



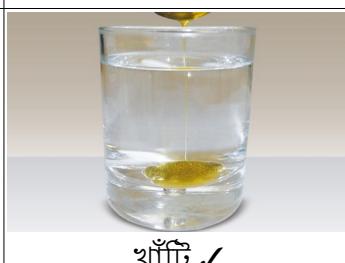
পশ্চিমবঙ্গ বিজ্ঞান মঞ্চ

উলুবেড়িয়া বিজ্ঞান কেন্দ্র

সকলের জন্য বিজ্ঞান

ভেজাল ধরার সহজ ঘরোয়া টেক্ট

(পর্ব - ১)

দুধে অতিরিক্ত জল	দুধে খোয়া, ফেন, ময়দা (স্টার্চ)
 খাঁটি ✓	 ভেজাল ✗
একটা চকচকে থালায় এক ফোঁটা দুধ ঢেলে কাত করলে খাঁটি দুধ সাদা দাগ করে গড়িয়ে পড়ে	দুধে একটু জল মিশিয়ে ফুটিয়ে ও পরে ঠান্ডা করে কয়েক ফোঁটা টিনচার আয়োডিন দিলে ভেজাল দুধ নীল হয়ে যাবে
সজির গায়ে বা মশলায় রং (লাল, হলুদ, সবুজ)	
 ভেজাল  খাঁটি রাঙা আলু	 ভেজাল  খাঁটি লক্ষা গুঁড়ো
সচরাচর মশলা জলে গুললে জলের রং বদলায় না, সেগুলি তলায় থিতিয়ে পড়ে। তাই খুব তাড়াতাড়ি জলের রং বদলে গেলে সেই মশলাতে নিশ্চিহ্ন ভাবে রং মেশানো রয়েছে। এছাড়াও একটা তুলো হাঙ্কা গরম জল বা সাদা তেলে ভিজিয়ে গোটা মশলা বা সজির গায়ে ঘসলে সেগুলোতে থাকা মাথানো রং তুলোয় উঠে আসবে। (লিকুইড প্যারাফিন হলে সবথেকে ভালো)	
চিনি/নুনে পাউডার	মধু
 খাঁটি ✓  ভেজাল ✗	 খাঁটি ✓  ভেজাল ✗
চিনি বা নুন জলে সম্পূর্ণ গুলে যায়। তাই জলে চিনি বা নুন গুললে যদি জল ঘোলাটে হয়ে যায় তাহলে ভেজাল রয়েছে	
খাঁটি মধু জলের থেকে ঘন বলে তা ঢালার সাথে সাথে তলায় চলে যায়, কিন্তু ভেজাল সাথে সাথে জলে গুলে যায়	