

প্ৰধানমন্ত্ৰীৰ আনুষ্ঠানিককৰণ

মাইক্ৰ' ফুড প্ৰচেছিং এণ্টাৰপ্ৰাইজেছ (পিএম-এফএমই) আঁচনি

হস্তনিৰ্মিত আচাৰৰ হাতপুথি



আত্মনিৰ্ভৰ ভাৰত

ভাৰতীয় খাদ্য প্ৰক্ৰিয়াকৰণ প্ৰযুক্তি প্ৰতিষ্ঠান

খাদ্য প্ৰক্ৰিয়াকৰণ উদ্যোগ মন্ত্ৰালয়, ভাৰত চৰকাৰ

পুডুকটাই ৰোড, থাঞ্জাভুৰ

তামিলনাডু

সমলৰ তালিকা

পৃষ্ঠা নং.

অধ্যায় 1: পৰিচয়

1.1 আচাৰৰ ইতিহাস	3-4
1.2 শস্য চপোৱাৰ পিছত হোৱা লোকচান হ্ৰাস কৰা	4
1.3 আচাৰ কি?	4
1.4 গুৰুত্ব	5
1.5 পৰিসংখ্যা	6
1.6 হস্তনিৰ্মিত আচাৰৰ পৰা মূল্য সংযোজন সামগ্ৰী	7-8
1.7 আচাৰ উদ্যোগৰ পৰিসৰ	9

অধ্যায় 2: হস্তনিৰ্মিত আচাৰৰ প্ৰক্ৰিয়াকৰণ

2.1 আচাৰ প্ৰক্ৰিয়াকৰণ	10-11
2.2 কেঁচা সামগ্ৰী	11-12
2.3 আচাৰ নিৰ্মাণৰ সাম্প্ৰতিক প্ৰৱণতা	12-15
2.4 আচাৰ বনোৱাৰ প্ৰকাৰ	15-20
2.5 আচাৰ নিৰ্মাণৰ প্ৰস্তুতি	20-28

অধ্যায় 3: হস্তনিৰ্মিত আচাৰৰ পেকেজিং

3.1 আচাৰৰ বিশেষত্ব	29-33
3.2 আচাৰৰ বাবে ব্যৱহৃত পেকেজিং সামগ্ৰী	33-38
3.3 পেকেজিঙৰ সময়ত গুণগত মানদণ্ডৰ বিবেচনা	38-39
3.4 ভৱিষ্যতৰ প্ৰৱণতা	39-40

অধ্যায় 4: খাদ্য সুৰক্ষা নিয়মাৱলী আৰু মানদণ্ড

4.1 খাদ্যৰ মানদণ্ড	41-43
4.2 খাদ্য সুৰক্ষা	43-46
4.3 লেবেল লগোৱামান	46-48

অধ্যায় 1

পৰিচয়

1.1 আচাৰৰ ইতিহাস

ভাৰত হৈছে উদ্যানশস্যৰ এক সমৃদ্ধ দেশ যিয়ে বিভিন্ন ধৰণৰ ফল, পাচলি, মচলা, শোভাময় আৰু ঔষধি উদ্ভিদ উৎপাদন কৰে। ই হৈছে বিশ্বৰ দ্বিতীয় সৰ্ববৃহৎ পাচলি উৎপাদক। দুৰ্ভাগ্যবশতঃ, শস্য চপোৱাৰ পিছত বৃহৎ লোকচান হয় (10-25%)। ইয়াৰ মুখ্য কাৰণ হৈছে শস্য চপোৱাৰ পিছত অদক্ষ ব্যৱস্থাপনা কাৰ্যকলাপ। বৰ্ধিত জনসংখ্যাক খাদ্য যোগান ধৰা আৰু প্ৰক্ৰিয়াকৰণ উদ্যোগ আৰু ৰপ্তানি বাণিজ্যৰ প্ৰয়োজনীয়তা পূৰণ কৰাৰ লক্ষ্য প্ৰাপ্ত কৰাৰ বাবে উৎপাদন আৰু উৎপাদনশীলতা বৃদ্ধি কৰাটো পৰ্যাপ্ত নহয়।



গতিকে শস্য চপোৱাৰ পিছত হোৱা লোকচান হ্ৰাস হৈছে দেশৰ লগতে অৰ্থনীতিৰ খাদ্যৰ প্ৰয়োজনীয়তা সম্পূৰ্ণ কৰাৰ এক বিকল্প.

1.2. শস্য চপোৱাৰ পিছত হোৱা লোকচান হ্ৰাস কৰা

শস্য চপোৱাৰ পিছত হোৱা লোকচান হ্ৰাস কৰাৰ বাবে দুটা মুখ্য পদ্ধতি আছে.

1. শস্য চপোৱাৰ পিছত বৈজ্ঞানিক ব্যৱস্থাপনা।

2. বিভিন্ন মূল্য-সংযোজন সামগ্ৰীলৈ পাচলি প্ৰক্ৰিয়াকৰণ কৰি লোকচান হ্ৰাস.

➤ ইয়াৰ দ্বাৰা প্ৰথম পদ্ধতি প্ৰাপ্ত কৰিব পাৰি: উপযুক্ত প্ৰকাৰৰ বাছনি, সঠিক শস্য চপোৱা, সামগ্ৰীৰ চৰ্টিং/গ্ৰেডিং, ধোৱা, ড্ৰিমিং, কিউৰিং, ৰাফিনিং, প্ৰি-কুলিং, পেকেজিং, আৰু ষ্টোৰেজ।

➤ য'ত দ্বিতীয়টো মূল্য সংযোজন সামগ্ৰী প্ৰক্ৰিয়াকৰণৰ জৰিয়তে প্ৰাপ্ত কৰিব পাৰি। বিভিন্ন মূল্য যোগ কৰা সামগ্ৰী সতেজ পাচলি যেনে জাম, চাটনি, চুচ, কেচাপ, পিউৰি, আচাৰ, ডিহাইড্ৰেটেড পাচলি আদিৰ পৰা প্ৰস্তুত কৰিব পাৰি.

(এই প্ৰতিবেদনত আমি মিশ্ৰণ পাচলিৰ আচাৰৰ প্ৰযুক্তি প্ৰক্ৰিয়াকৰণৰ বিষয়ে আলোচনা কৰিম.)

1.3. আচাৰবোৰ কি?

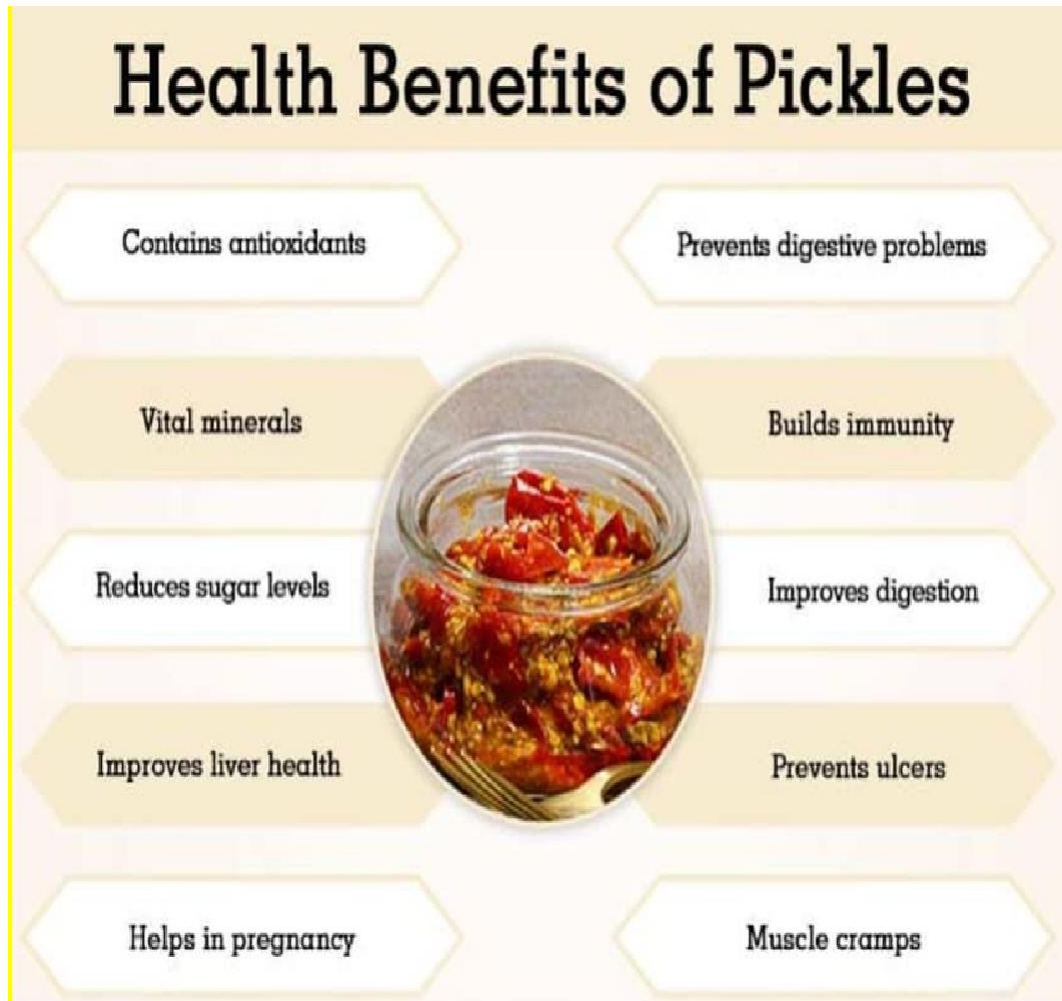
আচাৰ হৈছে এক সুস্বাদু খাদ্য যি টো গোটেই পুখিৰীত তৈয়াৰ কৰা হয়। কিছুমান লোকে ইয়াক ফলৰ সৈতে তৈয়াৰ কৰে আনহাতে কিছুমান লোকে পাচলি ব্যৱহাৰ কৰে. উপাদানবোৰ যিয়েই নহওঁক, ই এক বিখ্যাত ৰেচিপি আৰু সকলোৱে পছন্দ কৰে। আচাৰ বিভিন্ন কৰাৰ বাবে



সঁজুলিৰ প্ৰয়োজন হয় য'ত আটাইতকৈ গুৰুত্বপূৰ্ণ সঁজুলিবোৰৰ এটা অন্তৰ্ভুক্ত থাকে, যি হৈছে আচাৰৰ জাৰ.

1.4. গুৰুত্ব

- হজম কৰাত সহায় কৰে- কিণ্বিত আচাৰবোৰ ভাল বেক্টেৰিয়াৰে পৰিপূৰ্ণ যাক প্র'বায়োটিক বুলি কোৱা হয়, যি অন্ত্ৰৰ স্বাস্থ্যৰ বাবে গুৰুত্বপূৰ্ণ।
- ৰোগৰ সৈতে যুঁজ দিয়ে- তিয়ঁহত বিটা-কেৰোটিন নামৰ এণ্টিঅক্সিডেণ্ট অধিক থাকে, যাক আপোনাৰ শৰীৰে ভিটামিন এলৈ পৰিৱৰ্তন কৰে।
- পেশীৰ ক্ৰেম্প হ্ৰাস কৰিব পাৰে
- চেনী স্পাইক নিয়ন্ত্ৰণ কৰক.



1.5. পৰিসংখ্যা

1.5.1 গোলকীয় দৃশ্যপট



আচাৰে খাদ্যৰ সোৱাদ দুগুণ কৰে আৰু এক মচলাযুক্ত সোৱাদ যোগ কৰে আৰু খাবলৈ সুস্বাদু হয়। আচাৰত শক্তি, আৰ্দ্ৰতা, চৰ্বি, প্ৰ’টিন, কাৰ্বোহাইড্ৰেট, শৰ্কৰা আৰু আহাৰৰ আঁহ থাকে। আচাৰ ৰ সেৱনৰ পৰামৰ্শ স্বাস্থ্য বিশেষজ্ঞসকলে মজলীয়া পৰিমাণত কৰে। পটাছিয়াম আৰু এইবোৰত ছডিয়াম পোৱা যায়

সামগ্ৰী, যি পেশী সংকুচিত হোৱা পৰিহাৰ কৰে আৰু দক্ষতা উন্নত কৰাত সহায় কৰে। সেয়েহে সমগ্ৰ বিশ্বৰ ভিতৰত, ভৰ্তি আচাৰৰ ৰসে জনপ্ৰিয়তা লাভ কৰিছে।

ভৰ্তি আচাৰৰ বিশ্বব্যাপী বজাৰৰ আকাৰ 2018 চনত 7.9 বিলিয়ন আমেৰিকান ডলাৰ আকলন কৰা হৈছিল আৰু 2019 ৰ পৰা 2025 চনলৈ 3.5 শতাংশৰ চক্ৰবৃদ্ধি বাৰ্ষিক বিকাশ হাৰত (চিএজিআৰ) বৃদ্ধি হ’ব বুলি অনুমান কৰা হৈছে।

1.5.2 ৰাষ্ট্ৰীয় দৃশ্যপট

মাৰ্চ 2018-ত প্ৰকাশিত এক প্ৰতিবেদন অনুসৰি, বিশ্বব্যাপী আচাৰ আৰু আচাৰ সামগ্ৰীৰ বজাৰত পূৰ্বানুমান ম্যাদ, 2018 ৰ পৰা 2023 লৈ 3.2% চি.এ.জি.আৰ. পঞ্জীয়ন হোৱাৰ সম্ভাৱনা আছে। বিশ্ববজাৰত প্ৰতিযোগিতাৰ এক মধ্যমীয়া স্তৰ আছে কিয়নো উদ্যোগটো বিক্ষিপ্ত হৈ আছে। ইয়াৰ দ্বাৰা আচাৰ স্থানীয় সামগ্ৰী ব্যৱহাৰ কৰা আঞ্চলিক খেলুৱৈসকলক বজাৰত পছন্দ কৰা হয়। ভাৰতত গ্ৰাহকৰ এটা ৱেণ্ডৰ পৰা স্থানান্তৰিত হোৱাৰ প্ৰৱণতাৰ বাবে নতুন প্ৰৱেশকাৰীসকলৰ বাবে ই তুলনামূলকভাৱে সহজ, যাৰ ভিতৰত আছে আচি ফুডছ, এমটিআৰ খাদ্য, এন.ই.ও. খাদ্য আৰু ক্ৰাফ্ট খাদ্য।

1.6. হস্তনির্মিত আচাৰৰ পৰা মূল্য সংযোজন সামগ্ৰী

আপুনি আচাৰৰ ৰস ব্যৱহাৰ কৰিব পৰা বহুতো উপায় আছে, পোনপটীয়াকৈ সুৰাপানকৰাৰ পৰা (সঁচাকৈয়ে) অধিক দুঃসাহসিক প্ৰয়োগলৈকে.

- ইয়াক কণী, পিয়াজ, নহৰু, বা আন যিকোনো কোমল পাচলি (কোমল টেমাৰ পাচলিবোৰেও ভালদৰে কাম কৰে, যেনে টেমাৰ আৰ্টিচোক)।
- আচাৰৰ ৰস হৈছে এক উৎকৃষ্ট মাংসকোমল। গাহৰিৰ মাংসৰ চপ বা ষ্টিকৰ বাবে ইয়াক মেৰিনেড হিচাপে ব্যৱহাৰ কৰক।
- সিজোৱা আলু এটা নাক হ'ব পাৰে। পানীত স্বাস্থ্যকৰ পৰিমাণৰ আচাৰৰ ৰস যোগ দি সেইবোৰ কম আমনিদায়ক কৰি তুলিব - ই সেই টেটাৰবোৰক ভিনেগাৰী জিং দিব। (আমি ইয়াক আমাৰ আলুৰ চালাডতো যোগ দিওঁ।)
- যদি দোকানৰ পৰা ক্ৰয় কৰা বাৰবিকিউ চছে আপোনাৰ বাবে নকৰে, টেবল চামুচৰ দ্বাৰা সোৱাদ অনুসৰি আচাৰৰ ৰস যোগ দি ইয়াক জীয়াই ৰাখা।
- মেকাৰোনি আৰু চীজৰ আচাৰৰ ৰসৰ সৈতে পুনৰ জন্ম হয়। ইয়াক আপোনাৰ প্ৰিয় ৰেচিপিত চেষ্টা কৰক, বা এই পিমিয়েণ্টো মেক আৰু চীজ বনাওক।
- ইয়াক গাজপাচোত ভিনেগাৰৰ ঠাইত ব্যৱহাৰ কৰক (বা যিকোনো বস্তু, সঁচাকৈয়ে).
- যদি আপোনাৰ মাছ বা পাচলিবোৰক লিষ্টৰ প্ৰয়োজন হয়, সেইবোৰৰ ওপৰত অলপ ব্ৰিন বৰষুণ দিয়ক।
- হো-হাম হামুচক সামগ্ৰীৰ কেইটামান ডেছৰ সৈতে কিবা পাঞ্চিয়াৰলৈ উল্লীত কৰক।
- মাছ চিকাৰ কৰাৰ এটা সহজ আৰু সোৱাদময় উপায়? আচাৰ ব্ৰিন ব্যৱহাৰ কৰিব।
- যেন আপোনাৰ মাংসৰ ৰন্ধন প্ৰণালীত ইতিমধ্যে পৰ্যাপ্ত মছলা নাছিল, মিশ্ৰণটোত অলপ আচাৰৰ ৰস পেলাই দিয়ক।
- আমি ইয়াক "ইন্ডী ডেলি ব্ৰেড" বুলি কওঁ, কিয়নো ময়দাটো অলপ আচাৰৰ ৰসেৰে সুৰক্ষিত।
- "পিকলবেক" বনাওক, মূলতঃ আচাৰ ব্ৰিনৰ এটা শ্বট (সাধাৰণতে) ওপৰৰ শ্বেল্ফ হুইস্কিৰ শ্ব অনুসৰণ কৰিবলৈ ডিজাইন কৰা। ফ্লেভাৰবোৰ আশ্চৰ্যজনকভাৱে চিম্পটিকো, যিয়ে ব্যাখ্যা কৰে

আপুনি কিয় বহুতো হিপষ্টাৰ আৰু নন-হিপষ্টাৰ ড্ৰিঙ্কিং প্ৰতিষ্ঠানত আগবঢ়োৱা আচাৰবেক পাব.

- ইয়াক সেৱন কৰিব নিবিচাৰে? তামৰ পাত্ৰবোৰ হৈছে আপুনি কি পৰিষ্কাৰ কৰিব লাগে, কিন্তু আপুনি সেইবোৰ আচাৰৰ বসেৰে পৰিষ্কাৰ কৰি জিলিকি বনাব পাৰে।
- অপতৃণবোৰ এক বুমাৰ, সেয়েহে সেইবোৰ আচাৰৰ বসেৰে নিয়ন্ত্ৰণ কৰি আপোনাৰ বাগিচাৰ পৰা নিৰ্বাসিত কৰক। সেই সকলো ভিনেগাৰ আৰু নিমখে তেওঁলোকৰ ওপৰত এটা কাম কৰে.

1.6.1 পিকলিং: জীৱনৰ এটা উপায় -

পিকলিং হৈছে এনাৰোবিক কিণ্বনৰ দ্বাৰা বা ভিনেগাৰত নিমজ্জিত হোৱাৰ দ্বাৰা পাচলিৰ আয়ুস সুৰক্ষিত আৰু দীঘলীয়া কৰাৰ উপায়। সাধাৰণ নিমখ মচলা আৰু ভিনেগাৰ ব্যৱহাৰ কৰি সংৰক্ষণ কৰাটো আচাৰ প্ৰস্তুত কৰাৰ এক সাধাৰণ পদ্ধতি; ই এন্টি-অক্সিডেণ্ট হিচাপে কাম কৰি এনজাইমেটিক ব্ৰাউনিং/ডিচকালাৰেচন প্ৰতিৰোধ কৰে। পিকলিং প্ৰক্ৰিয়াটোৱে খাদ্য সামগ্ৰীৰ পিএইচ ট্ৰাস কৰে যি অণুজীৱটো কমাবলৈ প্ৰায় 4.6 বা তাতকৈও কম হয়। সংৰক্ষক হিচাপে কাম কৰিবলৈ নিম্নতম নিমখৰ ঘনত্ব প্ৰায় 12 শতাংশ.

- খাদ্যত নিমখে অক্সিজেনৰ দ্ৰৱণীয়তা প্ৰভাৱিত কৰে আৰু এনেদৰে এৰোবিক অণুজীৱৰ বিকাশ বাধাপ্ৰাপ্ত হয়
- উচ্চ অস্মোটিক চাপ সৃষ্টি কৰে আৰু এনেদৰে মাইক্ৰ'বিয়ল কোষৰ বিকাশ দমন কৰে।
- ছডিয়াম ক্লৰাইডত ক্লোৰিন হৈছে এক ভাল অক্সিডাইজিং এজেন্ট যি অণুজীৱৰ বাবে বিষাক্ত।
- চলেট আৰ্দ্ৰতা বান্ধি খাদ্যডিহাইড্ৰেটেড কৰে আৰু এনেদৰে ই অণুজীৱৰ বিকাশৰ বাবে উপলব্ধ নহয়.
- □ নিমখে কোষৰ বেৰৰ পাৰমাণৱিকতা বৃদ্ধি কৰে আৰু এনেদৰে পাৰমাণৱিকতাৰ পৰিৱৰ্তন ঘটায়।
- □ সোৱাদ আৰু সোৱাদ উন্নত কৰাৰ উপৰিও এই সামগ্ৰীবোৰত মচলা আৰু খোৱা তেল যোগ দিয়া সংৰক্ষণত সহায় কৰে.

1.7 আচাৰ উদ্যোগৰ পৰিসৰ

পিকলিং প্ৰক্ৰিয়াটো সমগ্ৰ বিশ্বতে জনপ্ৰিয়। পৰম্পৰাগত পিকলিংত, পাচলি আৰু ফলবোৰ ব্ৰিন ত ডুবাই দিয়া হৈছিল বা নিমখ দিয়া হৈছিল আৰু কটা হৈছিল। খাদ্যভিনেগাৰলৈ স্থানান্তৰ কৰাৰ আগতে, খাদ্যৰ আৰ্দ্ৰতাৰ পৰিমাণ হ্ৰাস কৰিবলৈ ইয়াক ব্ৰিনত তিয়াই ৰখা হ'ব পাৰে। বাণিজ্যিক পিকলিংত, ইডিটিএ বা ছডিয়াম বেনজোয়েটৰ দৰে সংৰক্ষক যোগ দিব পাৰি। ই আচাৰৰ চেল্ফ লাইফ বৃদ্ধি কৰে, আনহাতে কিঞ্জনত; পিকলিংৰ বাবে ব্যৱহৃত খাদ্যই নিজেই সংৰক্ষক প্ৰস্তুত কৰে। পাচলিৰ আচাৰ খোৱাৰ স্বাস্থ্যৰ লাভালাভবোৰ পৰীক্ষা কৰোঁ আহক। ইয়াৰ বহুতো স্বাস্থ্যউপকাৰিতা আছে কিন্তু আচাৰ সীমিত পৰিমাণে খাব লাগিব কিয়নো পাৰ্শ্বক্ৰিয়াও আছে।

পিকলিং প্ৰক্ৰিয়াই খাদ্য সামগ্ৰীৰ পিএইচ হ্ৰাস কৰে যি বেক্টেৰিয়া ধ্বংস কৰিবলৈ প্ৰায় 4.6 বা তাতকৈও কম হয়। এই প্ৰক্ৰিয়াটোৱে আনকি পচনশীল খাদ্যবোৰো সংৰক্ষণ কৰিব পাৰে। আচাৰ প্ৰস্তুত কৰিবলৈ বা পিকলিং প্ৰক্ৰিয়াসহজ কৰিবলৈ, বনৌষধি আৰু মচলা যেনে ডালচেনি, লবঙ্গ, নহৰু আৰু সৰিয়হৰ গুটি যোগ দিয়া হয়।

যদি খাদ্যৰ পৰিমাণত পৰ্যাপ্ত আৰ্দ্ৰতা থাকে, শুকান নিমখ পিকলিং ব্ৰিন প্ৰস্তুত কৰিবলৈ ব্যৱহাৰ কৰিব পাৰি। ডাঙৰ শব্দ 'পেকেল'ৰ পৰা আহৰণ কৰা, আচাৰৰ অৰ্থ হৈছে 'ব্ৰিন'। নিউজিলেণ্ড আৰু অষ্ট্ৰেলিয়াত, 'আচাৰ' শব্দটো 'পিকল্ড তিয়াই' বুজাবলৈ ব্যৱহাৰ কৰা হয়। এই শব্দটো আন আচাৰপ্ৰকাৰ যেনে 'আচাৰ ফুলকৰি', 'পিকল্ড পিঁয়াজ' বুজাবলৈও ব্যৱহাৰ কৰা হয়। পৃথিৱীৰ বিভিন্ন অঞ্চলত 'আচাৰ' শব্দটো বেলেগ ধৰণে ব্যৱহাৰ কৰা হয়।

অধ্যায় 2

হস্তনির্মিত আচাৰৰ প্ৰক্ৰিয়াকৰণ

2.1 আচাৰ প্ৰক্ৰিয়াকৰণ

আচাৰৰ উৎপত্তি আৰু খেতি

পিকলিং হৈছে খাদ্য সংৰক্ষণ কৰাৰ এক পদ্ধতি। চেলাইনত এনাৰোবিক কিণ্বনৰ দ্বাৰা চেল্ফ-লাইফ দ্ৰৱণ বা ভিনেগাৰ। পিকলিংৰ চক্ৰ প্ৰাচীন কালৰ প্ৰায় 4,000 বছৰ আগতে আৰম্ভ হৈছিল মেছোপটেমিয়ানসকলে তিয়াঁহবোৰ সংৰক্ষণ কৰিবলৈ এচিডিক ব্ৰিনত তিয়াবলৈ আৰম্ভ কৰিছিল। তেতিয়াৰ পৰা সংস্কৃতিত আচাৰ এক মুখ্য বিষয়।



পৃথিৱীৰ চাৰিওফালে। আচাৰ আমেৰিকাৰ সৈতে ক্ৰিষ্টোফাৰ কলম্বাছে পৰিচয় কৰাইছিল।

পিকিংয়ে খাদ্যৰ গাঁথনি, সোৱাদ আৰু সোৱাদ প্ৰভাৱিত কৰে। পাচলি, জৈৱিক সামগ্ৰী, মাংস, দুগ্ধজাত সামগ্ৰী, কণী আৰু মাছ সংৰক্ষণ কৰাৰ বাবে পিকলিং সম্ভৱতঃ এক আটাইতকৈ প্ৰতিষ্ঠিত কৌশল। দীঘলীয়া যাত্ৰাৰ বাবে পুষ্টি সুৰক্ষিত কৰিবলৈ বা আন এটা ঋতুত ইয়াক গ্ৰহণ কৰিবলৈ পিকলিং কৰা হয়।

প্ৰাচীন কালত, মানুহে ফল বা পাচলিবোৰ ব্ৰিন/ভিনেগাৰত কিছু নিমখদি তিয়াই ৰাখিছিল আৰু ওপৰৰ স্তৰত থকা সমতল শিলৰ দ্বাৰা পানীৰ তলত ধৰি ৰাখিছিল। কাৰ্বন ডাই অক্সাইড বিকাশৰ ফলত হ'ব পৰা চাপ মুকলি কৰিবলৈ তেওঁলোকে অতিৰিক্তভাৱে টান ঢাকনি ব্যৱহাৰ কৰিছিল।

যি অৱশেষত ওপৰৰ ফালে ইষ্টৰ স্তৰ এটা বিকশিত কৰিব পাৰে; ই সাধাৰণতে ক্ষতিকাৰক তথাপিও সোৱাদপ্ৰভাৱিত কৰিব পাৰে, যিয়েই নহওঁক, চক্ৰটো প্ৰভাৱিত নকৰাকৈ ইয়াক ভালদৰে উলিয়াই অনা হ'ব পাৰে। মাজতে

প্ৰক্ৰিয়া, ফল বা পাচলিবোৰ অন্যান্য মচলাৰ সৈতে ভিনেগাৰ বা ব্ৰিনৰ সৈতে বীজাণুমুক্ত জাৰৰ ভিতৰত ৰখা হয় আৰু তাৰ পিছত প্ৰকৃত সোৱাদ নোপোৱালৈকে মিশ্ৰণটো জিৰণি ল'বলৈ দিয়া হয়.

2.1.1 সামগ্ৰীব্যৱহাৰ

- আচাৰত এণ্টিঅক্সিডেণ্ট থাকে
- অত্যাৱশ্যকীয় ভিটামিন আৰু খনিজ পদাৰ্থৰ সমৃদ্ধ উৎস
- আচাৰে ৰোগ প্ৰতিৰোধ ক্ষমতা বৃদ্ধি কৰাত সহায় কৰে
- শৰীৰত হজম প্ৰক্ৰিয়া উন্নত কৰে
- আচাৰে আপোনাৰ যকৃত সুৰক্ষিত কৰে



2.2. কেঁচা সামগ্ৰী

- ফুলকৰি, গাজৰ, আদা, নহৰু সেউজীয়া জলকীয়া, শালগম, তিৰুঁহ আদি হৈছে পাচলিৰ আচাৰ প্ৰস্তুত কৰাৰ বাবে প্ৰাথমিক কেঁচা সামগ্ৰী।



- নিমখ, ৰঙা জলকীয়া গুৰি, হালধি, জালুক, ইলাচী (ডাঙৰ), ডালচেনি (গুৰি), জিৰা, এনিচিড পাউডাৰ, সৰিয়হ, ভিনেগাৰ আৰু সৰিয়হৰ তেলৰ দৰে গৌণ উপাদানৰ প্ৰয়োজন।



- আচাৰৰ পেকেজিঙৰ বাবে উপযুক্ত পেকেজিং বটল বা প্লাষ্টিকৰ মোনাৰ ভাল গুণাগুণৰ প্ৰয়োজন।

2.3. আচাৰ নিৰ্মাণৰ সাম্প্ৰতিক প্ৰৱণতা

আচাৰ আৰু কিণ্বিত খাদ্যক শতিকা ধৰি স্বাস্থ্যকৰ খাদ্য হিচাপে গণ্য কৰা হয়। এইবোৰে কেৱল হজম উল্লত কৰাত সহায় নকৰে, কিন্তু ই ৰোগ প্ৰতিৰোধ প্ৰণালীশক্তিশালী কৰে, অন্ত্ৰত স্বাস্থ্যকৰ বেক্টেৰিয়াৰ বিকাশ বৃদ্ধি কৰে আৰু সেই পেস্টি চেনী ৰক্ষা কৰে। সেইবোৰত কেলৰি কম আৰু আপোনাৰ ছাল আৰু নখৰ বাবেও উৎকৃষ্ট হ'ব লাগে।

অৱশ্যে, আপুনি আপোনাৰ আচাৰত কি ৰাখে তাৰ ওপৰত নিৰ্ভৰ কৰি স্বাস্থ্যৰ লাভালাভবোৰ পৃথক হ'ব। যদি আচাৰবোৰ একেধৰণে তৈয়াৰ কৰা হয় আমি আমাৰ 'অৰিজিনেল পিকল ৰস' প্ৰস্তুত কৰোঁ তেনেহ'লে নিমখ আৰু ভিনেগাৰৰ অৰ্থ হৈছে যে ই ইলেক্ট্ৰলাইটেৰে পৰিপূৰ্ণ যি আপোনাৰ শৰীৰক পুষ্টিৰে পুনৰ হাইড্ৰেট কৰাত সহায় কৰিব পাৰে। তাত অলপ আছে

খেলৰ সময়ত পেশীৰ সংকোচন বন্ধ কৰাত সহায় কৰিবলৈ খেলুৱৈসকলে আচাৰৰ ৰস খোৱাৰ বিষয়ে শেহতীয়াকৈ প্ৰেছৰ। আমি আমাৰ আচাৰৰ ৰস বৈজ্ঞানিকভাৱে পৰীক্ষা কৰা নাই গতিকে মই ক'ব নোৱাৰো যে এইটো এটা অলৌকিক আৰোগ্য, কিন্তু ই তেওঁলোকক কেনেদৰে সহায় কৰি আছে সেই বিষয়ে আমাৰ কেইজনমান গ্ৰাহকে ইমেইল প্ৰেৰণ কৰিছে। এগৰাকী বৃদ্ধ মহিলা যিয়ে এতিয়া তাইৰ নিশাৰ ক্ৰেম্প বন্ধ কৰিবলৈ প্ৰতি সন্ধিয়া আমাৰ আচাৰৰ ৰসৰ কেইটামান শ্বট খাই আছে। আমি বিভিন্ন মচলাৰ মিশ্ৰণো ব্যৱহাৰ কৰোঁ যাৰ ভিতৰত এটা হৈছে হালধি, যি এক মহান প্ৰদাহ-প্ৰতিৰোধী হোৱাকে ধৰি বহুতো স্বাস্থ্য লাভালাভ ৰাখে।

2.2.1 হস্তনিৰ্মিত আচাৰ বনোৱাৰ প্ৰক্ৰিয়া

100 কিলোগ্ৰাম পাচলিৰ উপাদান

S. No.	উপাদান	উপাদান
1.	পাচলি: ➤ ফুলকৰি ➤ গাজৰ ➤ আদা ➤ নহৰু ➤ সেউজীয়া জলকীয়া ➤ শালগম	100 kg
2.	নিমখ	12 kg
3.	আদা (কটা)	2 kg
4.	ৰঙা জলকীয়া গুৰি	1 kg
5.	হালধি	1 kg

6.	ক'লা জালুক	1 kg
7.	ইলাচী (ডাঙৰ),	1 kg
8.	ডালচেনি (গুৰি কৰা)	1 kg
9.	জিৰা	1 kg
10.	আনি বীজৰ গুৰি	1 kg
11.	সৰিয়হৰ বীজ	1 kg
12.	সৰিয়হৰ তেল	35 liter

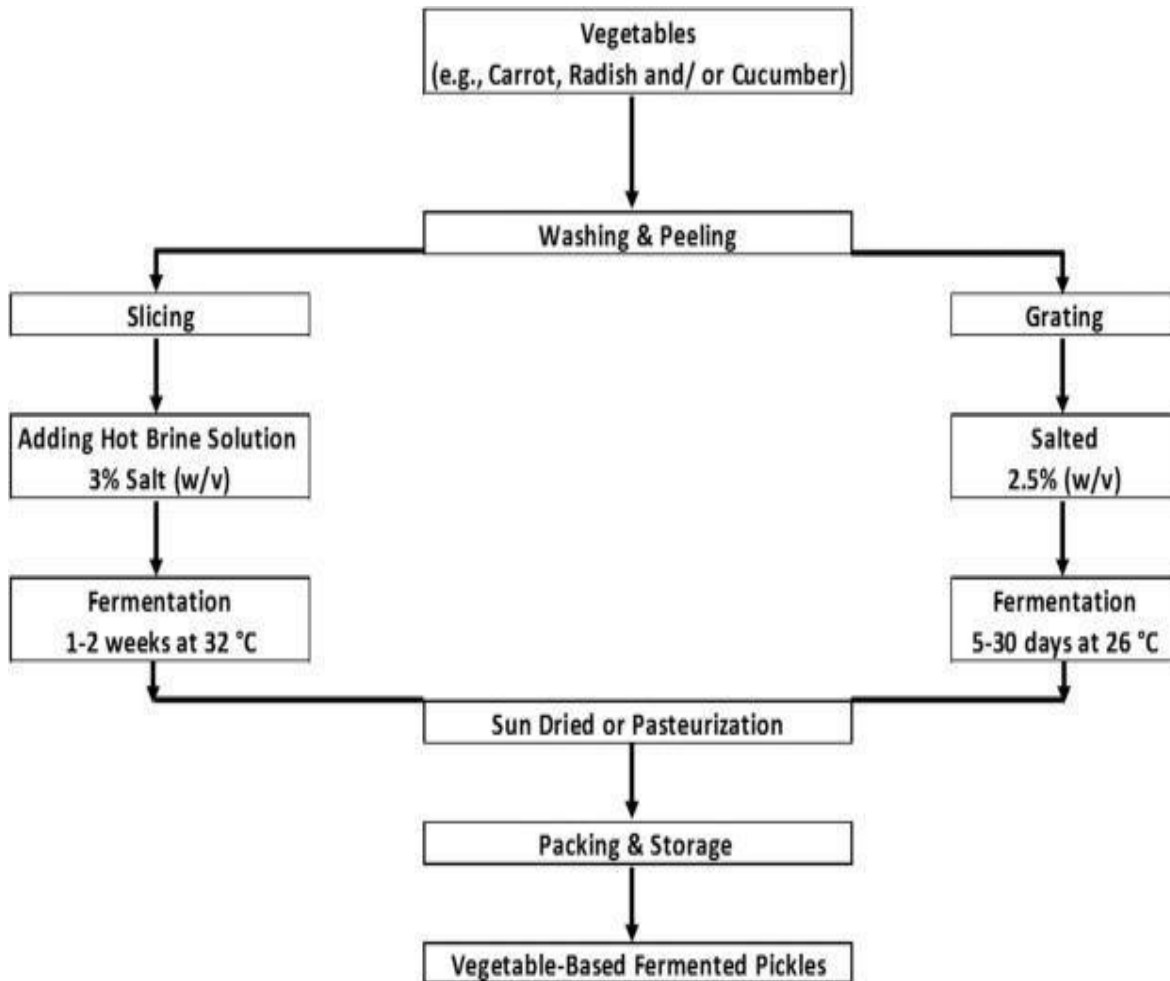


প্ৰক্ৰিয়া:

- আচাৰ প্ৰক্ৰিয়াকৰণৰ বাবে সতেজ আৰু স্বাস্থ্যকৰ পাচলি বাছনি কৰা হয়।
- খহটা আৰু ডাঠ ছাল আঁতৰাবলৈ ধোৱা, ট্ৰিমিং আৰু বাকলি উলিওৱা কৰা হয়।
- পাচলিবোৰ 1-1.5 চেমি ডাঠৰ সমান টুকুৰাত কটা হয়।

- পাচলিৰ কটা টুকুৰাবোৰ 5 মিনিটৰ বাবে ৱেঞ্চ কৰক, পানী খিনি নিষ্কাশন কৰক আৰু আৰ্দ্ৰতা আঁতৰাবলৈ ছাঁত শুকুৱাওক।
- মচলাবোৰ অলপ তেলত পুথকে ভাজক
- পাচলিৰ টুকুৰাবোৰ মচলা আৰু লৱণৰ সৈতে ভালদৰে মিহলি কৰক (9%)।
- জাৰটো ভৰ্তি কৰক আৰু এসপ্তাহৰ বাবে ৰ'দত ৰাখক.
- আচাৰটো দীঘলীয়া সময়ৰ বাবে ৰাখিবলৈ গৰম আৰু ঠাণ্ডা কৰাৰ পিছত তেল যোগ দিয়ক। চডিয়াম বেনজোয়েট @ 250 পিপিএম সংৰক্ষক হিচাপে যোগ দিব পাৰি (যদি দীঘলীয়া সময়ৰ সংৰক্ষণৰ বাবে প্ৰয়োজন হয়)।
- পৰিৱেশৰ উষ্ণতাত আচাৰবোৰ সংৰক্ষণ কৰে.

2.4 আচাৰ বনোৱাৰ প্ৰকাৰ



সঁজুলি

- **পিকলিং লিকুইডৰ বাবে-** পিকলিং তৰল গৰম কৰাৰ বাবে, আন-চিপড এনামেলৱেৰ, ষ্টেইনলেছ ষ্টীল, এলুমিনিয়াম বা গ্লাছপাত্ৰ ব্যৱহাৰ কৰক। তাম, পিতল, লো বা গেলভানাইজড বাচন ব্যৱহাৰ নকৰিব। এই ধাতুৰোৰে এচিড বা লৱণৰ সৈতে প্ৰতিক্ৰিয়া কৰিব পাৰে আৰু অবাঞ্ছিত ৰং আৰু ফ্লেভাৰ সৃষ্টি কৰিব পাৰে, বা আনকি আচাৰৰ মিশ্ৰণত বিষাক্ত যৌগ গঠন কৰিব পাৰে।
- **ব্ৰিনিং বা ফাৰ্মেণ্টিং-**এ 1-গেলন পাত্ৰত 5 পাউণ্ড সতেজ তিৰুই থাকে আৰু 5-গেলন পাত্ৰটোত 25 পাউণ্ড থাকে। গ্লাছ আৰু খাদ্য-গ্ৰেডপ্লাষ্টিকৰ পাত্ৰবোৰ শিলৰ ক্ৰকৰ বাবে উৎকৃষ্ট বিকল্প। যদি পৰিষ্কাৰ খাদ্য-গ্ৰেড প্লাষ্টিকৰ মোনাএটাৰে ভিতৰত শাৰী বন্ধ কৰা হয় তেন্তে অন্যান্য 1-ৰ পৰা 3-গেলন খাদ্য-গ্ৰেড পাত্ৰ ব্যৱহাৰ কৰিব পাৰি। আৱৰ্জণামোনা বা আৱৰ্জণা ৰখা লাইনাৰ ব্যৱহাৰ নকৰিব। 4 1/2 টেবল চামুচ নিমখ আৰু 3 কোয়া পানী থকা এটা ডাঙৰ চীলযুক্ত খাদ্য-গ্ৰেড প্লাষ্টিকৰ মোনা ব্ৰিনৰ পৃষ্ঠৰ তলত তিৰুই ধৰি ৰাখিবলৈ ওজন হিচাপে ব্যৱহাৰ কৰিব পাৰি। এখন প্লেট আৰু পানীৰ জাৰও ব্যৱহাৰ কৰিব পাৰি। কিঞ্ছন পাত্ৰৰ ভিতৰত থাপ খাব পৰাকৈ সৰু পাই বা ৰাতিৰ আহাৰৰ প্লেট এটা বাছনি কৰক। ব্ৰিন পৃষ্ঠত ছাঁচৰ বিকাশ হ্ৰাস কৰিবলৈ ওজন আৰু পাত্ৰৰ ওপৰটো গধুৰ, পৰিষ্কাৰ গা ধোৱা টাৱেলেৰে ঢাকি দিয়ক।
- **প্ৰস্তুতি-** ফল আৰু পাচলি ধুব আৰু সম্পূৰ্ণ ব্যৱহাৰ কৰিলে আকাৰ অনুসৰি ক্ৰমবদ্ধ কৰিব। তিৰুইৰ ফুলৰ মুৰৰ পৰা 1/16 ইঞ্চি কাটি দিয়ক।
যদি বিশেষকৈ দৃঢ় আচাৰ পছন্দ কৰা হয়, 2-ৰ পৰা 3-গেলন ক্ৰক বা এনামেলৱেৰ পাত্ৰত 1 কাপ পিকলিং চুণ আৰু 1/2 কাপ নিমখ 1 গেলন পানীত মিহলি কৰক। এলুমিনিয়াম ব্যৱহাৰ নকৰিব। চুণ-পানীমিহলি কৰাৰ সময়ত উশাহ তৰা পৰিহাৰ কৰিব। তিৰুইবোৰ চুণৰ পানীত 12 ৰ পৰা 24 ঘণ্টাৰ বাবে তিয়াই ৰাখক। তিৰুইবোৰ চুণৰ দ্ৰৱণৰ পৰা আঁতৰাওক, ধুই পেলাওক আৰু এঘণ্টা পুনৰ তিয়াওক

সতেজ, ঠাণ্ডা পানীত। বিনচিং আৰু ভিজা পদক্ষেপবোৰ সতেজ পানীত আৰু দুবাৰ পুনৰাবৃত্তি কৰক। সৱধানে পৰিচালনা কৰক কিয়নো টুকুৰাবোৰ ভগ্ন হ'ব। ভালদৰে নিষ্কাশন কৰক।

➤ **কেনিং প্ৰক্ৰিয়া**-ধোৱা জাৰ। নিৰ্মাতাৰ নিৰ্দেশনা অনুসৰি ঢাকনি প্ৰস্তুত কৰক।

জাৰবোৰ সামগ্ৰীৰ সৈতে সমানভাৱে ভৰ্তি কৰক। ইমান টানকৈ পেকিং পৰিহাৰ কৰিব যাতে ব্ৰিন বা চিৰাপে খাদ্য চাৰিওফালে আৱৰি ৰাখিব নোৱাৰে। খাদ্য আৰু জাৰৰ মাজত ৰবৰ স্কেপাৰ বা অধাতুস্পালু চলাই বায়ুৰ বুদ্ধদাতা কৰক। জাৰবোৰৰ ঢীলিং কামটো পৰিষ্কাৰ, সেমেকা কাগজৰ টাৱেলেৰে মচি দিয়ক। ঢাকনি যোগ দিয়ক আৰু স্কু বেণ্ডবোৰ টান কৰক। উতলা-পানীৰ কেনাৰত জাৰ বোৰ প্ৰক্ৰিয়া কৰক বা নিম্ন-উষ্ণতাৰ পেট্ৰাইজেশ্যন চিকিৎসা ব্যৱহাৰ কৰক।

উতলা-পানীৰ কেনাৰত প্ৰক্ৰিয়া কৰিবলৈ-

কেনাৰটো পানীৰে আধাতে ভৰ্তি কৰক আৰু গৰম পেকৰ বাবে 180 ফাৰেনহাইট বা কেঁচা পেকৰ বাবে 140 ফাৰেনহাইটলৈ প্ৰিহিট কৰক। কেনাৰ ৰেকত ঢীল কৰা জাৰবোৰ লোড কৰক আৰু হেণ্ডেলৰ সৈতে তললৈ ৰাখক বা এবাৰত এটা জাৰ লোড কৰক আৰু কেনাৰৰ ৰেকত জাৰ লিফ্টাৰ এটা দিয়ক। কেনাৰটো ঢাকি দিয়ক আৰু তাপটো ওপৰলৈ ঘূৰাই দিয়ক। জাৰৰ পৰা 1 ইঞ্চি ওপৰৰ স্তৰত প্ৰয়োজন হ'লে পানী যোগ দিয়ক। যেতিয়া পানী জোৰেৰে উতলায়, মৃদু উতলা বজাই ৰাখিবলৈ তাপ হ্ৰাস কৰক আৰু সময়ৰ বাবে জাৰবোৰ প্ৰক্ৰিয়া কৰক।

নিম্ন-উষ্ণতা পেট্ৰাইজেশ্যন চিকিৎসা ব্যৱহাৰ কৰি প্ৰক্ৰিয়া কৰা-

জাৰবোৰ গৰম (120 ফাৰেনহাইটৰ পৰা 140 ফাৰেনহাইট) পানীৰে আধাতে ভৰ্তি কেনাৰত ৰাখক। জাৰৰ পৰা 1 ইঞ্চি ওপৰৰ স্তৰত গৰম পানী যোগ দিয়ক। পানী গৰম কৰক আৰু 30 মিনিটৰ বাবে 180 ফাৰেনহাইট পানীৰ তাপমাত্ৰা বজাই ৰাখক। গোটেই 30 মিনিটত পানীৰ তাপমাত্ৰা কমেও 180 ফাৰেনহাইট হোৱাটো নিশ্চিত কৰিবলৈ কেণ্ডি বা জেলী থাৰ্মোমিটাৰ ব্যৱহাৰ কৰক। ১৮৫ ফাৰেনহাইটতকৈ বেছি তাপমাত্ৰাৰ ফলত আচাৰ ৰত্নপ্ৰয়োজনীয় কোমলতা হ'ব পাৰে। এই চিকিৎসাৰ ফলত সামগ্ৰীৰ গাঁথনি উন্নত হয় কিন্তু সামান্য নষ্ট হোৱা পৰিহাৰ কৰিবলৈ সৱধানে পৰিচালনা কৰিব লাগিব।

সৱধানতা: ৰেচিপিটোৱে সূচিত কৰিলেহে ব্যৱহাৰ কৰিব।

প্ৰচেছিং সম্পূৰ্ণ হোৱাৰ পিছত, জাৰ লিষ্টাৰেৰে কেনাৰৰ পৰা জাৰবোৰ আঁতৰ কৰক আৰু সেইবোৰ টাৱেল বা ৰেকত ৰাখক। স্কু বেণ্ডবোৰ পুনৰ টান নকৰিব। জাৰবোৰ 12 ৰ পৰা 24 ঘণ্টা ঠাণ্ডা কৰক আৰু স্কু বেণ্ডবোৰ আঁতৰাওক। ঢাকনিৰ মোহৰবোৰ পৰীক্ষা কৰক। যদি ঢাকনিৰ কেন্দ্ৰটো ইণ্ডেণ্ট কৰা হয়, জাৰটো বন্ধ কৰা হয়। পৰিষ্কাৰ, শীতল, আন্ধাৰ স্থানত বন্ধ জাৰবোৰ ধুব, শুকুৱাব, লেবেল দিয়ক আৰু সংৰক্ষণ কৰক। যদি ঢাকনিখন আনচিল কৰা হয়, যদি ত্ৰুটিপূৰ্ণ হয় তেন্তে জাৰটো পৰীক্ষা কৰক আৰু সলনি কৰক, নতুন ঢাকনি এটা ব্যৱহাৰ কৰক আৰু আগৰ দৰে পুনৰ প্ৰক্ৰিয়া কৰক। স্কু বেণ্ডবোৰ ধুই পৃথকে সংৰক্ষণ কৰক। আচাৰ এবছৰৰ ভিতৰত ব্যৱহাৰ কৰিলে সৰ্বশ্ৰেষ্ঠ কিন্তু ঢাকনিবোৰ ভেকুৱাম চীল হৈ থকালৈকে সুৰক্ষিত থাকে।

2.4.1. সংৰক্ষণ পদ্ধতি

- **শুকোৱা**

শুকোৱা হৈছে আটাইতকৈ প্ৰাচীন ফল সংৰক্ষণ কৌশলবোৰৰ ভিতৰত এটা, যি বেট্টেৰিয়াৰ বিকাশ প্ৰতিহত কৰিবলৈ পানীৰ কাৰ্যকলাপ পৰ্যাপ্ত ভাৱে কম কৰে। শুকোৱা হৈছে কঠিন খাদ্যৰ পৰা পানী আংশিকভাৱে আঁতৰ োৱা। এইটো খাদ্য সংৰক্ষণৰ আটাইতকৈ পুৰণি পদ্ধতিবোৰৰ এটা। ইয়াক পৰম্পৰাগতভাৱে সূৰ্যৰ উপস্থিতিত সম্পন্ন কৰা হৈছিল।

- **ৰেফ্ৰিজাৰেচন**

ৰেফ্ৰিজাৰেচন অণুজীৱৰ বিকাশ আৰু প্ৰজনন হ্ৰাস কৰি আৰু এনজাইমৰ কাৰ্য হ্ৰাস কৰি ফল সংৰক্ষণ কৰে। অণুজীৱৰ বিকাশ নিয়ন্ত্ৰণ কৰিবলৈ ৰেফ্ৰিজাৰেটৰবোৰ 4°চেল্টিগ্ৰেডৰ তললৈ ছেট কৰিব লাগে। এই হ্ৰাস হোৱা উষ্ণতাই ফলৰ শ্বসনৰ হাৰ হ্ৰাস কৰে আৰু নষ্ট হোৱাটো হ্ৰাস কৰে। বাণিজ্যিক আৰু ঘৰুৱা ৰেফ্ৰিজাৰেটেৰে দীঘলীয়া সময়ৰ বাবে সুৰক্ষিতভাৱে সংৰক্ষণ কৰিব লগা সতেজ ফল আৰু চালাডৰ দৰে খাদ্যৰ চেল্ফ লাইফ উন্নত কৰে, বিশেষকৈ গৰম বতৰৰ সময়ত।

- **ভেকুৰাম পেকিং**

ভেকুৰাম-পেকিংয়ে খাদ্য ভেকুৰাম পৰিৱেশত ৰাখে, সাধাৰণতে এয়াৰ-টাইট বেগ বা বটলত। ভেকুৰাম পৰিৱেশে জীয়াই থকাৰ বাবে প্ৰয়োজনীয় অক্সিজেনৰ বেষ্টিৰিয়া কঢ়িয়াই আনে, নষ্ট হোৱাটো লেহেম কৰে। জাৰণৰ সময়ত সোৱাদ হ্ৰাস হ্ৰাস কৰিবলৈ শুকান ফল সংৰক্ষণৰ বাবে ভেকুৰাম-পেকিং সাধাৰণতে ব্যৱহাৰ কৰা হয়।

- **ফ্ৰিজিং**

প্ৰস্তুত ফলৰ সামগ্ৰী সহ ফল সংৰক্ষণৰ বাবে বাণিজ্যিক আৰু ঘৰুৱাভাৱে সচৰাচৰ ব্যৱহৃত প্ৰক্ৰিয়াবোৰৰ ভিতৰত হিমায়ন হৈছে এক আটাইতকৈ সচৰাচৰ ব্যৱহৃত প্ৰক্ৰিয়া যাৰ বাবে তেওঁলোকৰ অপ্ৰস্তুত অৱস্থাত হিমায়িত হোৱাৰ প্ৰয়োজন নহ'লহেঁতেন। সামগ্ৰীৰ হিমাংকৰ তলৰ তাপমাত্ৰা হ্ৰাস কৰিলে অণুজীৱবোৰ বৃদ্ধি হোৱা বন্ধ হয় আৰু এনজাইমৰ কাৰ্যকলাপ হ্ৰাস হয়। এনজাইম আঁতৰ কৰিবলৈ ফলবোৰ হিমায়িত কৰাৰ আগতে তাপ চিকিৎসা কৰা হয় (ব্লেঞ্চ কৰা হয়)। ঘৰৰ ফ্ৰীজাৰবোৰ $-10^{\circ}\text{চেন্টিগ্ৰেড}$ ত ৰখা হয়, বাণিজ্যিক ফ্ৰীজাৰবোৰ $-18^{\circ}\text{চেন্টিগ্ৰেড}$ -ৰ তলত থাকে। এই উষ্ণতাত, অণুজীৱৰ বিকাশ প্ৰায় বন্ধ হৈ যায়।

- **পেষ্টুৰাইজেচন**

পেষ্টুৰাইজেচন হৈছে আটাইতকৈ তাপ প্ৰতিৰোধী উদ্ভিদৰোগসৃষ্টিকাৰী জীৱটো ধ্বংস কৰিবলৈ এক নিয়ন্ত্ৰিত সময়ৰ বাবে এক নিৰ্দিষ্ট উষ্ণতাত সামগ্ৰী এটা গৰম কৰাৰ এক প্ৰক্ৰিয়া। এই প্ৰক্ৰিয়াটো ফলৰ ৰস আৰু ৰসসামগ্ৰীৰ বাবেও প্ৰয়োগ কৰা হয়।

- **কেনিং**

কেনিঙত খাদ্য ৰন্ধা, বীজাণুমুক্ত কেন বা জাৰত বন্ধ কৰা আৰু বেষ্টিৰিয়া ধ্বংস কৰিবলৈ পাত্ৰবোৰ উতলাব লাগে।

2.3.1. আচাৰ বনোৱাৰ সময়ত সাৱধানতা অৱলম্বন কৰিব লাগে:

➤ ইয়াক আৰ্দ্ৰতা আৰু অক্সিজেনৰ পৰা সুৰক্ষিত কৰিব লাগে।

- ই ভাল নান্দনিক ৰূপৰ দ্বাৰা বিচাৰ কৰে।
- দূষিত জাৰত লগে লগে পেলাই দিয়া হয়।
- ম্যাদ উকলি যোৱা তাৰিখটো স্পষ্টভাৱে উল্লেখ কৰিব লাগে আৰু জাৰত আচাৰৰ প্ৰকাৰ উল্লেখ কৰিব লাগে।

2.4. আচাৰ প্ৰক্ৰিয়াকৰণৰ প্ৰস্তুতকৰণ

নষ্ট নোহোৱা সতেজ, দৃঢ় ফল বা পাচলি বাছনি কৰক। তিয়ঁহৰ এক পিকিং প্ৰকাৰ ব্যৱহাৰ কৰিব কিয়নো মেজ বা টুকুৰা কৰা প্ৰকাৰৰ ফলত নিম্ন মানদণ্ডৰ আচাৰ হ'ব পাৰে। সৰ্বোচ্চ মানদণ্ডৰ বাবে শস্য চপোৱাৰ 24 ঘণ্টাৰ ভিতৰত ফল বা পাচলি আচাৰ কৰাৰ পৰিকল্পনা কৰক। যদি উৎপাদিত সামগ্ৰী তৎক্ষণাত ব্যৱহাৰ কৰিব নোৱাৰি, ইয়াক ফ্ৰিজত ৰাখক আৰু যিমান সম্ভৱ সোনকালে ব্যৱহাৰ কৰক।

তিয়ঁহৰ এক বুচেলৰ ওজন 48 পাউণ্ড আৰু ইয়াৰ ওজন 16 ৰ পৰা 24 কোৱাৰ্ট হয়, প্ৰতি কোৱাৰ্টত গড়ে 2 পাউণ্ড। উপযুক্ত আকাৰ বাছনি কৰক। ঘেৰকিনৰ বাবে প্ৰায় 11/2 ইঞ্চি দীঘল তিয়ঁহ আৰু ডিলৰ বাবে 4 ইঞ্চি ব্যৱহাৰ কৰিব। বিজোড় আকৃতিৰ আৰু অধিক পৰিপক্ক তিয়ঁহ সোৱাদ আৰু ব্ৰেড-এণ্ড-বাটাৰ ষ্টাইলৰ আচাৰৰ বাবে ব্যৱহাৰ কৰিব পাৰি। উৎপাদিত সামগ্ৰী সাৱধানে জোখা বা ওজন কৰা। ওজন কৰিলে আটাইতকৈ সঠিক ব্যৱস্থা প্ৰদান কৰে।

নিমখ- কেনিং বা পিকিং নিমখ ব্যৱহাৰ কৰক। আন লৱণত যোগ দিয়া নংকাকিং সামগ্ৰীয়ে ব্ৰিনডাৱদ্ধ কৰিব পাৰে। কিঞ্চিত আচাৰত নিমখ হ্ৰাস নকৰিব কিয়নো সঠিক কিণ্ডন নিমখ আৰু অন্যান্য উপাদানৰ সঠিক অনুপাতৰ ওপৰত নিৰ্ভৰ কৰে। ফ্লেক নিমখৰ ঘনত্ব বেলেগ বেলেগ হয় আৰু ব্যৱহাৰৰ বাবে পৰামৰ্শ দিয়া নহয়।

কিছুমান সতেজ-পেক আচাৰ হ্ৰাস বা নিমখ নোহোৱাকৈ সুৰক্ষিতভাৱে প্ৰস্তুত কৰিব পাৰি। সঠিক এচিডিটি প্ৰস্তুত কৰিবলৈ প্ৰস্তুত কৰা কেৱল পৰীক্ষা কৰা ৰেচিপি ব্যৱহাৰ কৰক। এই আচাৰৰ গাঁথনি আৰু সোৱাদ দুয়োটাই আশাতকৈ লক্ষণীয়ভাৱে পৃথক হ'ব পাৰে। ইয়াত দ্ৰুত আচাৰৰ ৰেচিপি

হ্রাস-ছডিয়াম লৱণ, যেনে পাতল লৱণেৰে প্ৰকাশ কৰা হ'ব পাৰে। নিমখৰ বিকল্পব্যৱহাৰৰ পৰামৰ্শ দিয়া নহয়।

সাৱধানতা: কিণ্ঠিত আচাৰৰ ৰেচিপিৰ হ্রাস-ছডিয়াম নিমখ ব্যৱহাৰ কৰাৰ পৰামৰ্শ দিয়া নহয়।

ভিনেগাৰ- 5 শতাংশ এচিডিটি (50 শস্য)ৰ বগা ডিষ্টিলড বা চাইডাৰ ভিনেগাৰৰ পৰামৰ্শ দিয়া হয়। বগা ভিনেগাৰ সাধাৰণতে পাতল ৰং বাঞ্ছনীয় হ'লে পছন্দ কৰা হয়, ফল আৰু ফুলকবিৰ ক্ষেত্ৰত।

ৰেচিপিটো ইমান নিৰ্দিষ্ট নকৰালৈকে ভিনেগাৰ পাতল নকৰিব। যদি কম টেঙা আচাৰ পছন্দ কৰা হয়, ভিনেগাৰ হ্রাস কৰাৰ সলনি চেনী যোগ দিয়ক।

- **চেনী-** বগা দানায়ুক্ত আৰু মুগা শৰ্কৰা সঘনাই ব্যৱহাৰ কৰা হয়। ব্ৰাউন চুগাৰে এক গাঢ় ৰং আৰু পৃথক সোৱাদ প্ৰদান কৰে। কৰ্ণ চিৰাপ আৰু মৌৰ ফ্লেভাৰ সলনি হ'ব পাৰে।
- **পানী-** আচাৰ বনোৱাৰ বাবে কোমল পানী ৰখাৰ পৰামৰ্শ দিয়া হয়। অতি কঠিন পানীয়ে পিকল্ড সামগ্ৰীৰ ৰং আৰু সোৱাদৰ ওপৰত অবাঞ্ছিত প্ৰভাৱ পেলাব পাৰে। অৱশ্যে, কিছুমান কঠিন পানীয়ে অধিক দৃঢ় আচাৰ প্ৰস্তুত কৰিব পাৰে।

নিম্নলিখিত পদ্ধতিৰ দ্বাৰা কঠিন পানী কিছু কোমল হ'ব পাৰে: পানী পাঁচ মিনিটৰ বাবে উতলাওক। লেতেৰা থিনি আঁতৰাই দিয়ক আৰু পানীখিনি ২৪ ঘণ্টা বহিবলৈ দিয়ক। তাৰ পিছত তলৰ পলসটো বিচলিত নকৰাকৈ পানীৰ পৰা আঁতৰি যাওক। আন এটা বিকল্প হ'ল কোমল পানীৰে কঠিন পানী পাতল কৰা। পাতল কৰিবলৈ, এটা অংশ কঠিন পানী দুটা অংশ কোমল পানীৰ সৈতে মিহলি কৰক।

মচলা- আচাৰৰ সৰ্বশ্ৰেষ্ঠ সোৱাদৰ বাবে সতেজ, সম্পূৰ্ণ মচলা ব্যৱহাৰ কৰক। গুৰি কৰা মচলাৰ ফলত সামগ্ৰীটো আন্ধাৰ হ'ব পাৰে বা ডাৱৰীয়া হ'ব পাৰে। গোটেই মচলাবোৰ চীজক্ৰথ বেগত টিলাকৈ বান্ধি, মোনাটো পিকলিং তৰলত ৰাখক আৰু তাৰ পিছত কেনিং সৰ্বশ্ৰেষ্ঠ হোৱাৰ আগতে বেগটো আঁতৰ কৰক। যদি বিচাৰে, বেগৰ পৰা প্ৰতিটো জাৰলৈ গাইণ্টীয়া মচলা, যেনে ডালচেনিষ্টিক যোগ দিয়ক। মচলাবোৰৰ অৱনতি হয় আৰু তাপ আৰু আৰ্দ্ৰতাত তেওঁলোকৰ পুঞ্জীভৱিত হেৰুৱায়। শীতল, আন্ধাৰ ঠাইত এয়াৰটাইট পাত্ৰটোত মচলা খুলি ৰাখিব।

- **ফাৰ্মিং এজেন্ট-** এলুম সুৰক্ষিতভাৱে কিণ্বিত আচাৰ দূত কৰিবলৈ ব্যৱহাৰ কৰিব পাৰি। অৱশ্যে, ই অপ্ৰয়োজনীয় আৰু এই প্ৰকাশনৰ ৰেচিপিবোৰত অন্তৰ্ভুক্ত কৰা হোৱা নাই। এলুমে দ্ৰুত-সংসাধিত আচাৰৰ দূততা উন্নত নকৰে। চূণত থকা কেলচিয়ামে নিশ্চিতভাৱে আচাৰৰ দূততা উন্নত কৰে। খাদ্য-গ্ৰেড চূণ কটাৰ আগতে সতেজ তিয়ঁহ তিয়াই ৰখাৰ বাবে চূণ-পানীৰ দ্ৰৱণ হিচাপে ব্যৱহাৰ কৰা হ'ব পাৰে। সুৰক্ষিত আচাৰ প্ৰস্তুত কৰিবলৈ তিয়ঁহৰ দ্বাৰা শোষণ কৰা অতিৰিক্ত চূণ আঁতৰাব লাগিব। আচাৰৰ দূততা অধিক উন্নত কৰিবলৈ, আপুনি **180** ডিগ্ৰী ফাৰেনহাইট (এফ)ত **30** মিনিটৰ বাবে তিয়ঁহৰ আচাৰ পানীত প্ৰক্ৰিয়া কৰিব পাৰে। এই প্ৰক্ৰিয়াটোৱে নষ্ট হোৱাৰো প্ৰতিৰোধ কৰে, কিন্তু পানীৰ তাপমাত্ৰা **180** ফাৰেনহাইলৰ তললৈ নাহে। পানীৰ তাপমাত্ৰা পৰীক্ষা কৰিবলৈ কেণ্ডি বা জেলী থাৰ্মোমিটাৰ ব্যৱহাৰ কৰক।

2.4.1 হাতেৰে নিৰ্মিত পাচলি প্ৰক্ৰিয়াকৰণৰ বাবে ফ্লো চাৰ্ট:



সতেজ পাচলি যেনে (ফুলকৰি, গাজৰ, আদা, নহৰু, সেউজীয়া জলকীয়া, শালগম, তিয়ঁহ আদি) বাছনি কৰা।



অশুদ্ধি আঁতৰাবলৈ ধোৱা কৰা হৈছে



বাহিৰৰ ছাল আঁতৰাবলৈ বাকলি উলিওৱা পাচলি



উপযুক্ত টুকুৰাত কটা



এনজাইম নিষ্ক্ৰিয় কৰাৰ বাবে ৱেঞ্চিং প্ৰতিক্ৰিয়া



ভাজি মচলা প্ৰস্তুত কৰা আৰু তাৰ পিছত পিহি দিয়া



পাচলিৰ সৈতে মচলা আৰু লৱণ মিহলি কৰা আৰু উপযুক্ত জাৰত ভৰ্তি কৰা



জাৰটো 7 দিনৰ বাবে সূৰ্যৰ পোহৰৰ তলত ৰাখক



7 দিনৰ পিছত গৰম কৰা সৰিয়হৰ তেল যোগ দিয়ক আৰু বিপণনৰ বাবে আচাৰবোৰ পেক কৰক

2.4.2 এফপিও স্পেসিফিকেচন:

ফলসামগ্রীৰ অৰ্ডাৰ -1955, অত্যাবশ্যকীয় সামগ্ৰী আইন - 1955-ৰ ধাৰা 3-ৰ অধীনত জাৰী কৰা, ফল, পাচলি সামগ্ৰী নিৰ্মাণত অনাময় আৰু স্বাস্থ্যকৰ পৰিস্থিতি নিয়ন্ত্ৰণ কৰাৰ লক্ষ্য। ফল, পাচলি সামগ্ৰীৰ সকলো নিৰ্মাতাই এই আদেশৰ অধীনত অনুজ্ঞাপত্ৰ প্ৰাপ্ত কৰাটো বাধ্যতামূলক। স্বাস্থ্যকৰ পৰিস্থিতিত নিৰ্মাণ কৰা ভাল মানদণ্ডৰ সামগ্ৰী নিশ্চিত কৰিবলৈ, ফল সামগ্ৰীৰ আদেশত নিম্নতম প্ৰয়োজনীয়তা নিৰ্ধাৰণ কৰা হৈছে:

1. চৌহদ, চাৰিওফাল আৰু কৰ্মচাৰীৰ পৰিচ্ছন্নতা আৰু স্বাস্থ্যকৰ স্থিতি।
2. প্ৰক্ৰিয়াকৰণৰ বাবে ব্যৱহাৰ কৰিব লগা পানী।
3. যন্ত্ৰপাতি আৰু সঁজুলি।
4. সামগ্ৰীৰ মানদণ্ড.

ইয়াৰ উপৰিও, বিভিন্ন সামগ্ৰীৰ বাবে সংৰক্ষক, এডিটিভ আৰু দূষিত পদাৰ্থৰ সৰ্বাধিক সীমাও নিৰ্ধাৰণ কৰা হৈছে। এই নিৰ্দেশটো খাদ্য প্ৰক্ৰিয়াকৰণ উদ্যোগ মন্ত্ৰালয়ে নতুন দিল্লীৰ ফল আৰু পাচলি সংৰক্ষণ সঞ্চালকালয়ৰ জৰিয়তে কাৰ্যকৰী কৰিছে। সঞ্চালকালয়ৰ চাৰিটা আঞ্চলিক কাৰ্যালয় দিল্লীত অৱস্থিত। সঞ্চালকালয়ৰ চাৰিটা আঞ্চলিক কাৰ্যালয় দিল্লী, মুম্বাই, কলিকতা আৰু চেন্নাইত অৱস্থিত, লগতে লক্ষ্ণৌ আৰু গুৱাহাটীত উপ-কাৰ্যালয় আছে। সঞ্চালকালয়ৰ বিষয়াসকলে নিৰ্মাণ গোটবোৰৰ সঘনাই নিৰীক্ষণ কৰে আৰু এফপিঅ'ৰ অধীনত নিৰ্ধাৰিত নিৰ্দিষ্টতাবোৰৰ সৈতে তেওঁলোকৰ সামঞ্জস্য পৰীক্ষা কৰিবলৈ পৰীক্ষাগাৰত বিশ্লেষণ কৰা নিৰ্মাণ আৰু বজাৰৰ পৰা সামগ্ৰীৰ যাদৃচ্ছিক নমুনা আহৰণ কৰে.

সংশ্লিষ্ট চৰকাৰী বিভাগৰ বিষয়া, কাৰিকৰী বিশেষজ্ঞ, কেন্দ্ৰীয় খাদ্য প্ৰযুক্তি গৱেষণা প্ৰতিষ্ঠান, ভাৰতীয় মানদণ্ড ব্যুৰো, ফল আৰু পাচলি সামগ্ৰী আৰু প্ৰক্ৰিয়াকৰণ উদ্যোগৰ প্ৰতিনিধিসকলক লৈ গঠিত কেন্দ্ৰীয় ফল উপদেষ্টা সমিতিহৈছে

ফল সামগ্ৰীৰ আদেশত সংশোধনৰ পৰামৰ্শ দিয়াৰ বাবে দায়বদ্ধ, উদ্যোগটোৰ দাবী, আৰু উদাৰ অৰ্থনৈতিক পৰিস্থিতিৰ প্ৰতি লক্ষ্য ৰাখি, 1997 চনত এফ.পি.ও.-ত গুৰুত্বপূৰ্ণ সংশোধন কৰা হৈছিল.

- খাদ্য আইন:

খাদ্য ভেজাল প্ৰতিৰোধ আইন (স্বাস্থ্য মন্ত্ৰালয়) আইনখনে বিভিন্ন খাদ্য সামগ্ৰীৰ বাবে নিৰ্দিষ্টতা নিৰ্ধাৰণ কৰে আৰু ই বাধ্যতামূলক। স্বাস্থ্য মন্ত্ৰালয়ে 1995 চনত শ্ৰীৰ অধ্যক্ষতাত এটা টাস্ক ফ'ৰ্চ গঠন কৰিছিল ই.এছ. ভেঙ্কটাৰামাইয়া, ভাৰতৰ মুখ্য ন্যায়াধীশ (অৱসৰপ্ৰাপ্ত)। টাস্ক ফ'ৰ্চে পৰামৰ্শ দিছিল যে ভেজাল চিনাক্ত কৰণ আৰু গোচৰৰ পৰিৱৰ্তে ভাল উৎপাদন পদ্ধতিৰ ওপৰত গুৰুত্ব দিয়া উচিত। ই পৰীক্ষাগাৰৰ সঁজুলি আৰু পৰিমাণনিৰ্ধাৰিত ব্যক্তিৰ অভাৱৰ বিষয়েও উদ্বেগ প্ৰকাশ কৰে। ইয়াৰ উপৰিও ই পিএফএ আইনৰ নাম খাদ্য সুৰক্ষা আইনলৈ সলনি কৰাৰ পৰামৰ্শ দিছিল.

- কৃষি উৎপাদন (গ্ৰেডিং আৰু মাৰ্কিং) আইন (গ্ৰামোন্নয়ন মন্ত্ৰালয়) এই আইনক সাধাৰণতে এজিএমআৰচি বুলি কোৱা হয় আৰু ই স্বেচ্ছামূলক। আইনখনে কিছুমান সংসাধিত খাদ্যকে ধৰি বিভিন্ন কৃষিজাত সামগ্ৰীৰ বাবে নিৰ্দিষ্টতা নিৰ্ধাৰণ কৰে.
- ব্যুৰো অফ ইণ্ডিয়ান ষ্টেণ্ডাৰ্ডছ (বিআইএছ)ৰ দ্বাৰা পৰিচালিত আইন হৈছে বিভিন্ন খাদ্য সামগ্ৰীৰ মানদণ্ড প্ৰস্তুত কৰাৰ বাবে সৰ্ববৃহৎ সংস্থা। এই মানদণ্ডবোৰো স্বেচ্ছামূলক.
- অত্যাৱশ্যকীয় সামগ্ৰী আইন- অত্যাৱশ্যকীয় সামগ্ৰী আইন যেনে এফপিঅ', এমএমপিঅ', মাংস সামগ্ৰীৰ আদেশ আৰু বনস্পতি তেল নিয়ন্ত্ৰণ আদেশৰ অধীনত কেইবাটাও মানদণ্ড নিয়ন্ত্ৰণ আদেশ জাৰী কৰা হৈছে। এই আদেশবোৰ বাধ্যতামূলক আৰু মুখ্যতঃ স্বাস্থ্যকৰ পৰিস্থিতি নিয়ন্ত্ৰণৰ বাবে। তেওঁলোকক এটা অৰ্ডাৰৰ অধীনত একত্ৰিত কৰিব লাগিব যাক খাদ্য সামগ্ৰীৰ অৰ্ডাৰ বুলি ক'ব পাৰে.

- খাদ্য আইনৰ সামঞ্জস্য- খাদ্যৰ মানদণ্ড নিয়ন্ত্ৰণ কৰাৰ বাবে এক সুসম আৰু যৌক্তিক দৃষ্টিভঙ্গী ৰখাৰ বাবে একাধিক আইনৰ পুনৰীক্ষণ প্ৰয়োজন। বিভিন্ন মন্ত্ৰালয়ৰ দ্বাৰা নিম্নলিখিত পদক্ষেপ গ্ৰহণ কৰা হৈছে:-
 - অসামৰিক যোগান আৰু উপভোক্তা পৰিক্ৰমা মন্ত্ৰালয়ে সচিব সমিতিৰ (চি.ও.এছ.) বিবেচনাৰ বাবে এখন কাকত উলিয়াইছে। কাকতখনে পৰামৰ্শ দিছে যে বিআইএছে দেশৰ সকলো খাদ্য সামগ্ৰীৰ বাবে মানদণ্ড প্ৰস্তুত কৰিব লাগে। এইটো খাদ্য আইনৰ সামঞ্জস্যৰ দিশত এক গুৰুত্বপূৰ্ণ পদক্ষেপ হ'ব আৰু এতিয়াও চূড়ান্তকৰণৰ বাবে চি.ও.এছ.-ৰ বিবেচনাধীন হৈ আছে.
 - শ্ৰীনুলচিৰাদিয়াৰ অধ্যক্ষতাত প্ৰধানমন্ত্ৰীয়ে গঠন কৰা টাঙ্ক ফ'ৰ্চে ইয়াৰ প্ৰতিবেদন দাখিল কৰিছে যিটো চৰকাৰৰ বিবেচনাধীন। টাঙ্ক ফ'ৰ্চে খাদ্য সুৰক্ষা আৰু মানদণ্ডৰ প্ৰচাৰৰ পোষকতা কৰিছিল। টাঙ্ক ফ'ৰ্চে পৰৱৰ্তী পৰামৰ্শসমূহ আগবঢ়াইছে:-
 - ঘৰুৱা আৰু ৰপ্তানি বজাৰৰ বাবে খাদ্যৰ মানদণ্ড প্ৰস্তুত আৰু আপডেট কৰিবলৈ খাদ্য নিয়ন্ত্ৰণ কৰ্তৃপক্ষ (এফ.আৰ.এ.) স্থাপন কৰা হৈছে.
 - আন্তৰ্জাতিক মানদণ্ড অনুসৰি এফ.আৰ.এ.-য়ে পি.এফ.এ.-ৰ স্থান ল'ব লাগে। টাঙ্ক ফ'ৰ্চে দহটা নিৰ্দিষ্ট পৰামৰ্শ দিছে যেনে সংৰক্ষণ সৰলতাৰ ব্যৱস্থা, নমুনা প্ৰক্ৰিয়াৰ সৰলীকৰণ, মনোনীত ব্যক্তিৰ বাবে প্ৰক্ৰিয়াৰ সৰলীকৰণ, গোচৰৰ বাবে সময় সীমা, নিৰ্ধাৰিত কৰিব লগা বিশ্লেষণৰ মানক পদ্ধতি, অপৰাধৰ গুৰুত্ব অনুসৰি জৰিমনা শ্ৰেণীবদ্ধ কৰিব লাগে আৰু পৰ্যাপ্ত/আন্তঃগাঁথনি আৰু পৰীক্ষাগাৰৰ ব্যৱস্থা কৰিব লাগে।
 - কোডেক্স আৰু ডব্লিউটিঅ'ৰ মানদণ্ডৰ মানদণ্ডৰ সৈতে ভাৰতীয় মানদণ্ডৰ সামঞ্জস্য.

2.4.3 অন্তৰ্ভুক্ত সঁজুলিসমূহ

- মচলা গ্ৰাইণ্ডাৰ- মচলা গ্ৰাইণ্ডাৰ হৈছে কঠিন, শুকান সম্পূৰ্ণ মচলা গুৰি কৰিবলৈ ব্যৱহাৰ কৰা এক সঁজুলি। কেইটামান প্ৰকাৰৰ মচলা গ্ৰাইণ্ডাৰ আছে যিবোৰ কেৱল এটা মচলাৰ বাবে উৎসৰ্গিত, যেনে জালুক মিল, আৰু জায়ফল গ্ৰেটাৰ।



- ট্ৰলী- ট্ৰলী এখন পৰম্পৰাগতভাৱে নম্বৰপৰিবহন বা স্থানান্তৰ কৰিবলৈ ব্যৱহাৰ কৰা হয়। আচাৰৰ জাৰৰ।



- পাচলি ৰখাৰ বাবে পাচলিৰ স্লাইচাৰ ব্যৱহাৰ কৰা হয়, যেনে জুকিনি (জুডল তৈয়াৰ কৰিবলৈ), আলু, তিয়ঁহ, গাজৰ, আপেল, পাৰ্চনিপ, বীটৰুট ইত্যাদি।



- এছ.এছ. চুৰি- ডাঙৰ ৰান্ধনীৰ চুৰিবোৰ মাংস কাটিবলৈ, পাচলি বোৰ কটা, কিছু কটা, বনৌষধি ুকুৰা কৰা, আৰু বাদাম কটাবলৈ ব্যৱহাৰ কৰা হয়।



অধ্যায় 3

হস্তনির্মিত আচাৰৰ পেকেজিং

3.1 আচাৰৰ বিশেষত্ব

উদ্ভিদ আৰু জন্তুৰ খাদ্য পিকলিং তুলনামূলকভাৱে খাদ্য সংৰক্ষণৰ পুৰণি পদ্ধতি। ইয়াক অনুমান কৰা হৈছে যে প্ৰথম আচাৰ 4,000 বছৰৰ আগতে ভাৰতৰ স্থানীয় তিৰুঁহ ব্যৱহাৰ কৰি উৎপাদন কৰা হৈছিল। প্ৰাচীন ইজিপ্তীয় আৰু গ্ৰীক দুয়োজনে লিখিছে



আচাৰৰ ব্যৱহাৰৰ বিষয়ে তেওঁলোকৰ পুষ্টিৰ মূল্য আৰু আৰোগ্য শক্তিৰ বাবে। ৰোমান সাম্ৰাজ্যৰ সময়ত আচাৰ এক সাধাৰণ খাদ্য আছিল আৰু সেইবোৰ সোনকালেই সমগ্ৰ ইউৰোপত বিয়পি পৰিছিল। যদিও বিভিন্ন প্ৰকাৰৰ আচাৰ আছে, কিছুমান বিশেষত্ব সকলোৰে বাবে সচৰাচৰ দেখা যায়। সাধাৰণতে, পিকল কৰা তিৰুঁহ হৈছে মুচমুচে পাচলি, যাক ভিনেগাৰৰ ফলত হোৱা এক শক্তিশালী, কামোৰা সোৱাদ বুলি বৰ্ণনা কৰিব পাৰি য'ত সেইবোৰ সংৰক্ষণ কৰা হয়। বিভিন্ন আচাৰ নিৰ্মাতাই সাধাৰণতে তেওঁলোকৰ আচাৰক এক অনন্য সোৱাদ দিবলৈ মচলা যোগ দিয়ে।

3.1.1. আচাৰবোৰ নষ্ট হোৱা কাৰকবোৰ তলত দিয়া ধৰণে আলোকপাত কৰা হৈছে:

অক্সিজেনৰ অভাৱত, লিপিডৰ ৰেডিঅ'লাইচিছৰ ফলত চৰ্বিৰ অণুবোৰত আন্তঃপাৰমাণৱিক বন্ধনৰ ক্লিভেজ হয়, যাৰ ফলত কাৰ্বন ডাই অক্সাইড, এলকেন, এলকেন আৰু এলডিহাইডৰ দৰে যৌগ উৎপন্ন হয়। ইয়াৰ উপৰিও, লিপিডবোৰ মুক্ত ৰেডিকেলৰ দ্বাৰা জাৰণৰ প্ৰতি অত্যন্ত অসুৰক্ষিত, এক প্ৰক্ৰিয়া যিয়ে পেৰোক্সাইড, কাৰ্বনাইল যৌগ, এলকহল আৰু লেকটোন উৎপাদন কৰে। উচ্চ চৰ্বিযুক্ত খাদ্যৰ বিকিৰণৰ ফলত হোৱা বিকাৰ, সেইবোৰৰ সংবেদনশীল গুণাগুণৰ বাবে অত্যন্ত ধ্বংসাত্মক। এনে ক্ষতিকাৰক প্ৰভাৱ হ্ৰাস কৰিবলৈ, চৰ্বিযুক্ত খাদ্য ভেকুৱাম হ'ব লাগিব-

বিকিৰণৰ সময়ত নিম্নহিম তাপমাত্ৰাত পেকেট কৰা আৰু ধৰি ৰখা।

- খাদ্য উদ্যোগত নিয়োজিত বিকিৰণৰ কম পালিত প্ৰ'টিনৰ গুৰুত্বপূৰ্ণ অৱনতি নহয়। এই কাৰণে বিকিৰণে খাদ্য নষ্ট হোৱাৰ সৈতে জড়িত এনজাইমবোৰ নিষ্ক্ৰিয় নকৰে, কিয়নো বেছিভাগ এনজাইম 10 কিলোগ্ৰে লৈকে পালি ৰক্ষা কৰে। আনহাতে, খাদ্যৰ গাঁথনি প্ৰদান কৰা ডাঙৰ কাৰ্বোহাইড্ৰেট অণুবোৰ বিকিৰণৰ দ্বাৰা ডিপলিমাৰাইজড (ভাঙি পেলোৱা) হয়।
- এই ডি-পলিমাৰাইজেশ্বনে গাঁথনিগত কাৰ্বোহাইড্ৰেটৰ দীঘল শৃংখলাৰ জেলিং শক্তি হ্ৰাস কৰে। অৱশ্যে, বেছিভাগ খাদ্যত এই ক্ষতিকাৰক প্ৰভাৱবোৰৰ বিৰুদ্ধে কিছুমান সুৰক্ষা আন খাদ্য উপাদানৰ দ্বাৰা প্ৰদান কৰা হয়। ভিটামিন এ, ই, আৰু বি1 (থিয়ামাইন) বিকিৰণৰ প্ৰতিও সংবেদনশীল। বিকিৰণৰ সময়ত বায়ু বাদ নিদিলে খাদ্য সামগ্ৰীটোৰ পুষ্টিগত ক্ষতি অধিক হয়।

3.1.2. পেকেজিং সামগ্ৰীৰ বাছনি

অক্সিজেনৰ অভাৱত, লিপিডৰ ৰেডিঅ'লাইচিছৰ ফলত চৰ্বিৰ অণুবোৰত আন্তঃপাৰমাণৱিক বন্ধনৰ ক্লিভেজ হয়, যাৰ ফলত কাৰ্বন ডাই অক্সাইড, এলকেন, এলকেন আৰু এলডিহাইডৰ দৰে যোগ উৎপন্ন হয়। ইয়াৰ উপৰিও, লিপিডবোৰ মুক্ত ৰেডিকেলৰ দ্বাৰা জাৰণৰ প্ৰতি অত্যন্ত অসুৰক্ষিত, এক প্ৰক্ৰিয়া যিয়ে পেৰোঅক্সাইড, কাৰ্বনাইল যোগ, এলকহল আৰু লেকটোন উৎপাদন কৰে। উচ্চ চৰ্বিশূক্ত খাদ্যৰ বিকিৰণৰ ফলত হোৱা বিকাৰ, সেইবোৰৰ সংবেদনশীল গুণাগুণৰ বাবে অত্যন্ত ধ্বংসাত্মক। এনে ক্ষতিকাৰক প্ৰভাৱ হ্ৰাস কৰিবলৈ, চৰ্বিশূক্ত খাদ্যবোৰ ভেকুৱাম-পেকেট কৰিব লাগিব আৰু বিকিৰণৰ সময়ত নিম্নহিমায়িত উষ্ণতাত ৰাখিব লাগিব।

খাদ্য উদ্যোগত নিয়োজিত বিকিৰণৰ কম পালিত প্ৰ'টিনৰ গুৰুত্বপূৰ্ণ অৱনতি নহয়। এই কাৰণে বিকিৰণে খাদ্য নষ্ট হোৱাৰ সৈতে জড়িত এনজাইমবোৰ নিষ্ক্ৰিয় নকৰে, কিয়নো বেছিভাগ এনজাইম 10 কিলোগ্ৰে লৈকে পালি ৰক্ষা কৰে। আনহাতে, ডাঙৰ কাৰ্বোহাইড্ৰেট

খাদ্যৰ গাঁথনি প্ৰদান কৰা অণুবোৰ বিকিৰণৰ দ্বাৰা ডিপলিমাৰাইজড (ভাঙি পেলোৱা) হয়। এই ডিপলিমাৰাইজেশ্বনে গাঁথনিগত কাৰ্বোহাইড্ৰেটৰ দীঘল শৃংখলাৰ জেলিং শক্তি হ্ৰাস কৰে। অৱশ্যে, বেছিভাগ খাদ্যত এই ক্ষতিকাৰক প্ৰভাৱবোৰৰ বিৰুদ্ধে কিছুমান সুৰক্ষা আন খাদ্য উপাদানৰ দ্বাৰা প্ৰদান কৰা হয়। ভিটামিন এ, ই, আৰু বি₁ (থিয়ামাইন) বিকিৰণৰ প্ৰতিও সংবেদনশীল। বিকিৰণৰ সময়ত বায়ু বাদ নিদিলে খাদ্য সামগ্ৰীটোৰ পুষ্টিগত ক্ষতি অধিক হয়।

3.1.3. ৰাটাৰ ভেপাৰ ট্ৰেন্সমিচন ৰেট (ডব্লিউভিটিআৰ)

পেকেজিং সামগ্ৰীৰ ডব্লিউভিটিআৰৰ স্তান আৰু কাগজত সামগ্ৰী ভাঁজ কৰা, ক্ৰেজিং, ক্ৰম্পলিং আৰু এলুমিনিয়াম ফইলৰ প্ৰভাৱযথেষ্ট প্ৰভাৱ প্ৰদৰ্শন কৰে। অৱশ্যে, থাৰ্মোপ্লাষ্টিক সামগ্ৰী বেছি প্ৰভাৱিত নহয়।

	WVTR, g/m ² , 24 hr. 38°C & 90% RH.			
	Flat	Folded	Crumpled	Gelboflex
Met PET (12μ)	0.9	1.7	3.4	18
Met PET / LDPE (50μ)	0.5	0.6	0.7	0.6
2-sides PVDC coated PET	4.2	3.7	5.9	4.8
2-sides PVDC coated PET/LDPE	2.9	3.6	3.3	3.1

তাৰিখৰ ডব্লিউভিটিআৰত ফল্ডিং আৰু ক্ৰম্পলিংৰ প্ৰভাৱ

3.1.4. গেছ ট্ৰেন্সমিচন হাৰ

অক্সিজেনৰ দৰে গেছৰ প্ৰতি পাৰমাণৱিকতাই অক্সিজেন সংবেদনশীল খোৱা সামগ্ৰীৰ চেক্ৰ-লাইফ নিৰ্ধাৰণ কৰে। কিছুমান প্লাষ্টিক সামগ্ৰীৰ অক্সিজেন ট্ৰেন্সমিচনৰ হাৰ (ওটিআৰ) আৰু ভাঁজ আৰু ক্ৰম্পলিংৰ প্ৰভাৱ।

ও.টি.আৰ.-ৰ ওপৰত ভাঁজ কৰা আৰু ক্ৰম্পলিংৰ প্ৰভাৱ

	Oxygen transmission rate, ml /m ² , 24 hr. Atm. at 25°C.			
	Flat	Folded	Crumpled	Gelboflex
Met PET (12μ)	< 1	5.5	16	59
Met PET / LDPE (50μ)	< 1	< 1	2	3.5
2-sides PVDC coated PET	6	6	8	7
2-sides PVDC coated PET/LDPE	7	7	9	11

ও.টি.আৰ.-ৰ উপৰিও, আচাৰপেকেজিঙত উদ্বায়ী আৰু ফ্লেভাৰৰ বাবে পাৰমাণৱিকতা গুৰুত্বপূৰ্ণ। পলিঅ'লিফিনৰ উচ্চ মূল্য থাকে, আনহাতে প্লাষ্টিক যেনে পলিয়েষ্টাৰ, নাইলন, ইথিলিন ভিনাইল এলকহল (ইভিওএইচ)ৰ উদ্বায়ী সংক্ৰমণৰ বাবে ভাল বাধা গুণ থাকে।

পেকেজিং সামগ্ৰীৰ গোন্ধ সংক্ৰমণ

Packaging Material	Thickness (μ)	Days to Aroma Leakage			
		Vanillin	Menthol	Piperonal	Camphor
BOPP / PE	17/50	6	2	1	13
PET / PE	12/50	2	16	5	< 30
PET / EVOH	12/15	< 30	< 30	30	< 30
OPP / EVOH / PE	18/15/50	30	< 30	27	< 30
PET / EVOH / PE	12/15/50	15	25	27	< 30

3.1.5. টেনচাইল শক্তি আৰু দীঘলীয়া কৰণ

সামগ্ৰীৰ টেনচাইল শক্তি আৰু দীঘলীয়া গুণাগুণবোৰ অধ্যয়ন কৰিব লাগিব কিয়নো উচ্চ গতিৰ যন্ত্ৰত সেইবোৰ চলি থকাটো উপযুক্ত হ'ব লাগে।

3.1.6. চকুপানীৰ শক্তি

ফল সংসাধিত সামগ্ৰীএটাৰ বাবে, চকুপানীৰ শক্তি গুৰুত্বপূৰ্ণ কিয়নো কম চকুপানীৰ মূল্য প্ৰয়োজনীয় আৰু হাতেৰে পেকেজ খোলাৰ বাবে উপযোগী।

3.1.7. তাপ চীল শক্তি

সমাপ্ত পেকেজ এটাৰ প্ৰদৰ্শন পেকেজ চীলৰ কাৰ্যকৰীতাৰ দ্বাৰা নিৰ্ধাৰণ কৰা হয় অৰ্থাৎ যদি মোহৰটো নিখুঁত নহয় তেন্তে পানীৰ বাষ্প, গেছ আৰু উদ্বায়ীৰ পাৰমাণৱিকতা বৃদ্ধি হয়। থাৰ্মোপ্লাষ্টিক চলচ্চিত্ৰ যেনে পলিইথিলিনে উৎকৃষ্ট তাপ মোহৰ দিয়ে।

3.1.8. প্ৰদৰ্শনবৈশিষ্ট্যসমূহ

ওপৰোক্ত গুৰুত্বপূৰ্ণ গুণাগুণবোৰৰ উপৰিও, এটা সামগ্ৰীয়ে যন্ত্ৰত ভাল প্ৰদৰ্শন কৰিব লাগিব, সেয়েহে ভৌতিক গুণাগুণ যেনে স্লিপ, জঠৰতা, অৱৰোধ প্ৰতিৰোধৰ জ্ঞানো প্ৰয়োজনীয়।

টুইষ্ট ৰেপৰ বাবে টুইষ্ট ৰিটেনচনও গুৰুত্বপূৰ্ণ। পেকেজিঙৰ প্ৰাৰম্ভিক কাম হৈছে সুৰক্ষিত কৰা। অৱশ্যে, পেকেজিঙৰ দ্বাৰা পালন কৰা আৱেগিক ভূমিকাও গুৰুত্বপূৰ্ণ, বিশেষকৈ যেতিয়া মিষ্টান্ন টো এটা উপহাৰ হয়। ডিলাক্স সামগ্ৰী ব্যৱহাৰ কৰি এক অত্যাধুনিক পেকেজিং প্ৰায়ে অনুভূতি প্ৰকাশ কৰাৰ উপায় হিচাপে ব্যৱহাৰ কৰা হয়।

নিৰ্দিষ্ট লক্ষ্য গোটৰ বাবে পেকেজিংও বিশেষকৰিব লাগিব। মুখ্যতঃ পাৰিবাৰিক আকাৰৰ পেক বিক্ৰী কৰা চুপাৰ বজাৰৰ তুলনাত পেট্ৰল ষ্টেচন আৰু ৰাস্তাৰ কাষৰ দোকানত দ্ৰুত আৱেগ ক্ৰয়ৰ বাবে এক পৃথক পেক আকাৰৰ প্ৰয়োজন

3.2 আচাৰৰ বাবে ব্যৱহৃত পেকেজিং সামগ্ৰী

পেকেজিং সামগ্ৰীৰ বাবে চেলুলোচিক আৰু এলুমিনিয়াম ফইলৰ উপৰিও এক অতি উচ্চ পৰিমাণৰ পলিমেৰিক সামগ্ৰী, গ্লাছ জাৰ ব্যৱহাৰ কৰা হয়। কিছুমান প্ৰয়োগৰ বাবে কাগজবোৰ্ড আৰু ধাতুৰ পাত্ৰও ব্যৱহাৰ কৰা হয়। যদিও বিভিন্ন ধৰণৰ পেকেজিং সামগ্ৰী উপলব্ধ, ৰেপাৰটোৰ চূড়ান্ত পছন্দ প্ৰয়োজনীয় শ্বেল্ফ-লাইফ, ৰেপিং মেচিনত প্ৰদৰ্শন আৰু ব্যয়ৰ ওপৰত নিৰ্ভৰ কৰে

যিটো সম্পূর্ণৰূপে নিৰ্মাতাৰ দ্বাৰা লক্ষ্য কৰা বজাৰৰ অংশৰ ওপৰত আধাৰিত। পেকেজিং মাধ্যমৰ আটাইতকৈ সচৰাচৰ পছন্দ হৈছে প্লাষ্টিক (সাধাৰণতে নমনীয়) কিয়নো ই প্ৰয়োজনীয় সুৰক্ষা আৰু সংৰক্ষণ, গ্ৰীজ প্ৰতিৰোধ, শাৰীৰিক শক্তি, যন্ত্ৰবিধান আৰু প্ৰিণ্টেবিলিটি প্ৰদান কৰে। সেয়েহে, ওজনত পাতল হোৱা প্লাষ্টিকহৈছে আচাৰৰ পেকেজিঙৰ বাবে আটাইতকৈ পছন্দৰ সামগ্ৰী।

আচাৰৰ পেকেজিঙত বহুতো পৰিৱৰ্তনশীল প্ৰৱণতা আছে। মূল্য আৰু উন্নত ফ্লেক্স ক্ৰেক সম্পত্তিৰ বাবে প্লাষ্টিকৰ চলচ্চিত্ৰ আৰু সেইবোৰৰ লেমিনেটে উন্নত গুণাগুণ আৰু এলুমিনিয়াম ফইল লেমিনেটৰ বাবে মম ৰখা কাগজবোৰ ক্ৰমান্বয়ে সলনি কৰি আছে। পেকেজৰ প্ৰকাৰ অৰ্থাৎ টুইষ্ট ৰেপ, গাৰুপেক আৰু উলম্ব ফ্লো পেক বা ৰোল পেকৰ ওপৰত নিৰ্ভৰ কৰি, আচাৰৰ বাবে ব্যৱহৃত প্লাষ্টিক আধাৰিত পেকেজিং ফিল্মবোৰ তলত তালিকাভুক্ত কৰা হৈছে।

➤ পলিইথিলিন (পিই)

ইয়াক পেকেজিং চলচ্চিত্ৰৰ মেৰুদণ্ড বুলি গণ্য কৰা হয়। যিহেতু আচাৰৰ অখণ্ডতাৰ বাবে আটাইতকৈ ডাঙৰ ভাবুকি হৈছে আৰ্দ্ৰতাৰ পৰা, ইয়াৰ নিম্ন জলীয় বাষ্প সংক্ৰমণৰ সৈতে পলিইথিলিন নিশ্চিত আগ্ৰহৰ। পলিইথিলিন চলচ্চিত্ৰবোৰ প্লাষ্টিকাইজাৰ আৰু অন্যান্য এডিটিভৰ পৰা যথেষ্ট মুক্ত আৰু লেমিনেচনৰ অংশ হিচাপে যথেষ্ট পৰিমাণে ব্যৱহাৰ কৰা হয়। চীল গৰম কৰাৰ ইয়াৰ ক্ষমতাই ইয়াৰ মূল্য বৃদ্ধি কৰে। নিম্ন ঘনত্বৰ পলিইথিলিন (এলডিপিই) হৈছে নিম্ন ডক্সিডাইজাৰৰ সৈতে এক অৰ্থনৈতিক সামগ্ৰী, অৱশ্যে, ইয়াৰ ফ্লেভাৰ/উদ্বায়ী, দুৰ্বল গ্ৰীজ প্ৰতিৰোধৰ বাবে উচ্চ পাৰমাণৱিকতা আছে আৰু লেণ্টা হয়। উচ্চ-ঘনত্বৰ পলিইথিলিন (এইচ.ডি.পি.ই.) অধিক কঠিন, অধিক স্বচ্ছ আৰু ইয়াৰ উন্নত বাধাগুণ আছে কিন্তু চীল কৰাৰ বাবে উচ্চ তাপমাত্ৰাৰ প্ৰয়োজন। পৰৱৰ্তী সংযোজনবোৰৰ ভিতৰত আছে উচ্চ আণৱিক ওজন উচ্চ-ঘনত্বৰ পলিইথিলিন (এইচএম এইচডিপিই) আৰু ৰৈখিক নিম্ন-ঘনত্বৰ পলিইথিলিন (এলএলডিপিই)। এইচ.এম. এইচ.ডি.পি.ই. হৈছে উচ্চ শাৰীৰিক শক্তি আৰু বাধাগুণথকা চলচ্চিত্ৰৰ দৰে এখন কাকত, কিন্তু সাধাৰণ পলিইথিলিনতকৈ কম স্বচ্ছ। এইচ.এম. এইচ.ডি.পি.ই. টুইষ্ট-ৰেপ গ্ৰেডত উপলব্ধ। পলিইথিলিন চলচ্চিত্ৰবোৰো মোনা আৰু পাউচ তৈয়াৰ কৰাৰ বাবে উপযুক্ত।

পলিইথিলিন আৰু পলি ভিনাইল এলকহলৰ কোপলিমাৰ, আৰু ইভিঅ'এইচ-ৰ অসামান্য গেছ প্ৰতিবন্ধক গুণাগুণ আছে, বিশেষকৈ শুকান হ'লে.

➤ পলিপ্ৰপাইলিন

পলিপ্ৰপাইলিন চলচ্চিত্ৰসমূহে আচাৰ উদ্যোগত বিকাশৰ প্ৰৱণতা তৈয়াৰ কৰি আছে। তেওঁলোকৰ পলিইথিলিনতকৈ ভাল স্পষ্টতা আছে আৰু জঠৰতাৰ বাবে উৎকৃষ্ট যন্ত্ৰৰ সামৰ্থ্য উপভোগ কৰে। ভাল মোহৰ ক্ষমতাৰ অভাৱ এটা সমস্যা হৈ পৰিছে; অৱশ্যে, এই সমস্যাটো দূৰ কৰিবলৈ পিভিডিচি আৰু ভিনাইল আৱৰণ ব্যৱহাৰ কৰা হৈছে। কিছুমান প্ৰকাৰৰ পিপি টুইষ্ট-ৰেপ এপ্লিকেচনৰ বাবে বিশেষভাৱে বিকশিত কৰা হৈছে কিয়নো সেইবোৰৰ পাক খোৱাৰ পিছত অৱস্থানত লক কৰাৰ ক্ষমতা আছে। ওপাল ফিনিছ আৰু আকৰ্ষণীয় গ্লছৰ সৈতে পাৰ্লাইজড পলিপ্ৰপাইলিনও ব্যৱহাৰ কৰা হয়.

➤ পলি ভিনাইল ক্লৰাইড (পিভিচি)

পিভিচি হৈছে এক কঠিন আৰু স্পষ্ট চলচ্চিত্ৰ য'ত গেছ পৰিবহনৰ হাৰ কম। পিভিচি সৰু ৰেপ, বেগ আৰু পাউচ হিচাপে ব্যৱহাৰ কৰিব পাৰি। পলিভিনাইডেন ক্লৰাইডৰ সৈতে সহ-পলিমাৰাইজ কৰিলে পিভিচিক চাৰণ বুলি কোৱা হয়। যিহেতু ই এক ব্যয়বহুল সামগ্ৰী, ইয়াক কেৱল প্ৰতিবন্ধক গুণাগুণ আৰু তাপ চীলেবিলিটি প্ৰাপ্ত কৰিবলৈ আৱৰণ হিচাপে ব্যৱহাৰ কৰা হয়। পিভিচি চলচ্চিত্ৰটুইষ্ট ৰেপৰ বাবেও ব্যৱহাৰ কৰা হয়, কিয়নো ইয়াত টুইষ্ট ৰিটেনচন গুণাগুণ আছে আৰু উচ্চ-গতিৰ যন্ত্ৰত উৎকৃষ্ট.

➤ পলিয়েষ্টাৰ (পিইটি) আৰু পলিয়ামাইড (পিএ)

পলিইথিলিন টেৰেফ্থালেট চলচ্চিত্ৰত উচ্চ টেনচাইল শক্তি, গ্লছ আৰু জঠৰতা আৰু লগতে পাংচাৰ প্ৰতিৰোধ আছে। ইয়াৰ মধ্যমীয়া ডব্লিউভিটিআৰ আছে, কিন্তু উদ্বায়ী আৰু গেছৰ বাবে এক ভাল বাধা। তাপ চীল সম্পত্তি প্ৰদান কৰিবলৈ, পি.ই.টি. সাধাৰণতে আন চাবষ্ট্ৰেটবোৰত লেমিনেট কৰা হয়। নাইলন বা পলিয়ামাইড পিইটিৰ দৰে একে, কিন্তু উচ্চ ডব্লিউভিটিআৰ থাকে.

➤ চশমা -

আচাৰবোৰ প্লাষ্টিকৰ পাত্ৰত নহয়, গ্লাছত সংৰক্ষণ কৰিব লাগে কিয়নো সেইবোৰত উষ্ণ নিমখ আৰু এচিড থাকে আৰু এনেদৰে প্লাষ্টিকৰ সৈতে প্ৰতিক্ৰিয়া কৰিব। এনে খোৱা বস্তু বোৰ কাঁচৰ পাত্ৰত ৰাখিব লাগে যাতে কোনো ৰাসায়নিক প্ৰতিক্ৰিয়া নহয়। কাঁচৰ জাৰবোৰত বহল মুখ থাকে আৰু সেয়েহে জাৰৰ সামগ্ৰী ভৰ্তি আৰু খালী কৰাৰ প্ৰক্ৰিয়াবোৰ সহজ। এই কাঁচৰ জাৰবোৰত প্লাষ্টিক বা ধাতুৰ বেণ্ডৰ ঢাকনি থাকে যিবোৰ খুলিবলৈ আৰু বন্ধ কৰিবলৈ অতি। লগতে সেইবোৰ বায়ু টান যি আচাৰটো দীঘলীয়া সময়ৰ বাবে সংৰক্ষণ কৰাত সহায় কৰে। এই ঢাকনিবোৰ পৰিষ্কাৰ কৰিবলৈ সহজ আৰু সেয়েহে যিকোনো সম্ভাৱ্য দূষিতকৰণ প্ৰতিহত কৰে।

➤ মেটলাইজড ফিল্মচ

যেতিয়া পলিমেৰিক চলচ্চিত্ৰবোৰ মেটলাইজ কৰা হয় তেতিয়া সেইবোৰৰ প্ৰতিবন্ধক গুণাগুণৰ উন্নতি হয়। মেটলাইজেচন আলংকাৰিক উদ্দেশ্য আৰু নান্দনিকতাৰ বাবেও ব্যৱহাৰ কৰা হয়। মেটলাইজেচনৰ বাবে ব্যৱহৃত চলচ্চিত্ৰবোৰ হৈছে পিভিচি, পিইটি, পিপি আৰু পলিয়ামাইড। গ্ৰাহকৰ স্বাৰ্থ সুৰক্ষিত কৰিবলৈ ওজন আৰু ব্যৱস্থাৰ মানদণ্ড (পেকেটযুক্ত সামগ্ৰী) নিয়মবোৰে ৰেপাৰটোৰ ওজনৰ ওপৰত এক সীমা আৰোপ কৰিছে। ইয়াৰ অধীনত, এইটো অত্যাৱশ্যকীয় যে টুইষ্ট ৰেপ আৰু গাৰু ৰেপ কেণ্ডিৰ ক্ষেত্ৰত, য'ত গাইণ্ডটীয়া টুকুৰাবোৰৰ ওজন 10 গ্ৰামতকৈ কম হয়, ৰেপাৰটোৰ আকাৰ আৰু বাছনি কৰা ৰেপিং সামগ্ৰীৰ প্ৰকাৰ এনে হয় যে ই ওপৰোক্ত নিয়মৰ অধীনত ৰেপাৰওজনৰ ওজনৰ সীমা পূৰণ কৰে।

3.2.1 পেকেজৰ প্ৰকাৰ

গাৰুৰ মোনা আৰু পাউচ- আন এক সচৰাচৰ প্ৰকাৰৰ পেকেজিং হৈছে গাৰুৰ পাউচ বা মোনা।

মোনাবোৰে তেওঁলোকৰ আকৃতিৰ পৰা তেওঁলোকৰ নাম প্ৰাপ্ত কৰে, যি গাৰুৰ দৰে হয়। তেওঁলোকক গ্ৰোচাৰী দোকানৰ শ্বেল্ফত সমতল হৈ পৰি থকা দেখা যায় আৰু মিনি চকলেট বাৰ আৰু ব্যক্তিগতভাৱে মেৰিয়াই খোৱা তাৰিখ ৰখা বুলি জনা যায়।

- **ৰিক্ৰোচেবল জিপাৰ বেগ আৰু পাউচ**-ৰেক্ৰোচেবল বেগ আৰু পাউচ তাৰিখৰ সামগ্ৰীৰ বাবে অত্যাৱশ্যকীয় কিয়নো সেইবোৰে গ্ৰাহকক সতেজতা সংৰক্ষণ কৰি তেওঁলোকৰ সামগ্ৰীৰ সুবিধাজনক প্ৰৱেশাধিকাৰ প্ৰদান কৰে। জিপাৰ বন্ধ হোৱাৰ ফলত গ্ৰাহকসকলে অংশ নিয়ন্ত্ৰণ ব্যৱহাৰ কৰিব পাৰে বা তেওঁলোকৰ তাৰিখবোৰ যাওঁতে ল'ব দিয়ে।
- **সংসাধিত তাৰিখ আৰু অন্যান্য ফল ৰখাৰ বাবে নমনীয় পাউচ**-নমনীয় পাউচ হৈছে এক উৎকৃষ্ট বিকল্প। সেইবোৰ জিপাৰ-চীল বন্ধকৰি নিৰ্মাণ কৰিব পাৰি, যি আন্তৰ্জাতিক সামগ্ৰীবোৰ ব্যৱহাৰৰ বাবে সতেজ ৰখাত সহায় কৰে। নমনীয় পাউচে আশ্চৰ্যজনক প্ৰিন্টিং ক্ষমতা প্ৰদান কৰে, যাতে আপুনি আপোনাৰ আকৰ্ষণীয় সামগ্ৰীৰ ব্ৰেণ্ডিং পাউচটোত যোগ দিব পাৰে। বহুতো পাউচ নিজে থিয় হয়, যি আপোনাক আপোনাৰ শ্বেল্ফ ৰ অবয়ব উন্নত কৰাত সহায় কৰে।
- **মাটিৰ পাত্ৰ**-ক্লে পাত্ৰৰ ছিদ্ৰপ্ৰকৃতিয়ে আৰ্দ্ৰতা আৰু তাপ দুয়োটাকে খাদ্যৰ মাজেৰে সঞ্চারিত হ'বলৈ দিয়ে যাৰ ফলত লেহেম কিন্তু সুগন্ধি ব্যঞ্জন হয়। মাটিৰ পাত্ৰবোৰে সাধাৰণতে আন প্ৰকাৰৰ বাচন-বৰ্তনত হেৰাই যোৱা খাদ্যৰ পুষ্টিও বজাই ৰাখে। মাটিৰ পাত্ৰত তাপীয় জড়তাৰ মাত্ৰা কম আৰু দীঘলীয়া সময়ৰ বাবে কোমল কৰি ৰাখে।
- **গ্লাছ জাৰ**- আচাৰৰ কাঁচৰ জাৰ ব্যৱহাৰ কৰাৰ ইয়াৰ সুবিধা আৰু স্বাস্থ্যৰ লাভালাভ আছে। আচাৰৰ কাঁচৰ জাৰবোৰ বহু বছৰ ধৰি এটা জনপ্ৰিয় পছন্দ হৈ আহিছে আৰু বিভিন্ন ৰং আৰু শৈলীত পোৱা যায়। আচাৰ সংৰক্ষণৰ ক্ষেত্ৰত এইটো এটা ডাঙৰ সুবিধা। গ্লাছ হৈছে এক অ-ছিদ্ৰযি লেতেৰা প্ৰতিৰোধ কৰে আৰু সেয়েহে সহজে পৰিষ্কাৰ কৰা হয়। আপুনি প্লাষ্টিক বা ধাতুৰ জাৰত সংৰক্ষণ কৰাতকৈ আচাৰবোৰ কাঁচৰ জাৰত দীঘলীয়া কৈ সতেজ হৈ থাকে। গ্লাছ নিষিদ্ধ সেয়েহে আপুনি এই আচাৰবোৰ প্লাষ্টিক বা ধাতুৰ জাৰ বা বটলত সংৰক্ষণ কৰাৰ বিপৰীতে ৰাসায়নিক পদাৰ্থ বোৰ খাব নোৱাৰে।

3.3. পেকিংৰ সময়ত মানদণ্ডৰ বিবেচনা

গ্ৰাহকৰ ওচৰলৈ যোৱাৰ আগতে শেষবাৰৰ বাবে পেক কৰা সামগ্ৰীৰ গুণগত মানদণ্ড নিয়ন্ত্ৰণ।

পেকেজবোৰৰ নথিভুক্ত পৰীক্ষা কৰা টো প্ৰয়োজন:

- পেকেজটোৰ • ওজন;
- আচাৰৰ ওজন;
- তেল/ভিনেগাৰৰ পৰ্যাপ্ত আমাউৰৰ উপস্থিতি।
- আচাৰৰ একতা;
- আচাৰৰ • ক্ষতি;
- ক্ৰটি; আৰু
- আৰ্দ্ৰতাৰ পৰিমাণ.

চাৰিওফালৰ এলেকাটোও পৰীক্ষা কৰা হয়:

- কনভেয়াৰ বেল্টৰ পৰিষ্কাৰ-পৰিচ্ছন্নতা ;
- স্কেলৰ • কেলিব্ৰেচন (স্বয়ংক্ৰিয় বা মেনুৱেল);
- পেকেজবোৰত লিখা;
- মেটাল ডিটেক্টৰৰ সন্তোষজনক কাম • (প্ৰতিটো ৰিটেইল পেকিং লাইনত স্থাপন কৰা);
- স্থাপন আৰু চিহ্নিতকৰণ পুনৰ পেকেজিং কৰা; আৰু
- আইএছঅ' আৰু এইচএচচিপিৰ দৰে আন্তৰ্জাতিক মানদণ্ডৰ বাবে • অৰ্হতা

3.4 ভৱিষ্যতৰ প্ৰৱণতা

আচাৰবোৰ তেওঁলোকৰ নিজা শ্ৰেণীৰ মুখ-পকাৰত আছে: আচাৰৰ ৰস টেঙা, কিন্তু একেধৰণে নহয়, কওঁক, নীলা ৰাম্পবেৰী ফ্লেভাৰিং টেঙা। ভিনেগাৰ টেঙা হোৱাৰ ধৰণে এইটো টেঙা। আৰু কেৱল আচাৰৰ ৰসৰ বিষয়ে চিন্তা কৰা (আপুনি আচাৰ প্ৰেমী হওঁক বা বিদ্বেষী হওঁক) সেইটো প্ৰেৰিত কৰিবলৈ যথেষ্ট চিনাকি লেভেলত উৎপন্ন কৰা মাউথফিল। স্থানীয় সোৱাদ অনুসৰি আচাৰ আৰু আচাৰৰ সামগ্ৰী পৃথক হয় আৰু

অগ্রাধিকাৰ আৰু সেয়েহে, বহুতো আন্তৰ্জাতিক, লগতে আঞ্চলিক খেলুৱৈয়ে এখন দেশৰ নাগৰিকৰ ব্যক্তিগতকৃত প্ৰয়োজনীয়তা পূৰণ কৰি এই বজাৰত সফল হৈছে। ডাঙৰ প্ৰকাৰ, ফ্লেভাৰ, আৰু মুখ্য উপাদানবোৰে ইয়াক এক বিশাল বজাৰ তৈয়াৰ কৰে।

এই মুখ্য পদ্ধতিবোৰৰ ভিতৰত এটা ব্যৱহাৰ কৰি পাচলিৰ আচাৰ প্ৰস্তুত কৰা হয়: পাচলিৰ লেক্টিক এচিড কিণ্বন, আৰু ভিনেগাৰত পাচলি সংৰক্ষণৰ বাবে নিমখ যোগ দিয়া বা অবিহনে। পাচলি, যেনে তিয়ঁহ, বন্ধাকবি, জলফাই আৰু পিয়াজ লেক্টিক এচিড বেক্টেৰিয়াৰ দ্বাৰা কিণ্বন কৰা হয় যি নিমখৰ কম ঘনত্বত বৃদ্ধি হ'ব পাৰে। এচিটিক এচিড (ভিনেগাৰ)ত পিক কৰা পাচলিবোৰত নিমখ আৰু চেনী যোগ দিয়া অন্তৰ্ভুক্ত থাকিব। যিহেতু সিহঁতে কিণ্বন নকৰে, সিহঁতৰ অনন্য সোৱাদ আৰু গাঁথনি থাকে।

লগতে, দাবী থকা পাচলিৰ আচাৰ, যেনে ফ্লটেন-মুক্ত, কোছাৰ ইত্যাদি, বিশ্বব্যাপী জনসংখ্যাৰ মাজত অধিক জনপ্ৰিয়তা লাভ কৰিছে। সেয়েহে মুখ্য খেলুৱৈসকলে এটা সম্প্ৰসাৰিত সামগ্ৰীৰ 'পৰ্টফলিঅ' লৈ আহিছে। ২০১২ চনৰ মাৰ্চ মাহত ৰিকচ পিক্সৰ দ্বাৰা হটিছ স্পাইচি শ্ৰীৰাচা পিকল চিপছ মুকলি কৰা হৈছিল। এই শ্বেল্ফ-স্থিৰ সামগ্ৰীটো স্থানীয় ফাৰ্মৰ পৰা ঋতুৰ ভিতৰত পাচলিৰে তৈয়াৰ কৰা হয় আৰু ইয়াত ছডিয়াম, কলেষ্টেৰল-মুক্ত, চৰ্বি-মুক্ত আৰু ফ্লটেন-মুক্ত বুলি দাবী কৰা হয়। এই আচাৰবোৰক প্ৰাকৃতিক আৰু স্বাস্থ্যকৰ খাদ্য বুলি ধাৰণা কৰা হয়, বিশেষকৈ উত্তৰ আমেৰিকা আৰু ইউৰোপীয় দেশবোৰত। আচাৰ প্ৰস্তুত কৰোঁতে যোগ দিয়া কেঁচা সামগ্ৰী আৰু উপাদানৰ মূল্যৰ তাৰতম্য আচাৰৰ বজাৰৰ এক নিয়ন্ত্ৰণ। সেয়েহে, ভাৰতৰ দৰে উন্নয়নশীল দেশবোৰত, মানুহে অসংগঠিত আচাৰ উদ্যোগৰ দ্বাৰা প্ৰস্তুত কৰা অধিক ঘৰুৱা আচাৰ বা আচাৰ পছন্দ কৰিছে, কিয়নো ইয়াত বিশুদ্ধ উপাদান অন্তৰ্ভুক্ত থাকে আৰু উপাদান আৰু পেকেজিঙৰ আধাৰত অনুকূলিত কৰিব পাৰি।

অধ্যায় 4

খাদ্য সুৰক্ষা নিয়মাবলী আৰু হস্তনিৰ্মিত আচাৰৰ মানদণ্ড

4.1 মানদণ্ড

খাদ্য সুৰক্ষা আৰু মানদণ্ড (খাদ্য সামগ্ৰীৰ মানদণ্ড আৰু খাদ্য সংযোজন) নিয়মাবলী, 2011 অনুসৰি, আচাৰৰ অৰ্থ হৈছে ফল বা পাচলি বা অন্যান্য খোৱা উদ্ভিদৰ সামগ্ৰীৰ পৰা প্ৰস্তুত কৰা প্ৰস্তুতি যাৰ ভিতৰত আছে পোক-পতংগৰ ক্ষতি বা ভেঁকুৰৰ সংক্ৰমণৰ পৰা মুক্ত কাঠফুলা, নিমখ, এচিড, চেনী বা তিনিটাৰ যিকোনো সংমিশ্ৰণত সংৰক্ষিত। আচাৰত পিয়াজ, নহৰু, আদা, চেনী, গুড়, খোৱা বনস্পতি তেল, সেউজীয়া বা ৰঙা জলকীয়া, মচলা, মচলাৰ নিষ্কাশন/তেল, চুণৰ ৰস, ভিনেগাৰ/এচিটিক এচিড, চাইট্ৰিক এচিড, শুকান ফল আৰু বাদাম থাকিব পাৰে। ই তাম, খনিজ এচিড, এলুম আৰু সংশ্লেষিত ৰঙৰ পৰা মুক্ত হ'ব, আৰু কিধনৰ কোনো চিহ্ন প্ৰদৰ্শন নকৰিব।

SL. No.	বিশেষ	
1.	নিম্নলিখিত প্ৰয়োজনীয়তা অনুসৰি চাইট্ৰাছ ৰস বা ব্ৰিনত আচাৰ:	
	নিষ্কাশিত ওজন	60.0 শতাংশতকৈ কম নহয়
	ব্ৰিনত পেক কৰিলে ছডিয়াম ক্লৰাইডৰ পৰিমাণ	12.0 তকৈ কম নহয়
	চাইট্ৰাছ ৰসত পেক কৰিলে চাইট্ৰিক এচিড হিচাপে এচিডিটি	12.0 তকৈ কম নহয়

2.	তেলত আচাৰ	
	নিষ্কাশিত ওজন	60.0% তকৈ কম নহয়
	ফল আৰু পাচলিৰ টুকুৰাবোৰ প্ৰায়তে তেলত ডুব থাকিব	
3.	ভিনেগাৰত আচাৰ	
	এচিটিক এচিড হিচাপে ভিনেগাৰৰ এচিডিটি:	2.0% তকৈ কম নহয়
	নিষ্কাশিত ওজন	60.0% তকৈ কম নহয়
4.	আচাৰত সংৰক্ষক থাকিব পাৰে (একক বা মিশ্ৰণত)	
	বেঞ্জোইক এচিড আৰু ইয়াৰ ছডিয়াম আৰু পটাছিয়াম নিমখ, বা দুয়োটা (বেঞ্জোইক এচিড হিচাপে গণনা কৰা হয়)	সৰ্বাধিক 250 পিপিএম
	ছালফাৰ ডাই অক্সাইড	সৰ্বাধিক 100 পিপিএম
	আচাৰবোৰ নিম্নলিখিত ধৰণে মাইক্ৰ'বায়োলজিকেল প্ৰয়োজনীয়তা অনুসৰি হ'ব	
	ছাঁচগণনা 25 গ্ৰাম/মিলিত অনুপস্থিত	

4.1.2 সংসাধিত আচাৰ:

পাচলি ৰখা, কটা আৰু পৃষ্ঠৰ চিকিৎসাৰ বাহিৰে আন সকলো প্ৰকাৰৰ প্ৰক্ৰিয়া অন্তৰ্ভুক্ত থাকে.

- পিকলিং হৈছে এচিড দ্রৱণ, সাধাৰণতে ভিনেগাৰ, বা নিমখ দ্রৱণত (ব্রিন) খোৱা সামগ্ৰী সংৰক্ষণ কৰাৰ প্ৰক্ৰিয়া। পিছৰ ক্ষেত্ৰত, সংৰক্ষক কাৰ্য কৰা এচিড (লেক্টিক এচিড মুখ্যতঃ) কিণ্বনৰ দ্বাৰা প্ৰস্তুত কৰা হয়.
- বেছিভাগ মুখ্য পাচলি বাগিচ্যিক ভাৱে বা পৰিয়ালত পিকলিং কৰি সংৰক্ষণ কৰিব পাৰি। পশ্চিমীয়া দেশবোৰত বাগিচ্যিকভাৱে পিক কৰা পাচলি আৰু ফলৰ সৰ্বাধিক পৰিমাণৰ তিয়াঁহ, বন্ধাকবি আৰু সেউজীয়া জলফাই। কেপাৰ, নহৰু, পিয়াজ, গাজৰ, ফুলকবি, বীন, আৰু অন্যান্য পাচলিও পিককৰা হয়, যদিও কম পৰিমাণত.
- পিকলিংয়ে ফল আৰু পাচলিবোৰক অনন্য বৈশিষ্ট প্ৰদান কৰে। ক্লেভাৰ, গাঁথনি আৰু ৰঙৰ আকাংক্ষিত পৰিৱৰ্তন বোৰ কিণ্বিত, পেষ্টুৰাইজড, আৰু ৰেক্ৰিজিৰেটেড আচাৰত হয়, আৰু সাৱধানে নিৰীক্ষণ কৰা হয়.
- পিকলিং হৈছে নিমখ, এচিড বা সুৰা থকা দ্ৰৱণএটাত খাদ্য তিয়াই ৰখাৰ প্ৰক্ৰিয়া। ইয়াক বেছিভাগ খাদ্যৰ সৈতে ব্যৱহাৰ কৰিব পাৰি, ফল, পাচলি, মাংস, সাগৰীয় খাদ্য আৰু কণীসহ.

4.2 খাদ্য সুৰক্ষা

প্ৰথম অংশ - সাধাৰণ স্বাস্থ্যকৰ আৰু চেনিটাৰী পদ্ধতিবোৰ ৰখাৰ পিছত পেটি ফুড বিজনেছ অপাৰেটৰসকলে পঞ্জীয়নৰ বাবে আবেদন কৰিব লাগিব

খাদ্য নিৰ্মাতা/ প্ৰচেছৰ/হেণ্ডলাৰৰ বাবে চেনিটাৰী আৰু স্বাস্থ্যকৰ প্ৰয়োজনীয়তা

খাদ্য নিৰ্মাণ, সংসাধিত বা পৰিচালনা কৰা স্থানত নিম্নলিখিত প্ৰয়োজনীয়তাবোৰ পালন কৰিব লাগিব:

1. চৌহদটো এটা অনাময় স্থানত অৱস্থিত হ'ব আৰু লেতেৰা পৰিৱেশৰ পৰা মুক্ত হ'ব আৰু সামগ্ৰিক স্বাস্থ্যকৰ পৰিৱেশ বজাই ৰাখিব। সকলো নতুন গোট পৰিৱেশগতভাৱে প্ৰদূষিত এলেকাৰ পৰা আঁতৰত স্থাপন কৰা হ'ব.

2. উৎপাদনৰ বাবে খাদ্য ব্যৱসায় কৰাৰ চৌহদত সামগ্ৰিক স্বাস্থ্যকৰ পৰিৱেশ বজাই ৰখাৰ বাবে উৎপাদন আৰু সংৰক্ষণৰ বাবে পৰ্যাপ্ত স্থান থাকিব লাগে.
3. চৌহদটো পৰিষ্কাৰ, পৰ্যাপ্ত পোহৰ আৰু বায়ুচলাচল আৰু চলাচলৰ বাবে পৰ্যাপ্ত মুক্ত স্থান হ'ব.
4. মজিয়া, চিলিং আৰু দেৱালবোৰ এক সুস্থ অৱস্থাত ৰক্ষণাবেক্ষণ কৰিব লাগিব। সেইবোৰ মসৃণ আৰু পৰিষ্কাৰ কৰিবলৈ সহজ হ'ব লাগে য'ত কোনো ফ্লেকিং পেইণ্ট বা প্লাষ্টাৰ নাথাকে.
5. মজিয়া আৰু স্কাৰ্ট যুক্ত বেৰবোৰ প্ৰয়োজন অনুসৰি এক কাৰ্যকৰী বীজাণুনাশকেৰে ধুব লাগিব চৌহদটো সকলো কীট-পতংগৰ পৰা মুক্ত ৰখা হ'ব। ব্যৱসায় পৰিচালনাৰ সময়ত কোনো স্প্ৰে কৰা নহ'ব, কিন্তু তাৰ সলনি চৌহদত সোমাবলৈ স্প্ৰে মাথি মাৰিবলৈ ক্লাই স্বাট/ফ্লেপ ব্যৱহাৰ কৰিব লাগে। উইণ্ডোচ, দুৱাৰ আৰু অন্যান্য খোলাবোৰ জাল বা স্ক্ৰীণৰ সৈতে লগোৱা হ'ব, যিহেতু আধাৰ পতংগমুক্ত কৰাৰ বাবে উপযুক্ত হয় নিৰ্মাণত ব্যৱহৃত পানী খোৱা ৰখা হ'ব আৰু প্ৰয়োজন হ'লে পানীৰ ৰাসায়নিক আৰু বেক্টেৰিয়াল পৰীক্ষা যিকোনো স্বীকৃত পৰীক্ষাগাৰত নিয়মীয়া ব্যৱধানত কৰা হ'ব।.
6. চৌহদত খোৱা পানীৰ নিৰন্তৰ যোগান নিশ্চিত কৰা হ'ব। মাজে মাজে পানী যোগান ৰখাৰ ক্ষেত্ৰত খাদ্য বা ধোৱাত ব্যৱহৃত পানীৰ বাবে পৰ্যাপ্ত সঞ্চয় ব্যৱস্থা কৰা হ'ব।.
7. সঁজুলি আৰু যন্ত্ৰপাতি যেতিয়া নিয়োজিত কৰা হয় তেনে ধৰণৰ ডিজাইনৰ হ'ব যিসহজে পৰিষ্কাৰ কৰাৰ অনুমতি দিব। পাত্ৰ, মেজ, যন্ত্ৰপাতিৰ কামকৰা অংশ আদি পৰিষ্কাৰ কৰাৰ ব্যৱস্থা প্ৰদান কৰা হ'ব।.

8. কোনো জাহাজ, পাত্র বা অন্যান্য সঁজুলি, যাৰ ব্যৱহাৰৰ ফলত স্বাস্থ্যৰ বাবে ধাতৱীয় দূষিত হোৱাৰ সম্ভাৱনা আছে, খাদ্য প্ৰস্তুত, পেকিং বা সংৰক্ষণত নিয়োজিত কৰা নহ'ব। (তাম বা পিতলৰ পাত্ৰবোৰত সঠিক আৱৰণ থাকিব)।
9. ছাঁচ/ ভেঁকুৰৰ বিকাশ আৰু সংক্ৰমণৰ পৰা মুক্তি নিশ্চিত কৰিবলৈ সকলো সঁজুলি পৰিষ্কাৰ, ধোৱা, শুকুৱাই ৰখা আৰু ব্যৱসায়ৰ সমাপ্তিত ৰখা হ'ব।
10. সঠিক পৰিদৰ্শনৰ অনুমতি দিবলৈ সকলো সঁজুলি বেৰৰ পৰা ভালদৰে আঁতৰত ৰখা হ'ব।
11. দক্ষ নিষ্কাশন প্ৰণালী থাকিব লাগে আৰু অস্বীকাৰ নিষ্কাশনৰ বাবে পৰ্যাপ্ত ব্যৱস্থা থাকিব লাগিব।
12. প্ৰক্ৰিয়াকৰণ আৰু প্ৰস্তুতিত কাম কৰা শ্ৰমিকসকলে পৰিষ্কাৰ এপ্ৰন, হাতৰ হাতমোজা আৰু মূৰৰ পোছাক ব্যৱহাৰ কৰিব।
13. সংক্ৰামক ৰোগত আক্ৰান্ত ব্যক্তিসকলক কাম কৰিবলৈ অনুমতি দিয়া নহ'ব। যিকোনো কটা বা আঘাত সকলো সময়তে আৱৰি থাকিব আৰু ব্যক্তিজনক খাদ্যৰ সৈতে পোনপটীয়া সংস্পৰ্শলৈ আহিবলৈ দিয়া উচিত নহয়।
14. সকলো খাদ্য সঞ্চালকে কাম আৰম্ভ কৰাৰ আগতে আৰু প্ৰতিবাৰ শৌচাগাৰ ব্যৱহাৰ কৰাৰ পিছত তেওঁলোকৰ আঙুলিৰ নখ কাটি, পৰিষ্কাৰ আৰু চাবোন, বা ডিটাৰ্জেন্ট আৰু পানীৰে হাত ধুৱা। শৰীৰৰ অংশবোৰ খজুৱতি কৰা, খাদ্য সঞ্চালন প্ৰক্ৰিয়াৰ সময়ত চুলি খজুৱতি পৰিহাৰ কৰিব লাগিব।
15. সকলো খাদ্য সঞ্চালকে খাদ্যত পৰিব পৰা নখ বা অন্যান্য সামগ্ৰী বা টিলা গহনা পিন্ধা পৰিহাৰ কৰিব লাগে আৰু লগতে তেওঁলোকৰ মুখ বা চুলি স্পৰ্শ কৰা পৰিহাৰ কৰিব লাগে।
16. চৌহদৰ ভিতৰত খোৱা, চোবাওৱা, ধূমপান কৰা, খুতু পেলোৱা আৰু নাক উৰোৱা নিষিদ্ধ কৰা হ'ব, বিশেষকৈ খাদ্য চম্ভালি থাকোঁতে।

17. সংৰক্ষণ কৰা বা বিক্ৰী কৰাৰ উদ্দেশ্যে থকা সকলো সামগ্ৰী ব্যৱহাৰৰ বাবে উপযুক্ত হ'ব আৰু দূষিত হোৱা পৰিহাৰ কৰিবলৈ সঠিক আৱৰণ থাকিব।
18. খাদ্য পৰিবহনৰ বাবে ব্যৱহৃত বাহনবোৰ ভাল মেৰামতিত ৰক্ষণাবেক্ষণ কৰিব লাগিব আৰু পৰিষ্কাৰ ৰাখিব লাগিব।
19. পৰিবহনত পেকেট যুক্ত ৰূপত বা পাত্ৰত থকা খাদ্যই প্ৰয়োজনীয় তাপমাত্ৰা বজাই ৰাখিব।
20. কীটনাশক / বীজাণুনাশকবোৰ পৃথকে ৰাখিব আৰু সংৰক্ষণ কৰিব লাগিব আৰু 'খাদ্য নিৰ্মাণ / সংৰক্ষণ/ সঞ্চালন ক্ষেত্ৰৰ পৰা আঁতৰত থাকিব লাগিব।

4.3 লেবেলিং মানদণ্ড

খাদ্য ভেজাল প্ৰতিৰোধ (পিএফএ) নিয়ম, 1955, আৰু 1977 চনৰ ওজন আৰু ব্যৱস্থাৰ মানদণ্ড (পেকেজড সামগ্ৰী) নিয়মৰ সপ্তম অংশত নিৰ্ধাৰণ কৰা অনুসৰি পেকেট কৰা খাদ্য সামগ্ৰীৰ বাবে লেবেল লগোৱাৰ প্ৰয়োজনীয়তা, লেবেলবোৰত নিম্নলিখিত তথ্য থকাটো প্ৰয়োজন।:

1. নাম, বাণিজ্য নাম বা বিৱৰণ
2. ওজন বা আয়তনৰ দ্বাৰা সেইবোৰৰ গঠনৰ অৱনমিত ক্ৰমত সামগ্ৰীটোত ব্যৱহৃত উপাদানবোৰৰ নাম
3. নিৰ্মাতা/পেকাৰ, আমদানিকৰ্তা, আমদানিকৰ্তাৰ নাম আৰু সম্পূৰ্ণ ঠিকনা, আমদানি কৰা খাদ্যৰ মূল দেশ (যদি খাদ্য সামগ্ৰী ভাৰতৰ বাহিৰত নিৰ্মাণ কৰা হয়, কিন্তু ভাৰতত পেক কৰা হয়)
4. পুষ্টিৰ তথ্য
5. খাদ্য এডিটিভ, ৰং আৰু ফ্লেভাৰ সম্পৰ্কীয় তথ্য
6. ব্যৱহাৰৰ বাবে নিৰ্দেশনা
7. ভেজ বা নন-ভেজ চিহ্ন

8. মুঠ ওজন, সংখ্যা বা সমলৰ আয়তন
9. স্বকীয় বেচ, লট বা কোড নম্বৰ
10. নিৰ্মাণ আৰু পেকেজিঙৰ মাহ আৰু বছৰ
11. মাহ আৰু বছৰ যাৰ দ্বাৰা সামগ্ৰীটো সৰ্বশ্ৰেষ্ঠভাৱে খোৱা হয়
12. সৰ্বাধিক খুচুৰা মূল্য

4.3.1 য'তেই প্ৰযোজ্য হয়, সামগ্ৰীৰ লেবেলত নিম্নলিখিতবোৰো থাকিব লাগিব

বিক্ৰিৰণ হোৱা খাদ্যৰ ক্ষেত্ৰত বিক্ৰিৰণ আৰু অনুজ্ঞা নম্বৰৰ উদ্দেশ্য। ৰঙৰ সামগ্ৰীৰ বহিৰ্ভূত সংযোজন। আমিষ খাদ্য – যিকোনো খাদ্য য'ত চৰাই, সতেজ পানী বা সামুদ্ৰিক জন্তু, কণী বা যিকোনো প্ৰাণীৰ উৎপত্তিৰ সম্পূৰ্ণ বা অংশ থাকে, গাখীৰ বা গাখীৰসামগ্ৰী অন্তৰ্ভুক্ত নকৰাকৈ – পেকেজটোত মুখ্যভাৱে প্ৰদৰ্শিত মুগা বৰ্গৰ ৰূপৰেখাৰ ভিতৰত মুগা ৰঙেৰে ভৰ্তি বৃত্তৰ প্ৰতীক থাকিব লাগিব, খাদ্যৰ নাম বা ব্ৰেণ্ড নামৰ ওচৰত ডিচপ্লে লেবেলৰ পৃষ্ঠভূমিৰ বিপৰীতে।

নিৰামিষ আহাৰত বৰ্গটোৰ ভিতৰত সেউজীয়া ৰং ভৰ্তি বৃত্তৰ একেই প্ৰতীক থাকিব লাগিব আৰু সেউজীয়া ৰূপৰেখা প্ৰদৰ্শিত হ'ব লাগিব।

সকলো ঘোষণা হ'ব পাৰে: পেকেজটোত সুৰক্ষিতভাৱে লগোৱা লেবেলত ইংৰাজী বা হিন্দীত প্ৰিন্ট কৰা, বা আমদানি কৰা পেকেজ থকা অতিৰিক্ত ৰেপাৰত তৈয়াৰ কৰা, বা পেকেজটোত প্ৰিন্ট কৰা, বা পেকেজটোত দৃঢ়ভাৱে লগোৱা কাৰ্ড বা টেপ এখনত কৰা হ'ব পাৰে আৰু কাষ্টমক্লিয়াৰেণ্সৰ আগতে প্ৰয়োজনীয় তথ্য বহন কৰা হ'ব পাৰে।

ৰপ্তানিকৰ্তাসকলে ভাৰতলৈ ৰপ্তানি কৰিব লগা সামগ্ৰীৰ লেবেল ডিজাইন কৰাৰ আগতে "এফএছএছ (পেকেজিং আৰু লেবেলিং) নিয়মাবলী 2011" আৰু খাদ্য সুৰক্ষা আৰু মানদণ্ডৰ সংকলন (পেকেজিং আৰু লেবেলিং) নিয়মাবলীৰ অধ্যায় 2 পৰ্যালোচনা কৰিব লাগে। এফ.এছ.এছ.এ.আই.-য়ে লেবেল লগোৱা নিয়মাবলী সংশোধন কৰে আৰু সেই সন্দৰ্ভত এক খচৰা অধিসূচনা 11 এপ্ৰিল, 2018 তাৰিখে প্ৰকাশ কৰা হয়, বিশ্ব বাণিজ্য সংস্থাৰ সদস্য দেশবোৰৰ পৰা মন্তব্য আমন্ত্ৰণ কৰি আৰু প্ৰাপ্ত মন্তব্যবোৰ পৰ্যালোচনাৰ অধীনত আছে আৰু প্ৰকাশৰ তাৰিখ অন্তিম হৈ আছে.

এফ.এছ.এছ. পেকেজিং আৰু লেবেলিং ৰেগুলেশ্যন 2011 অনুসৰি, মাল্টি-পিচ পেকেজসহ "প্ৰিপেকেজড" বা "প্ৰি পেকড ফুড", লেবেলত বাধ্যতামূলক তথ্য বহন কৰিব লাগে.



আমাৰ সৈতে যোগাযোগ কৰক

পৰিচালক

ভাৰতীয় খাদ্য প্ৰক্ৰিয়াকৰণ প্ৰযুক্তি প্ৰতিষ্ঠান

(খাদ্য প্ৰক্ৰিয়াকৰণ উদ্যোগ মন্ত্ৰালয়, ভাৰত চৰকাৰ)

পুডুকটাই ৰোড, থাঞ্জাভুৰ - 613 005, তামিলনাডু

ফোন নম্বৰ.: +91- 4362 - 228155, ফেক্স নম্বৰ.:+91 - 4362 - 227971

ইমেইল: director@iifpt.edu.in; ৱেব: www.iifpt.edu.in



