

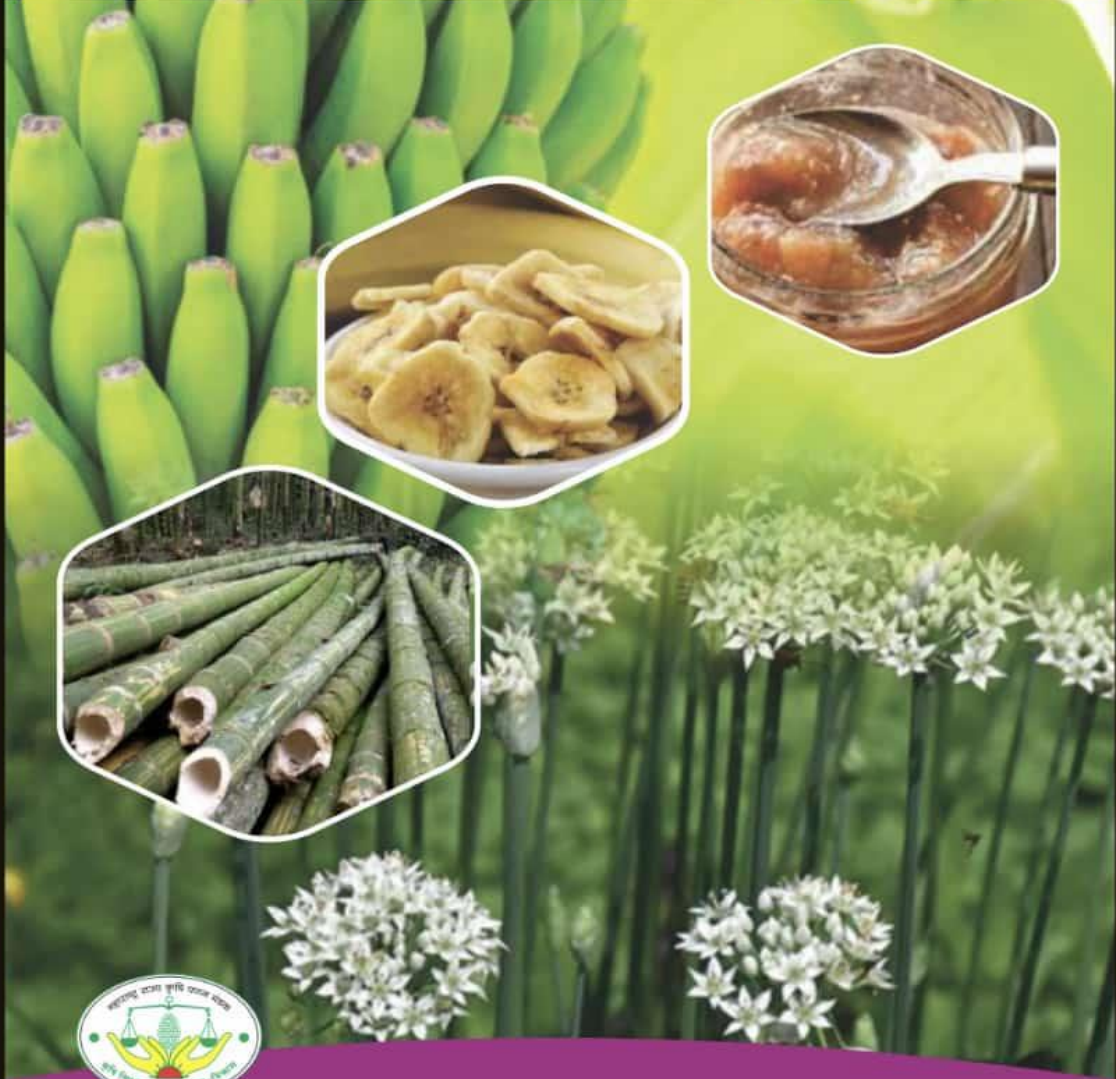
RNI No. MAHMAR/2008/28025

कृषि पणन मित्र

KRUSHI PANAN MITRA

वर्ष १६ वे | अंक ११ | पुणे | मराठी मासिक | ऑक्टोबर २०२४ | पृष्ठे ५२ | किंमत रु. २०/-

Vol. 16 | Issue 11 | Pune | Marathi Monthly | October 2024 | Pages 52 | Price Rs. 20/-



MSAMB

महाराष्ट्र राज्य कृषि पणन मंडळ, पुणे



ऑक्टोबर २०२४
वर्ष १६ वे
अंक ११
किंमत रु. २०/-

मार्गदर्शक

संजय कदम
कार्यकारी संचालक
महाराष्ट्र राज्य कृषि पणन मंडळ, पुणे

संपादक

विनायक कोकरे
सरव्यवस्थापक
महाराष्ट्र राज्य कृषि पणन मंडळ, पुणे

कार्यकारी संपादक

अनिमेष पाटील
सहाय्यक सरव्यवस्थापक
(जनसंपर्क व प्रसिध्दी विभाग)

कृषि पणन मित्र मासिक

सहयोगी
सा. लीना थोपटे, प्रकाश सोलापुरे
सा. स्वाती देशमुख

मुद्रण

श्री जे प्रिंटर्स प्रायव्हेट लिमिटेड
सदाशिव पेठ, पुणे

मुखपृष्ठ मांडणी

श्री जे प्रिंटर्स प्रायव्हेट लिमिटेड
सदाशिव पेठ, पुणे

वार्षिक वर्गणी

रु. २००/-

कृषि पणन मित्र

ऑक्टोबर २०२४

अनुक्रमणिका

- कांदा प्रक्रिया उद्योगाची आवश्यकता व व्यावसायिक संधी
प्रा. बी. बी. गुंजाळ..... ५
- उडिद उत्पादन आणि निर्यातीमधील भारताची सद्यस्थिती
डॉ. शत्रुघ्न भुसनर..... १०
- शेतमाल पॅकिंग आणि पॅकेजिंग
डॉ. अमोल कानडे..... १३
- सोयाबीनचे अर्थकारण, प्रक्रिया आणि मुल्यवर्धन
सुरेश पोळ..... १६
- साखर उद्योग : शेती क्षेत्रातील एक वरदान
डॉ. गणेश पवार..... १९
- अॅलियम ट्युबरोजम : उपेक्षित कंद वनस्पतीतील बाजार संधी
अभिषेक गव्हाणे..... २८
- बांबू लागवड एक वरदान
प्रा. संगिता कडलग..... ३१
- आरोग्यवर्धक केळी व त्यापासून प्रक्रियायुक्त पदार्थ
प्रा. संजय बडे..... ३४
- बीज स्वयंपूर्णतेतून आर्थिक उन्नती
डॉ. अंबालिका चौधरी..... ३८
- पॅक्ड फूड प्रोडक्ट विकत घेताना
डॉ. देवश्री वैद्य-देशपांडे..... ४१
- सॅन्ड्रिय शेती व भविष्यातील वाटचाल
स्नेहल जाधव..... ४३
- यशोगाथा - कृषि उत्पन्न बाजार समिती अकोला
शेतकऱ्यांचे विश्वासपात्र ठरलेली बाजार समिती ही ओळख ४७
- पणन वार्ता..... ४९

या अंकातील सर्व मते लेखकांची असून त्यांच्याशी संपादक व महाराष्ट्र राज्य कृषि पणन मंडळ सहमत असेलच असे नाही.

Email : prp@msamb.com,
Website : http://www.msamb.com
Mobile App : MSAMB on Playstore and App Store
कृषि पणन मित्र मासिकाचे ऑनलाईन
सभासद होण्यासाठी भेट द्या : www.msamb.com

कृषि पणन मित्र साठी लेख, वर्गणी, जाहिरातींसाठी पत्ता
जनसंपर्क व प्रसिध्दी विभाग, महाराष्ट्र राज्य कृषि पणन मंडळ,
प्लॉट नं. आर-७, गुलटेकडी, मार्केटयार्ड, पुणे - ४११ ०३७
फोन - (०२०) २४५२८१००, २४५२८२००



पॅकड फूड प्रॉडक्ट (Packed Food Product) विकत घेताना

डॉ. देवश्री वैद्य-देशपांडे

अन्न सुरक्षा प्रणाली सल्लागार

एम. एस्सी. पी.एच.डी. अन्न विज्ञान आणि पोषण

मो. ९८२३२६००९०



आपण दैनंदिन जीवनात अनेक अन्न पदार्थ बाजारातून विकत आणतो ज्यामध्ये भाज्या, फळे, धान्य, डाळी, दुधाचे पदार्थ, मसाले, तेल आणि नमकीन, केक, बिस्कीट यांचा समावेश असतो. यामधील काही पदार्थ कच्चे असतात तर काही पदार्थ लगेच खाण्यास योग्य असतात. आपल्या स्वयंपाकात येणाऱ्या या पदार्थांचे वर्गीकरण तीन प्रमुख प्रकारात करता येऊ शकते.

- प्राथमिक प्रक्रियाद्वारे बनवलेले पदार्थ (Primary Processed product)
 - माध्यमिक प्रक्रियाद्वारे बनवलेले पदार्थ (Secondary Processed product)
 - तृतीयक प्रक्रियाद्वारे बनवलेले पदार्थ (Tertiary Processed product)
१. प्राथमिक प्रक्रिया म्हणजे कच्च्या मालावर कमीत कमी प्रक्रिया करून स्वयंपाकात वापरण्या योग्य बनवणे. गहू निवडणे, दळून आणणे (गव्हाचे पीठ करणे) या झाल्या प्राथमिक प्रक्रिया.
 २. माध्यमिक प्रक्रिया म्हणजे कच्च्या मालावर प्रक्रिया करून पदार्थ वापरण्यास सोपे करणे किंवा पदार्थांचे मिश्रण बनवणे ज्यामुळे स्वयंपाक झटपट होण्यास मदत होते. चिरलेल्या भाज्या, सोललेला लसूण, मोड आलेली कडधान्य, धालीपीठ भाजणी, डोसा मिक्स, इडली मिक्स (Instant mix) ही काही माहितीतली उदाहरणे. या इन्स्टंट मिक्ससला रेडी टु कूक मिल्स (ready to cook meals) असेही म्हणले जाते.
 ३. तृतीयक प्रक्रिया म्हणजे कच्च्या मालावर प्रक्रिया करून

पदार्थ खाण्यायोग्य बनवणे म्हणजे रेडी टु ईट (Ready to Eat). यामध्ये वेगवेगळ्या प्रक्रिया वापरून पदार्थ बनवले जातात व पॅक केले जातात. बिस्कीट, चिप्स, केक, फ्रोजन पराठा, टोमॅटो सॉस, जॅम, सिरप्स, फरसाण, लाडू, मिठाई ही काही उदाहरणे. जेव्हा अन्न पदार्थ बनवून पॅक केले जातात तेव्हा त्याला पॅकड फूड प्रॉडक्ट म्हणतात.

या पॅकड प्रॉडक्टसाठी फूड सेफ्टी अँड स्टॅंडर्ड ॲंथॉरिटी ऑफ इंडिया (FSSAI) तर्फे लेबलिंगचे नियम ठरवण्यात आले आहेत आणि ते नियम पाळणे हे सर्व अन्न प्रक्रिया उत्पादकाला (Food manufacturer) अनिवार्य आहे.

सध्या बाजारात असे अनेक पॅकड पदार्थ उपलब्ध आहेत पण त्यावरच्या लेबलवर फसाई (FSSAI) मध्ये नमूद केलेल्या सर्व बाबींचा उल्लेख नसतो. काही पदार्थांवर फक्त उत्पादकाचे नाव असते पण घटक पदार्थांची यादी नसते, कधी फक्त पदार्थांचे नाव असते पण फसाई (FSSAI) रजिस्ट्रेशन नंबर नसतो. कधी पदार्थ कसा वापरायचा हे लिहिलेले असते पण पदार्थ कसा साठवून ठेवायचा हे लिहिलेले नसते. अशा अपूर्ण लेबलमुळे ग्राहकाला पदार्थांची आवश्यक ती माहिती मिळत नाही आणि कधी कधी त्याचे दुष्परिणाम भोगावे लागतात. म्हणूनच या लेखाद्वारे लेबलवर काय माहिती असणे गरजेचे आहे ते जाणून घेऊ.

फूड सेफ्टी अँड स्टॅंडर्ड ॲंक्ट ऑफ इंडिया (FSSAI) द्वारे सुधारित लेबलिंग नियम १ जानेवारी २०२२ पासून लागू झाले असून खालील बाबींचा समावेश केला आहे.

१. ब्रँडचे व पदार्थांचे (Product) नाव,
२. घटक पदार्थांची यादी,
३. अॅलर्जन ची नवे (Food Allergen declaration)
४. उत्पादकाचे नाव व पत्ता,

५. ग्राहक सेवा क्रमांक (customer care number),
६. व्हेज किंवा नॉन व्हेज लोगो,
७. नुट्रीशनल इन्फॉर्मेशन (काही पदार्थांना नुट्रीशनल इन्फॉर्मेशन नाही लिहिली तरी चालले उदा. सोललेला लसूण, गहू, डाळी, चिरलेली भाजी),
८. पदार्थ बनवण्याची तारीख (manufacturing date),
९. कालबाधता तारीख (expiry date),
१०. साठवणीच्या सूचना,
११. पदार्थ बनविण्याच्या सूचना
१२. फसाई (FSSAI) लोगो व लायसेन्स क्रमांक,
१३. पदार्थाचे वजन (net weight) / प्रमाण (Quantity),
१४. पदार्थाची किंमत.

खरेदी करताना लेबलवर पूर्ण माहिती असल्याची खात्री करून घेणे आवश्यक आहे. जर पूर्ण माहिती नसेल तर तुम्ही दुकानदाराकडे किंवा उत्पादकाकडे अभिप्राय नोंदवू शकता आणि उत्पादकाला (Manufacturer) नियम पाळण्यासाठी प्रोत्साहन देऊ शकता.

अन्न सुरक्षेचे पालन करणे हे फक्त अन्न प्रक्रिया उत्पादकांपुरते मर्यादित नसून वितरक (Distributor), घाऊक विक्रेता (Wholeseller), किरकोळ विक्रेता (Retailer) आणि ग्राहक (Consumer) या सर्वांनी पालन करणे आवश्यक आहे. म्हणून यापुढे कोणताही पदार्थ विकत घेताना लेबल वर सगळी माहिती आहे ना याची पडताळणी करा आणि ही माहिती आपल्या कुटूंबीयांपर्यंत पोचवा.



सुधारित नियमांप्रमाणे नॉन व्हेज चा लोगो गोल नसून त्रिकोणी केला आहे आणि व्हेज लोगो गोल ठेवला आहे.

इतकंच नाही तर लेबलवर अक्षरे किती मोठी असावीत, पॅकेटच्या आकारानुसार लेबलचा आकार किती असावा असे सुद्धा नियम फसाई (FSSAI) नी घालून दिले आहेत. तसेच पदार्थाच्या संबंधित हेल्थ क्लेम (Health claim/ Nutritional claims) कसे करावे याबद्दल सविस्तर माहिती दिली आहे.

पदार्थाचे लेबल हे उत्तम संवाद साधण्याचे माध्यम असते, ज्यामुळे आपल्याला पदार्थाची पूर्ण माहिती मिळते. म्हणूनच अन्नपदार्थ उत्पादकाने हे नियम पाळून लेबल तयार करावे आणि ग्राहकाला पदार्थाची उचित निवड करण्यात मदत करावी.

पण सध्याच्या काळात असे आढळून येते की एकीकडे लेबलिंग नियमांबद्दल आवश्यक माहिती नसल्यामुळे लेबल न वाचता, न तपासता पदार्थ विकत घेण्याची वृत्ती ग्राहकांमध्ये दिसून येते व दुसरीकडे काही उत्पादकांमध्ये अपूर्ण लेबल छापण्याची सवय दिसून येते. या सवयीला आळा घालण्यासाठी आणि अन्न सुरक्षा (Food Safety) जपण्यासाठी पॅकड पदार्थ

Nutritional Information

Serving size	100g	%DV
Energy		
Total fat		
Saturated fat		
MUFA		
PUFA		
Trans fat		
Cholesterol		
Carbohydrate		
Dietary fibers		
Total Sugars		
added sugar		
Protein		
Sodium		

