NBT
नवभारत टाइम्स

पूरे वेस्टर्न यूपी में होती थी नकली घी की सप्लाई

क्रॉसिंग रिपब्लिक से पकड़ी गई नकली देसी घी बनाने की फैक्ट्री से पूरे वेस्टर्न यूपी में सप्लाई की जाती थी। विजयनगर पुलिस की जांच के दौरान यह बात ...

Navbharat Times | Updated: 01 Aug 2017, 08:00:00 AM IST

गाजियाबाद : क्रॉसिंग रिपब्लिक से पकड़ी गई नकली देसी घी बनाने की फैक्ट्री से पूरे वेस्टर्न यूपी में सप्लाई की जाती थी। विजयनगर पुलिस की जांच के दौरान यह बात सामने आई है। एसएचओ नरेश सिंह के मुताबिक, आरोपी नकली घी बनाने के लिए डालडा, रिफाइंड और डाइस केमिकल मिलाते थे। वहीं, एक किलो बनाने में 80 से 100 रुपये खर्च होते थे, जिसे दुकानदारों को 300 रुपये प्रति किलो के हिसाब से बेचा जाता था।

एसएचओ के मुताबिक, नकली घी बनाने की फैक्ट्री चलाने और घी को विभिन्न इलाकों में सप्लाई करने के मामले में विमल अग्रवाल, सचिन अग्रवाल, देशराज, अनंत, सोमा को गिरफ्तार किया गया है। इस फैक्ट्री का मालिक विमल अग्रवाल है, जो क्रॉसिंग रिपब्लिक में डिपार्टमेंटल स्टोर भी चला रहा था। वह अपनी दुकान समेत विभिन्न इलाके में नकली घी की सप्लाई करता था। पुलिस के मुताबिक, विमल नोएडा और दिल्ली में नामी कंपनियों के रैपर और डिब्बों में नकली घी को पैक करके सप्लाई करता था। इस नकली घी की सप्लाई वेस्टर्न यूपी के भी कई जिलों में की जाती थी। उन्होंने बताया कि इस बारे में खाद्य सुरक्षा और औषधि विभाग को जानकारी दी गई है।

खाद्य सुरक्षा और औषधि विभाग के डेजिगनेटेड ऑफिसर राजेश कुमार ने बताया कि फैक्ट्री में डालडा और रिफाइंड से नकली घी तैयार किया जाता था। दोनों को मिलाने के बाद घी की खुशबू देने के लिए इसमें डाइस नाम का केमिकल डाला जाता था, जिससे रंग और खुशबू से वह बिल्कुल असली देसी घी जैसा लगता था। उन्होंने बताया कि एक किलो नकली घी तैयार करने में 80 से 100 रुपये की लागत आती थी, जिसे आरोपी 300 रुपये प्रति किलो के हिसाब से पतंजलि, पराग, अमूल, मदर डेरी जैसे नामी कंपनियों के बॉक्स में बंद करके बेच देते थे। बड़े स्टोर से सप्लाई होने कारण लोग उस पर शक नहीं करते थे। आरोपियों ने बताया कि मार्केट रेट से कम पर मिलने के कारण लोग बिना जांच के ही ऐसा घी खरीद लेते हैं।

कैंसर तक हो सकता है इस घी से

राजेश कुमार ने बताया कि डालडा और रिफाइंड से बना नकली देसी घी सेहत के लिए हानिकारक होता है। वहीं, डाइस नाम के केमिकल से वह और भी ज्यादा खतरनाक हो जाता है। उन्होंने बताया कि इससे लीवर, आंखों और किडनी में प्रॉब्लम हो सकती है। इसके अलावा लगातार इस घी का प्रयोग करने से कैंसर भी हो सकता है।

ऐसे करें पहचान

1. देसी घी के कारोबार से जुड़े अनिल कुमार बताते हैं कि नकली और असली घी की पहचान आसानी से की जा सकती है। इसके लिए देसी घी को गरम करने के बाद 24 घंटे के लिए ढंककर रख दीजिए। इसके बाद घी को देखेंगे तो वह दानेदार बन चुका होगा और अच्छी खुशबू भी आ रही होगी। वहीं, नकली देसी घी के साथ ऐसा करने पर घी का रंग बदल जाएगा। दानेदार की जगह घी मटमैला-सा दिखने लगेगा।

2. पिघले हुए देसी घी में 5 एमएल हाइड्रोक्लोरिक एसिड डालें। वहीं, एक चुटकी चीनी डालकर इसे 2 मिनट तक मिलाएं। घी का रंग गुलाबी या लाल हो जाएगा। यह मिलावट की पहचान है।

3. घी में शकरकंदी या आलू मिला होने की जांच के लिए आयोडीन सॉल्यूशन की एक बूंद डालें। अगर घी का रंग नीला हो जाता है तो स्टार्च की मिलावट पता चलेगी।

4. डाई की मिलावट पता करने के लिए एक चम्मच घी में 5 एमएल डाइल्यूटेड सल्फ्यूरिक एसिड डालें। घी का रंग गुलाबी या केसरी हो जाए तो समझें वह मिलावटी है।

Source: https://navbharattimes.indiatimes.com/state/uttar-pradesh/ghaziabad/the-supply-of-fake-ghee-contained-in-whole-western-up/articleshow/59854413.cms?utm_source=tw&utm_medium=Twitter&utm_campaign=web