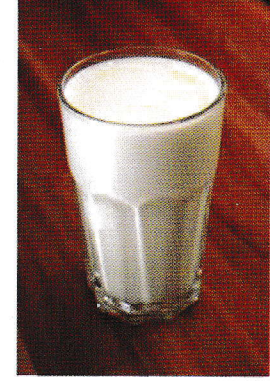




বিজ্ঞান ও প্রযুক্তি জাদুঘর দর্পণ

(জাতীয় বিজ্ঞান ও প্রযুক্তি জাদুঘর' এর একটি ত্রৈমাসিক প্রকাশনা)

‘বিজ্ঞান চিন্তা ও চেতনার প্রসারে নিবেদিত প্রতিষ্ঠান’



দুধেই পুষ্টি, মেধাবী জাতি

সম্পাদকীয়

দুধে ভেজাল রোধে প্রযুক্তি

দ্রুত পচনশীলতার কারণে দুধের খাদ্যমান রক্ষার বিষয়টি খুবই স্পর্শকাতর। দুধের মাননিয়ন্ত্রণ পরীক্ষায় সনাতন পদ্ধতিতে প্রচুর সময়, অর্থ ও শ্রম ব্যয় হয় এবং পরিবেশদূষণের ঝুঁকিও রয়েছে। এ পদ্ধতিতে দুধের মান পরীক্ষায় সালফিউরিক অ্যাসিড ও অ্যামাইল অ্যালকোহল ব্যবহার করতে হয় বিধায় টেকনিশিয়ানরা স্বাস্থ্যঝুঁকিতে পড়েন। পক্ষান্তরে প্রচলিত আলট্রাসাউন্ড পদ্ধতিও সঠিক ফল নিশ্চিত করে না, এ প্রযুক্তির মেশিনের আয়ুষ্কালও কম। এ জটিলতা থেকে উত্তরণের লক্ষ্যে ‘মিল্ক অ্যানালাইজার’ নামক উন্নত প্রযুক্তি রয়েছে, যা দুধের ভেজাল-রোধে নতুন দিক উন্মোচন করেছে। ‘মিল্ক অ্যানালাইজার মিরিস এবি’র এ প্রযুক্তিতে দ্রুততম সময়ে তরল দুধের মান পরীক্ষা সম্ভব, যেখানে দুধের অপরিহার্য পুষ্টি উপাদান যথা: ফ্যাট, প্রোটিন, ল্যাকটোজ, এসএনএফ ইত্যাদির নির্ভুল মাত্রা নির্ণয় করা সম্ভব। সুইডিশ মিল্ক অ্যানালাইজার মূলত মিড ইনফারেড ট্রান্সমিশন স্পেকট্রসকপি-ভিত্তিক প্রযুক্তি, যেখানে পাতলা তরল ফিল্ম ইন্ট্রানেট ইনফারেডের মাধ্যমে সঙ্গে সঙ্গে দুধের মান পরীক্ষার ফলাফল বেরিয়ে আসে। এ যন্ত্রের সাহায্যে গরু ও মহিষের দুধ পরীক্ষা করে দুগ্ধমান নিশ্চিত করা যায়। এ প্রযুক্তির পূর্ণ সফলতা নির্ভর করে প্রয়োগকারীর দক্ষতা ও সততার ওপর। পাশ্চাত্যের সভ্য দেশে দুধে পানি, ফরমালিন, সোডা, ভেজিটেবল ফ্যাট মেশানো হয় না। ব্যবসায়িক নৈতিকতার শর্ত নির্ভেজাল ব্যবসা। আর নির্ভেজাল ব্যবসার শর্ত প্রযুক্তির ব্যবহার। খাদ্যমান নিয়ন্ত্রণকারী সংস্থা বিএস-টিআইকে এ প্রযুক্তি প্রয়োগ এবং দুগ্ধ উৎপাদনকারী সব প্রতিষ্ঠানে প্রয়োগের আহ্বান জানাচ্ছি। বাংলাদেশে বছরে উৎপাদিত ১ কোটি টনেরও বেশী দুধের মানের সঙ্গে জনস্বাস্থ্য রক্ষা অনিবার্যভাবে সম্পৃক্ত। প্রযুক্তি মানুষের কল্যাণের জন্য। প্রযুক্তি দিয়েই দুধে ভেজালের মতো সামাজিক অপরাধ নির্মূল করতে হবে।

মোহাম্মাদ মুনির চৌধুরী

মহাপরিচালক

আইসক্রিম, ড্রিংকস, জুস আর আচার,
খাবার তো নয়, যেন বিষের আধার।

এসব খাবার খেতে খুবই মজা,
চিনি, লবণ আর চর্বিতে ঠাসা।

স্বাস্থ্যকর নয় চিপস, জুস, আচার,
দুধই আমাদের শ্রেষ্ঠ খাবার।

জাক্ক ফুড, ফাস্ট ফুড করো বর্জন,
চাই নিরোগ দেহ ও সুস্বাস্থ্য অর্জন।

তরল দুধে আছে অফুরন্ত ভিটামিন,
রিভোফ্লেবিন, মিনারেলেস আর প্রোটিন।

মেনে চলো মূল্যবান এ উপদেশ,
গড়তে হবে মেধাবীদের বাংলাদেশ।

দুধেই শক্তি, দুধেই পুষ্টি,

দুধে দূর হয় রোগব্যাদি,

আমরা হবো মেধাবী জাতি,

গড়ে তুলবো এক নতুন পৃথিবী।

জুলাই-আগস্ট-সেপ্টেম্বর' ২০ খ্রিঃ

অক্টোবর ২০২০' এ প্রকাশিত

চতুর্থ সংখ্যা