

# कुदरती वेनीला फ्लेवर की बात ही कुछ और है

डॉ. महेश परिमल

हममें से शायद ही कोई होगा, जिसने कभी आइसक्रीम का स्वाद न चखा हो। इसमें सबसे सुलभ आइसक्रीम है वेनीला। अक्सर पार्टियों में यही आइसक्रीम परोसी जाती है। लोग मजे से इसे खाते हैं। मगर देखा जाए, तो वास्तव में जो वेनीला का स्वाद है, उसे तो लोग जानते ही नहीं। आज जो वेनीला के नाम से आइसक्रीम बिक रही है, वह है कृत्रिम वेनीलीन एसेंस।

विश्व में सबसे अधिक लोकप्रिय फ्लेवर वेनीला ही है। पूरे विश्व में जितनी भी आइसक्रीम बनती हैं, उसमें से 40 प्रतिशत वेनीला फ्लेवर की ही होती हैं। वास्तव में वेनीला एक फल है, जो मेडागास्कर में अधिक मात्रा में होता है। अब इसे व्यावसायिक दृष्टि से दक्षिण भारत के तीन राज्यों में भी उगाया जा रहा है। वेनीला का उपयोग आइसक्रीम के अलावा केक, कोल्ड ड्रिंक, परफ्यूम और अन्य सौंदर्य प्रसाधनों में होता है।

एक समय था, जब केरल में वेनीला की खेती करने वाले किसानों को एक किलो वेनीला के बीजों की कीमत 3,500 रुपये मिलती थी। आज यह कीमत घटकर मात्र 50 रुपये प्रति किलो हो गई है। इसका मुख्य कारण यह है कि इस बीच मोन्सेंटो कंपनी ने भारत में सिंथेटिक वेनीला का आयात शुरू कर दिया है। आपको यह जानकर आश्चर्य होगा कि प्राकृतिक वेनीला एसेंस का मूल्य 4,000 रुपये प्रति लीटर है, जबकि अमरीका से आयात किए गए कृत्रिम वेनीला एसेंस की कीमत मात्र 250 रुपये प्रति लीटर है। यही कारण है कि सिंथेटिक वेनीला का उपयोग बहुत बढ़ गया है। यह कृत्रिम वेनीला हमारे स्वास्थ्य के लिए खतरनाक है, किंतु इस बात की चिंता न करते हुए कंपनियां लगातार इसका उपयोग किए जा रही हैं।

भारत में आइसक्रीम का उत्पादन हिंदुस्तान लीवर जैसी मल्टीनेशनल कंपनियां, और वाडीलाल और अमूल डेरी जैसी भारतीय कंपनियां करती हैं। क्वालिटी वॉल्स का

मशहूर ब्रांड हिंदुस्तान लीवर (अब युनीलीवर) का है। इन कंपनियों में से अमूल को अलग कर दिया जाए, तो सभी कंपनियों के आइसक्रीम में सिंथेटिक वेनीला का इस्तेमाल किया जाता है। अमूल डेरी ने तो अपनी तरफ से 'वेनीला रॉयल' आइसक्रीम तैयार किया है, जिसमें कुदरती फ्लेवर का ही इस्तेमाल किया जाता है।

आज बाज़ार में कृत्रिम वेनीला एसेंस मिलता है, जो वेनीलीन नाम से जाना जाता है।

पूरे विश्व में वेनीला का इस्तेमाल लगभग 30 हजार टन है, जिसमें से वेनीला का कुदरती एसेंस मात्र 50 टन है। भारत में प्रति वर्ष लगभग 200 टन वेनीलीन इस्तेमाल किया जाता है, जिसमें से 130 टन तो आइसक्रीम उत्पादक ही खरीदते हैं। लोगों की आइसक्रीम के प्रति रुचि देखते हुए पूरी संभावना है कि यह आंकड़ा इस वर्ष के अंत तक 300 टन की संख्या पार कर जाएगा। इस समय भारत में प्राकृतिक वेनीला का इस्तेमान केवल 2 टन के आसपास ही है। वेनीला के 50 टन बीज में से मात्र एक टन एसेंस निकाला जा सकता है।

आइसक्रीम और अन्य खाद्य पदार्थों में जो कृत्रिम वेनीला एसेंस उपयोग किया जाता है, वह किस तरह तैयार होता



है, यह जानना ज़रूरी है। इस कृत्रिम वेनीला की खोज अचानक ही हुई थी। कनाडा की ऑटोरियो पेपर मिल में से जो कचरा निकलता था, उसे ठिकाने लगाना मालिकों के लिए एक परेशानी का विषय था। इस कचरे में से वेनीला जैसी गंध आती थी। रसायन शास्त्रियों ने इस कचरे में से वेनीलीन नामक केमिकल को अलग करने में सफलता प्राप्त की, जिसकी गंध बिलकुल वेनीला जैसी ही थी। इस वेनीलीन को प्राप्त करने के लिए लकड़ी को कॉस्टिक सोड़ा के साथ उबाला जाता है। इस प्रक्रिया में कागज़ की लुगदी और काले रंग का चिकना पदार्थ अलग-अलग हो जाते हैं। इस काले चिकने पदार्थ को ब्लैक लिकर कहा जाता है। इसी से कृत्रिम वेनीला तैयार किया जाता है।

कृत्रिम वेनीला तैयार करने के लिए डामर यानि कोलतार का भी उपयोग किया जाता है। डामर में ग्वाइकोल नामक पदार्थ होता है, जिस पर रासायनिक क्रिया द्वारा वेनीलीन प्राप्त किया जाता है। इसके अलावा गाय के गोबर में लिग्निन नामक चिकना पदार्थ होता है। जापान के वैज्ञानिकों ने इस पदार्थ का उपयोग करते हुए वेनीलीन तैयार किया है। मेक्सिको में पाए जाने वाले टोंका नामक वृक्ष के फल में कुमेरीन नामक पदार्थ पाया जाता है। इस पदार्थ से भी कृत्रिम वेनीला एसेंस तैयार किया जाता है। कुमेरीन के कैन्सरकारी होने के कारण अमरीका के खाद्य एवं औषधि प्रशासन ने इस पर प्रतिबंध लगा दिया है।

वेनीला और वेनीलीन फ्लेवर में बहुत अधिक समानता है, किंतु स्वाद और सुगंध के मामले में दोनों में फर्क किया जा सकता है। वेनीला की तुलना में वेनीलीन फ्लेवर अत्यंत तीक्ष्ण होता है। यही कारण है कि खाद्य पदार्थों में इसका थोड़ा-सा भी अधिक उपयोग होने पर केमिकल की गंध आने लगती है।

वेनीला के प्राकृतिक एसेंस में लगभग 250 पदार्थों का मिश्रण होता है। वेनीलीन भी इनमें से एक है। प्राकृतिक वेनीला जब खाद्य पदार्थों में मिलाया जाता है, तो उसमें से एक के बाद एक फ्लेवर बाहर आते हैं, जिसका अनुभव

बहुत अनुठा होता है। यही कारण है कि प्राकृतिक वेनीला को सुगंध का समुद्र कहा जाता है।

हमारी सबसे बड़ी मुश्किल यह है कि हम वेनीला फ्लेवर का कोई भी पदार्थ खरीदते समय असली और नकली फ्लेवर के बीच का अंतर नहीं कर पाते हैं। यही कारण है कि कृत्रिम वेनीला एसेंस से बने हुए पदार्थ धड़ाधड़ बिक रहे हैं और इस बात से अनजान बने हम इनको स्वाद ले-लेकर खा रहे हैं।

अमरीका में तो ऐसा कानून है कि यदि किसी भी खाद्य पदार्थ में वेनीला लिखा है, तो उसमें प्राकृतिक वेनीला का अर्क ही होना चाहिए। यदि उसमें सिंथेटिक फ्लेवर भी मिला हुआ है, तो उसकी मात्रा कुदरती फ्लेवर की तुलना में कम ही होनी चाहिए। जर्मनी में भी यह नियम है कि यदि किसी पदार्थ में वेनीला का इस्तेमाल हुआ है, तो उसके लेबल में यह लिखा हुआ होना चाहिए कि कृत्रिम वेनीला एसेंस का इस्तेमाल किया गया है या प्राकृतिक वेनीला एसेंस का। भारत में इस तरह का कोई कानून न होने के कारण कृत्रिम सुगंध का भरपूर उपयोग किया जा रहा है। आइसक्रीम खरीदने वाले ग्राहक को इस बात की जानकारी ही नहीं होती कि इसमें इस्तेमाल किया गया वेनीला या वेनीलीन किसी पेपर मिल का कचरा है या डामर से बनाया गया तरल पदार्थ है।

आइसक्रीम उत्पादकों द्वारा प्राकृतिक की बजाय संश्लेषित सुगंध का इस्तेमाल करने के पीछे मुख्य कारण कीमतों में अंतर है। एक लीटर आइसक्रीम में यदि कृत्रिम वेनीलीन की जगह प्राकृतिक वेनीला का उपयोग किया जाए, तो आइसक्रीम की कीमत दो रूपए बढ़ जाती है। अर्थात् वेनीला के 200 मि.ली. के कप पर 40 पैसा अधिक खर्च आता है। यदि आइसक्रीम निर्माता अपने लाभ में थोड़ी कमी करते हुए ग्राहकों को असली वेनीला फ्लेवर दें, तो भी उन्हें कोई नुकसान नहीं होगा। आवश्यकता है कि सरकार इस दिशा में कोई कानून तैयार करे या फिर ग्राहक अपनी जागरूकता का परिचय दें। (**स्रोत फीचर्स**)