ଡାର୍ଟ (DART) ବୁକ୍

(ଡିଟେକ୍ଟ ଆଡଲଟେରେସନ୍ ୱିଥ୍ ରାପିଡ୍ ଟେଷ୍ଟ)

ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ନିମନ୍ତେ ତ୍ୱରିତ ପରୀକ୍ଷା

सत्यमेव जयते

fssai

ଭାରତୀୟ ଖାଦ୍ୟ ନିରାପତ୍ତା
ଏବଂ ମାନକ ପ୍ରାଧିକରଣ

ବିଶ୍ୱାସର ପ୍ରେରଣା ତଥା ନିରାପଦ ଓ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟକର ଖାଦ୍ୟର ନିର୍ଭର ପ୍ରତିଶ୍ରୁତି

ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଓ ପରିବାର କଲ୍ୟାଣ ମନ୍ତ୍ରଣାଳୟ, ଭାରତ ସରକାର

fssai
सत्यमेव जयते
ଭାରତୀୟ ଖାଦ୍ୟ ନିରାପତ୍ତା
ଏବଂ ମାନକ ପ୍ରାଧିକରଣ
ବିଶ୍ୱାସର ପ୍ରେରଣା ତଥା ନିରାପଦ ଓ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟକର ଖାଦ୍ୟର ନିର୍ଭର ପ୍ରତିଶ୍ରୁତି
ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଓ ପରିବାର କଲ୍ୟାଣ ମନ୍ତ୍ରଣାଳୟ, ଭାରତ ସରକାର

ଖାଦ୍ୟରେ ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ନିମନ୍ତେ ତୁରନ୍ତ ପରୀକ୍ଷାଯୋଗ୍ୟ କେତେକ ସାଧାରଣ ଘରୋଇ ପଦ୍ଧତି

ଜୀବନଧାରଣ ନିମନ୍ତେ ଖାଦ୍ୟ ହେଉଛି ଏକ ମୌଳିକ ଆବଶ୍ୟକତା । ଖାଦ୍ୟ ଅପମିଶ୍ରଣ ଗ୍ରାହକମାନଙ୍କ ସହିତ ବିଶ୍ୱାସଘାତକତା ଓ ସେମାନଙ୍କର ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ପ୍ରତି ହାନୀକାରକ । ଏହି ପୁସ୍ତିକା ପ୍ରକାଶ କରିବାର ମୁଖ୍ୟ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟ ହେଉଛି ଆମ ଦେଶରେ ଖାଦ୍ୟ ଅପିମଶ୍ରଣର କେତେକ ସାଧାରଣ ପଦ୍ଧତି ସମ୍ପର୍କରେ ଗ୍ରାହକମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ସଚେତନତା ସୃଷ୍ଟି କରିବା ।

ଏହି ପୁସ୍ତିକାରେ ଉଲ୍ଲେଖ ନିର୍ଦ୍ଦେଶାବଳୀ ଘରୋଇ ସ୍ତରରେ ବ୍ୟବହାର କରିବା ନିମନ୍ତେ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଛି ଯାହାକି ଗ୍ରାହକମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଖାଦ୍ୟ ସୁରକ୍ଷା ସମ୍ପର୍କରେ ସଚେତନତା ବୃଦ୍ଧି କରିବ ।

ଉଦ୍‌ଘୋଷଣା

ଗ୍ରାହକମାନଙ୍କ ମଧ୍ୟରେ ଅପିମଶ୍ରିତ ଖାଦ୍ୟ ସମ୍ପର୍କରେ ସଚେତନତା ସୃଷ୍ଟି କରିବା ଓ ଅପମିଶ୍ରିତ ଖାଦ୍ୟର ଚିହ୍ନଟୀକରଣ ନିମନ୍ତେ ସରଳ ଉପାୟ ସମ୍ପର୍କିତ ସୂଚନା ପ୍ରଦାନ କରିବା ବ୍ୟତୀତ ଏହି ପୁସ୍ତିକାର ଅନ୍ୟ କୌଣସି ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟ ନାହିଁ ।

ମୁଖବନ୍ଧ

ଭାରତୀୟମାନଙ୍କୁ ସୁରକ୍ଷିତ ଖାଦ୍ୟ ଯୋଗାଣ ସୁନିଶ୍ଚିତ କରିବା ନିମନ୍ତେ ପ୍ରତିଶ୍ରୁତିବଦ୍ଧତା ଯୋଗୁଁ ଭାରତୀୟ ଖାଦ୍ୟ ନିରାପତ୍ତା ଏବଂ ମାନକ ପ୍ରାଧିକରଣ (ଏଫ୍‌ଏସ୍‌ଏସ୍‌ଏଆଇ) ପକ୍ଷରୁ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥରେ ହେଉଥିବା ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ଅପମିଶ୍ରଣ, ରାସାୟନିକ ଓ ଅଣୁଜୀବ ପ୍ରୟୋଗ ଜନିତ ଅପମିଶ୍ରଣ ଏବଂ ଖାଦ୍ୟ ସୁରକ୍ଷା ନିମନ୍ତେ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ ବିଭିନ୍ନ ପ୍ରକାର ମାନକଗୁଡିକୁ ଯାଂଚ କରାଯାଉଛି । ଏଫ୍‌ଏସ୍‌ଏସ୍‌ଏଆଇ ଦ୍ୱାରା ଦେଶର ବିଭିନ୍ନ ସ୍ଥାନରେ ସ୍ୱୀକୃତ ପରୀକ୍ଷାଗାରଗୁଡିକରେ ଏହି ସମସ୍ତ ଯାଂଚ କରାଯାଉଛି । ପ୍ରତ୍ୟେକ ବର୍ଷ ଏଫ୍‌ଏସ୍‌ଏସ୍‌ଏଆଇର ଏହି ପରୀକ୍ଷାଗାରଗୁଡିକରେ ଲକ୍ଷାଧିକ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥର ମାନ ପରୀକ୍ଷା କରାଯାଉଛି । ଜଣେ ଗ୍ରାହକ ମଧ ନିଜେ ଏହି ପରୀକ୍ଷାଗାରକୁ ଯାଇ ଯେକୌଣସି ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥର ମାନ ଯାଂଚ କରାଇ ପାରିବେ । ଯଦି ଏହି ପରୀକ୍ଷା ସମୟରେ କୌଣସି ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ ଅସୁରକ୍ଷିତ ପ୍ରମାଣିତ ହୁଏ ତେବେ ଯାଂଚ ବାବଦରେ ଗ୍ରାହକ ବ୍ୟୟ କରିଥିବା ଅର୍ଥ ତାଙ୍କୁ ଫେରସ୍ତ କରାଯିବ । ଏଥିସହିତ ସ୍ଥାନୀୟ ଅଚଂଳର ଖାଦ୍ୟ ସୁରକ୍ଷା ଅଧିକାରୀ ଏହି ନମୂନାକୁ ଆଧାର ଭାବେ ଗ୍ରହଣ କରି ଏହି ଉତ୍ପାଦଗୁଡିକୁ ଜବତ କରିପାରିବେ ।

ଏହି ସମସ୍ତ ପରୀକ୍ଷା ନିମନ୍ତେ ଅତ୍ୟାଧୁନିକ ଯାନ୍ତ୍ରିକ ଉପକରଣ ଏବଂ ଉଚ୍ଚପ୍ରଶିକ୍ଷିତ ମାନବ ସମ୍ବଳର ଆବଶ୍ୟକତା ରହିଥିଲେବି କେତେକ ସାଧାରଣ ଅପମିଶ୍ରଣର ସହଜ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ନାଗରିକମାନେ ନିଜେ ମଧ ଯାଂଚ କରି ପାରିବେ । ଏହି ପୁସ୍ତିକାଟିରେ ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥର ଗୁଣାତ୍ମକ ମାନ ଜାଣିବା ପାଇଁ କିଛି ଅତିସାଧାରଣ ଯାଂଚ ପଦ୍ଧତି ସମ୍ପର୍କରେ ବର୍ଣ୍ଣନା କରାଯାଇଛି ଯାହାଦ୍ୱାରା ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥରେ ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ନିମନ୍ତେ ତ୍ୱରିତ ପରୀକ୍ଷା (ଡିଟେକ୍ଟିଂ ଆଡଲ୍ଟରେସନ୍ ୱିଥ୍ ରାପିଡ୍ ଟେଷ୍ଟିଂ) କରିହେବ ଓ କେତେକ ସାଧାରଣ ଅପମିଶ୍ରଣ ଯେମିତି କୃତ୍ରିମ ଓ ଖାଦ୍ୟ ଅନୁପଯୁକ୍ତ ରଙ୍ଗ ଏବଂ ଖାଦ୍ୟ ସାମଗ୍ରୀରେ ଉଦ୍ଦେଶ୍ୟମୂଳକ ଭାବେ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଦ୍ରବ୍ୟ ଅପମିଶ୍ରଣ ସମ୍ପର୍କରେ ଜାଣିହେବ ।

ଭାରତୀୟ ନାଗରିକମାନଙ୍କ ନିମନ୍ତେ ଏହି ପୁସ୍ତିକାଟି ବ୍ୟବହାରପଯୋଗୀ ଓ ଗ୍ରହଣୀୟ ହେବ ବୋଲି ଆଶା । ଏହି ପୁସ୍ତିକାରେ ସ୍ଥାନିତ ହେବା ଯୋଗ୍ୟ ଅନ୍ୟ କୌଣସି ସାଧାରଣ ପରୀକ୍ଷା ସମ୍ପର୍କରେ ଯଦି କୌଣସି ବ୍ୟକ୍ତିଙ୍କ ନିକଟରେ କିଛି ସୂଚନା ଥାଏ, ତେବେ ଉକ୍ତ ପରୀକ୍ଷା ସମ୍ପର୍କିତ ମତାମତ ବା ପରାମର୍ଶ ଦେବା ନିଶ୍ଚିତ ଭାବେ ପ୍ରଶଂସନୀୟ ।

ପଓ୍ୱନ ଅଗ୍ରଓ୍ୱାଲ
ମୁଖ୍ୟ କାର୍ଯ୍ୟନିର୍ବାହୀ ଅଧିକାରୀ
ଭାରତୀୟ ଖାଦ୍ୟ ସୁରକ୍ଷା ଏବଂ ମାନକ ପ୍ରାଧିକରଣ

ଖାଦ୍ୟରେ ଅପମିଶ୍ରିତ ଦ୍ରବ୍ୟ ଚିହ୍ନଟୀକରଣ ପାଇଁ କେତେକ ତ୍ୱରିତ ପରୀକ୍ଷା

ସୂଚୀପତ୍ର

ଦୁଗ୍ଧ ଓ ଦୁଗ୍ଧଜାତ ଉତ୍ପାଦ---------------------- ୦୧

ତୈଳ ଓ ଚର୍ବି ଜାତୀୟ ପଦାର୍ଥ------------------ ୦୪

ଚିନି ଓ ମିଷ୍ଟାନ୍ନ ଜାତୀୟ ପଦାର୍ଥ----------------- ୦୭

ଖାଦ୍ୟ ଶସ୍ୟ ଓ ବିଭିନ୍ନ ଉତ୍ପାଦ------------------ ୧୦

ଲୁଣ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ମସଲା ଜାତୀୟ ପଦାର୍ଥ -----------୧୬

ଫଳ ଓ ପନିପରିବା ଜାତୀୟ ପଦାର୍ଥ-------------- ୨୭

ମୃଦୁପାନୀୟ ଜାତୀୟ ପଦାର୍ଥ------------------- ୩୦

सत्यमेव जयते

fssai

ଭାରତୀୟ ଖାଦ୍ୟ ନିରାପତ୍ତା
ଏବଂ ମାନକ ପ୍ରାଧିକରଣ

ବିଶ୍ୱାସର ପ୍ରେରଣା ତଥା ନିରାପଦ ଓ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟକର ଖାଦ୍ୟର ନିର୍ଭର ପ୍ରତିଶୃତି

ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଓ ପରିବାର କଲ୍ୟାଣ ମନ୍ତ୍ରଣାଳୟ, ଭାରତ ସରକାର

ଦୁଗ୍ଧ ଓ ଦୁଗ୍ଧଜାତ ଉତ୍ପାଦ

ପରୀକ୍ଷା- ୧

କ୍ଷୀରରେ ପାଣି ଅପମିଶ୍ରଣର ଚିହ୍ନଟ :

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧) ଏକ ଚିକ୍କଣ ଗଡାଣିଆ ସ୍ଥାନରେ ଏକ ବୁନ୍ଦା କ୍ଷୀର ପକାନ୍ତୁ ।

୨) ବିଶୁଦ୍ଧ କ୍ଷୀର ସେହି ସ୍ଥାନରେ ବସିଯିବ ନଚେତ ଧିରେଧିରେ ବୋହିଯିବ ଏବଂ ଧଳା ଦାଗ ରହିଯିବ ।

୩) କ୍ଷୀରରେ ପାଣି ମିଶିଥିଲେ ଏହା ତୁରନ୍ତ ଗଡିଯିବ ଏବଂ କୌଣସି ଚିହ୍ନ ରହିବ ନାହିଁ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ କ୍ଷୀର

ଅପମିଶ୍ରିତ କ୍ଷୀର

ପରୀକ୍ଷା- ୨

କ୍ଷୀରରେ ପାଉଡର ଅପମିଶ୍ରଣର ଚିହ୍ନଟ :

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ୫ ରୁ ୧୦ ମି.ଲି. କ୍ଷୀର ଓ ସମାନ ପରିମାଣର ପାଣି ନିଅନ୍ତୁ ।

୨ ଏହାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାନ୍ତୁ ।

୩ ଯଦି କ୍ଷୀରରେ କୌଣସି ପାଉଡର ମିଶିଥାଏ ତେବେ ଏହା ଉପରେ ଏକ ମୋଟା ପରସ୍ତ ବସିବ ।

୪ ବିଶୁଦ୍ଧ କ୍ଷୀର ଗୋଳା ହୋଇଥିବାରୁ ଏହା ଉପରେ ଫେଣର ପତଳା ପରସ୍ତ ବସିଯିବ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ କ୍ଷୀର

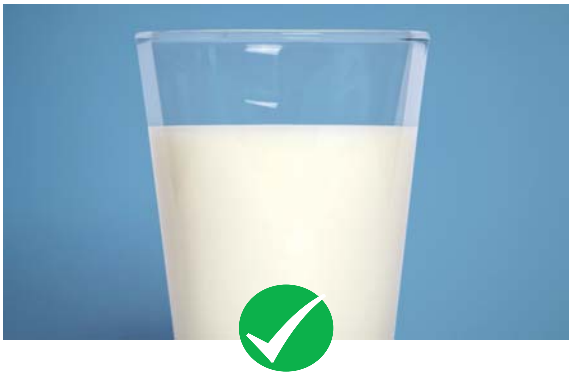
ଅପମିଶ୍ରିତ କ୍ଷୀର

ପରୀକ୍ଷା-୩

କ୍ଷୀରରେ ମଣ୍ଡ ଅପମିଶ୍ରଣର ଚିହ୍ନଟ :
(ଖୁଆ, ଛେନା, ପନିର)

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ୨-୩ ମି.ଲି. କ୍ଷୀର ନିଅନ୍ତୁ ଓ ସେଥିରେ ୫ ମି.ଲି. ପାଣି ମିଶାଇ ଫୁଟାନ୍ତୁ ।
୨ ଏହାକୁ ଥଣ୍ଡା କରନ୍ତୁ ଓ ଏଥିରେ ୨-୩ ବୁନ୍ଦା ଆୟୋଡିନ୍ ଦ୍ରବଣ ପକାନ୍ତୁ ।
୩ ଯଦି କ୍ଷୀରର ରଙ୍ଗ ନୀଳ ହୋଇଯିବ ତେବେ ଏଥିରେ ମଣ୍ଡ ଥିବା ଜଣାପଡିବ ।
(କ୍ଷୀରରେ ପାଣି ମିଶାଇ ଏହାକୁ ଫୁଟାଇବା ଆବଶ୍ୟକତା ନାହିଁ ।)


ବିଶୁଦ୍ଧ କ୍ଷୀର

ଅପମିଶ୍ରିତ କ୍ଷୀର

ପରୀକ୍ଷା-୪

ଗୁଆ ଘିଅ/ଲହୁଣୀରେ ଆଳୁ, କନ୍ଦମୂଳ ଚକଟା ବା ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ମଣ୍ଡ ମିଶ୍ରଣର ଚିହ୍ନଟ :

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ ଗୋଟିଏ ସ୍ୱଚ୍ଛ କାଚ ଗିନାରେ ଅଧ (ଚା ଚାମଚ) ଚାମଚ ଘିଅ ବା ଲହୁଣୀ ନିଅନ୍ତୁ ।
୨ ଏଥିରେ ୨-୩ ବୁନ୍ଦା ଆୟୋଡିନ୍ ଦ୍ରବଣ ପକାନ୍ତୁ ।
୩ ଯଦି ଘିଅ/ଲହୁଣୀର ରଙ୍ଗ ନୀଳ ହୋଇଯିବ ତେବେ ଏଥିରେ ଆଳୁ, କନ୍ଦମୂଳ ଚକଟା ବା ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ମଣ୍ଡ ଅପମିଶ୍ରଣ ହୋଇଥିବା ଜଣାପଡିବ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ

ଅପମିଶ୍ରିତ

ତୈଳ ଓ
ଚର୍ବି ଜାତୀୟ ପଦାର୍ଥ

ପରୀକ୍ଷା-୫

ନଡ଼ିଆ ତେଲରେ ଅନ୍ୟ ତେଲ ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ :

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

1. ଏକ ସ୍ୱଚ୍ଛ କାଚ ଗ୍ଲାସରେ ନଡ଼ିଆ ତେଲ ନିଅନ୍ତୁ ।
2. ଏହି ଗ୍ଲାସକୁ ଫ୍ରିଜ୍‌ରେ ୩୦ ମିନିଟ୍ ପାଇଁ ରଖିଦିଅନ୍ତୁ । (ଫ୍ରିଜର ଭିତରେ ରଖନ୍ତୁ ନାହିଁ)
3. ଥଣ୍ଡା ହେବା ପରେ ନଡିଆ ତେଲ ବସିଯିବ ।
4. ଯଦି ଏଥିରେ ଅନ୍ୟ କୌଣସି ତେଲ ମିଶାଯାଇଥିବ ତେବେ ଅନ୍ୟ ତେଲ ନଡିଆ ତେଲ ସହିତ ନମିଶି ଅଲଗା ପରସ୍ତ ହୋଇ ଦେଖାଯିବ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ

ଅପମିଶ୍ରିତ

ପରୀକ୍ଷା-୬

ତୈଳ ଓ ଚର୍ବି ଜାତୀୟ ପଦାର୍ଥରେ ଟ୍ରାଇ ଅର୍ଥୋକ୍ରେସିଲ୍ ଫସ୍‌ଫେଟ୍ ଅପମିଶ୍ରଣର ଚିହ୍ନଟ :

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

1. ଗୋଟିଏ ପାତ୍ରରେ ୨ ମି.ଲି. ତେଲ ନିଅନ୍ତୁ ।
2. ଏଥିରେ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣର ହଳଦିଆ ବଟର/ଲହୁଣୀ (କଠିନ) ମିଶାନ୍ତୁ ।
3. ବଟର ମିଶାଇବା ମାତ୍ରେ ଯଦି ତେଲର ରଙ୍ଗ ଲାଲ ହୋଇଯାଏ ତେବେ ତେଲରେ ଟ୍ରାଇ ଅର୍ଥୋକ୍ରେସିଲ୍ ଫସ୍‌ଫେଟ୍ (ଟିଓସିପି)ର ଅପମିଶ୍ରଣ ହୋଇଥିବା ଜଣାପଡିଥାଏ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ

ଅପମିଶ୍ରିତ

ପରୀକ୍ଷା-୭

ରିଫାଇନ୍‌ଡ ୱିନଟରାଇଜ୍‌ଡ (ବିଶୋଧିତ ଶୀତଳିକୃତ) ସାଲଡ ତେଲର ଉପଯୁକ୍ତ ୱିନଟରାଇଜେସନ୍:

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

1. ଗୋଟିଏ ବୋତଲରେ ୧୦୦ ମି.ଲି. ତେଲ ନିଅନ୍ତୁ, ଏହାର ଠିପିକୁ ଟାଇଟ୍ ଭାବେ ବନ୍ଦ କରି ପାରାଫିନ୍ ଦ୍ୱାରା ସିଲ କରି ଦିଅନ୍ତୁ ।
2. ବରଫ ଗୁଣ୍ଡ ଭର୍ତ୍ତି ଗୋଟିଏ ବାଲ୍ଟିରେ ଏହି ବୋତଲକୁ ବୁଡାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ଓ ବୋତଲଟି ବାଲ୍ଟିରେ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଭାବେ ବୁଡିଲା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପାଣି ଭର୍ତ୍ତି କରି ଦିଅନ୍ତୁ ।
3. ବାଲ୍ଟିରେ ପାଣିର ପରିମାଣ ବଢ଼ିଲେ ପାଣି ବାହାର କରି ସେଥିରେ ବରଫଗୁଣ୍ଡ ଭର୍ତ୍ତି କରି ଦିଅନ୍ତୁ ଯେପରି ବୋତଲ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ବରଫ ଭିତରେ ରହିବ ।
4. ୫ ଘଂଟା ଓ ୩୦ ମିନିଟ୍ ପରେ ବୋତଲକୁ ବରଫ ଭର୍ତ୍ତି ବାଲ୍ଟିରୁ ବାହାରକୁ ବାହାର କରନ୍ତୁ ଓ ଏହି ବୋତଲ ଭିତରେ ଥିବା ତେଲକୁ ପରୀକ୍ଷା କରନ୍ତୁ ।
5. ଯଦି ଏହାକୁ ଉପଯୁକ୍ତ ଭାବରେ ଶୀତଳିକରଣ କରାଯାଇଥିବ ତେବେ ତେଲରେ କୌଣସି ପରିବର୍ତ୍ତନ ହେବ ନାହିଁ ଓ ତେଲ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ପରିଷ୍କାର ଓ ସ୍ୱଚ୍ଛ ଦେଖାଯିବ ।

ରିଡଫାଇନ୍‌ଡ ୱିନଟରାଇଜ୍‌ଡ ସାଲଡ ତେଲ

ଚିନି ଓ ମିଷ୍ଟାନ୍ନ ଦ୍ରବ୍ୟ

ପରୀକ୍ଷା-୮

ମହୁରେ ଚିନିପାଣି ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ :

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧. ଏକ ସ୍ୱଚ୍ଛ କାଚ ଗ୍ଲାସ ଭର୍ତ୍ତି ପାଣି ନିଅନ୍ତୁ ।
୨. ଏହି ଗ୍ଲାସରେ ଏକ ଟୋପା ମହୁ ମିଶାନ୍ତୁ ।
୩. ଉତ୍ତମ ମହୁ ପାଣିରେ ମିଶିବ ନାହିଁ ।
୪. ଯଦି ମହୁ ବୁନ୍ଦାଟି ପାଣିରେ ତୁରନ୍ତ ମିଶିଯାଏ ତେବେ ଏହା ବିଶୁଦ୍ଧ ମହୁ ନୁହେଁ ଏଥିରେ ଚିନି ମିଶ୍ରଣ କରାଯାଇଛି ।

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧. ଗୋଟିଏ ତୁଳା ବଳିତା ନିଅନ୍ତୁ ଓ ଏହାକୁ ମହୁରେ ବୁଡାଇ ଏଥିରେ ନିଁଆ ଲଗାନ୍ତୁ ।
୨. ବିଶୁଦ୍ଧ ମହୁ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଜଳି ଯିବ ।
୩. ମହୁ ଯଦି ବିଶୁଦ୍ଧ ହୋଇନଥିବ ତେବେ ଏଥିରେ ଥିବା ପାଣି ବଳିତାରେ ନିଁଆ ଲାଗିବାକୁ ଦେବ ନାହିଁ ଓ କିଛି ଭାଙ୍ଗି ଯିବା ଭଳି ଚଡ ଚଡ ଶବ୍ଦ ହେବ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ

ଅପମିଶ୍ରିତ

ପରୀକ୍ଷା- ୯

ଚିନି ,ଗୁଣ୍ଡ ଚିନି ଓ ଗୁଡରେ ଚକ୍ ଗୁଣ୍ଡ ଅପମିଶ୍ରଣର ଚିହ୍ନଟ :

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧. ଏକ ସ୍ୱଚ୍ଛ କାଚ ଗ୍ଲାସ ଭର୍ତ୍ତି ପାଣି ନିଅନ୍ତୁ ।
୨. ଏଥିରେ ୧୦ ଗ୍ରାମ ଚିନି/ଗୁଣ୍ଡ ଚିନି/ ଗୁଡ ପାଣିରେ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
୩. ଯଦି ଏଥିରେ ଚକ୍ ମିଶାଯାଇଥିବ ତେବେ ଚକ୍ ଗୁଣ୍ଡ ଗ୍ଲାସ୍‌ର ତଳ ସ୍ତରେ ଜମା ହୋଇଯିବ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ

ଅପମିଶ୍ରିତ

ପରୀକ୍ଷା-୧୦

ଚାନ୍ଦି ଆବରଣ ଯୁକ୍ତ (ରୂପା) ପତ୍ରରେ ଆଲୁମିନିଅମ୍ ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ ଅଳ୍ପ ପତ୍ରକୁ ନେଇ ହାତରେ ଚୁରି ଦିଅନ୍ତୁ

୨ ଅସଲି ରୂପା ପତ୍ର ସହଜରେ ଗୁଣ୍ଡ ହୋଇଗଲାବେଳେ ଆଲୁମିନିଅମ୍ ଅପମିଶ୍ରିତ ପତ୍ର ଗୁଡିକ ସହଜରେ ଚୁରି ହେବ ନାହିଁ ଓ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ ହୋଇ ରହିବ ।

୩ ଏହି ଅପମିଶ୍ରିତ ସନ୍ଦେହ ହେଉଥିବା ପତ୍ରକୁ ହାତରେ ଛୋଟ ଗୁଳା କରନ୍ତୁ ଓ ଏହାକୁ ନିଆଁରେ ଜଳାନ୍ତୁ ।

୪ ଅସଲ ରୂପା ପତ୍ର ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଭାବେ ନିଆଁରେ ଜଳି ଗଲାପରେ ମଧ ଚକ୍ ଚକ୍ ହେବ କିନ୍ତୁ ଅପମିଶ୍ରିତ ଆଲୁମିନିଅମ୍ ପତ୍ରଗୁଡିକ ଜଳିବା ପରେ ପାଉଁଶରେ ପରିଣତ ହୋଇଯିବ ।

ଚାନ୍ଦି ବା ରୂପା

ଆଲୁମିନିୟମ୍ ପତ୍ର

ଚାନ୍ଦି ବା ରୂପା

ଆଲୁମିନିୟମ୍ ପତ୍ର

ଖାଦ୍ୟ ଶସ୍ୟ ଓ
ଏହାର ବିଭିନ୍ନ ଉତ୍ପାଦ

ପରୀକ୍ଷା- ୧୧

ଖାଦ୍ୟ ଶସ୍ୟରେ ବିଭିନ୍ନ (ବାଲି, ଗୋଡି, ଛୋଟ ପଥର, ନଡା, ମଲା ମଞ୍ଜି, ନଷ୍ଟ ଖାଦ୍ୟ ଶସ୍ୟ, ଗହମ ପୋକ, ପୋକ-ଜୋକ, ମୂଷା ଲୋମ ଓ ମଳ) ଅପମିଶ୍ରିତ ଦ୍ରବ୍ୟ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ ଏକ କାଚ ପ୍ଲେଟ୍‌ରେ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣର ନମୂନା ଖାଦ୍ୟ ଶସ୍ୟ ନିଅନ୍ତୁ ।

୨ ଏହାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଦେଖିଲେ ଖାଲି ଆଖିରେ ଆପଣ ମଧ୍ୟ ଫରକ ଜାଣି ପାରିବେ ।

୩ ଉତ୍ତମ ଖାଦ୍ୟ ଶସ୍ୟରେ ଏଭଳି ଅପମିଶ୍ରିତ ଜିନିଷ ଦେଖିବାକୁ ମିଳିବ ନାହିଁ ।

୪ ଅପମିଶ୍ରିତ ଖାଦ୍ୟ ଶସ୍ୟକୁ ଦେଖିଲେ ହୋଇଥିବା ଅପମିଶ୍ରଣ ଜଣାପଡିଯିବ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ

ଅପମିଶ୍ରିତ

ପରୀକ୍ଷା- ୧୨

ଖାଦ୍ୟ ଶସ୍ୟରେ ଦୁଦୁରା ମଞ୍ଜି ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ ଏକ କାଚ ପ୍ଲେଟ୍‌ରେ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣର ଖାଦ୍ୟ ଶସ୍ୟ ନିଅନ୍ତୁ ।

୨ ଏହାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଦେଖିଲେ ଆପଣ ମଧ୍ୟ ଫରକ ଜାଣି ପାରିବେ ।

୩ ଭଲ ଭାବରେ ନିରୀକ୍ଷଣ କଲେ ଦୁଦୁରା ମଞ୍ଜି ଗୁଡିକ ସ୍ପଷ୍ଟ ଭାବେ ବାରି ହୋଇଯିବ ଏହାର ଆକାର ଅସମତଳ ଓ ରଙ୍ଗ ଗାଢ଼ ବାଦାମୀ ଅଟେ ।

ଖାଦ୍ୟ ଶସ୍ୟରେ ଦୁଦୁରା ମଞ୍ଜି

ଦୁଦୁରା ମଞ୍ଜି

ପରୀକ୍ଷା- ୧୩

ଅଟାରେ ଅଧିକ କୁଣ୍ଡା ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ ଏକ କାଚ ଗ୍ଲାସରେ ପରିଷ୍କାର ପାଣି ନିଅନ୍ତୁ ।
୨ ଏହା ଉପରେ ଏକ ଚାମଚ ଅଟା ଛିଟିଂ ଦିଅନ୍ତୁ ।
୩ ପ୍ରକୃତ ଅଟା ପାଣି ଉପରେ ଭାସିବା ଦ୍ୱାରା ହୋଇଥିବା ପରସ୍ତରେ ଅଧିକ କୁଣ୍ଡା ଦିଶିବ ନାହିଁ ।
୪ ଅପମିଶ୍ରିତ ଅଟା ପାଣି ଉପରେ ଭାସିବା ଦ୍ୱାରା ହୋଇଥିବା ପରସ୍ତରେ ଅତ୍ୟଧିକ କୁଣ୍ଡା ଦିଶିବ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ ଅଟା

ଅଟାରେ ଅତ୍ୟଧିକ କୁଣ୍ଡା ଅପମିଶ୍ରଣ

ପରୀକ୍ଷା- ୧୪

ଗୋଟା ବା ଫାଳ ଡାଲିରେ ଖେସାରି ଡାଲି ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ ଏକ କାଚ ପ୍ଲେଟ୍‌ରେ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣର ଗୋଟା ବା ଫାଳ ଡାଲି ନିଅନ୍ତୁ ।
୨ ଏହାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଦେଖିଲେ ଆପଣ ମଧ ଫରକ ଜାଣି ପାରିବେ ।
୩ ଖେସାରି ଡାଲିର ଆକାର ଗୋଲ ବା ଗୋଟାଳିଆ ହେବା ବଦଳରେ ଚାରିକଣିଆ, ଅଙ୍କାବଙ୍କା ଓ ଗୋଟିଏ ପଟକୁ ଢ଼ଳିଲା ଭଳି ଦେଖାଯିବ । ଯାହାକୁ ନିରେଖି ଦେଖିଲେ ଆପଣ ଖାଲି ଆଖିରେ ମଧ ଚିହ୍ନଟ କରିପାରିବେ ।
୪ ବିଶୁଦ୍ଧ ଡାଲି କ୍ଷେତ୍ରରେ ଏଭଳି ଜିନିଷ ଦେଖିବାକୁ ମିଳିବ ନାହିଁ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ ଡାଲି

ଖେସାରି ଡାଲି

ପରୀକ୍ଷା- ୧୫

ଖାଦ୍ୟ ଶସ୍ୟରେ କୃତ୍ରିମ ରଙ୍ଗ ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ ଏକ କାଚ ଗ୍ଲାସରେ ପରିଷ୍କାର ପାଣି ନିଅନ୍ତୁ ।
୨ ୨ ଚାମଚ ଖାଦ୍ୟ ଶସ୍ୟ ଏଥିରେ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାନ୍ତୁ ।
୩ ଯଦି ଖାଦ୍ୟ ଶସ୍ୟ ବିଶୁଦ୍ଧ ହୋଇଥାଏ ତେବେ ଏଥିରୁ ରଙ୍ଗ ଛାଡିବ ନାହିଁ ।
୪ ଅପମିଶ୍ରିତ ଖାଦ୍ୟ ଶସ୍ୟ ପାଣିରେ ପଡିବା ମାତ୍ରେ ଏଥିରୁ ରଙ୍ଗ ଛାଡିବ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ

ଅପମିଶ୍ରିତ

ପରୀକ୍ଷା- ୧୬

ଉଷୁନା ଚାଉଳରେ ହଳଦୀ ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ ଏକ କାଚ ପ୍ଲେଟ୍‌ରେ ଚାମଚେ ଉଷୁନା ଚାଉଳ ନିଅନ୍ତୁ ।
୨ ଏହା ଉପରେ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣର ଶୁଖିଲା ଚୂନ (ପାନରେ ବ୍ୟବହାର ହେଉଥିବା ଚୂନ) ଛିଟିଂ ଦିଅନ୍ତୁ ।
୩ ବିଶୁଦ୍ଧ ଚାଉଳର ରଙ୍ଗ ଲାଲ ହେବ ନାହିଁ ।
୪ ଅପମିଶ୍ରଣ ହୋଇଥିବା ଚାଉଳର ରଙ୍ଗ ଲାଲ ହୋଇଯିବ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ

ଅପମିଶ୍ରିତ

ପରୀକ୍ଷା- ୧୭

ମାଣ୍ଡିଆରେ ରୋଡାମାଇନ୍ ବି ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

1. ଏକ ତୁଳା ବଲକୁ ତେଲ ବା ପାଣିରେ ଭିଜାଇ ଚୁପୁଡି ଦିଅନ୍ତୁ (ଏହି ପରୀକ୍ଷା ଅଲଗା ଅଲଗା କରନ୍ତୁ) ।
2. ଏହି ତୂଳାରେ ମାଣ୍ଡିଆର ବାହାର ଚୋପାକୁ ଘସନ୍ତୁ ।
3. ଯଦି ତୂଳାରେ କୌଣସି ରଙ୍ଗ ଲାଗେ ତେବେ ମାଣ୍ଡିଆରେ ରୋଡାମାଇନ୍ ବି ଅପମିଶ୍ରଣ ହୋଇଥିବା ଜଣାପଡିବ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ

ଅପମିଶ୍ରିତ

ପରୀକ୍ଷା- ୧୮

ଡାଲିରେ ଚାକୁଣ୍ଡା ମଞ୍ଜି ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

1. ଏକ କାଚ ପ୍ଲେଟ୍‌ରେ କିଛି ଡାଲି ନିଅନ୍ତୁ ।
2. ଏହାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ଦେଖିଲେ ଆପଣ ମଧ ଫରକ ଜାଣି ପାରିବେ ।
3. ଖାଲି ଆଖିରେ ନିରେଖି ଦେଖିଲେ ଆପଣ ମଧ ଡାଲି ଭିତରୁ ଚାକୁଣ୍ଡା ମଞ୍ଜିଗୁଡିକୁ ଅଲଗା କରିପାରିବେ ।

ଚାକୁଣ୍ଡା ମଞ୍ଜି

ପରୀକ୍ଷା- ୧୯

ଅଟା, ମଇଦା ଓ ସୁଜି ଇତ୍ୟାଦିରେ ବାଲି, ଗୋଡି,ପୋକ, ବୁଢ଼ୀଆଣି ଜାଲ, ଗେଟା, ମୂଷା ଲୋମ ଇତ୍ୟାଦି ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ ଖାଲି ଆଖିରେ ନିରେଖି ଦେଖିଲେ ଆପଣ ମଧ ଏହା ଜାଣିପାରିବେ ।

ଅଟା, ମଇଦା ଓ ସୁଜି

ବାଲି, ଗୋଡି,ପୋକ, ବୁଢ଼ୀଆଣି ଜାଲ, ଗେଟା, ମୂଷା ଲୋମ ଇତ୍ୟାଦି

ଲୁଣ ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ମସଲା ଜାତୀୟ ପଦାର୍ଥ

ପରୀକ୍ଷା - ୨୦

ହେଙ୍ଗୁରେ ଲାଖ ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି - ୧ :

1. ଏକ ଷ୍ଟେନଲେସ୍ ଷ୍ଟିଲ ଚାମଚରେ କିଛି ହେଙ୍ଗୁ ନିଅନ୍ତୁ ।
2. ବିଶୁଦ୍ଧ ହେଙ୍ଗୁ କର୍ପୂର ଭଳି ଜଳି ଯିବ ।
3. କିନ୍ତୁ ଅପିମଶ୍ରଣ ହୋଇଥିବା ହେଙ୍ଗୁ କର୍ପୂର ଭଳି ଜଳିବ ନାହିଁ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ

ଅପମିଶ୍ରିତ

ହେଙ୍ଗୁରେ ଲାଖ ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି - ୨ :

1. ୧ଗ୍ରାମ ହେଙ୍ଗୁକୁ ଗୁଣ୍ଡ କରନ୍ତୁ ଓ ଗୋଟିଏ ଗ୍ଲାସ୍‌ରେ ଏହି ଗୁଣ୍ଡକୁ ରଖନ୍ତୁ ।
2. ଏହି ଗ୍ଲାସରେ ୧ ଚାମଚ ପାଣି ପକାନ୍ତୁ ଓ ଏହାକୁ ଭଲ ଭାବରେ ହଲାଇ ମିଶାନ୍ତୁ ।
3. ଏହି ମିଶ୍ରଣର ରଙ୍ଗ ଯଦି କ୍ଷୀର ଭଳି ଧଳା ହୋଇଯାଏ ତେବେ ହେଙ୍ଗୁ ବିଶୁଦ୍ଧ ଥିବା ଜଣାପଡିବ ।

ହେଙ୍ଗୁ

ଖାଦ୍ୟ ଅନୁପଯୋଗୀ ଅଠା/ଲାଖ

ପରୀକ୍ଷା-୨୧

ଗୋଲମରିଚରେ ଅମୃତଭଣ୍ଡା ମଞ୍ଜି ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି-୧ :

1. ଗୋଟିଏ କାଚ ଗ୍ଲାସରେ ପାଣି ନିଅନ୍ତୁ ଓ କିଛି ଗୋଲମରିଚକୁ ଏହି ଭିତରେ ପକାନ୍ତୁ ।
2. ବିଶୁଦ୍ଧ ଗୋଲମରିଚ ଗ୍ଲାସର ତଳେ ବସିଯିବ ।
3. ଅପମିଶ୍ରଣ ହୋଇଥିବା ଗୋଲମରିଚ କ୍ଷେତ୍ରରେ ଅମୃତଭଣ୍ଡା ମଞ୍ଜିଗୁଡ଼ିକୁ ପାଣି ଉପରେ ଭାସିବ ।

ଗୋଲମରିଚ

ଅମୃତଭଣ୍ଡା ମଞ୍ଜି

ଗୋଲମରିଚରେ ଅମୃତଭଣ୍ଡା ମଞ୍ଜି ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି-୨ :

1. ଏକ ସଫା ଧଳା କାଗଜରେ ଗୋଲ ମରିଚଗୁଡ଼ିକୁ ଢାଳନ୍ତୁ ।
2. ଏହାକୁ ଏକ ଜବକାଚ ବା ମାଗ୍ନିଫାଇଙ୍ଗ ଲେନ୍ସରେ ଭଲ ଭାବରେ ଦେଖନ୍ତୁ ।
3. ଗୋଲମରିଚର ରଙ୍ଗ ବାଦାମୀ ଅଟେ । ଏହାର ଉପର ଭାଗରେ ଜାକି ଜାକି ହେଲା ଭଳି ଭାଙ୍ଗ ପଡିଥାଏ ଓ ଏହାର ଏକ ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ଗନ୍ଧ ଓ ସ୍ୱାଦ ରହିଛି ।
4. ଅମୃତଭଣ୍ଡା ମଞ୍ଜିଗୁଡିକ ଗୋଟିଏ ପଟକୁ ସରୁ ଓ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ମସୃଣ ହୋଇଥାଏ । ଏହି ମଞ୍ଜିଗୁଡିକ ଗୋଲାକାର ନୁହେଁ ଅଣ୍ଡାକୃତି (ଓଭାଲ) । ଏହି ମଞ୍ଜିଗୁଡ଼ିକର ରଙ୍ଗ ସବୁଜ ବାଦାମୀ ବା କଳା ବାଦାମୀ ଓ ସ୍ୱାଦ ହୀନ ଅଟେ ।

ଗୋଲମରିଚ

ଅମୃତଭଣ୍ଡା ମଞ୍ଜି

ପରୀକ୍ଷା - ୨୨

ଗୋଲମରିଚରେ ହାଲୁକା କଳାକୋଳି ମଞ୍ଜି ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

- ୧ କିଛି ଗୋଲମରିଚ ହାତରେ ନେଇ ଚାପି ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୨ ଗୋଲମରିଚ ଚିପିଲେ ଗୁଣ୍ଡ ହୁଏ ନାହିଁ କିନ୍ତୁ ଏଥିରେ ଅପମିଶ୍ରିତ କଳାକୋଳିଗୁଡିକୁ ଚିପିଲେ ଏହା ଗୁଣ୍ଡ ହୋଇଯିବ ।

ଗୋଲମରିଚ

ହାଲୁକା କଳା କୋଳି

ପରୀକ୍ଷା - ୨୩

ହେଙ୍ଗୁରେ ସାବୁନ ପ୍ରସ୍ତୁତିରେ ବ୍ୟବହାର ହେଉଥିବା ପଥର କିମ୍ବା ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

- ୧ ଗୋଟିଏ କାଚ ଗ୍ଲାସରେ କିଛି ପାଣି ନିଅନ୍ତୁ ଓ ଏଥିରେ କିଛି ହେଙ୍ଗୁର ନମୁନା ମିଶାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଫେଣ୍ଟି ଦିଅନ୍ତୁ ଓ ଏହାକୁ ବସିବା ପାଇଁ କିଛଇ ସମୟ ଛାଡି ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୨ ବିଶୁଦ୍ଧ ହେଙ୍ଗୁ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଭାବରେ ପାଣିରେ ମିଶିଯିବ ଓ ଗ୍ଲାସର ତଳ ଅଂଶରେ କୌଣସି ଜିନିଷ ଜମାହେବ ନାହିଁ ।
- ୩ ଏହା ଅପମିଶ୍ରିତ ହୋଇଥିଲେ ଗ୍ଲାସର ତଳ ଭାଗରେ ସାବୁନ ପ୍ରସ୍ତୁତିରେ ବ୍ୟବହାର ହେଉଥିବା ପଥର କିମ୍ବା ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ମାଟି ଜାତୀୟ ଜିନିଷ ଜମା ହୋଇ ରହିବ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ

ଅପମିଶ୍ରିତ

ପରୀକ୍ଷା- ୨୪

ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡରେ କୃତ୍ରିମ ବା ପାଣିରେ ମିଶିଯାଉଥିବା ସିନ୍ଥେଟିକ୍ ରଙ୍ଗ ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ ଗୋଟିଏ କାଚ ଗ୍ଲାସରେ କିଛି ପାଣି ନିଅନ୍ତୁ ଓ ଏଥିରେ କିଛି ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ ନମୂନାକୁ ଛିଟିଂ ଦିଅନ୍ତୁ ।

୨ ଅପିମଶ୍ରିତ ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡରୁ ତୁରନ୍ତ ରଙ୍ଗ ଛାଡିବା ଆରମ୍ଭ ହେବ ଯାହା ସ୍ପଷ୍ଟ ଭାବରେ ଜଣାପଡିବ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ

ଅପମିଶ୍ରିତ

ପରୀକ୍ଷା- ୨୫

ଗୋଲମରିଚରେ ହାଲୁକା କଳାକୋଳି ମଞ୍ଜି ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ କିଛି ନମୂନା ଗୋଲମରିଚକୁ ଆଲକହଲ (ରେକ୍ଟିଫାଏଡ ସ୍ପିରିଟ୍)ରେ ପକାନ୍ତୁ ।

୨ ବିଶୁଦ୍ଧ ଗୋଲମରିଚ ବୁଡିଯିବ ଓ ହାଲୁକା କଳାକୋଳି ମଞ୍ଜିଗୁଡିକ ଉପରେ ଭାସିବ ।

ଗୋଲମରିଚ

ହାଲୁକା କଳା କୋଳି

ପରୀକ୍ଷା- ୨୬

ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡରେ କରତଗୁଣ୍ଡ ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

1. କିଛି ନମୂନା ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡକୁ ପାଣିରେ ମିଶାନ୍ତୁ ।
2. କରତଗୁଣ୍ଡ ଗ୍ଲାସର ଉପରଭାଗରେ ଭାସିବ କିନ୍ତୁ ବିଶୁଦ୍ଧ ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ ଗ୍ଲାସର ତଳ ଭାଗରେ ବସିଯିବ ।

ଲଙ୍କା ଗୁଣ୍ଡ

କରତ ଗୁଣ୍ଡ

ପରୀକ୍ଷା- ୨୭

ହେଙ୍ଗୁରେ ମଣ୍ଡର ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

1. ହେଙ୍ଗୁର କିଛି ନମୂନା ନିଅନ୍ତୁ ଓ ଏଥିରେ ଟିମୁଟାଏ ଆୟୋଡିନ୍ ମିଶାନ୍ତୁ ।
2. ଯଦି ଏହାର ରଙ୍ଗ ନୀଳ ହୋଇଯିବ ତେବେ ଏଥିରେ ମଣ୍ଡ ଅପମିଶ୍ରିତ ହୋଇଥିବା ଜଣାପଡିବ ।

ହେଙ୍ଗୁ

ମଣ୍ଡ

ପରୀକ୍ଷା- ୨୮

ଲୁଣରେ ଚକ୍ ଗୁଣ୍ଡର ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

- ୧ ଏକ ଗ୍ଲାସ ପାଣିରେ ୧ ଚାମଚ ଲୁଣ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାନ୍ତୁ ।
- ୨ ଲୁଣରେ ଅପମିଶ୍ରଣ ହୋଇଥିଲେ ପାଣି ରଙ୍ଗ ଧଳା ହେବାସହିତ ଗ୍ଲାସର ତଳ ଭାଗରେ କିଛି ପଦାର୍ଥ ବସି ରହିବ ।

ସାଧାରଣ ଲୁଣ

ଚକ୍ ଗୁଣ୍ଡ

ପରୀକ୍ଷା- ୨୯

ଭଲ ଲବଙ୍ଗରେ ଫମ୍ପା ଲବଙ୍ଗ ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

- ୧ ଏକ କାଚ ଗ୍ଲାସରେ ପାଣି ନିଅନ୍ତୁ ଓ ଏଥିରେ କିଛି ନମୂନା ଲବଙ୍ଗ ପକାନ୍ତୁ ।
- ୨ ବିଶୁଦ୍ଧ ଲବଙ୍ଗ ଗ୍ଲାସ ତଳେ ବସିଯିବ ଓ ଫମ୍ପା ଲବଙ୍ଗ ପାଣି ଉପରେ ଭାସିବ ।

ଲବଙ୍ଗ

ଫମ୍ପା (ତେଲ ବାହାର କରାଯାଇଥିବା ଲବଙ୍ଗ)

ପରୀକ୍ଷା-୩୦

ଡାଲଚିନିରେ ଜଙ୍ଗଲି ଡାଲଚିନି ଛାଲ ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ ଏକ ଗ୍ଲାସ ପ୍ଲେଟରେ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣ ଡାଲିଚିନି ନିଅନ୍ତୁ ।
୨ ଯଦି ଅପମିଶ୍ରଣ ହୋଇଥାଏ ତେବେ ଭଲ ଭାବରେ ଦେଖିଲେ ଜଙ୍ଗଲି ଡାଲଚିନି ଭିତରେ ଅଂଶରେ ଅନେକ ପରସ୍ତ ପରସ୍ତ ହୋଇ ଛାଲ ରହିଥାଏ ଯାହାକୁ ଖାଲିଆଖିରେ ଦେଖିଲେ ମଧ ଫରକ ଜଣାପଡିବ ।
୩ ଡାଲଚିନିର ଛାଲ ଅତି ସରୁ ଓ ଏହାକୁ ଯେକୌଣସି କଲମ ବା ପେନ୍‌ସିଲ ଚାରିକଡେ ସହଜରେ ଗୁଡାଯାଇ ପାରିବ । ଏହାର ସ୍ୱତନ୍ତ୍ର ବାସ୍ନା ରହିଛି ।

ଡାଲ୍‌ଚିନି

ଜଙ୍ଗଲି ଡାଲ୍‌ଚିନି

ପରୀକ୍ଷା-୩୧

ଜୀରାରେ କୋଇଲା ଗୁଣ୍ଡ ମିଶା ଘାସ ମଞ୍ଜି ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

1 ଆପଣଙ୍କର ପାପୁଲିରେ କିଛି ଜୀରା ନିଅନ୍ତୁ ଓ ଏହାକୁ ଘଷନ୍ତୁ ।
2 ଯଦି ଆପଣଙ୍କର ପାପୁଲି କଳା ହୋଇଯିବ ତେବେ ଅପମିଶ୍ରଣ ହୋଇଥିବା ଜଣାପଡିବ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ

ଅପମିଶ୍ରିତ

ପରୀକ୍ଷା-୩୨

ସୋରିଷରେ ସତ୍ୟାନାଶୀ (ଆର୍ଜନିଆ) ମଞ୍ଜି ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ ଗୋଟିଏ ଗ୍ଲାସ ପ୍ଲେଟ୍‌ରେ କିଛି ସୋରିଷ ନିଅନ୍ତୁ ।

୨ ସୋରିଷରେ ସତ୍ୟାନାଶୀ (ଆର୍ଜନିଆ) ମଞ୍ଜି ମିଶା ଯାଇଥିଲେ ଏହା ଖାଲି ଆଖିରେ ମଧ ଭଲ ଭାବରେ ଲକ୍ଷ୍ୟ କଲେ ଜଣାପଡିଯିବ ।

୩ ସୋରଷ ମଞ୍ଜି ଗୁଡିକ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ଗୋଲାକାର ଆକୃତିର ଓ ଏହାକୁ ହାତରେ ଚିପିଲେ ଏହା ଭିତର ଅଂଶ ହଳଦିଆ ଦେଖାଯାଏ ।

୪ ସତ୍ୟାନାଶୀ (ଆର୍ଜନିଆ) ମଞ୍ଜିର ଉପର ଅଂଶ ମସୃଣ ନୁହେଁ ଓ ଏହାର ରଙ୍ଗ କଳା ଚିପିଲେ ଏହାର ଭିତର ଅଂଶ ଧଳା ଦେଖାଯାଏ ।

ସୋରିଷ ମଞ୍ଜି

ସତ୍ୟାନାଶୀ ମଞ୍ଜି

ପରୀକ୍ଷା-୩୩

ଗୋଟା ହଳଦୀରେ ଲିଡ୍‌କ୍ରୋମେଟ୍ ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ ଗୋଟିଏ କାଚ ଗ୍ଲାସରେ କିଛି ପାଣି ନିଅନ୍ତୁ ଓ ଏହି ପାଣିରେ ଗୋଟା ହଳଦୀ ପକାନ୍ତୁ ।

୨ ହଳଦୀ ବିଶୁଦ୍ଧ ହୋଇଥିଲେ ଏଥିରୁ କୌଣସି ରଙ୍ଗ ବାହାରିବ ନାହିଁ ।

୩ ଅପମିଶ୍ରିତ ଗୋଟା ହଳଦୀ ଉଜ୍ଜଳ ଦେଖାଯିବ ଓ ପାଣିରେ ପଡିବା ମାତ୍ରେ ଏହାର ରଙ୍ଗ ଛାଡିବ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ

ଅପମିଶ୍ରିତ

ପରୀକ୍ଷା-୩୪

ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡରେ କୃତ୍ରିମ ରଙ୍ଗ ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ ଗୋଟିଏ କାଚ ଗ୍ଲାସରେ କିଛି ପାଣି ନିଅନ୍ତୁ ଓ ଏହି ପାଣିରେ ଚାମଚେ ହଳଦୀ ଗୁଣ୍ଡ ପକାନ୍ତୁ ।

୨ ହଳଦୀ ବିଶୁଦ୍ଧ ହୋଇଥିଲେ ପାଣିର ରଙ୍ଗ ଇଷତ୍ ହଳଦିଆ ହେବ ଓ ଏହା ଗ୍ଲାସର ତଳ ଭାଗରେ ବସି ଯିବ ।

୩ ଅପମିଶ୍ରିତ ହଳଦୀଗୁଣ୍ଡ ପାଣିରେ ପଡ଼ିବା ପରେ ତଳେ ବସିବା ସହିତ ପାଣିର ରଙ୍ଗ ଗାଢ଼ ହଳଦିଆ ହୋଇଯିବ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ

ଅପମିଶ୍ରିତ

ପରୀକ୍ଷା-୩୫

ମସଲାଗୁଣ୍ଡରେ କରତ ଗୁଣ୍ଡ ଓ କୁଣ୍ଡା ପାଉଡର ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ ଗୋଟିଏ କାଚ ଗ୍ଲାସରେ କିଛି ପାଣି ନିଅନ୍ତୁ ଓ ଏହି ପାଣିରେ କିଛି ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ ଛିଟିଂ ଦିଅନ୍ତୁ ।

୨ ମସଲାଗୁଣ୍ଡ ବିଶୁଦ୍ଧ ହୋଇଥିଲେ ପାଣି ଉପରେ କରତ ଗୁଣ୍ଡ/ କୁଣ୍ଡା ପାଉଡର ଭାସିବ ନାହିଁ ।

୩ ମସଲାଗୁଣ୍ଡ ଅପମିଶ୍ରିତ ହୋଇଥିଲେ ପାଣି ଉପରେ କରତ ଗୁଣ୍ଡ/ କୁଣ୍ଡା ପାଉଡର ଭାସିବ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ

ଅପମିଶ୍ରିତ

ପରୀକ୍ଷା-୩୬

ସାଧାରଣ ଲୁଣ ଓ ଆୟୋଡିନ୍‌ଯୁକ୍ତ ଲୁଣ ମଧ୍ୟରେ ପାର୍ଥକ୍ୟ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ ଗୋଟିଏ ଆଳୁକୁ ଦୁଇ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟନ୍ତୁ ଏହା ଉପରେ କିଛି ଲୁଣ ଛିଟିଂ ଦିଅନ୍ତୁ ଓ କିଛି ସମୟ ଅପେକ୍ଷା କରନ୍ତୁ ।

୨ ଏହା ଉପରେ ଦୁଇ ଟୋପା ଲେମ୍ବୁ ରସ ପକାନ୍ତୁ ।

୩ ଯଦି ଲୁଣ ଆୟୋଡିନ୍‌ଯୁକ୍ତ ହୋଇଥିବ ତେବେ ଆଳୁରେ ଲୁଣ ପଡିଥିବା ସ୍ଥାନଟି ନୀଳ ପଡିଯିବ ମାତ୍ର, ଯଦି ଲୁଣ ଆୟୋଡିନ୍‌ଯୁକ୍ତ ହୋଇନଥିବ ତେବେ ଆଳୁରେ ଲୁଣ ପଡିଥିବା ସ୍ଥାନରେ କିଛି ପରିବର୍ତ୍ତନ ହେବ ନାହିଁ ।

ଆୟୋଡିନ୍ ଯୁକ୍ତ ଲୁଣ

ସାଧାରଣ ଲୁଣ

ପରୀକ୍ଷା-୩୭

କେଶରରେ ଶୁଖିଲା ମକା ଶିରା (ମକା ମଞ୍ଜି ଉପରେ ଥିବା ସରୁ ସୂତା ଭଳି ଆବରଣ) ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ କୃତ୍ରିମ କେଶର ଭଳି ବିଶୁଦ୍ଧ କେଶର ସହଜରେ ଭାଙ୍ଗେ ନାହିଁ । ମକା ଶିରାକୁ ଚିନି ପାଣିରେ ବତୁରାଇବା ପରେ ଆଲକାତରା ଦ୍ୱାରା ରଙ୍ଗ କରିଶୁଖାଇ କୃତ୍ରିମ କେଶର ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଏ ।

୨ ଗୋଟିଏ କାଚ ଗ୍ଲାସରେ ଏକ ଗ୍ଲାସ ପାଣି ନିଅନ୍ତୁ ଓ ଏଥିରେ କିଛି କେଶର ପକାନ୍ତୁ ।

୩ ଯଦି କେଶର ଅପମିଶ୍ରିତ ହୋଇଥିବ ତେବେ ପାଣିରେ ପଡିବା ମାତ୍ରେ କୃତ୍ରିମ ରଙ୍ଗ ତୁରନ୍ତ ଛାଡିବା ଆରମ୍ଭ ହେବ । କିନ୍ତୁ ପ୍ରକୃତ କେଶର ପାଣିରେ ଯେତେ ସମୟ ରହିଲେ ମଧ୍ୟ ଏହାର ପ୍ରାକୃତିକ ରଙ୍ଗ ବଦଳିବ ନାହିଁ ।

କେଶର

କୃତ୍ରିମ କେଶର

ଫଳ ଓ ପନିପରିବା

ପରୀକ୍ଷା-୩୮

କଲରା, ସିମଲା ଲଙ୍କା ଓ ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ସବୁଜ ପରିବାରେ କ୍ଷତିକାରକ ସବୁଜ ରଙ୍ଗ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି-୧ :

- ୧ ଗୋଟିଏ ସୂତା କପଡାକୁ ପାଣିରେ ବା ଖାଇବା ତେଲରେ ବୁଡାନ୍ତୁ । (ଏହି ପରୀକ୍ଷା ଅଲଗା କରନ୍ତୁ)
- ୨ କଲରା ଓ ସିମଲା ଲଙ୍କା ଭଳି ସବୁଜ ପରିବାକୁ ଏହି କପଡାରେ ଘସି ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୩ ଯଦି କପଡାର ରଙ୍ଗ ସବୁଜ ହୋଇଯାଏ ତେବେ ଆପଣ ଆଣିଥିବା ପରିବାରେ କୃତ୍ରିମ ରଙ୍ଗ ଦିଆଯାଇଥିବା ଜଣାପଡିବ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ

ଅପମିଶ୍ରିତ

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି-୨ :

- ୧ ରଙ୍ଗ ପରୀକ୍ଷା କରିବା ପାଇଁ ନେଇଥିବା ସବୁଜ ପରିବାକୁ ଗୋଟିଏ ମଶ୍ଚରାଇଜଡ୍ ବ୍ଲଟିଂ କାଗଜ ଉପରେ ରଖନ୍ତୁ ।
- ୨ ଯଦି ବ୍ଲଟିଂ କାଗଜ ଉପରେ ପରିବା ଓ ସବୁଜ ରଙ୍ଗର ଛାପ ରହିଯାଏ ତେବେ ପରିବାରେ କୃତ୍ରିମ ରଙ୍ଗ ଅପମିଶ୍ରିତ ହୋଇଥିବା ଜଣାପଡିବ ।

ସବୁଜ ପରିବା (ମଟର)

ଅପମିଶ୍ରିତ ପରିବା (ମଟର)

ପରୀକ୍ଷା-୩୯

ମଟରରେ କୃତ୍ରିମ ରଙ୍ଗ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ କାଚ ଗ୍ଲାସରେ କିଛି ପରିମାଣର ମଟର ମଞ୍ଜି ନିଅନ୍ତୁ ।
୨ ଏଥିରେ କିଛି ପାଣି ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ମିଶାନ୍ତୁ ।
୩ ଏହାକୁ ଅଧ ଘଂଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପାଣିରେ ରହିବା ପାଇଁ ଛାଡି ଦିଅନ୍ତୁ ।
୪ ପାଣିର ରଙ୍ଗ ବଦଳି ଗଲେ ମଟର ଛୁଇଁରେ କୃତ୍ରିମ ରଙ୍ଗ ଦିଆଯାଇଥିବା ଜଣାପଡିବ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ

ଅପମିଶ୍ରିତ

ପରୀକ୍ଷା-୪୦

କନ୍ଦମୂଳରେ ରୋଡାମାଇନ୍ ବି ବ୍ୟବହାର ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ ଗୋଟିଏ ତୂଳା ବଲ୍‌କୁ ପାଣିରେ ବା ଖାଇବା ତେଲରେ ବୁଡାନ୍ତୁ । (ଏହି ପରୀକ୍ଷା ଅଲଗା କରନ୍ତୁ)
୨ କନ୍ଦମୂଳକୁ ଏହି ବଲ୍ ଦ୍ୱାରା ଘଷି ଦିଅନ୍ତୁ ।
୩ ଯଦି ତୂଳାବଲ୍ କନ୍ଦମୂଳ ଉପରେ ଥିବା ରଙ୍ଗ ଶୋଷି ଦିଏ ତେବେ କନ୍ଦମୂଳରେ ରଙ୍ଗ ଦେବା ପାଇଁ ରୋଡାମାଇନ୍ ବି

ବିଶୁଦ୍ଧ

ଅପମିଶ୍ରିତ

ମୃଦୁପାନୀୟ

ପରୀକ୍ଷା-୪୧

କଫି ପାଉଡରରେ ମାଟି ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ ଗୋଟିଏ କାଚ ଗ୍ଲାସରେ କିଛି ପାଣି ନିଅନ୍ତୁ ଓ ଏହି ପାଣିରେ ଅଧ ଚାମଚ କଫି ପାଉଡର ମିଶାନ୍ତୁ ।

୨ ଭଲ ଭାବରେ ଗୋଳାଇ ଏହି ମିଶ୍ରଣକୁ ୫ ମିନିଟ୍ ପାଇଁ ରଖି ଦିଅନ୍ତୁ । ଗ୍ଲାସର ତଳ ଭାଗକୁ ଲକ୍ଷ୍ୟ କରନ୍ତୁ ।

୩ ଅସଲି କଫି ପାଉଡର ହୋଇଥିଲେ ଗ୍ଲାସର ତଳ ଭାଗରେ କୌଣସି ଜିନିଷ ଜମା ହେବ ନାହିଁ କିନ୍ତୁ ଅପମିଶ୍ରିତ କଫି ପାଉଡର କ୍ଷେତ୍ରରେ ଗ୍ଲାସର ତଳ ଭାଗରେ ମାଟି ଜମା ହୋଇ ରହିବ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ

ଅପମିଶ୍ରିତ

ପରୀକ୍ଷା-୪୨

କଫି ପାଉଡରରେ ମାଟି ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି :

୧ ଗୋଟିଏ କାଚ ଗ୍ଲାସରେ ଏକ ଗ୍ଲାସ ପାଣି ନିଅନ୍ତୁ ।

୨ ଏଥିରେ ୧ ଚାମଚ କଫି ପାଉଡର ପକାନ୍ତୁ ।

୩ କଫି ପାଉଡର ଗ୍ଲାସ ଉପରେ ଭାସିବ କିନ୍ତୁ ଅପମିଶ୍ରିତ ମାଟି ଗ୍ଲାସର ତଳେ ବସିଯିବ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ

ଅପମିଶ୍ରିତ

ପରୀକ୍ଷା-୪୩

ଚା ପତିରେ ନଷ୍ଟ ହୋଇଯାଇଥିବା ପତି ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି-୧ :

୧ ଗୋଟିଏ ଛୋଟ ଫିଲ୍ଟର କାଗଜ ନିଅନ୍ତୁ ଓ ଏହା ଉପରେ କିଛି ଚା ପତି ଛିଟିଂ ଦିଅନ୍ତୁ ।

୨ ଫିଲ୍ଟର କାଗଜ ଉପରେ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଛିଟିଂ ଦିଅନ୍ତୁ ।

୩ ଟ୍ୟାପ୍ ପାଣି ତଳେ ଫିଲ୍ଟର କାଗଜଟିକୁ ଧୋଇ ଦିଅନ୍ତୁ ଓ କାଗଜରେ ଲାଗିଥିବା ଦାଗ ଗୁଡିକୁ ଆଲୁଅରେ ଦେଖାନ୍ତୁ ।

୪ ଅସଲି ଚା ପତି ଫିଲ୍ଟର କାଗଜରେ କୌଣସି ଦାଗ ଛାଡେ ନାହିଁ ।

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି-୨ :

- ୧ ଅଳ୍ପ ଚା ପତି ବା ଗୁଣ୍ଡ ଚା ନିଅନ୍ତୁ ଓ ଏହାକୁ ଫିଲ୍ଟର କାଗଜ ଉପରେ ଏକାଠି କରି ରଖନ୍ତୁ ।
- ୨ ଚା ପତି ବା ଗୁଣ୍ଡ ଚା ଗଦା ଉପରେ ଠୋପା ଠୋପା କରି ପାଣି ପକାନ୍ତୁ ।
- ୩ ଯଦି ଚା ପତିରେ କୃତ୍ରିମ ରଙ୍ଗ ଥିବ ତେବେ ପାଣିରେ କୃତ୍ରିମ ରଙ୍ଗ ବୋହିଯିବ ଓ ଫିଲ୍ଟର କାଗଜ ଉପରେ ଦାଗ ରହିବ ।

Pure

Adulterated

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି-୩ :

- ୧ ଗୋଟିଏ ଗ୍ଲାସ ପ୍ଲେଟ୍ ବା ଟାଇଲ୍ ଉପରେ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣର ଚା ପତି ବା ଗୁଣ୍ଡ ଚା ନିଅନ୍ତୁ ଓ ଏହାକୁ ଫିଲ୍ଟର କାଗଜ ଉପରେ ଏକାଠି କରି ରଖନ୍ତୁ ।
- ୨ ଏହା ଉପରେ ଅଳ୍ପ ଗୁଣ୍ଡ ଚା ପକାନ୍ତୁ ।
- ୩ ଲାଲ୍, କମଳା ବା ଅନ୍ୟାନ୍ୟ ରଙ୍ଗର ଛାପ ଦେଖାଗଲେ ଚା ପତିରେ ଆଲକାତରା ଭଳି କୃତ୍ରିମ ରଙ୍ଗ ମିଶିଥିବା ଜଣାପଡିବ ।
- ୪ ଅସଲି ଚା କ୍ଷେତ୍ରରେ ଚା ପତ୍ରରେ ଥିବା କ୍ଲୋରୋଫିଲ ଯୋଗୁ କାଗଜ ଉପରେ ହାଲ୍କା ସବୁଜ ରଙ୍ଗର ଦାଗ ଦେଖାଯିବ ।

ପରୀକ୍ଷା-୪୪

ଚା ପତିରେ ଲୁହାଗୁଣ୍ଡ ଅପମିଶ୍ରଣ ଚିହ୍ନଟ ପାଇଁ ପରୀକ୍ଷା

ପରୀକ୍ଷା ପଦ୍ଧତି

- ୧ ଗୋଟିଏ ଗ୍ଲାସ ପ୍ଲେଟ୍ ଉପରେ ଅଳ୍ପ ପରିମାଣର ଚା ପତି ବା ଗୁଣ୍ଡ ଚା ନିଅନ୍ତୁ ।
  ଚା ପତି ଭିତରେ ଚୁମ୍ବକ ବୁଲାନ୍ତୁ ।
- ୨ ଅସଲି ଚା ପତି କ୍ଷେତ୍ରରେ ଚୁମ୍ବକରେ କୌଣସି ଜିନିଷ ଲାଗିବ ନାହିଁ କିନ୍ତୁ ଯଦି ଚା ପତିରେ ଲୁହା ଅପମିଶ୍ରିତ ହୋଇଥିବ ତେବେ ଏହା ଚୁମ୍ବକ ଦେହରେ ଲାଗି ରହିବ ।

ବିଶୁଦ୍ଧ

ଅପମିଶ୍ରିତ

ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥର ମାନ ନିର୍ଦ୍ଧାରଣ ନିମନ୍ତେ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ ମୂଲ୍ୟାୟନ ବ୍ୟବସ୍ଥା ପାଇଁ ତ୍ୱରିତ ପରୀକ୍ଷା

ଖାଦ୍ୟ ପଦାର୍ଥ	ଅପମିଶ୍ରଣ ନିମନ୍ତେ ବ୍ୟବହୃତ ପଦାର୍ଥମାନ	ନିର୍ଦ୍ଧାରଣ ନିମନ୍ତେ ପଦ୍ଧତି
କ୍ଷୀର	ସିନ୍ଥେଟିକ୍ ମିଲ୍କ	୧. ସିନ୍ଥେଟିକ୍ ମିଲ୍କ କ୍ଷୀରକୁ ପିତା କରିଦିଏ ୨. ଯଦି ଅପମିଶ୍ରଣ ହୋଇଥାଏ କ୍ଷୀରକୁ ଦୁଇ ଆଙ୍ଗୁଠିରେ ଘସିଲେ ସାବୁନ ଭଳି ଫେଣ ହୋଇଯାଏ ।
ଗୋଲମରିଚ/ଲବଙ୍ଗ	ମିନେରାଲ ତେଲ କୋଟିଂ	ମିନେରାଲ ତେଲ ଦ୍ୱାରା କୋଟେଡ୍ ଗୋଲମରିଚରୁ କିରୋସିନ୍ ଭଳି ଗନ୍ଧ ବାହାରେ ।
ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ	ଇଟାଗୁଣ୍ଡ ଗୁଣ୍ଡ ଲୁଣ ପାଉଡର	୧. ଏକ ଗ୍ଲାସ ପାଣିରେ ୧ ଚାମଚ ଲଙ୍କାଗୁଣ୍ଡ ମିଶାନ୍ତୁ ଓ ଜମି ଥିବା ପଦାର୍ଥକୁ ନିରୀକ୍ଷଣ କରନ୍ତୁ । ୨. ଏହି ପଦାର୍ଥକୁ ହାତରେ ଦଳିଲେ ଯଦି ବାଲି ଦଳିବା ଭଳି ଅନୁଭବ ହୁଏ ଏଥିରେ ଇଟା ଗୁଣ୍ଡ ଅପମିଶ୍ରିତ ହୋଇଥିବା ଜଣାପଡିବ । ୩. ଯଦି ଏହି ପଦାର୍ଥକୁ ହାତରେ ଦଳିଲେ ଚିକ୍କଣିଆ ଲାଗେ ତେବେ ଏଥିରେ ପାଉଡର ଅପମିଶ୍ରିତ ହୋଇଥିବା ଜଣାପଡିବ ।
ଲବଙ୍ଗ	ବାଷ୍ପୀୟ ତେଲ ଓ ଫମ୍ପା ଲବଙ୍ଗ	୧. ଫମ୍ପା ଲବଙ୍ଗକୁ ପାଣିରେ ମିଶାଇଲେ ଏହା ଉପରେ ଭାସିବ ଓ ଏହାର ଛୋଟ ଆକାରରୁ ଫରକ ଜାଣିହେବ ୨. ଫମ୍ପା ଲବଙ୍ଗର ସ୍ୱାଦ ଭଲ ଲବଙ୍ଗ ଠାରୁ ହାଲୁକା ।
ଚିନି	ୟୁରିଆ	୧. ପାପୁଲିରେ ଅଳ୍ପ ଚିନି ନେଇ ଦଳି ଦିଅନ୍ତୁ । ୟୁରିଆ ମିଶିଥିଲେ ଆମୋନିଆ ବାସ୍ନା ହେବ । ୨. ଅଳ୍ପ ପରିମାଣର ଚିନିକୁ ପାଣିରେ ମିଶାନ୍ତୁ । ୩. ଯଦି ଅପମିଶ୍ରଣ ହୋଇଥିବ ତେବେ ପାଣିରୁ ଆମୋନିଆ ଗନ୍ଧ ହେବ ।
ଗହମ, ଚାଉଳ, ମକା, ବାଜରା, ଚଣା ଓ ବାର୍ଲି ଇତ୍ୟାଦି	ପୋକଖିଆ ଶସ୍ୟ	୧. ଏହାକୁ ଅଲଗା କରାଯାଇ ପରୀକ୍ଷା କରିହେବ । ୨. ଏହା ଦେଖିବାକୁ ଅସୁନ୍ଦର, ଏହାର ରଙ୍ଗ ଈଷତ୍ କଳା, ଏହି ଶସ୍ୟରୁ ପଚା ମାଛର ଦୁର୍ଗନ୍ଧ ବାହାରେ ।
ଅଟା	ନଷ୍ଟ ଅଟା/ମଇଦା	୧. ଏଭଳି ଅଟାକୁ ଚକଟିବା ପାଇଁ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦରକାର ହୁଏ । ୨. ଭଲ ଅଟାରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ରୁଟିର ସ୍ୱାଦ ମିଠା ହେଲା ବେଳେ ଏହି ଭଳି ନଷ୍ଟ ଅଟାରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ ରୁଟିର କୌଣସି ସ୍ୱାଦ ନଥାଏ ।
ସାଗୁ	ବାଲି ବା ପାଉଡର	୧. ଅଳ୍ପ ସାଗୁକୁ ପାଟିରେ ପକାନ୍ତୁ । ୨. ଯଦି ଅପମିଶ୍ରିତ ହୋଇଥିବ ତେବେ ଏହାର ସ୍ୱାଦ କଡା ଲାଗିବ ।
ମସଲା ଗୁଣ୍ଡ	ସାଧାରଣ ଲୁଣ	୧. ପାଟିରେ ଚାଖିଲେ ଲୁଣ ମିଶା ହୋଇଥିବା ଜଣାପଡିବ । ୨. ଯଦି ଲୁଣ ଥିବ ତେବେ ଏହାର ସ୍ୱାଦ ଲୁଣିଆ ହେବ ।
ମିଠା ମାଂସ	କୃତ୍ରିମ ମିଷ୍ଟକ	୧. ଅଳ୍ପ ପରିମାଣର ନମୁନାକୁ ଚାଖନ୍ତୁ ୨. କୃତ୍ରିମ ମିଠାର ସ୍ୱାଦ ଜିଭରେ କିଛି ସମୟ ରହିବା ପରେ ପିତା ଲାଗିବ । (ଯଦି ଚିନି ମିଶ୍ରଣ ପରେ କୃତ୍ରିମ ମିଷ୍ଟକ ପାଇଁ ମିଶ୍ରଣ କରାଯାଇଥାଏ ତେବେ ଏଭଳି ଲାଗିବ)

ମତାମତ ଫର୍ମ

ଏହି ପୁସ୍ତିକାର ପାଠକ ଭାବେ ଆମେ ଆପଣଙ୍କର ମତାମତକୁ ସ୍ୱାଗତ କରୁଛୁ ଓ ଆମେ ଆପଣଙ୍କ ଠାରୁ ନିମ୍ନଲିଖିତ ବିଷୟରେ ମତାମତ ଆଶା କରୁଛୁ ।

କ. ପୁସ୍ତିକା ସମ୍ପର୍କରେ ଆପଣଙ୍କର ମତାମତ କଣ ?

....

....

....

....

ଖ. ଆପଣଙ୍କ ବିଚାରରେ ଏହି ପୁସ୍ତିକାରେ ଉଲ୍ଲେଖ କୌଣସି ବିଷୟକୁ ଅଧିକ ଉନ୍ନତ ଭାବେ ଉପସ୍ଥାପନ କରାଯାଇ ପାରିବ କି ?

....

....

....

....

ଗ. ଆପଣ କୌଣସି ପ୍ରକାର ଖାଦ୍ୟର ମାନ ପରୀକ୍ଷା ପାଇଁ ଏଭଳି କିଛି ଘରୋଇ ଉପାୟ ସମ୍ପର୍କରେ ଜାଣିଛନ୍ତି କି ଯାହା ଏହି ପୁସ୍ତିକାରେ ଅର୍ନ୍ତଭୁକ୍ତ ହୋଇନାହିଁ । ତେବେ ଏହି ବିଷୟରେ ଆମକୁ ସୂଚନା ଦିଅନ୍ତୁ ବା ଏହାର ପରବର୍ତ୍ତୀ ସଂସ୍କରଣରେ ପ୍ରକାଶ କରିବା ପାଇଁ ଆମକୁ ଜଣାନ୍ତୁ ।

....

....

....

....

ଘ. ଏହି ପୁସ୍ତିକା ବିଷୟରେ ଅନ୍ୟ କୌଣସି ସୂଚନା

....

....

....

....

ଗୁଣାତ୍ମକ ମାନ ନିର୍ଦ୍ଧାରଣ ବିଭାଗ
ଭାରତୀୟ ଖାଦ୍ୟ ନିରାପତ୍ତା ଏବଂ ମାନକ ପ୍ରାଧିକରଣ
ଏଫ୍‌ଡିଏ ଭବନ, କୋଟ୍‌ଲା ରୋଡ, ନୂଆଦିଲ୍ଲୀ- ୧୧୦୦୦୨
ଇମେଲ- labs@fssai.gov.in

सत्यमेव जयते

ଭାରତୀୟ ଖାଦ୍ୟ ନିରାପତ୍ତା
ଏବଂ ମାନକ ପ୍ରାଧିକରଣ

ବିଶ୍ୱାସର ପ୍ରେରଣା ତଥା ନିରାପଦ ଓ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟକର ଖାଦ୍ୟର ନିର୍ଭର ପ୍ରତିଶ୍ରୁତି

ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଓ ପରିବାର କଲ୍ୟାଣ ମନ୍ତ୍ରଣାଳୟ, ଭାରତ ସରକାର

ଖାଦ୍ୟ ସୁରକ୍ଷା ଚକ୍ର

Compliance@fssai.gov.in

Toll-Free-No.
18 0011 2100

Whats App
98 6868 6868

FSSAI

FSSAI

SMS
98 6868 6868

@fssaiindia

foodlicensing.fssai.gov.in
/cmsweb/

ଏକ ନବ ଭାରତ, ସୁସ୍ଥ ଓ ସୁଖୀ ଭାରତ ନିର୍ମାଣ

ନାଗରିକଙ୍କ ଖାଦ୍ୟ ସମ୍ବନ୍ଧୀୟ ଆଚରଣଗତ ପରିବର୍ତ୍ତନ ତଥା ପଥ ପ୍ରଦର୍ଶନ ନିମିତ୍ତ ବିଭିନ୍ନ ପଦକ୍ଷେପ

ଖାଦ୍ୟ ଦ୍ୱାରା ବ୍ୟାପୁଥିବା ସଂକ୍ରମଣ ଓ ରୋଗର ପ୍ରତିରୋଧ ଏବଂ
ସର୍ବଦା ସମସ୍ତ ସ୍ଥାନରେ ନାଗରିକମାନଙ୍କୁ ସମ୍ପୂର୍ଣ୍ଣ ପୋଷଣ ପ୍ରଦାନ ନିମନ୍ତେ ଉଦ୍ଦିଷ୍ଟ

सत्यमेव जयते

fssai

ଭାରତୀୟ ଖାଦ୍ୟ ନିରାପତ୍ତା ଏବଂ ମାନକ ପ୍ରାଧିକରଣ

ବିଶ୍ୱାସର ପ୍ରେରଣା ତଥା ନିରାପଦ ଓ ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟକର ଖାଦ୍ୟର ନିର୍ଭର ପ୍ରତିଶ୍ରୁତି

ସ୍ୱାସ୍ଥ୍ୟ ଓ ପରିବାର କଲ୍ୟାଣ ମନ୍ତ୍ରଣାଳୟ, ଭାରତ ସରକାର

ଆମକୁ ସହଯୋଗ କରନ୍ତୁ

For more information, visit our website
www.fssai.gov.in/snfathome

Write to us at snfathome@fssai.gov.in with your suggestions and queries