

अमर उजाला

सिंथेटिक दूध से बन रहा नकली पनीर

 बरेली ब्यूरो Updated Sat, 24 Feb 2018 10:00 AM IST

सिंथेटिक दूध से बन

रहा नकली पनीर

होली से पहले जिले में मिलावटखोरों ने शुरू किया कारोबार

अमर उजाला ब्यूरो

बदायूं। जिले में दूध से बने पदार्थों में मिलावट का धंधा काफी पुराना है। त्योहार के नजदीक आने के साथ ही इस धंधे में तेजी आ जाती है। होली से पहले शहर समेत बिनावर, अलापुर इलाके में मिलावटी पनीर का धंधा जोरों पर है।

होली पर मिठाइयों की खपत को लेकर दुकानदार खोवा का स्टॉक करने में जुटे हैं। खपत बढ़ने के साथ ही बाजार में मिलावटी पनीर और खोवा की बिक्री बढ़ गई है। बाजार में इन दिनों कई तरीके का पनीर अलग-अलग रेट में मिल रहा है। बाजार में 180 से 320 रुपये तक के रेट का पनीर बिक रहा है। तीन सौ रुपये की करीब बेचे जाने वाले पनीर को दुकानदार बिल्कुल शुद्ध बताते हैं तो दूसरे पनीर को क्रीम निकले दूध का बताया जाता है। इस बीच दुकानदार सिंथेटिक दूध से बने पनीर का बिल्कुल जिक्र नहीं करते। जबकि सच्चाई यह है कि बाजार में ज्यादातर पनीर सिंथेटिक वाला ही है। लोग गलती से इसकी खरीद कर लेते हैं। जिले के बिनावर क्षेत्र में होली से पहले इसका कारोबार काफी बढ़ गया है। यहां से रोडवेज बसों में रखकर पनीर बाहर भेजा जाता है।

0000000

आंकड़े बोलते हैं

दरअसल आंकड़ों की मानें तो देश में करीब 15 करोड़ टन दूध का उत्पादन होता है। ऐसे में अगर इस पूरे दूध को पनीर बनाने में भी खर्च कर दें तो 7 लाख टन पनीर ही बन सकता है। जबकि हमारे देश में पनीर की डिमांड हर साल लगभग 25 फीसदी की दर से बढ़ रही है। एक अनुमान के मुताबिक इस वक्त देश में 5 लाख टन पनीर की खपत हो रही है। जबकि देश में पूरे दूध का पनीर तो बनता नहीं है। ऐसे में ये साफ है कि घरों तक नकली या मिलावटी पनीर भेजकर मुनाफा कमाने वाले अपना खेल कर रहे हैं।

000000

मिलावटी पनीर से होती हैं ये बीमारी

मिलावटी पनीर के प्रयोग से डिहाइड्रेशन, डायरिया और फूड प्वाइजनिंग तक का खतरा रहता है। डॉ. सचिन गुप्ता का कहना है कि त्योहार के समय जहां तक संभव हो दूध लेकर घर में पनीर बनाकर इस्तेमाल करें। इससे कम से कम सेहत नहीं बिगड़ेगी। अगर पनीर या खोवा खरीदें तो जानकार लोगों की मदद से या विश्वासपात्र दुकानदारों से ही खरीदें।

Source: <https://www.amarujala.com/uttar-pradesh/budaun/181519446623-budaun-news>