

अब विटामिन ए युक्त मिलेगी चीनी

बच्चों की आंखें बीमारियों से सुरक्षित रहेंगी, एनएसआई ने तैयार की खास तकनीक

माई सिटी रिपोर्टर

कानपुर। नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट (एनएसआई) ने विटामिन ए युक्त चीनी तैयार की है। इससे खासतौर पर बच्चों की आंखों की बीमारियों से सुरक्षा रहेगी। साथ ही नवजात बच्चे भी बीमारी से बचेंगे। एनएसआई ने जो विधि तैयार की है उसमें चीनी के साथ विटामिन भी मिलेगा और चीनी रखे रहने पर विटामिन नष्ट नहीं होगा। अभी विश्व के दूसरे देश चीनी में विटामिन ए मिलाते रहे हैं लेकिन धीरे-धीरे चीनी में विटामिन की मात्रा कम हो जाती थी। एनएसआई की विधि से बनी चीनी में ऐसा नहीं होगा।

एनएसआई के निदेशक प्रोफेसर नरेंद्र मोहन ने बताया कि विभिन्न देशों में अपनाई जा रही प्रक्रिया का अध्ययन करने के बाद नई विधि का विकास किया गया है। यह विधि



नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन ने विटामिन ए युक्त चीनी के फायदे के बारे में जानकारी दी।

विटामिन ए के चीनी के साथ को-क्रिस्टलाइजेशन पर आधारित है। इस विधि में विटामिन ए की निर्धारित मात्रा को चीनी के सीरप में मिलाकर निर्यंत्रित अवस्थाओं में गाढ़ा किया जाता है। इससे विटामिन छह माह तक सुरक्षित रहता है। उन्होंने बताया कि इस विधि से बनी चीनी ढाई रुपये किलो तक महंगी पड़ सकती है लेकिन इससे बच्चों की आंखों की बीमारियों से सुरक्षा रहेगी।

सुधरेगी सेहत

तीन साल के शोध के बाद मिली सफलता, ढाई रुपये महंगी पड़ेगी

चीनी देगी रोगों से लड़ने की ताकत

जागरण संवाददाता, कानपुर : बच्चों ज्यादा चीनी न खाओ चरना दांत सड़ जाएंगे और बड़ों को चेतावनी डायबिटीज हो जाएगी। ये हर घर की कहानी है लेकिन अब चीनी न सिर्फ रोगों से लड़ने की ताकत देगी बल्कि आंखों की रोशनी भी बढ़ाएगी। जी हां, नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट (एनएसआई) ने फायदा पहुंचाने वाली विटामिन 'ए' युक्त चीनी तैयार की है। इसे अंतरराष्ट्रीय स्तर पर पेटेंट कराने की प्रक्रिया शुरू हो गई है। प्रति ग्राम चीनी में 15.5 से 19.5 माइक्रोग्राम विटामिन 'ए' की मात्रा रहेगी। हालांकि इस प्रक्रिया के बाद चीनी की कीमत ढाई रुपये प्रति किलोग्राम तक बढ़ जाएगी।

स्वास्थ्य विभाग के आंकड़ों के मुताबिक दुनिया भर में 20 करोड़ से अधिक बच्चे विटामिन 'ए' की कमी का शिकार हैं। इससे उनकी रोग प्रतिरोधक क्षमता कम है और आंखों की रोशनी की भी समस्या है। शरीर का विकास भी ठीक से नहीं हो रहा है। विटामिन 'ए' की कमी को पूरा करने के लिए खाद्य पदार्थों में इसको मिलाया जा रहा है। अमेरिका,



जानकारी देते एनएसआई निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन • जागरण

छह महीने तक रहेगा सुरक्षित

कूलिंग व को-क्रिस्टलाइजेशन तकनीक अपनाई

प्रो. नरेंद्र मोहन ने बताया कि चीनी बनाने में को-क्रिस्टलाइजेशन और कूलिंग तकनीक अपनाई गई। सबसे पहले गन्ने के रस को शुद्ध किया गया। चीनी के घोल को गाढ़ा करने की प्रक्रिया की। इसके क्रिस्टल रूप में आने से पहले विटामिन ए को मिला दिया गया। दोनों क्रिस्टल रूप में तैयार हो गए। कूलिंग तकनीक से चीनी और विटामिन 'ए' मिल गए।

निदेशक के मुताबिक चीनी में विटामिन 'ए' छह माह तक सुरक्षित रहेगा। चीनी को सूर्य की रोशनी में रखा जाएगा लेकिन अधिकतम तापमान 40 डिग्री सेल्सियस से अधिक न हो, जबकि आर्द्रता 65 फीसद से कम रहे।

ऑस्ट्रेलिया, इंग्लैंड, फ्रांस, जर्मनी, केन्या, नाइजीरिया आदि देशों में विटामिन 'ए' को चीनी में मिलाने का प्रयोग हुआ, लेकिन यह सफल नहीं हो सका।

चीनी में विटामिन 'ए' की सही मात्रा नहीं मिल पाई। एनएसआई के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन के निर्देशन में

वैज्ञानिकों ने काम किया। तीन साल के बाद चीनी और विटामिन 'ए' की सही मात्रा मिल सकी। विटामिन बी, डी, आयरन पर काम: संस्थान ने विटामिन बी, डी, आयरन, फोलिक एसिड पर काम शुरू कर दिया है। इनको भी चीनी के साथ मिलाया जाएगा।