील्ड में सबसे अधिक टीएसएस पाया गया है, जबकि मम्स में सबसे कम टीएसएस की मात्रा आंकी गई।

◆ **एसिडिटी के रूप में एसेटिक एसिड (प्रतिशत में)**

एसिडिटी उत्पाद की सामग्री के भंडार और उपयोग होने तक कि अवधि कि प्रक्रिया से संबंधित है। अगर एसेटिक एसिड की मात्रा न्यूनतम सीमा से कम है, तो संभव है कि उनमें माइक्रोब्स कि मात्रा बढ़े, जो उत्पाद को दूषित करते हुए उसकी समय अवधि घटा सकता है। बीआईएस के अनुसार एसिडिटी की मात्रा 1.2 प्रतिशत और एफएसएसआई के अनुसार कम से कम 1.0 प्रतिशत होनी चाहिए। लैब रिपोर्ट के अनुसार सभी ब्रांड बीआईएस व एफएसएसआई के मानकों पर खरे उतरते हैं।

◆ **सोडियम क्लोराइड (खाने वाला नमक)**

एफएसएसआई और बीआईएस के अनुसार किसी भी आवश्यकता को निर्दिष्ट नहीं किया गया है। टमाटर केचअप में नमक को स्वाद अनुसार ही डाला जाता है। सोडियम क्लोराइड एक प्रकार का नमक है, जो खाने में स्वाद बढ़ाने या फिर बतौर परिरक्षक डाला जाता है। नमक के रूप में इसे अधिकतर बतौर खाद्य परिरक्षक इस्तेमाल किया जाता है।

◆ **कार्बोहाइड्रेट**

कार्बोहाइड्रेट, फल, सब्जि, दाल में पाए जाने वाला शर्करा, स्टार्च और फाइबर की मात्रा है। कार्बोहाइड्रेट खाद्य समूह में एक महत्वपूर्ण पौष्टिक तत्व है। ये मानवीय शरीर





में ऊर्जा का स्रोत है। इस तुलनात्मक परीक्षण के दौरान टेस्टी ट्रीट (5.00) में सबसे अधिक व किसान (3.88) में सबसे निम्न कार्बोहाइड्रेट की मात्रा पाई गई है।

◆ विशिष्ट घनत्व का आंकलन

विशिष्ट गुरुत्व पदार्थ के घनत्व और संदर्भ पदार्थ के घनत्व का अनुपात है। बीआईएस के अनुसार कम से कम 1.111 (26°C) विशिष्ट गुरुत्व होना चाहिए, परीक्षण के अनुसार सभी उत्पादों को कानूनी माप पद्धति की सीमा से अधिक पाया गया है।

◆ परिरक्षक (बेंजोइक एसिड), पीपीएम

बेंजोइक एसिड एक तरह का परिरक्षक पदार्थ है। किसी भी खाद्य पदार्थ में मौजूद परिरक्षक उत्पाद की वैद्यता को बढ़ा देता है। इसके साथ ही उत्पाद कि पौष्टिक गुणवत्ता, स्वाद, गंध व सूक्ष्मजीव संदूषण को बरकरार रखता है, लेकिन जरूरत से ज्यादा इसका मिश्रण स्वास्थ्य के हित में नहीं है। मानकों के अनुसार उत्पाद में 750 पीपीएम से अधिक परिरक्षक नहीं होने चाहिए। परीक्षण के दौरान हाइंज के अलावा, सभी ब्रांड्स में परिरक्षक तत्व का मिश्रण विधिक माप विज्ञान (पैकेज्ड उत्पाद) अधिनियम 2011 के अनुसार पाया गया है, जबकि हाइंज के टमाटर केचअप में परिरक्षक तत्व मौजूद नहीं था।

12 • कंस्यूमर वॉयस—दिसंबर 2016

◆ टॉक्सिक मेटल्स (अर्सेनिक, एमजी, केजी)

सभी ब्रांड्स में आर्सेनिक और लेड कि मौजूदगी का परीक्षण भी किया गया। लेड को एक संचयी विष के रूप में जाना जाता है, ये पदार्थ मिट्टी के माध्यम से या फिर उत्पादन प्रक्रिया के दौरान प्रवेश करता है, जो व्यक्ति के शरीर में जाकर जम जाता है। मस्तिष्क को अपरिवर्तनीय क्षति, तंत्रिका कोशिकाओं, लाल रक्त कोशिकाओं और गुर्दे खराब होने का कारण बन जाता है। आर्सेनिक की अधिक मात्रा गंभीर उल्टी, उच्च रक्तचाप, दिल का दौरा आदि के रूप में जठरांत्र के लक्षण पैदा कर सकता है। बीआईएस व एफएसएसएआई के मानकों के अनुरूप लेड कि अधिकतम मात्रा 25 पीपीएम तय की गई है। परीक्षण के दौरान सभी ब्रांड्स में लेड कि मात्रा विधिक माप विज्ञान के अनुमेय सीमा अनुसार पाई गई। गौरतलब हो कि किसी भी ब्रांड में अर्सेनिक नहीं पाया गया, जबकि डेलमोटो 2.38, पतंजलि 2.37 व हाइंज में 2.31 लेड पाया गया। ये अन्य ब्रांड की अपेक्षा कम आंका गया है।

◆ लाइकोपीन है स्वास्थ्य के लिए जरूरी

लाइकोपीन एक प्रकाश रासायनिक तत्व (प्राकृतिक रूप से पौधों में पाया जाता है, जो कि सेहत के लिए लाभकारी है) टमाटर और कई अन्य पौधों में पाया जाता है। ये एक तरह का पिगमेंट है, जिस में लाल रंग होता है।

इसे शक्तिशाली एंटीऑक्सिडेंट के रूप में भी जाना जाता है। एंटीऑक्सिडेंट शरीर में हानिकारक तत्वों को सामान्य करता है। हाइंज (9.0) और किसान (9.80) में सबसे अधिक लसइकोपीन पाया गया।

◆ लाइकोपीन के फायदे

- मानवीय शरीर लाइकोपीन का उत्पादन नहीं कर सकता, इसलिए लाइकोपीन युक्त फलों का सेवन से लाइकोपीन शरीर तक पहुंचाना चाहिए।
- कैंसर का अवरोध करने के लिए लाइकोपीन एक महत्वपूर्ण पदार्थ है। ये प्रोस्टेट और स्तन कैंसर की संभावना को भी घटाता है।
- लाइकोपीन एक अच्छा एंटी ऑक्सिडेंट, प्राकृतिक और स्थिर रंग को देने वाला पदार्थ है।
- लाइकोपीन, एलडीएल कैलेस्ट्रॉल के मुक्त कणों को धमनियों में जमने नहीं देता है। इससे हृदय रोग होने की संभावनाएं कम हो जाती है। ये धमनियों को मजबूत बनाता है।
- लाइकोपीन बांझपन के उपचार के दौरान भी इस्तेमाल किया जाता है। परीक्षण के परिणामों के अनुसार लाइकोपीन पुरुषों में स्पर्म रेट बढ़ाने में मदद करता है, लाइकोपीन डायबिटीज से भी बचाव करता है।

- ये बढ़ती उम्र के साथ होने वाली मोतियाबिंद व त्वचा जैसी अन्य समस्याओं से भी बचाता करता है।
- लाइकोपीन पोषक तत्वों की पूरक टेबलेट्स में मुख्य तत्व के रूप में ये प्रयोग किया जाता है।

ब्रांड	परिणाम, एमजी / 100 ग्राम	10 में से प्राप्त अंक
1 डेलमोटे	13.56	7.82
2 मैगी	15.79	8.71
3 क्रीमिका	8.04	5.61
4 टॉप्स	9.44	6.17
5 मम्स	1.79	3.11
6 रियलायंस सिलेक्ट	2.67	3.46
7 विकफील्ड	16.26	8.90
8 हाइंज	16.51	9.00
9 पतंजलि	5.77	4.70
10 किसान	18.52	9.80
11 टेस्टी ट्रीट	5.55	4.62
12 टेस्टी वंडर्स	3.08	3.63

महत्वपूर्ण है लाइकोपीन

टमाटर केचअप में पाया गया लाइकोपीन केचअप में टमाटर की मात्रा का परिचायक है। जितना, ज्यादा लाइकोपीन का आंकलन किया जाएगा, उतने ही ज्यादा पके टमाटर उसमें डाले गए हैं। अगर लाइकोपीन की मात्रा कम आंकी गई है, तो उसका अर्थ है कि केचअप में या तो टमाटर की मात्रा कम है, या फिर पके हुए टमाटर कम पाए गए हैं। परीक्षण परिणाम अनुसार टेस्टी ट्रीट में 14.75 प्रतिशत के साथ सबसे अधिक लाइकोपीन पाया गया है, जबकि मैगी में 13.54 और क्रिमिका में 12.79 प्रतिशत लाइकोपीन आंका गया।

अतिरिक्त (सिंथेटिक) कलर तत्व

एफएसएसएआई अतिरिक्त रंगों के मिश्रण की इजाजत नहीं देता है। केचअप को लेकर किए गए परीक्षण के लिए नीला, रक्तवर्ण रंग 4 आर, सूर्यास्त पीला, इंडिगो, कारमाइन, कारमोइसिन, एरिथ्रोसीन, टारट्राजीन, तेज हरे रंग की जांच की गई। सभी ब्रांड्स में कोई भी उपरोक्त रंग नहीं पाया गया है।

◆ सूक्ष्मजीवी परीक्षण (फुफूंद, खमीर व बैक्टीरिया)

सूक्ष्मजीवी विज्ञान संदूषण खाद्य उत्पादों की गुणवत्ता को निर्धारित करने में एक महत्वपूर्ण कारक है। खाद्य उत्पाद में मौजूद तीन मुख्य टीपीसी (कुल प्लेट गिनती) फुफूंद गणना, खमीर और बिजाणु रूपी रोगाणुओं का आंकलन भी इस परीक्षण प्रक्रिया में शामिल किया गया। दरअसल,

सूक्ष्मजीव खाद्य पदार्थों से जनित रोगाणुओं के लिए जिम्मेदार हैं, खराब उत्पादन प्रक्रिया के कारण ये सूक्ष्मजीव खाद्य पदार्थों में पनपते हैं। बीआईएस और एफएसएस अधिनियम 2011 अनुसार उत्पादों को कुछ आवश्यकताओं का पालन करना चाहिए। जहां टीपीसी 10000/एमएल से ज्यादा नहीं होना चाहिए। स्पोर्स व खमीर 125 प्रति1/60 सीएमएम से अधिक नहीं होना चाहिए। इस टेस्ट में सभी

तुलनात्मक परीक्षण

ब्रांड्स पास हो गए, सिर्फ मम्स 745 में टीपीसी पाया गया, लेकिन वो भी निर्धारित सीमा में था।

◆ ऑर्गेनोलेप्टिक (संवेदी व टेस्ट)

टमाटर केचअप स्वाद बढ़ाने वाला व्यंजन है, जिसे सीमित मात्रा में लिया जाता है। इसलिए इस मानक को सबसे अधिक 30 प्रतिशत वेटेज दिया गया है। संवेदी पैनेल परीक्षण का आयोजन अनुभवी वैज्ञानिकों और तकनीकी जानकारों की उपस्थिति में किया गया है। ये परीक्षण, भारतीय मानक ब्यूरो द्वारा निर्धारित विनिर्देशों के अनुसार आयोजित किया गया। परीक्षण में रंग, स्थिरता, स्वाद और दोषों के आभाव जैसे बिंदुओं को जांचा गया है, जहां ब्रांड को सभी मापदंडों के आधार पर कुल 30 में से अंक दिए गए हैं। परिणाम स्वरूप मैगी ने सबसे अधिक अंक (27.88) प्राप्त किए।

रंग— टमाटर केचअप के रंग विशेष लाल होने चाहिए, जो किस भी तरह के मलिनकरण और कालेपन से मुक्त हो।

मिश्रण— टमाटर केचअप तरल स्थिरता और विशेष लाल रंग संतुलित व अनुकूल मात्रा में होने चाहिए। उस में किसी भी प्रकार का अलगाव नहीं होना चाहिए।

स्वाद— टमाटर केचअप को अच्छा व स्वादशील होना चाहिए। किसी भी तरह का जलनशील आर आपत्तिजनक स्वाद उस में नहीं होना चाहिए।

दोष का आभाव— यह देखने में भी दोष रहित होना चाहिए, किसी भी तरह के दाने, परत, काले स्पेक्स और कोई अन्य प्रकार के ठोस तत्व नहीं होने चाहिए।



टमाटर केचअप का तुलनात्मक

ब्रांड → मापदंड ↓	वेटेज %	हाइज	मैगी	विकफील्ड	डेलमॉटो	किसान
पैकिंग	2	1.8	1.5	1.6	1.5	1.5
मार्किंग	5	5	5	5	5	5
भौतिक रासायनिक टेस्ट						
कुल वजन	3	3	3	3	3	3
कुल घुलनशील ठोस	10	8.77	8.9	9.32	8.15	7.3
ऐसेटिक एसिड	5	4.93	3.67	4.68	4.65	3.81
सोडियम क्लोराइड	3	1.83	2.47	2.9	2.25	2.42
कार्बोहाइड्रेट्स	5	4.54	4.48	4.83	3.82	3.64
विशिष्ट गुरुत्व	4	3.71	3.5	3.52	3.51	3.11
बेंजोइक एसिड	3	3	2.58	1.61	1.56	1.58
अर्सेनिक	3	3	3	3	3	3
लेड	3	2.31	1.93	1.9	2.38	1.95
लाइकोपीन तत्व	10	9	8.71	8.9	7.82	9.8
अतिरिक्त सिंथेटिक कलर	4	4	4	4	4	4
सूक्ष्मजीवी परीक्षण (फुफूंद, खमीर व बैक्टीरिया)	10	10	10	10	10	10
कुल मिलाकर अंक	30	26.61	27.88	26.13	27.5	26.69
संवेदी पैनेल परीक्षण	100	91.5	90.62	90.39	88.14	86.80
कुल मिलाकर अंक (राउंड फिगर)		92	91	90	88	87

रेटिंग— >90 — सबसे अच्छा*****, 71-90 — अच्छा****, 51-70 — टीक***, 31-50 — खराब**, 30 से कम — बहुत खराब*

ब्रांड	30 में से प्राप्त अंक
1 डेलमोटे	27.05
2 मैगी	27.88
3 क्रीमिका	26.54
4 टॉप्स	24.47
5 मम्स	24.52
6 रियलायंस सिलेक्ट	27.62
7 विकफील्ड	26.13
8 हाइंज	26.61
9 पतंजलि	26.95
10 किसान	26.69
11 टेस्टी ट्रीट	24.27
12 टेस्टी वंडर्स	25.36

◆ तुलनात्मक रिपोर्ट का मुख्य निष्कर्ष

- हाइंज 92 और मैगी 91 अंकों की प्राप्ति का श्रेष्ठ पायदान में जगह बनाई, जबकि अन्य ब्रांड्स बेहतर विकल्प हैं।
- विकफील्ड तीसरे पायदान में होने के साथ ही कीमत के लिहाज से सबसे किफायती है।
- सभी ब्रांड्स राष्ट्रीय मानकों के अनुरूप पाए गए हैं। लिहाजा, इनका सेवन एक सीमित मात्रा में सुरक्षित है।
- सभी ब्रांड्स मानकों के अनुरूप दिए गए भारी पदार्थ (एरसीनिक और लेड), सूक्ष्मजीवी परीक्षण और अतिरिक्त रंग मुक्त के मानकों के आधार पर है।
- मैगी, संवेदी पैनेल परीक्षण, लाइकोपीन टेस्ट में आगे रहा।
- गैस्टिक के पेशेंट्स को कम मात्रा में इसका सेवन करना चाहिए। क्योंकि टमाटर में सबसे अधिक एसिड होता है।
- हाइंज में किसी भी प्रकार का अतिरिक्त परीक्षक तत्व नहीं पाया गया।

प्रदर्शन अंक

	पतंजलि	क्रीमिका	टॉप्स	टेस्टी ट्रीट	टेस्टी वंडर्स	रियलायंस सिलेक्ट	मम्स
	1.5	1.8	1.5	1.2	1.2	1.5	1.6
	5	4.5	5	5	5	5	5
	3	3	3	3	3	3	3
	8.18	8.74	8.85	9.68	9.32	7.44	7.04
	4.61	4.3	4.02	3.84	4.26	4.54	3.81
	2.77	2.7	2.92	2.45	2.16	2.16	2.3
	4.56	4.33	4.6	5	4.56	4.17	4.86
	4	3.49	3.03	2.8	3.08	3.38	3.79
	2.31	1.62	1.59	1.68	1.59	1.56	1.74
	3	3	3	3	3	3	3
	2.37	1.23	1.2	1.6	1.87	1.21	1.94
	4.7	5.61	6.17	4.62	3.63	3.46	3.11
	4	4	4	4	4	4	4
	10	10	10	10	10	10	9.2
	26.95	26.54	24.47	24.27	25.36	26.94	24.52
	86.95	84.86	83.35	82.14	82.03	81.36	78.91
	87	85	83	82	82	81	79