





मुंबई, मगळवार, ०४ फेब्रुवारी २०२५

कोणत्याही ग्राहकाला पॅकिंगमधील अन्नपदार्थ खरेदी कराये असतील तर एक पैकेट खरेदी करण्यासाठी ६ ते १० सेंकंदाचा वेळ लागतो. अनेक संशोधनांमधून हे समरो आलं आहे. ग्राहक जास्तीत जास्त त्या पैकेटची एकसपायरी डेट पाहतात किंवा त्याची किमत पाहतात. पण त्या पैकेटच्या मागच्या बाजूला अनेक प्रकारची अशी माहिती असती जी तुम्हाला वाचता आली, तर कदाचित तुम्ही ते पाकिट खरेदीच करणार नाही.

पण त्याचिकाणी ही माहिती अशाप्रकारे लिहिलेली असते की, खरेदी ते पदार्थ आरोग्यासाठी योग्य आहे की नाही हे ग्राहकांच्या लक्षात येत नाही.

तुम्ही हे पाकिटार देण्यात आलेली पोषणासंबंधीची तथ्ये पाहून आतलाचा खाद्यपदार्थाच्या दर्जाची माहिती मिळवू शकता. एखादे पैकेट फूड खरेदी करातान जर त्यात व्हिटामिन किंवा मिनरलचं प्रमाण असेल तर त्यात असलेल्या इतर घटकांचं प्रमाणांही आरोग्याला हानिकारक नसेते एवढं म्हणजे योग्य मर्यादित असाव. तरच ते आरोग्यासाठी सुरक्षित असते. सर्वात आर्थी हे समजून घ्या की, भारतात जे फूड लेबलिंग होत ते एका व्यक्तीचं डाएट २००० किलोकॉली असत, हे गहित धरून होते. हे स्टॅडर्ड समजून प्रत्येक फूड पैकेटमध्ये रेकमेड डाएटरी अलाउन्स देखील ठरवण्यात आले आहे.

भारतात फूड लेबलिंगची आवश्यकता ठरवण्याची जबाबदी भारतीय खाद्य सुरक्षा आणि मानक प्राधिकरण ही आहे. त्याला एफएसएसआय (FSSAI)-म्हणून ओळखल जात. ही संस्थाच लेबलिंगचे नियम ठरवते आणि त्यात नियराणी ठेवते.

रेकमेड डाएटरी अलाउन्सचा अर्थ म्हणजे, एफएसएसआयनं येणाऱ्या कमाहितीच्या आधारे हे ठरवलं की, एका निरेणी प्रौढ व्यक्तीसाठी खाद्यां पोषक तत्वांचं किंवा प्रमाणं पुरें असते. एफएसएसआयच्या गाइडलाइन्सुसार कार्बोहाइड्रेटचं रेकमेड डाएटरी अलाउन्स १०० ग्रॅम प्रतिदिन आहे.

समज तुम्ही ३० ग्रॅमचं एकादं प्रोसेस्ड शेंगाड्याचं पाकिट खालू, लेबलनुसार त्यात २४ टक्के कार्बोहाइड्रेट असेल तर रेकमेड डाएटरी अलाउन्सच्या ते १४ टक्के आहे. म्हणजे तुम्हाला १४ टक्के कार्बोहाइड्रेट मुठभर शेंगाड्यातूनच मिळाले. जर तुम्ही दिवसाला १०० ग्रॅम खाल्ले तर दिवसातून ८० टक्के कार्बोहाइड्रेट खाले.

पण पूर्ण दिवसात तुम्ही इतरही अनेक गोष्टी खाता. त्यात कार्बोहाइड्रेट असेल. त्यामुळे तुम्ही दिवसभारची कार्बोहाइड्रेटची मर्यादा ओलाउन्ह टाकाल.

### सर्विंग साझा

पैकेटच्या मागे तुम्हाला 'सर्विंग साझा'चं लेबल मिळेल. इतर सर्व माहिती त्या सर्विंगच्या प्रमाणावर अवलंबून असते. अनेक पाकिटामध्ये एकापेक्षा अधिक सर्विंग असतात. भारतात खाद्य पदार्थाच्या पाकिटाच्या लेबलवर प्रति १०० ग्रॅमनुसार पोषक तत्वे लिहिलेली असतात. तुम्ही केवळ १०० ग्रॅमपेक्षा जास्त खात असाल तर त्याच प्रमाणावर पोषक तत्वं तुमच्या शेरित जातील. या खाद्य पदार्थांच्ये जे घटक आहेत ते लेबलवर उत्तरत्या क्रांत दिले जातात. म्हणजे त्यात जे घटक सर्वाधिक असतात ते सर्वात रव असेल आणि सर्वात कमी असलेलं सर्वात शेवटी असेल.

### धारक

सर्व फूड पैकेटवर त्यातील घटक आणि त्यांचं प्रमाण याची माहिती देणं गरजेवत आहे. आपण चार घटकांवर सर्वाधिक लक्ष देण्याची गरज आहे. एकूण फॉट सॅच्युरेटेड फॉट, मीठ/सोडियम आणि साखर, हे सर्व घटक तुमच्या वजन आणि रक्तदाव यात बदल घडवू शकतात. त्यामुळे हृदयाशी संबंधित आजार आणि स्ट्रोकचा धोका वाढतो.

### धूपार

साखरेला काहीही मृठलं तरी, यात फक्त कार्बोहाइड्रेटिवाची काहीही पोषक तत्वे नसतात. साखर अधिक खाल्यास कॅलरीचं प्रमाण वाढत. त्यामुळे तुम्ही निरोगी आहार खात नाही. तुमची भूक मरते. शेरितील साखरेच

## पाकिटबंद पदार्थ आवोड्यामाठी चांगले की हानिकारक?



प्रमाण योग्य टेवण्याच्या क्षमतेवरीही परिणाम होतो. त्यामुळे जास्त प्रमाणांना साखर, मध, गुळ, कॉर्न सिरप, कॉर्न शुगर, फ्रुटेट असलेल्या पदार्थांपासून सावध राहा. साखरेच्या इतर प्रकारांत ब्राउन शुगर, ऊसापासून मिळणारी साखर, कॉर्न स्वीटनर, डेक्सिट्रोज, मालटोज, फूट ज्यूस कॉन्जरेट आणि ब्लुकोज यांचा समावेश आहे. यांपेकी कोणतीही साखर हेल्दी नाही. उदाहरणात ज्यूस एक पाकिट घ्या. पाकिट तर एक लीटरचं असतं पण लेबलवर माहिती प्रति १०० मिलीलीटरी असते. तुम्ही १०० मिलीलीटर ज्यूस प्यायले तर त्यात तुम्हाला एकूण १२.६ ग्रॅम साखर मिळेल. त्यात वेगळी मिसळलेली साखर ८.३ ग्रॅम आहे. त्याची तुमच्या शेरिताला गरज नसते. जागतिक आरोग्य संघटनेच्या ताज्या अहवालानुसार भारतात १८ कोटी ८० लाख लोकांना हायपरेशन म्हणजे उच्च रक्तदाबाचा आजार आहे. पण फक्त ३७ टक्के लोकांनाच ते समजतं. त्यापैकीही फक्त ३० टक्के लोकच उपचार घेत आहेत.

फॉट पैकेटमध्ये सॅच्युरेटेड फॉट आणि ट्रान्स पॅक्चरं प्रमाण पाहा. हेल्दी डाएटसाठी सॅच्युरेटेड फॉट आणि कोलेस्ट्रॉल कमी करावं आणि ट्रान्स पॅक्चासून पूर्णपणे दूर राहा. बटर, लोणी, नारळाचं तेल अशाप्रकारचे सॅच्युरेटेड फॉट किंवा ऑलिव्ह ऑलिल, मोहरीचं तेल असे अनसॅच्युरेटेड फॉट. म्हणजे १०० ग्रॅमच्या दिस्प्लाया प्राकिटाना २.७ पट कराव. सोडियमचं प्रमाण दररोज २३०० मिलिग्रॅम किंवा २.३ ग्रॅमेक्षा कमी असाव. जागतिक आरोग्य संघटनेच्या ताज्या अहवालानुसार भारतात १८ कोटी ८० लाख लोकांना हायपरेशन म्हणजे उच्च रक्तदाबाचा आजार आहे. पण फक्त ३७ टक्के लोकांनाच ते समजतं. त्यापैकीही फक्त ३० टक्के लोकच उपचार घेत आहेत.

### फॉट

फॉट पैकेटमध्ये सॅच्युरेटेड फॉट आणि त्यांचं प्रमाण पाहा. हेल्दी डाएटसाठी सॅच्युरेटेड फॉट आणि कोलेस्ट्रॉल कमी करावं आणि ट्रान्स पॅक्चासून पूर्णपणे दूर राहा. बटर, लोणी, नारळाचं तेल अशाप्रकारचे सॅच्युरेटेड फॉट किंवा ऑलिव्ह ऑलिल, मोहरीचं तेल असे अनसॅच्युरेटेड फॉट. म्हणजे १०० ग्रॅमच्या दिस्प्लाया प्राकिटाना ७७५ किलोकॉली आहे. व्हिटामिन सीची दिवसाला तुम्हाले एकूण १२.६ ग्रॅम कार्बोहाइड्रेट ३७ ग्रॅम फॉट आहे. तुम्ही दिवसभरात २००० किलोकॉली डाएट घेत असाल तर त्याच २०-३७ टक्के पॅक्चरं असाव. म्हणजे ४४-७८ ग्रॅम फॉट असायला हवं. म्हणजे एका दिस्प्लाया प्राकिटानुसार तुम्हाला ७७५ किलोकॉली शेरित आहे. त्यामुळे ज्यात तुम्ही मीठ असेल आणि योग्यपैकीही मृठुलं होत असाव. नुकसान फक्त एका लाहून तुम्हाला तुमच्या शेरितालास त्यामुळं अनेक आजाराचा धोका वाढतो. त्यात १३ ग्रॅमपेक्षा कमी असेल. आणि डीव्हिसिनल फूट या मासिकांत प्रकाशित करण्यात आली होती. यांची दिवसभरात तात्पुरता तर तात्पुरता येती. ज्यात गाजलेल्या काही टेन्सपॅटंनी आपल्या आलेला अशाप्रकापणा कमी होतो. या पाण्याचे पचनशक्ती तात्पुरता याला मदत होते. आणि डीव्हिसिनल फूट या मासिकांत प्रकाशित करण्यात आली होती.

### फॉट

उच्च रक्तदाबाचा धोका कमी करण्याची जास्त प्रति सर्विंग साझा च्यावल्याची व्यायामांना असतात. त्यात कोणत्याही खाद्य पदार्थांची अशा पदार्थांची समावेश असतो. ज्यात तुम्ही मीठ असेल आणि योग्यपैकीही करू शकत नाही. उदाहरणार्थ केक, ब्रेड, बिस्किट आणि बर्नचं काही आही. भारतात एका ग्रॅमपेक्षा कमी असेल आणि योग्यपैकीही रोज ५-६ ग्रॅमपेक्षा जास्त मीठाचं असतं. सेवन करता कामा नये. हे जवळपास एक चमचावर असतं. त्यात तुम्हाला तुमच्या स्वतःसाठी आणि कुटुंबासाठी योग्य निवड करता येईल.

### फॉट

प्रस्त्यामध्ये पिपुल प्रमाणात लोह असल्याने त्याच्या सेवनाने रक्त वाढते.

प्रस्त्यामध्ये पिपुल चांगले काफ दूर करात, म्हणजे असेल तर घरगुती आहारांना आमंत्रणं देण्यासारखं आहे. ज्या लोकांना कोणी योग्यपैकीही रोज ५-६ ग्रॅमपेक्षा जास्त मीठाचं असतं. त्यामुळे ज्यात तुम्हाला तुमच्या स्वतःसाठी आणि कुटुंबासाठी योग्य निवड करता येईल.

### फॉट

प्रस्त्यामध्ये पैटिक घटक भरपूर असलेला तात्पुरता सांगण्याची व्यायामांना असतात. त्यामुळे ज्यात तुम्हाला तुमच्या स्वतःसाठी आणि कुटुंबासाठी योग्य निवड करता येईल.

### फॉट

प्रस्त्यामध्ये पैटिक घटक भरपूर असलेला तात्पुरता सांगण्याची व्यायामांना असतात. त्यामुळे ज्यात तुम्हाला तुमच्या स्वतःसाठी आणि कुटुंबासाठी योग्य निवड करता येईल.

प्रस्त्यामध्ये पैटिक घटक भरपूर असलेला तात्पुरता सांगण्याची व्यायामांना असतात. त्यामुळे ज्यात तुम्हाला तुमच्या स्वतःसाठी आणि कुटुंबासाठी योग्य निवड करता येईल.

प्रस्त्यामध्ये पैटिक घटक भरप



