

प्रेस विज्ञप्ति

## **एफएसएसएआई ने स्पष्ट किया, दूध और दूध उत्पादों में प्रोटीन बाइंडर जोड़ने की अनुमति नहीं**

नई दिल्ली, 5 अक्टूबर, 2023: भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) के मुताबिक दूध और दूध उत्पादों में प्रोटीन बाइंडर्स को जोड़ने की अनुमति नहीं है। खाद्य सुरक्षा और मानकों (खाद्य उत्पाद मानक और खाद्य योजक) विनियमन, 2011 के परिशिष्ट ए के निर्दिष्ट अनुसार एडिटिव्स को ही दूध एवं दूध उत्पादों के लिए उपयोग किया जा सकता है।

लगभग हर डेयरी उत्पाद में अद्वितीय और अच्छी तरह से स्वीकृत बनावट और अन्य संवेदी विशेषताएं होती हैं। इसलिए, दूध और दूध उत्पादों में प्रोटीन बाइंडर्स जैसी किसी भी बाध्यकारी सामग्री को जोड़ने से बनावट या संवेदी मापदंडों को संशोधित करने की आवश्यकता नहीं है।

नए खाद्य उत्पादों, विशेष रूप से अर्ध\_ठोस या ठोस खाद्य पदार्थों की एक विस्तृत श्रृंखला के निर्माण के लिए बाइंडिंग एजेंट सामग्री के एक महत्वपूर्ण और आवश्यक वर्ग के रूप में उभरे हैं। हालाँकि, ऐसा प्रयोग प्रोटीन की पाचनशक्ति को प्रभावित करने के लिए जाना जाता है और इस प्रकार दूध प्रोटीन के जैविक और पोषक मूल्य को प्रभावित कर सकता है। प्रोटीन बाइंडिंग सक्रिय यौगिकों की जैव उपलब्धता और वितरण को भी प्रभावित करता है।

दूध प्रोटीन का जैविक मूल्य उच्च है क्योंकि यह आवश्यक अमीनो एसिड का एक अच्छा स्रोत है। इसके अलावा, दूध प्रोटीन आसानी से पचने योग्य होता है और इसमें कई पौधे आधारित प्रोटीन के विपरीत कोई भी पोषण\_विरोधी कारक नहीं होते हैं। इसके अलावा, दूध और दूध उत्पादों में जैविक गतिविधियों वाले प्रोटीन की एक विस्तृत श्रृंखला होती है, जिसमें रोगाणुरोधी से लेकर पोषक तत्वों के अवशोषण की सुविधा होती है, साथ ही विकास कारक, हार्मोन, एंजाइम, एंटीबॉडी और प्रतिरक्षा उत्तेजक के रूप में कार्य करते हैं।

एफएसएसएआई नियामक दिशानिर्देशों का पालन करने और डेयरी उत्पादों की उच्चतम गुणवत्ता और पोषण मूल्य सुनिश्चित करने के लिए प्रतिबद्ध है। एफएसएसएआई खाद्य उत्पादों की प्राकृतिक अखंडता और गुणवत्ता बनाए रखने के लिए समर्पित है और उपभोक्ताओं के स्वास्थ्य और कल्याण को प्राथमिकता देता है।