

करुणा-मित्र

ब्यूटी विदाउट कुएल्टी - भारत की पत्रिका
प्राणी अधिकारों के लिए अंतर्राष्ट्रीय शैक्षणिक धर्मार्थ ट्रस्ट

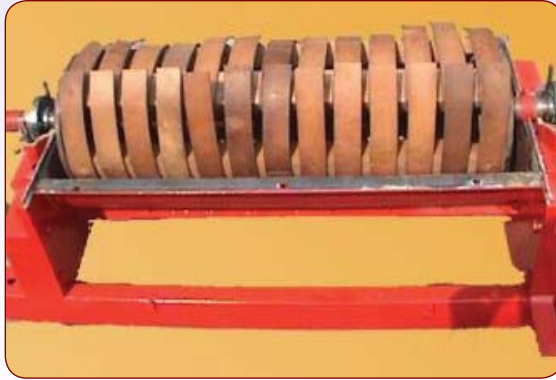
दाल-दलहन की निर्माण प्रक्रिया में चमड़े का प्रयोग

शाकाहारियों के भोजन मेन्चू में रोटी-चावल-सब्जी के साथ दाल-दलहन अनिवार्य रूप से रहते हैं। दाल-दलहन के बिना हमारा भोजन मानो, अधूरा रहता है। अब तक हम मानते आये हैं कि दाल-दलहन की बनावट में कहीं भी किसी प्रकार से प्राणी अत्याचार नहीं होता है। परंतु, हाल ही में **बी.डबल्यू.सी.** के ध्यान पर लाया गया है कि दाल-दलहन की निर्माण प्रक्रिया में चमड़े के बेल्ट का प्रयोग होता है। अधिक छानबीन करने पर, एक दाल-मिल मालिक से मौखिक पूछताछ करने पर उन्होंने पुष्टि की कि आमतौर पर पोलिश की जाने वाली दाल को चमकाने के लिये जिस मशीन का प्रयोग होता है, उसमें चमड़े के पट्टे लगते हैं। खास कर मुंग दाल को चमकाने के लिये व्याघ्रचर्म (बाघ के चमड़े) का प्रयोग होता है। हमारे देश में बाघ राष्ट्रीय प्राणी है व उसका चमड़ा खरीदना-बेचना अवैध होने से यह आपराधिक प्रवृत्ति हो जाती है। ऐसे चमड़े का प्राप्ति स्थान हमें अब तक जानने को नहीं मिला है।

इस जानकारी के मिलने पर हमने २८ दाल मिल मालिकों, इन्डिया पल्सिस एण्ड ग्रेइन्स एसोसिएशन, मुंबई, आई.आई.पी.आर. (इन्डियन इन्स्टिट्यूट ऑफ पल्सिस रिसर्च), कानपुर के उपर इमेल से आधिकारिक रूप से संपर्क करते हुए उनसे इस मामले की सच्चाई जानना चाही। कुछ हफ्तों के बाद भी हमें एक को छोड़ कर कोई प्रत्युत्तर नहीं मिला है। बड़ी अजीब बात रही है कि न किसी दाल मिल मालिक, न ही उनके एसोसिएशन, किसीने हमारे प्रश्न का उत्तर तक देने का सौजन्य तक दिखाया है, न ही किसीने हमारी बात का विरोध किया है। उनकी चुप्पी हमारी समझ से परे रही है। जिसकी ओर से हमें जवाब मिला है, वह संस्था है, इन्डियन इन्स्टिट्यूट ऑफ पल्सिस रिसर्च, अर्थात्,

भारतीय दाल अनुसंधान संस्थान, कानपुर। उनके वैज्ञानिक प्रसून वर्मा की तरफ से प्राप्त प्रत्युत्तर निम्नानुसार है:

"आपके प्रश्न के प्रत्युत्तर में सूचित किया जाता है कि बिना छिलके की किसी भी फर्स्ट ग्रेड (प्रथम श्रेणी) दाल को कभी चमकाया नहीं जाता है। हालाँकि, दालों को चमकाने की सिफारिश (मतलब कि आवश्यकता) नहीं है, तथापि, दूसरी और तीसरी श्रेणी की दालों को खाद्य तेल, रंग और पाउडर के ज़रिये चमकाया जाता है, जिससे कि उत्पाद के रूप रंग में निखार आये। सामान्यतया, दाल को चमक दमक और एक समान रूप देने के लिये चमड़े के बेल्ट इस्तमाल किये जाते हैं। पोलिशिंग संभवतया, टाला जाना चाहिये। फिर भी यदि पोलिश की हुई दाल उपयोग में ली जाती है तो उसे बार बार धोने के बाद ही पकाने के लिये इस्तमाल की जानी चाहिये। दावा किया जाता है कि पोलिशिंग के कारण दाल की भंडारण क्षमता में सुधार होता है। किसी भी दाल के लिये पोलिशिंग अनिवार्य प्रक्रिया नहीं है।"



प्राणियों के चमड़े के पट्टे से लेस दाल पोलिश करने का यंत्र
तसवीर सौजन्य: www.pulveriser.co.in

देश की अग्रणी दाल मिल कंपनी अपनी पोलिश नहीं की गई विशेष ब्राण्ड की दालों के विपणन विज्ञापन में दावा करती है कि "१. हम मारबल-संगमरमर-पाउडर नहीं मिलाते हैं (यह हमारी आँतों के लिये अत्यधिक हानिकर है)। २. हम पानी से पोलिश नहीं करते हैं (पानी का स्रोत पता नहीं होता है)। ३. लेधर बेल्ट

पोलिश नहीं करते हैं (प्राणी की खाल)" इस लेख में दर्शाया गया चित्र इन्टरनेट से लिया गया है, जोकि चमड़े के बेल्ट का प्रयोग होना साबित करता है।

इन तथ्यों के प्रकाश में यह स्पष्ट है कि पोलिश की हुई दाल की निर्माण प्रक्रिया में चमड़े का बेल्ट काम में लाया जाता है। ध्यान रहे, पोलिश नहीं की गई दाल यदि रूपांतरित जीन-बीज (जी.एम.) जेनेटिकली मोडीफाइड बीज से बनी है, तब इसके शाकाहारी नहीं होने की संभावना बनी रहती है। इस विषय में हम अधिक रोशनी आगामी अंक में डालेंगे। **बी.डबल्यू.सी.** की छानबीन अभी जारी है। किसी विशेष तथ्य के सामने आते ही हम आपको यथानुसार सूचित करेंगे। वरख की उत्पादन प्रक्रिया में प्राणियों के अंगों का प्रयोग और पोलिश किये गये दाल-दलहन की निर्माण प्रक्रिया में चमड़े का प्रयोग प्राणी-अत्याचार की गवाही देते हैं। इससे बचें।

नमक

हर्षद दवे

नमक हजारों सालों से प्रागैतिहासिक मनुष्य के जीवन का हिस्सा रहा है। विशेष कर, आहार परिरक्षण के मामले के लिये इस्तमाल किया जाता है। पुराने दिनों में भुगतान के एवज में भी उसका प्रयोग होता था।

नमक चाटने वाले अन्य स्तनधारी प्राणियों की भाँति मनुष्य शत प्रतिशत नमक के बगैर चला नहीं सकता। हमारे स्नायु और तंत्रिकाओं के कार्यरत रहने के लिये यह आवश्यक है। इसकी अपूर्णता से गंभीर परिणाम हो सकते हैं। क्योंकि, हमारे आधे से उपर शरीर में प्रवाही होता है, जिसमें नमक होता है।

पसीना, मूत्र, की निकासी में हम नमक गँवाते हैं, जिसकी क्षतिपूर्ति आवश्यक है। नमक छोटी मात्रा में उपयोगी है, परंतु, अधिक मात्रा में लेने पर प्राणियों, मनुष्यों और वनस्पति के लिये हानिकर है।

वर्तमान में समुद्री एवं चट्टानी खाद्य नमक विश्व के विभिन्न भागों में बीस से भी अधिक प्रकारों में उपलब्ध है। परिष्कृत, अपरिष्कृत, आयोडाइज्ड, फाइन-ग्रेइन्ड, स्फटिक, फाहे, टेब्लेट, आदि। हालाँकि, अधिकांश सभी नमक बाष्पीकरण के माध्यम से पाये जाते हैं, समुद्री या चट्टानी नमक होने के आधार पर भिन्न-भिन्न प्रक्रियाएँ अपनायी जाती हैं।

साधारण/समुद्री नमक

नमक अर्थात्, सोडियम क्लोराइड को समुद्र या कूर्एँ और लवण सरोवर से प्राप्त खारे पानी के श्रेणीबद्ध सूर्य बाष्पीकरण के बाद पाया जाता है।

साधारण/समुद्री/सौर नमक बनाने की प्रक्रिया में छोटे समुद्री जीव-जंतु मरते हैं। वास्तव में परिष्करण की प्रक्रिया के दौरान जैविक कचरा और सड़ा हुआ मांस साफ किया जाना चाहिये। क्योंकि, समुद्री जल बाष्पीकरणके निश्चित स्तर पर सूर्य की गर्मी से सूखाने के लिये विभिन्न गड्ढे, तालाब, कुण्डी या जलाशयों में से इस दौरान किसी भी पेंदे से पानी रीस न पाये इस लिये स्थानान्तरित किया जाता है।

कालीवेली, पोण्डीचेरी के लवण-पटल (सोल्ट-पेन) के उपर मछली पर झपट्टा मारने के लिये उड़ने वाले सारस पक्षियों का दृश्य आम है। गोवा स्थित लवण-पटल में बाष्पीकरण की प्रक्रिया फरवरी से मई के दौरान होती है। गर्मियों के दिनों में कच्चा नमक इकट्ठा किया जाता है। इन्हीं लवण-पटलों में वर्ष के शेष भाग में जून से जनवरी तक मत्स्यपालन किया जाता है।

वर्षा के पश्चात्, कच्छ के रण में, मच्छीमारों के द्वारा छोड़ी गई जगह में नमक संग्राहक काम पर लग जाते हैं। खारे पानी से भरे दलदल में गर्म सूर्य के कारण नवम्बर से सूखना शुरू हो जाता है। भारत में पकने वाले कुल नमक का ७०% हिस्सा गुजरात में पैदा होता है। १३००० के उपर नमक

कामगार १७६ लाख टन नमक प्रति वर्ष पैदा करते हैं, जोकि समूचे विश्व में भारत को तीसरे स्थान पर रखता है।

२०१२ में टाटा केमिकल्स व अन्य बड़े नमक उत्पादकों ने नमक में लौह मिला कर उसे और पुष्ट करना प्रारंभ किया है। ताकि, गोयटर के अतिरिक्त पांडु रोग का भी प्रतिकार हो पाये। काला नमक, लाल नमक, संचल, बुनियादी तौर पर ज्वालामुखी की चट्टानें/सिंधालून है जोकि, उत्तर भारत

की खदानों में पाया जाता है। इसमें फ्लोराइड की मात्रा अधिक होती है। हिमालयन स्फटिक नमक पाकिस्तान के भूतल से पाया जाता है। इस में केवल सोडियम और क्लोराइड से कुछ अधिक होता है। हिमालयन स्फटिक नमक केवल आरोग्यप्रद ही नहीं होता, बल्कि, विगन है, और अत्यंत सुलभ है। तुलनात्मक रूप से देखें तो मृत जीव-जंतु के अवशेष जिस प्रकार आयोडाइज्ड नमक से प्रक्रिया के दौरान निकालना पड़ते हैं, उसी प्रकार, इन में से भी दूर करना पड़ते हैं।



हिमालयन स्फटिक नमक। तसवीर सौजन्य: योगेश खणगे

**ब्यूटी विदाउट क्रुएल्टी की
तीन एक समान वेब साइट अवश्य देखें :**

www.bwcindia.org

www.bwcindia.info

www.beautywithoutcruelty.in

चूईंग गम

निर्मल निश्चित

चूईंग गम विभिन्न लाजवाब आकार, कद और प्रकार में उपलब्ध है। उदा. बबल गम, गम बोल, पेलेट, पोप, स्टीक और रिबन। इनमें से बहुत सारे शक्कर-मुक्त होते हैं, कुछेक औषधि-युक्त होते हैं तो कुछ एनर्जी गम होते हैं, जिनमें घटक के रूप में निकोटिन, केफिन और जिनसेंग नामक तत्व होते हैं।

कहा जाता है कि चूईंग गम से स्मरण शक्ति में सुधार होता है और ज्ञानात्मक शक्ति में वृद्धि होती है, तनाव में कमी होती है, चौकन्ना और एकाग्र रहने में सहायता मिलती है, वजन बनाये रखने में सहायता मिलती है, मुंह और दांतों के आरोग्य और पाचनशक्ति में सुधार होता है। यह भी कहा जाता है कि चूईंग गम वजन वृद्धि को प्रोत्साहित करता है व लार को उत्तेजित करता है, जो अग्न्याशय (पेनक्रियास) को संदेश भेजती है कि आहार आ रहा है, ईन्सुलिन को मुक्त करो।

कभी कभी यह पूछा जाता है कि चूईंग गम के घटक क्या है। अन्य पेकेज्ड खाद्य सामग्री की भांति कुछेक मांसाहारी निकल सकते हैं।

इसके घटक मुख्यतया गोंद मूलक (Gum Base), फिलर, सोप्टनर, स्वीटनर, सुगंधी वर्धक, और परिरक्षक (प्रिज़र्वेटिव) हैं।

गोंद मूलक: मुख्यतया ये मुंह साफ़ करने वाले माने जाते हैं। लोग ५००० वर्षों से गम चबाते हैं! विभिन्न वृक्षों की राल या गोंद, जैसे कि मस्तगी (मेस्टिक), स्पूस, सोर्वा और जेटुलॉग। वैसे पेरेफोन और केन्डेलिलिया मोम भी मशहूर हैं, परंतु, ई.स. १६०० के वर्षों में चिकल सेपोडिलिया, उष्ण कटिबंधी सदाबहार वृक्षों से पाये जाने वाले चिकल लेटेक्स या रस उनकी बुनावट के पोत और नर्मी के चलते गम के रूप में अत्यधिक प्रयुक्त होने लगे।

आज चूईंग गम कृत्रिम (सिन्थेटिक) रबड़ से भी बनते हैं। लेटेक्स की अपेक्षा यह सस्ता तो है ही, साथ ही आसानी से उपलब्ध भी है।

कुछ चूईंग गम मूलक में १५% लेटेक्स हो सकता है, और शेष सिन्थेटिक रबड़, जैसे कि पोलिइसोब्यूटिलिन, ब्यूटाडिन-स्टायरिन, पोलिइथिलिन और पोलिविनाइल एसिटेट (सभी खनिज/पेट्रोलियम जनित) में डाल कर बनाने की विधि में कच्चा गोंद मूलक विसंक्रमित (स्टेरिलाइज़्ड) भाँप कूकर में पिघलाया जाता है। तत्पश्चात् इसे उच्च शक्ति अपकेन्द्रित (हाई पावर्ड सेन्ट्रिफ्यूज) में डाल कर अवांछित छाल और कचरा निकाल दिया जाता है। अन्य घटकों को बाद में विविध गुप्त अनुपात के अनुसार मिलाया जाता है।

फिलर: चूईंग गम फिलर कैल्शियम कार्बोनेट (खनिज/प्राणीज) और मक्के का स्टार्च है।



चूईंग गम। तसवीर सौजन्य: गुगल इमेजेस

सोप्टनर: परिष्कृत वनस्पति तेल या ग्लिसरिन (प्राणीज/वनस्पतिजन्य) को मिलाया जाता है, ताकि, चूईंग गम ताज़ा, नर्म और नम रहे।

स्वीटनर (मीठास वर्धक): ज़ाइलिटोल और मेनिटोल (दोनों वनस्पतिजन्य) जैसे कृत्रिम (और नुकसानदेह), सोर्बिटोल, सेकरिन, एस्पार्टेम और सुक्रालोज़ (सभी विगन) को शक्कर/मक्के का सिरप/बिट जूस के स्थान पर प्रयोग हो सकता है।

सुगंधी वर्धक: पुदीने की महक सुगंधित वनस्पति तेल से निकाली जाती है। अधिकांश फलों की महक कृत्रिम होती है, उदा. सेब इथाइल एसिटेट से, और चेरी बेन्ज़ालडिहाइड से।

परिरक्षक: चूईंग गम में प्रयुक्त परिरक्षक/एन्टी ऑक्सिडन्ट बीएचटी/ब्यूटालेटेड हाइड्रोक्सिटोल्फूइन हो सकता है, जोकि, विगन है अथवा हाइड्रोक्विनोन से बना बोम्बार्डियर बितल होता है।

निपटारा: चूईंग गम का निपटारा आरोग्य के मुद्दे से बहुत बड़ी समस्या होने से कुछेक केम्पस में उसके लिये प्रवेश वर्जित है।

विज्ञापन: भारत में चूईंग गम के विज्ञापन दांत को सफेद बनाने और दांतों की सड़न को रोकने पर केन्द्रित होते हैं। उदा. हेपीडेन्ट, सेन्टर फ्रेश और ओरबिट व्हाइट।

जैन विगन व्यंजन**ब्रेड रोल**

(४ व्यक्ति के लिये)

सामग्री :

६ कच्चे केले

१/२ केप्सीकम-बारीक काटा हुआ

१/२ कप बारीक काटी हुई गोभी

२ चम्मच मिर्च की पेस्ट

नमक स्वाद अनुसार

२ चम्मच शक्कर

१/२ नीबु

हरा धनिया आवश्यकतानुसार

१ चम्मच गर्म मसाला

१ बड़ा पैकेट सैण्डविच ब्रेड

तलने के लिये तेल



विधि :

केले को उबाल कर छिलके उतारने के बाद स्मेश करें, तमाम मसाले डाल दें।

ब्रेड की स्लाईस के कोर काटकर कटोरी में पानी लेकर थोड़ा सा डुबो कर तुरंत निकाल लें।

और स्लाईस को हलके से दबाकर पानी निचोड़ लें।

उस में मसाला भर कर रोल बनायें।

गर्म तेल में मद्धम आँच पर ब्राउन होने तक तलें।

टमाटर सोस और चटनी के साथ परोसें।

**मिच्छामि दुक्कडम्**

पर्वधिराज पर्युषण के समापन

एवम्

संवत्सरी के मंगल अवसर पर

हम अपने सदस्य परिवारों की

अंतःकरणपूर्वक

क्षमायाचना करते हैं।

जाने अनजाने में यदि हमने

आपका दिल दुःखाया हो

तो इस अवसर पर

करबद्ध और नतमस्तक भाव से

मिच्छामि दुक्कडम्।

इस पावन पर्व को

यादगार बनाने के लिये

आप बी.डबल्यू.सी. को

उदारतापूर्वक दान देकर

बी.डबल्यू.सी. की

गतिविधि को प्रोत्साहन दें,

ताकि, पशु-कल्याण एवं

अहिंसा की इस मुहिम को

हम अधिक गति दे सकें।

**ब्यूटी विदाउट कुएल्टी**

एक ईसी जीवनपद्धति है जो किसी जीव को चाहे वो भूमि, जल अथवा वायु का हो मय, पीड़ा अथवा, मृत्यु नहीं पहुँचाती

करुणा-मित्र प्राणिज पदार्थ रहित कागज़ पर मुद्रित किया जाता है, और प्रत्येक बरसंत (फरवरी), ग्रीष्म (मई), वर्षा (अगस्त) एवं शिशिर (नवम्बर) में प्रकाशित किया जाता है।

© करुणा-मित्र का प्रकाशनाधिकार ब्यूटी विदाउट कुएल्टी के पास सुरक्षित है। प्रकाशक की लिखित पूर्वानुमति के बिना किसी भी प्रकार से किसी भी मुद्रित सामग्री की अनधिकृत प्रतिकृति करना प्रतिबंधित है।

सम्पादक: भरत कापडीआ

डिज़ाईन और टाईप सेटींग: योगेश खणगे

मुद्रण स्थल: मुद्रा, 383 नारायण पेठ, पुणे 411 030

प्रकाशक: डायना रत्तागार, अभ्यक्षा

ब्यूटी विदाउट कुएल्टी (भारतीय शाखा)

4 प्रिन्स ऑफ वेल्स ब्राह्म, वानवडी, पुणे 411 040

टेलिफोन: +91 20 2686 1166 फेक्स: +91 20 2686 1420

ई-मेल: admin@bwcindia.org वेबसाइट: www.bwcindia.org