

बसवंत  
हनी बी फेस्टिव्हल  
दि. २१ ते ३० डिसेंबर २०२३  
बसवंत गार्डन, मुखेड रोड,  
पिंपळगाव बसवंत,  
ता. निफाड, जि. नाशिक  
(सकाळी १०.००  
ते सायंकाळी ०५.००)

# मधामधील भेसळ चिंताजनक!

मधुवार्ता



पूर्वीच्या काळी साखर तसेच गुळाची काकवी यांचा वापर मधामध्ये भेसळ करण्यासाठी केला जात होता. ही भेसळ सहजपणे लक्षात येत होती. परंतु आजच्या या प्रगत युगामध्ये कॉर्न सिरप, राईस सिरप यासारख्या जास्त फ्रुक्टोज असलेल्या सिरप्सचा वापर केला जातो. तो मानवी आरोग्यासाठी चांगला नाही. अशी भेसळ फक्त प्रयोगशाळेत तपासली गेली तरच लक्षात येते. या प्रकारच्या भेसळीमुळे रक्तातील साखरेचे प्रमाण कमी होण्याऐवजी वाढते. मानवी आरोग्यासाठी हे निश्चितच चांगले नाही.



आरोग्यदायी मध मधमाश्या कष्टाने तयार करतात आणि काही कंपन्या स्वतःच्या फायद्यासाठी या मधामध्ये भेसळ करून विकतात. खरंच, निसर्गाने मानवाला भरभरून दिले. परंतु मानवाचा लोभी स्वभाव आणि अप्पलपोटेपणा यामुळे तो स्वतःच्याच पायावर कुऱ्हाड मारून घेत आहे. मधमाश्यांना एक किलो मध तयार करायला एक कोटी फुलांना भेटी द्याव्या लागतात. त्यासाठी चार लाख किलोमीटर प्रवास करावा लागतो. म्हणजेच एक किलो मध तयार करायला मधमाशीला पृथ्वीभोवती दोन प्रदक्षिणा होतील इतके अंतर कापावे लागते. तयार केलेला मध ती अत्यंत काळजीपूर्वक आपल्या वसाहतीतील लहान लहान घरांमध्ये ठेवून सीलबंद करते; जेणेकरून त्यामध्ये कोणत्याही प्रकारची भेसळ व अशुद्धता होणार नाही. पण हाच मध ज्यावेळी माणसाच्या हातात येतो त्यावेळी मात्र त्याला मधमाशीच्या कष्टांचा विसर पडतो आणि त्याला त्याच्या स्वतःच्या फायद्याचे दिसू लागते. (अर्थात याप्रकारे मधामध्ये भेसळ सर्वच कंपन्या किंवा व्यक्ती करतात असे नाही. परंतु जे भेसळ करतात

त्यांच्यामुळे मध आणि मधमाशी व्यवसाय नाहक बदनाम होतो.)

## गुणवत्ता मानांकन

### स्वीकारणे आवश्यक

मधमाशी तिचे जीवन ४० ते ४५ दिवस जगते. चार ते पाच मधमाश्या ज्यावेळी आयुष्यभर काम करतात त्यावेळी त्या आपल्याला एक चमचा मध देऊ शकतात. एक चमचा मध हे प्रमाण आपल्याला थोडेसे वाटते; परंतु ती चार ते पाच मधमाश्यांची आयुष्यभराची कमाई असते! या सर्व बाबींचा खरोखरच विचार करायची वेळ आली आहे. काही कालावधीपूर्वी एफ.डी.ए. ने मुंबईमध्ये मधाचे नमुने घेतले. एकूण ८६ नमुन्यांपैकी ५२ नमुन्यांमध्ये मधात भेसळ आढळून आली. पूर्वीच्या काळी साखरेची भेसळ मधामध्ये केली जात होती. परंतु आता कृत्रिम साखरेसारखे सिरप बाजारात उपलब्ध आहे, ज्यामध्ये मॅनोज, माल्टोज, मॅलटोट्रिओज यासारखे पदार्थ असतात. अर्थात या प्रकारची भेसळ ओळखण्यासाठी एन.एम.आर.एस. (न्यूक्लियर मॅग्नेटिक रेझोनन्स स्पेक्ट्रोस्कोपी) ही टेस्ट करावी लागते.

खरं तर मधाच्या गुणवत्तेचे मानांकन स्वीकारणे गरजेचे आहे. आजकाल प्रतिकारक्षमता वाढविण्यासाठी मधाचा वापर वाढला आहे ही चांगली बाब आहे. कारण आपल्या देशातील समाजाला आता मधाचे महत्त्व पटत आहे. एक-दोन ग्रॅम प्रतिमाणशी मधाचा वापर होणाऱ्या भारतात प्रतिमाणशी १०० ग्रॅम मधाचा वापर सुरू झाला तर लाखो टन मधाची बाजारपेठ आपल्या देशातच आहे. म्हणूनच पुढील ३० वर्षे हा मधमाशी व्यवसायाला चालना देणारा कालखंड असणार आहे. हे सर्व होत असताना ग्राहकांच्या मनामध्ये मधाच्या शुद्धतेबद्दल शंका निर्माण करण्यासारख्या घटना घडणे म्हणजेच या व्यवसायाला गती मिळण्याआधीच त्यावर आघात केल्यासारखे आहे.

### भेसळ ओळखणे

#### सद्यःस्थितीत कठीण

पूर्वीच्या काळी साखर तसेच गुळाची काकवी यांचा वापर मधामध्ये भेसळ करण्यासाठी केला जात होता. ही भेसळ सहजपणे लक्षात येत होती. परंतु आजच्या या प्रगत युगामध्ये कॉर्न सिरप, राईस सिरप यासारख्या जास्त फ्रुक्टोज असलेल्या सिरप्सचा वापर केला जातो. तो मानवी आरोग्यासाठी चांगला नाही. अशी भेसळ फक्त प्रयोगशाळेत तपासली गेली तरच लक्षात येते. या प्रकारच्या भेसळीमुळे रक्तातील साखरेचे प्रमाण कमी होण्याऐवजी वाढते. मानवी आरोग्यासाठी हे निश्चितच चांगले नाही. दुसरी महत्त्वाची बाब म्हणजे पूर्णपणे पक्क झाल्यानंतरच मध काढणे गरजेचे असते. कारण मधमाशी या मधामधील पाण्याचे प्रमाण २० टक्क्यांपेक्षा कमी करते. असा मध नैसर्गिकरित्या अनेक वर्षे टिकतो. परंतु अनेकदा मधमाशीच्या वसाहतीमध्ये मधाचे पूर्णपणे कॅपिंग करायच्या आधी मध काढला जातो.

या मधामध्ये पाण्याचे प्रमाण जास्त असते. हे पाणी कमी करण्यासाठी त्याला उष्णता द्यावी लागते. यामुळे मधातील मानवी आरोग्यासाठी उपयुक्त अशी जीवनसत्त्वे तसेच खनिजे यांचा न्हास होतो, मधाची गुणवत्ता कमी होते. रॉ हनी म्हणजेच कोणतीही प्रक्रिया

न करता उपलब्ध असलेल्या मधाला मागणी वाढत आहे. परंतु हे रॉ हनी तपासण्याची सोयही उपलब्ध नाही. आज आपल्याला ४०० ते ५०० रुपये किलो या दराने मध उपलब्ध होतो. परंतु रॉ हनीचा विचार केला तर तो एक हजार रुपये किलोच्या आत उपलब्ध होऊ शकत नाही.

### मानांकनासाठी आधुनिक

#### प्रयोगशाळांची गरज

मधमाश्यांनी तयार केलेला मध सर्वत्र मूलतः शुद्धच असतो. तो आहे त्याच स्वरूपात ग्राहकांना उपलब्ध करून दिला तर निश्चितच आरोग्यासाठी चांगले आहे. परंतु दुर्दैवाने मधाच्या किंमती कमी करायच्या स्पर्धेत मधामध्ये भेसळ करण्याची मानसिकता वाढत आहे. भारत सरकारने मधाची शुद्धता तपासण्यासाठी तसेच आंतरराष्ट्रीय स्तरावरील गुणवत्ता प्रमाणपत्र उपलब्ध करून देण्यासाठी देशामध्ये या प्रकारच्या प्रयोगशाळा सुरू केल्या आहेत. या प्रयोगशाळांतून मधाची तपासणी करून- त्यांनी दिलेल्या मानकांनुसार गुणवत्ता ठेवण्यासाठी प्रयोगशाळा पातळीवर शासनाच्या गुणवत्ता तपासणी करणाऱ्या विभागाच्या पातळीवर; मधाची प्रक्रिया आणि विक्री करणाऱ्या कंपन्यांच्या पातळीवर; तसेच मध उत्पादन करणाऱ्या व्यावसायिकांच्या पातळीवर प्रामाणिक प्रयत्न करण्याची गरज आहे कारण जसजसे मधाचे मार्केट वाढत जाईल तसतसा ग्राहक जागृत होत जाणार आहे. ग्राहकांच्या मनात मधाबद्दल कोणत्याही प्रकारची शंका येऊ नये याबद्दल सर्वांनी प्रयत्न करण्याची गरज आहे. कारण ग्राहकांकडून मधाची मागणी वाढली तरच मधमाशी पालन व्यवसायाला उभारी मिळेल. यासाठी उत्पादक तसेच प्रक्रिया उद्योग यांच्या पातळीवर संघटित प्रयत्न करणे गरजेचे आहे. केवळ पायाजवळ पाहून अल्पकाळापुरता फायदा घेण्यापेक्षा दूरदृष्टी बाळगल्यास कायमस्वरूपी फायदा होईल यात शंका नाही. मधमाशीने दिलेल्या या मौल्यवान मधाला त्याच्या नैसर्गिक स्वरूपातच सर्व मानवांच्या आरोग्यासाठी उपलब्ध करून देणे हीच काळाची गरज आहे.

(सौजन्य : पूर्वा कृषिदूत परिवार)