

## पैकेट बताएगा कि खाना खराब हो गया है।

ज़रा सोचिए आपने अपना खाना पैक किया है या बाहर से पैक करवाकर लाए हैं और उसे फ्रिज में रख दिया है। उसे खाने से पहले कैसे पता चले कि वह खराब है या नहीं? अब एक तकनीक विकसित हुई है जिससे पैकेट को देखते ही भोजन सड़ने का पता चल जाएगा।

एर्कान्सास के नेशनल सेंटर फॉर टॉक्सिकोलॉजिकल रिसर्च के ड्वाइट मिलर व साथियों ने इसके लिए एकदम सरल तकनीक खोज निकाली है। आपके खाने के पैकेट में एक छोटा-सा सिक्का पड़ा होगा। इसका रंग देखकर सब कुछ पता चल जाएगा। खासकर पैकेट बंद खाद्य सामग्री के पैकेट में ऐसे सिक्के डाले जा सकते हैं। पैकेट पर रंग का एक चार्ट होगा - सिक्के के रंग का मिलान चार्ट पर बने रंगों से करके भोजन की स्थिति पता लगेगी।

अभी उन्होंने यह तकनीक मछली के लिए तैयार की है। होता यह है कि जब मछली सड़ने लगती है तो उसमें तमाम किस्म के रसायन निकलते हैं। खास तौर से ट्रायमिथाइल अमीन, डाथ मिथाइल अमीन और अमोनिया की वाष्प सड़ती

हुई मछलियों में से निकलती है। जो सिक्का मछली के पैकेट में रखा जाएगा उस पर कुछ कार्बनिक पदार्थों का लेप होगा। ये कार्बनिक पदार्थ ऐसे हैं जो उपरोक्त अमीन व अमोनिया की उपस्थिति में रंग बदलते हैं। इन चीज़ों की उपस्थिति में सिक्के का रंग गुलाबी से बदलकर नीला और पीला होने लगता है।

ड्वाइट मिलर का कहना है कि यही सिक्का बीफ और भेड़ के मांस के लिए भी काम करेगा। मगर सब्जियों के लिए अभी और शोध की आवश्यकता होगी। जब सब्जियां सड़ती हैं तो उनमें से फॉर्मिक, एसीटिक व अन्य अम्ल निकलते हैं। इन अम्लों की उपस्थिति का पता देने वाले सिक्के भी तैयार हो चुके हैं मगर उनकी जांच की जानी है।

अब सवाल है कि क्या खाद्य सामग्री के निर्माता और सुपर मार्केट इस तरह की तकनीक का उपयोग करने को तैयार होंगे? आखिर क्यों होंगे? यदि उन्होंने इसका उपयोग किया तो शायद हर दिन ढेर सारी चीज़ें उपभोक्ताओं के घर नहीं बल्कि कूड़ा दान में जाएंगी। (स्रोत विशेष फीचर्स)

## स्रोत के ग्राहक बनें, बनाएं

सदस्यता शुल्क कृपया एकलव्य, भोपाल के नाम बने ड्राफ्ट या मनीऑर्डर से एकलव्य, ई-7/ एच.आई.जी. 453, अरेरा कॉलोनी, भोपाल (म.प्र.) 462 016 के पते पर भेजें।

### स्रोत सजिल्द

150 रुपए में उपलब्ध हैं।

डाक से मंगवाने पर 25 रुपए अतिरिक्त।