

भोजन में रसायन , कृत्रिम मधुरक , खाद्य परीक्षक chemicals in food in hindi

भोजन में रसायन (chemicals in food) : वे रसायन जो भोजन को सुरक्षित , आकर्षक व कृत्रिम मिठास को बढ़ाते हैं उन्हें निम्न प्रकार से वर्गीकृत करते हैं –

A . कृत्रिम मधुरक (artificial sweeteners) – वे रसायन जो शर्करा तो नहीं होते परन्तु भोजन की कृत्रिम मिठास को बढ़ा देते हैं , उन्हें कृत्रिम मधुरक कहते हैं ये निम्न हैं

1. सैकरीन (Saccharine) : इनका रासायनिक नाम O-सेल्फोबेंजीमाइड है।

यह चीनी से 550 गुना अधिक मीठा होता है , इसका कैलोरी मान शून्य होता है , मधुमेह रोगी तथा नियंत्रित कैलोरी लेने वाले मनुष्यों के लिए यह लाभदायक है।

2. एस्पार्टेम (Aspartame) – यह शीतल पेय पदार्थ की मिठास को बढ़ाता है , यह कम ताप पर स्थायी परन्तु खाना पकाने के ताप पर अस्थायी होता है।

3. ऐलिटेम (Allitem): यह अधिक पर तो स्थायी परन्तु इसके द्वारा मिठास को नियंत्रित नहीं किया जा सकता है।

4. सुक्रोलोस (sucralose)- वर्तमान में इसका उपयोग अधिक किया जाता है।

B . खाद्य परीक्षक (food preservatives) : वे रसायन जो भोजन को सड़ने गलने अर्थात सूक्ष्म जीवों से रक्षा करते हैं उन्हें खाद्य परीक्षक कहते हैं।

उदाहरण – वनस्पति तेल , नमक , चीनी आदि।