

खाद्य पैकेजिंग व मानव स्वास्थ्य – सम्बंधित तथ्य व जानकारी



"खेत से प्लेट तक" भोजन की सुरक्षा और प्रबंधन के लिए खाद्य की पैकेजिंग बेहद जरूरी है। पैकेजिंग भी रासायनिक संदूषण का स्रोत है।



खेत से प्लेट तक

भोजन के संपर्क में क्या है?

खाद्य पैकेजिंग में कई अलग-अलग सामग्रियों के संयोजन शामिल होते हैं, उदाहरण के लिए, प्लास्टिक, कागज और बोर्ड, धातु, कांच, गोंद जैसे पदार्थ, कोटिंग्स, मुद्रण स्याही इत्यादी।

न केवल पैकेजिंग, बल्कि अन्य पदार्थ भी भोजन से संपर्क करते हैं - सामूहिक रूप से उन्हें खाद्य संपर्क पदार्थ के रूप में जाना जाता है।

स्याही

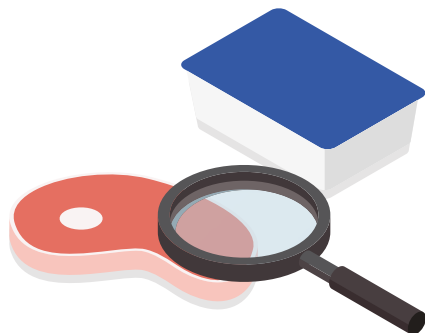
प्लास्टिक

कांच

मंडल

धातु

गोंद जैसे पदार्थ



पैकेजिंग का कौन सा हिस्सा भोजन बनता है?

कुछ रसायन खाद्य पैकेजिंग से भोजन में स्थानांतरित हो जाते हैं। इस प्रक्रिया को रासायनिक प्रवासन कहा जाता है। पैकेजिंग सामग्री, भोजन, तापमान और भंडारण समय रसायनों के प्रवासन को प्रभावित करने वाले कारक हैं।

संश्लेषण

चर्चा के विषय और ज्ञान अंतराल।

खाद्य पैकेजिंग से प्रवास किए जाने वाले रसायनों के मश्रूम लगातार भोजन द्वारा उपभोक्ताओं के संपर्क में आते हैं।

आमतौर पर खाद्य पैकेजिंग में पाए जाने वाले कुछ रसायनों को नश्वरि रूप से कुछ रोगों के साथ जोड़ा गया है। खाद्य पैकेजिंग में उपयोग किए जाने वाले कई रसायनों की वषिकृतता पूरी तरह से समझी नहीं जाती है या यहां तक कि ज्ञात भी नहीं है।

इस तरह के ज्ञान अंतराल खाद्य पैकेजिंग के पूरुण सुरक्षा मूल्यांकन में बाधा डाल सकते हैं।



उपभोक्ता अपेक्षाएं और कानूनी आवश्यकताएं।

कई देशों में, कानून द्वारा खाद्य पैकेजिंग की रासायनिक सुरक्षा पर समझौता वर्जित है।

हालांकि कानून इन आवश्यकताओं को पूरा करने के तरीके पर मार्गदर्शन प्रदान नहीं करता है।

आप क्या कर सकते हो?

संदिधांतों को समझकर रासायनिक प्रवास को कम करें।



रासायनिक प्रवास उच्च तापमान पर बढ़ता है। खाद्य पदार्थ को उपयुक्त नषिक्रिय कंटेनर में हीट (या माइक्रोवेव) करें।



सामान्य रूप से, समय के साथ तापमान-से-वॉल्यूम स्तर बढ़ जाता है। खाद्य पदार्थों के भंडारण समय को छोटा करके प्रवास को सीमित किया जा सकता है।



छोटे पैकेजिंग प्रारूपों में एक उच्च सतह से मात्रा (तापमान-से-वॉल्यूम) अनुपात होता है जो उच्च प्रवास (माइग्रेशन) स्तर को सक्षम करता है। छोटे पैकेजिंग के आकार से बचें।



कई रसायनों जलीय खाद्य पदार्थों की तुलना में फैटी और / या अम्लीय खाद्य पदार्थों में ज्यादा स्तर पर स्थानांतरित होते हैं।

अधिक जानकारी के लिए क्या करें : www.foodpackagingforum.org/reducing-chemical-exposure

खाद्य पैकेजिंग फोरम सुरक्षित खाद्य पैकेजिंग के लिए जागरूकता बढ़ाता है। संभावित रूप से हमारा उद्देश्य लोगो तक खाद्य पैकेजिंग से उत्पन्न होने वाले स्वास्थ्य खतरों के बारे में जानकारी देना, और सार्वजनिक स्वास्थ्य की रक्षा करना है।

हमारी वेबसाइट नवीनतम समाचार, सारांश लेख, और पृष्ठभूमि ज्ञान, खाद्य पैकेजिंग और मानव स्वास्थ्य से संबंधित सभी मुद्दों के बारे में जानकारी प्रदान करती है।



अद्यतित रहें: Foodpackagingforum.org