

തേനിലെ മായം കണ്ടെത്താം

സോമു മലപ്പട്ടം

ലോകത്ത് കിട്ടാവുന്നതിൽ ഏറ്റവും മികച്ച കൊഴുപ്പുരഹിത ഭക്ഷണ പദാർത്ഥങ്ങളിലൊന്നാണ് തേൻ.

അകത്തും പുറത്തും ഒരൂപോലെ ഉപയോഗിക്കാവുന്ന ഔഷധമെന്ന കീർത്തിയും തേനിനുണ്ട്. പഞ്ചസാര, ഗ്ലൂക്കോസ്, ഫ്രക്ടോസ്, സൂക്രോസ്, പ്രോട്ടീൻ, ഇരുമ്പ്, അമിനോ



ആസിഡ്, എനിവയെല്ലാം അടങ്ങിയ ഒന്നാന്തരം ഊർജദായക ഔഷധപദാർത്ഥംകൂടിയാണിത്.

താരതമ്യേന കുറഞ്ഞ ഉൽപ്പാദനവും കൂടിയ ആവശ്യവും കാരണം മായംചേർക്കൽ ഏറ്റവുമധികം നേരിടുന്ന ഉൽപ്പന്നമായാണ് ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാവകുപ്പ് തേനിനെ പട്ടികപ്പെടുത്തിയിട്ടുള്ളത്. ടാർട്രാസിൻ, സൺസെറ്റ്, കാർമോഡി തുടങ്ങിയ രാസവസ്തുക്കൾ തേനിന് കളറുകൾ ലഭിക്കുന്നതിനായി ചേർക്കുന്നവയാണ്. ഇതിനു പുറമെ പഞ്ചസാര, ശർക്കര, ജീപ്പ്സം, ഗ്രീസ്, കരിഭായിൽ തുടങ്ങിയവയും മായംചേർക്കുന്നതിനായി ഉപയോഗിക്കുന്നതായി ഭക്ഷ്യസുരക്ഷാവകുപ്പ് കണ്ടെത്തിയിട്ടു

ണ്ട്. മായം കലർന്ന തേൻ തിരിച്ചറിയുന്നതെങ്ങനെ?

ചെറിയ ചെറിയ പരിശോധന, നിരീക്ഷണങ്ങൾ തുടങ്ങിയവകൊണ്ട് നമ്മുക്കുതന്നെ തേനിലുള്ള മായം തിരിച്ചറിയാൻ സാധിക്കും.

\$ കുറച്ച് പഞ്ഞിയെടുത്ത് നീളത്തിൽ ചുരുട്ടി തേനിൽ മുക്കുക. അൽപ്പം കഴിഞ്ഞ് പ്രസ്തുത പഞ്ഞി കത്തിച്ചു നോക്കുക. പഞ്ഞി നന്നായി കത്തുന്നുണ്ടെങ്കിൽ ആയതിൽ മായമില്ല. കത്തുമ്പോൾ പൊട്ടലും ചീറ്റലും ഉണ്ടാകുന്നുണ്ടെങ്കിൽ ആയതിൽ മായം ചേർന്നിട്ടുണ്ട്.

\$ മറ്റൊരു രീതി ഇതാണ് ഒരു കുപ്പി ഗ്ലാസിൽ വെള്ളമെടുത്ത് മേശപ്പുറത്തുവയ്ക്കുക. വെള്ളം നിശ്ചലമായശേഷം പ്രസ്തുത വെള്ളത്തിലേക്ക് മൂന്നുതുളളി തേൻ ഇറ്റിക്കുക. ഇറ്റിച്ചു തേൻ അലിയാതെ തുളളിയായിത്തന്നെ നിൽക്കുന്നുണ്ടെങ്കിൽ പ്രസ്തുത തേൻ ശുദ്ധമാണ്. തേൻതുളളി സാവകാശം അലിയുന്നുണ്ടെങ്കിൽ ആയതിൽ പഞ്ചസാര ചേർത്തിട്ടുണ്ടെന്ന് അർഥം.

\$ ഇതാ വേറൊരു രീതി ഒരു കുപ്പി ഗ്ലാസിൽ അൽപ്പം തേൻ എടുക്കുക. അതിൽ അൽപ്പം വെള്ളം ചേർത്ത് തേൻ നേർപ്പിക്കുക. ഇതിലേക്ക് രണ്ടുതുളളി വിനാഗിരി ചേ

ർക്കുക. ഉടൻതന്നെ തേമ്പുള്ളം പതഞ്ഞുയരാൻ തുടങ്ങുന്നുണ്ടെങ്കിൽ ആയതിൽ മായം ചേർത്തിട്ടുണ്ടെന്ന കാര്യം ഉറപ്പ്. ജീപ്പ്സം ചേർത്ത തേനിലാണ് വിനാഗിരി പ്രതിപ്രവർത്തിക്കുന്നത്.

\$ ഇങ്ങനെയും മായം പരിശോധിക്കാം

ഒരു ടീസ്പൂണിൽ തേനെടുത്ത് അതിൽ അൽപ്പം അയഡിൻ ചേർക്കുക. തേനിന്റെ നിറം നീലയായി മാറുന്നുവെങ്കിൽ തേനിൽ മായം ഉറപ്പ്.

\$ മറ്റൊരു രീതി ഒരു കഷണം ബ്രെഡ് തേനിൽ മുക്കിവയ്ക്കുക. അൽപ്പം കഴിഞ്ഞ് ബ്രെഡ് പുറത്തെടുത്താൽ ബ്രെഡ് മാർദ്ദവമില്ലാതായി മാറിയിട്ടുണ്ടെങ്കിൽ പ്രസ്തുത തേൻ മായമില്ലാത്തതാണ്. മായം ചേർത്ത തേനാണെങ്കിൽ ബ്രഡ് മുദുവാകും.

\$ തേൻ അൽപ്പമൊരു പാത്രത്തിലെടുത്ത് ചൂടാക്കുക. പത വരാതെ, തേൻ കറുപ്പുനിറമായി മാറുന്നുണ്ടെങ്കിൽ അത് മായമില്ലാത്ത തേനാണ്. നിറമാറ്റം സംഭവിക്കാതെ കുമിളകൾ ഉണ്ടാവുന്നുണ്ടെങ്കിൽ അതിൽ മായമുണ്ടെന്ന് അർഥം.

somumalapatam@gmail.com