

## तुलनात्मक परीक्षण



## असली घी खाएं, स्वस्थ्य जीवन पाएं

देसी घी लगभग हर भारतीय व्यंजन में प्रयोग किया जाता है। यह दाल, सब्जियों और चपाती में विभिन्न प्रकारों में प्रयोग किया जाता है। मिठाई बनाने, पूजा करने और अंतिम संस्कार में घी का प्रयोग किया जाता है। घी, शुद्ध स्पष्ट वसा है, जो दूध/ दही / देसी (खाना पकाने) मक्खन अथवा क्रीम से प्राप्त होता है। घी में कोई रंग या पदार्थ संरक्षक नहीं डाला जाता है। यह एक महत्वपूर्ण डेयरी उत्पाद है जो अंतरराज्यीय व्यापार में उपलब्ध है। इसकी संरचना एक क्षेत्र से क्षेत्र और बदलते हुए मौसम में विविधता, जानवरों के प्रकार और उन्हें दिए गए आहार के आधार पर निर्भर करता है। इसकी शुद्धता की स्थापना विस्तृत प्रक्रिया से गुजरती है। इसकी गुणवत्ता जांचने के लिए परीक्षण भी होते हैं। घी में वसा—घुलनशील विटामिन, ए, डी, ई और के होता है। इन तत्वों की हमारे शरीर को जरूरत है, विटामिन कई आवश्यक कार्य करता है। इसी तरह, आवश्यक वसायुक्त एसिड, जो शरीर में संश्लेषित नहीं किया जा सकता है, उसकी पूर्ति घी द्वारा की जाती है।

**ग्रा** हकों की प्रमुख पसंद को देखते हुए, वॉयस ने तुलनात्मक आंकलन हेतु बाजार से 14 घी के ब्रांडों का चयन किया है। इन में से 6 ब्रांड देशी घी व आठ ब्रांड गाय का घी के चयनित किए गए हैं। गौरतलब

हो, कि ब्रांड नवदान्या सबसे महंगा देसी गाय का घी है, जिसकी कीमत 660 रुपए, प्रति 330 ग्राम है। ये सभी ब्रांड अधिकांश भारतीय घरों में इस्तेमाल किए जाते हैं। इन ब्रांडों का परीक्षण एफएसएस मानक 2011, एगमार्क और IS:16326:2015 के अनुसार किया गया है।



### પરીક્ષણ હેતુ લિએ ગણ 14 બ્રાડ

રૈંક	બ્રાડ	ખુદરા મૂલ્ય (રૂપએ)	કુલ વજન (લીટર)	કીમત પ્રતિ 100 ગ્રામ, રૂપએ	એગમાર્ગ	વૈદ્યતા	નિર્માતા/વિપરણકર્તા
1	પટંજલિ (ગાય)	290/-	500 એમએલ (452.5 ગ્રામ)	58	.	9 મહીને	પટંજલિ આયુર્વેદ લિમિ. ન્યૂ દેહલી
1	ગોવર્ધન	255/-	500 એમએલ (452.5 ગ્રામ)	51	.	12 મહીને	પશાગ મિલ્ક ફૂડ્સ લિમિ. મુંબઈ
1	કશીર (ગાય)	470/-	1 લીટર (900 ગ્રામ)	47	.	12 મહીને	ધર્મપાલ સત્યપાલ લિમિ. દેહલી
2	અનિક (ગાય)	238/-	500 એમએલ (449 ગ્રામ)	47.6	.	12 મહીને	અનિક મિલ્ક પ્રોડક્ટ્સ પ્રા. લિમિ. દેવસ એમ્પી
2	મદર ડેરી (ગાય)	260/- (15 Rs. off)	500 એમએલ (451 ગ્રામ)	52	.	8 મહીને	મદર ડેરી ફૂડ્સ વ વેજિટેબલ્સ પ્રા. લિમિ. દેહલી
3	અમૂલ (ગાય)	450/-	1 L (905 ગ્રામ)	45	એગમાર્ગ સ્પેશલ ગ્રેડ	9 મહીને	ગુજરાત કોપરેટિવ મિલ્ક માર્કટિંગ ફેડરેશન લિમિ. આનંદ
3	પારસ (ગાય)	250/-	500 એમએલ (450 ગ્રામ)	50	.	9 મહીને	વીઆરએસ ફૂડ લિમિ. ન્યૂ દેહલી
1	નવદાન્યા દેસી/ગાય	660/-	330 ગ્રામ	200	.	12 મહીને	નવદાન્યા જેંડપુર / શેખપુર સિકંદરાબાદ
1	મદર ડેરી	230/-	500 એમએલ (451 ગ્રામ)	46	.	9 મહીને	મોડર્ન ડાયરીજ લિમિ. કરનાલ
2	નેસ્લે મિલ્કમેડ	250/-	500 એમએલ (449.5 ગ્રામ)	50	એગમાર્ગ સ્પેશલ ગ્રેડ	9 મહીને	નેસ્લે મિલ્કમેડ ઇન્ડિયા લિમિ. નર્ઝ દેહલી
2	મિલ્ક ફૂડ્સ	228/-	500 એમએલ (449 ગ્રામ)	45.6	એગમાર્ગ સ્પેશલ ગ્રેડ	12 મહીને	મિલ્ક ફૂડ્સ લિમિ. પટિયાલા
3	આનંદા	440/-	1 L (900 ગ્રામ)	44	એગમાર્ગ સ્પેશલ ગ્રેડ	9 મહીને	ગેણાલજી ડેરી ફૂડ્સ પ્રા. લિમિ. હાપુડ, યૂપી
4	મધુસૂદન	230/-	500 એમએલ (449 ગ્રામ)	46	એગમાર્ગ સ્પેશલ ગ્રેડ	9 મહીને	ક્રીમી ફૂડ્સ લિમિ. બુલદશાહર
4	અમૂલ	230/-	500 એમએલ (452 ગ્રામ)	46	એગમાર્ગ સ્પેશલ ગ્રેડ	9 મહીને	ગુજરાત કોપરેટિવ મિલ્ક માર્કટિંગ ફેડરેશન લિમિ. આનંદ

## तुलनात्मक परीक्षण



### ◆ दूध में वसा

वसा फैटी एसिड, वसा-घुलनशील विटामिन और ऊर्जा को एक केंद्रित श्रोत प्रदान करने वाले संतुलित आहार का एक अनिवार्य हिस्सा है। यह धी का एक प्रमुख घटक है, जहाँ धी के लिए 99.5 प्रतिशत वसा की न्यूनतम आवश्यकता होती है। इसे 99.5 प्रतिशत से कम नहीं होना चाहिए। सभी ब्रांड्स में वसा की मात्रा 99.5 प्रतिशत से अधिक पायी गई।

### ◆ नमी

एफएसएस विनियमन के अनुसार अधिकतम नमी की मात्रा 0.5 प्रतिशत होना चाहिए। एगमार्क के अनुसार यह 0.3 प्रतिशत से अधिक मान्य नहीं है। सभी ब्रांड्स में नमी की मात्रा 0.3 प्रतिशत से कम पायी गई, इसलिए सभी ने परीक्षा में पास हुए हैं।

### ◆ पेरोक्साइड मूल्य

यह पैरामीटर उत्पाद की वैध अवधि के दौरान ताजी का एक संकेतक है, जो किसी भी उपभोक्ता की बुनियादी आवश्यकता है। यह अधिकतम 0.6 होनी चाहिए। पेरोक्साइड मान निर्दिष्ट सीमा 0.6 से नीचे पाया गया था, इसलिए सभी ब्रांड परीक्षण में पास हुए।

### ◆ बोडोइन टेस्ट

वनस्पति तेल/वसा के साथ धी में मिलावट की समस्या का कई बार सामने आई है। इसका आंकलन करने के लिए यह परीक्षण देशी धी और वनस्पति धी के बीच अंतर करने के लिए किया जाता है। सभी ब्रांड इस परीक्षण में पास हुए हैं।

### ◆ फ्री फैटी एसिड व फिनोलपैथलीन

फ्री फैटी एसिड को तेल या वसा में मुक्त एसिड समूहों के वजन से प्रतिशत के रूप में परिभाषित किया गया है। फ्री फैटी एसिड (एफएफए) हाइड्रोलाइटीक बासीपन का संकेत है, लेकिन अन्य लिपिड ऑक्सीकरण प्रक्रियाएं एसिड भी उत्पन्न कर सकती हैं। यह अधिकतम 3 होना चाहिए। सभी ब्रांड्स पास हुए हैं।

### ◆ फाइटोस्टेरिल एसीटेट टेस्ट

फाइटोस्टेरिल एसीटेट परीक्षण भी वनस्पति तेलों के साथ धी की मिलावट का पता लगाता है। धी एक पशु वसा है, इसमें कोलेस्ट्रॉल होता है, जबकि सभी वनस्पति तेलों में अन्य प्रकार के स्टेरोल होते हैं, जिन्हें एक साथ फाइटोस्टेरोल कहा जाता है। यह परीक्षण पशु शरीर की वसा की उपस्थिति का पता नहीं लगाएगा, क्योंकि ये में कोलेस्ट्रॉल भी शामिल हैं। सभी ब्रांड इस परीक्षण में उत्तीर्ण हुए हैं।

### ◆ पशु वसा की उपस्थिति

पशु वसा को आसानी से नहीं देखा जा सकता है। गाय धी अक्सर वनस्पति तेल/वसा और पशु वसा युक्त होता है। पशु वसा को धी में मिलाना बहुत ही गमीर चिंता का विषय है। हालांकि जांच के दौरान किसी भी ब्रांड में पशु वसा की उपस्थिति नहीं मिली।

### ◆ कॉलिफोर्म

बीआईएस मानक के अनुसार यह अनुपस्थित होना चाहिए। किसी भी ब्रांड में कॉलेफोर्म नहीं मिला।

## विटामिन ए

विटामिन ए व्यस्कों प्रतिदिन 600 मिलि ग्राम की जरूरत होती है।

## विटामिन ए के स्वास्थ्य लाभ

- अच्छी दृष्टि के लिए विटामिन ए महत्वपूर्ण है
- स्वस्थ अस्थि विकास में एक महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है
- प्रजनन के लिए विटामिन ए आवश्यक है।
- कोशिका विभाजन और कोशिका वृद्धि में भूमिका निभाता है
- प्रतिरक्षा प्रणाली में मदद करता है
- त्वचा स्वास्थ्य में मदद करता है

## ◆ बीटा कैरोटीन क्या है?

बीटा-कैरोटीन एक पीले/नारंगी रंगद्रव्य है, जो ज्यादातर फल और सब्जियों में होता है, खासकर गाजर। बीटा कैरोटीन में समृद्ध अन्य फल और सब्जियाँ हैं— (आम, पीपीता, नारंगी, खुबानी, तरबूज, मीठे आलू, टमाटर, कद्दू पालक आदि)। बीटा कैरोटीन व्यस्कों के लिए रोजाना 4800 मिलि ग्राम की जरूरत होती है।

## ◆ क्या मानव शरीर बीटा कैरोटीन को विटामिन ए में परिवर्तित कर सकता है?

हां, मानव शरीर बीटा-कैरोटीन को विटामिन ए (रेटिनॉल) में परिवर्तित करती है। गोवर्धन गाय घी में सबसे ज्यादा विटामिन ए पाया गया और मधुसूदन देसी घी में सबसे कम। बीटा कैरोटीन से विटामिन ए ने देसी घी की तुलना में गाय घी में उच्च पाया।

## ◆ विटामिन ई

विटामिन ई एक वसा-धूलनशील पोषक तत्व है, जो कई खाद्य पदार्थों में पाया जाता है। शरीर में, यह एक एंटीऑक्सीडेंट के रूप में काम करता है, जो मुक्त कणों के कारण होने वाली क्षति से कोशिकाओं को बचाने में मदद करता है। विटामिन ई का परीक्षण परिणाम पता लगाने की सीमा (0.50 एमजी/100 ग्राम) के नीचे पाया गया था। पारस ने विटामिन ई 2.8 मिलीग्राम / 100 ग्राम का दावा किया था, हालांकि हमारी प्रयोगशाला रिपोर्ट में यह पता नहीं चला।

## ◆ आर एम वैल्यू

आर एम मूल्य वसा का परीक्षण करते समय निर्धारित मूल्य है। आर एम मूल्य एक संकेत है कि वसा से वसा से कितना अस्थिर फैटी एसिड निकाला जा सकता है। सभी ब्राउन मानक की आवश्यकताओं को पूरा करते हैं।



## तुलनात्मक परीक्षण

### गाय के धी व देसी धी का

		गाय का धी							
ब्रांड पैरामीटर्स ↓	वेटेज प्रतिशत	पतंजलि	गोवर्धन	कशीर	अनिक	मदर डेरी	अमूल स	पारस	
खुदरा मूल्य रु.		290	255	470	238	260	450	250	
कुल वजन एमएल		500	500	1000	500	500	1000	500	
प्रति 100 एमल / कीमत (रुपए)		58	51	47	47.6	52	45	50	
पैकिंग	2	1.7	1.5	1.7	1.5	1.2	1.7	1.7	
मार्किंग	3	3	3	3	3	3	3	3	
नमी	5	4.93	4.7	4.48	4.85	4.85	4.63	4.7	
फ्री फैटी एसिड	5	3.92	4.20	4.18	4.23	4.33	4.9	3.38	
फिनोपथैल	4	4	4	4	4	4	4	4	
फाइटोस्टेरिल एसीटेट टेस्ट	5	5	5	5	5	5	5	5	
पशु वसा की उपस्थिति	5	5	5	5	5	5	5	5	
दूध वसा	10	9.9	9.6	9.3	9.8	9.8	9.4	9.6	
पैराक्साइड वैल्यू	6	6	4.8	6	6	6	6	6	
कॉलिफोर्म	3	3	3	3	3	3	3	3	
विटामिन ए	7	6.79	7.0	5.09	6.86	6.07	5.07	6.46	
विटामिन ई	3	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	
आरएम वैल्यू	5	3.32	3.49	3.76	2.82	3.70	3.26	3.48	
बीआर रीडिंग	5	3	3	4.5	1.5	3	3	3	
पोलेस्के का मूल्य	4	2.44	3.28	2.88	2.88	1.64	2.04	1.84	
संतृप्त फैटी एसिड	2.5	1.55	1.66	1.64	1.64	1.64	1.63	1.63	
एमयूफा	2	1.38	1.85	1.70	1.58	1.78	1.66	1.70	
पीयूएफएए	2	1.62	1.54	1.57	1.72	1.41	1.57	1.64	
द्रांस फैटी एसिड	2.5	2.16	2.08	1.94	1.86	2.05	1.73	1.99	
कोलेस्ट्रॉल	3	1.86	1.86	1.62	2.07	1.62	1.76	1.94	
ऊर्जा मूल्य	5	4.23	4.10	3.96	4.19	4.19	4.05	4.10	
बाउडीन परीक्षण	5	5	5	5	5	5	5	5	
भौतिक आंकलन	6	5.7	5.7	5.7	5.7	5.7	5.7	5.7	
कुल स्कोर		86	86	86	85	85	84	84	
ईक		1	1	1	2	2	3	3	

रेटिंग: >90 – बहुत अच्छा\*\*\*\*\*, 71-90- अच्छा\*\*\*\*, 51-70- सामान्य\*\*\*, 31-50- ठीक\*\*, अप-टू 30- बुरा\*

## তুলনাত্মক স্কোর

নথিবিন্দা/গায়	দেসী ঘী					
	নথিবিন্দা	মদর ডেরি	নেস্লে	মিল্ক ফুড	আনাংদ	মধুসূদন
660	230	250	228	440	230	230
330	500	500	500	1000	500	500
200	46	50	45.6	44	46	46
2	1.7	1.7	1.7	1.7	1.7	1.7
3	3	3	3	3	2.5	3
4.63	4.55	4.93	4.4	4.78	4.4	4.33
4.58	4.63	4.93	4.53	4.93	4.58	4.7
4	4	4	4	4	4	4
5	5	5	5	5	5	5
5	5	5	5	5	5	5
9.5	9.4	9.9	9.2	9.7	9.2	9.1
5.34	6	6	4.92	6	6	5.76
3	3	3	3	3	3	3
6.42	5.00	5.47	4.72	4.18	3.91	4.63
0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6	0.6
3.97	4.17	4.14	4.2	4.15	3.86	3.53
3	4.5	3	4.5	3	3	2.5
3.96	3.56	2.84	3.64	2.24	3.68	2.04
1.61	1.63	2.26	1.71	1.59	1.64	1.70
1.53	1.70	1.60	1.73	1.72	1.65	1.70
1.99	1.55	1.44	1.88	1.42	1.67	1.92
2.26	2.02	2.60	2.18	2.38	1.66	2.05
1.89	1.99	1.57	1.99	1.82	1.59	1.76
4.05	4.01	4.23	3.92	4.14	3.92	3.87
5	5	5	5	5	5	5
6.0	5.7	5.7	5.7	5.7	5.7	5.7
88	88	87	87	85	83	83
1	1	2	2	3	4	4

## तुलनात्मक परीक्षण



### ◆ बी आर रीडिंग

बीआर रीडिंग धी की शुद्धता का मानदंड है। बीआर में वृद्धि वनस्पति तेल/ पशु वसा के साथ धी के मिलावट को दर्शाता है। अनिक, पारस और अमुल का बीआर रीडिंग निर्दिष्ट मूल्य से थोड़ा कम पाया गया।

### ◆ पोलेस्के वेल्यू

पोलेस्के मान निर्दिष्ट शर्तों के तहत 5 ग्राम वसा से आसुत स्टीम वाष्पशील और पानी अधुलनशील फैटी एसिड बेअसर करने के लिए आवश्यक 0.1 एन जलीय क्षार समाधान के मिलीलीटर की संख्या है।

पारस और मदर डेयरी (गाय धी) की पोलेन्जके मान निर्दिष्ट सीमा से कम पाया गया।

### ◆ संतृप्त फैटी एसिड

संतृप्त वसा पशु वसा और साथ ही वनस्पति वसा से प्राप्त होता है। संतृप्त वसा सीधे कुल और एलडीएल (खराब) कोलेस्ट्रॉल के स्तर को बढ़ाते हैं। संतृप्त वसा पतंजलि में सबसे अधिक और मिल्कफूड में सबसे कम पाया गया।

### ◆ पीयुएफए (PUFA)

PUFA —पॉलीअनसेचुरेटेड वसा फैटी एसिड का एक प्रकार है। पॉलीअनसेचुरेटेड वसा पौधों और जानवरों के

खाद्य पदार्थों में पाया जाता है, जैसे वनस्पति तेल, और कुछ बीज। PUFA ब्रांड नवदान्य में सबसे ज्यादा और ब्रांड आनंद में सबसे कम पाया गया।

### ◆ एमयूफा (MUFA)

MUFA (पॉलीअनसेचुरेटेड फैटी एसिड) रक्त में खराब कोलेस्ट्रॉल (एलडीएल) के स्तर को कम करता है, व अच्छे कोलेस्ट्रॉल (एचडीएल) को बढ़ाता है। MUFA मदर डेयरी के गाय धी में सर्वोच्च और पतंजलि में सबसे कम पाया गया।

### ◆ ट्रांस फैटी एसिड

संतृप्त वसा की तरह, यह भी खून में 'खराब' कोलेस्ट्रॉल का स्तर बढ़ाते हैं। माधुमूदन में सबसे ज्यादा और आनंद देसी धी में सबसे कम पाया गया।

### ◆ कोलेस्ट्रॉल

धी का उपभोग करने वाले स्वस्थ व्यक्ति पर इसका कोई असर नहीं होता है, पहले से ही उच्च कोलेस्ट्रॉल से पीड़ित लोगों को इसके सेवन की सलाह नहीं दी गई है। सबसे ज्यादा कोलेस्ट्रॉल नेस्ले और अनिक में सबसे कम पाया गया।

### ◆ ऊर्जा मूल्य

ऊर्जा, दैनिक व्यायाम के लिए मानव शरीर की बुनियादी

आवश्यकता है। घी हमारे दैनिक आवश्यकता में अच्छी मात्रा में ऊर्जा का योगदान करता है, इसलिए घी ऊर्जा में उच्च होना चाहिए। ऊर्जा मूल्य नेस्ले और पतंजलि में अधिक पाया गया था।

### ◆ भौतिक आंकलन

घी में अधिक नभी नहीं होनी चाहिए और गलने पर यह स्पष्ट, पारदर्शी और तलछट या विदेशी रंग से मुक्त होना चाहिए। एक अच्छे घी के नमूने में विकसित ग्रैन्यूल्स पूरे द्रव्यमान पर मोटे और एक समान रूप से फैले होते हैं। कैरोटीनॉइड रंजक की उपस्थिति के कारण पीला रंग, गाय घी के साथ जुड़ा हुआ है। ऐसे के घी का रंग सफेद होता है, भिन्न क्षेत्र और खाद्य कार्यक्रम होने के कारण इस घी में ग्रीनिश टिना भी हो सकता है। प्रयोगशाला वैज्ञानिकों के अनुसार रंग, बनावट, मुक्त रूप तलछट और आपत्तिजनक स्वाद के आधार पर स्वस्थ्य घी का आंकलन किया गया।

### ◆ पैकिंग

पैकेजिंग का अच्छी होना बहुत जरूरी है, जिससे घी की वैधता बनी रहे। अनीक और गोवर्धन प्लास्टिक के बॉक्स में पैक किए गए और प्लास्टिक की थैली में मदर डेरी का थी था। नवदान्य ग्लास बोतल में पैक किया गया था। अन्य सभी ब्रांड टेट्रा कार्ड पेपर बॉक्स में पैक किए गए थे।

### ◆ मार्किंग

संबंधित भारतीय मानक के अनुसार, चिह्नित आवश्यकताओं के अनुसार घी के नमूनों को सत्यापित किया गया।

1. उत्पाद का नाम
2. शुद्ध मात्रा (घोषित)
3. निर्माता का नाम और पता
4. पैकिंग की तिथि
5. पैकिंग का स्थान
6. सर्वश्रेष्ठ से पहले
7. बैच या कोड या गलांक संख्या
8. टिन और प्लास्टिक के कंटेनर को निम्नानुसार चिह्नित किया जाएगा— तेलों और वसा की पैकिंग के लिए दो बार नहीं इस्तेमाल किया जाना चाहिए।
9. एमआरपी
10. एफएसएआई लाइसेंस संख्या
11. ग्राहक सेवा विवरण

केवल मधुसूदन में एफएसएआई का अंकन नहीं किया गया था।



### मुख्य निष्कर्ष

- ब्रांड, अधिकांश राष्ट्रीय मानकों में निर्दिष्ट न्यूनतम आवश्यकताओं को पूरा करते हैं।
- सभी ब्रांड खपत के लिए सुरक्षित हैं।
- समग्र परीक्षण निष्कर्ष के आधार अनुसार, शीर्ष पर गाय के घी की पतंजलि, गोवर्धन और कशिर है, और देसी घी श्रेणी में मदर डेयरी को पाया गया।
- देसी घी आनंद और गाय घी कशिर, सबसे किफायती ब्रांड है।
- पतंजलि गाय घी और नेस्ले मिल्कमेड, देशी घी में दूध वसा की मात्रा अधिक पाई गई।
- बनस्पति वसा और पशु वसा की किसी भी ब्रांड में मिलावट नहीं थी।
- अनिक, पारस और अमुल की बीआर रीडिंग निर्दिष्ट मूल्य से कम पाई गई।
- पारस और मदर डेयरी के पोलेन्सके मान को निर्दिष्ट सीमा से कम पाया गया।
- विटामिन ए गाय घी गोवर्धन और मधुसूदन देसी घी ब्रांड में सबसे ज्यादा था।
- एफएसएआई नंबर मधुसूदन पैक पर चिह्नित नहीं किया गया था।

## तुलनात्मक परीक्षण

### ◆ शुद्ध घी लेने के लाभ

शुद्ध घी का नियमित सेवन शारीरिक और मानसिक शक्ति को बढ़ाता है, और शरीर को स्वस्थ रखता है। यह दृष्टि को बढ़ाता है, मांसपेशियों को स्वस्थ रहता है। घी पाचन तंत्र को मजबूत करने में भी मदद करता है। पेट की दीवार को पाचन एसिड से संरक्षित करने, कोशिका झिल्ली का निर्माण और मजबूत करने, त्वचा और मस्तिष्क के स्वास्थ्य को मजबूत करने सहित महत्वपूर्ण कार्य करने में भी यह मदद करता है। इसका अधिक सेवन न करें।

### ◆ घी बनाम मक्खन

मक्खन में वसा, दूध ठोस और पानी शामिल होता है। घी को मक्खन में पकाकर निकाला जाता है, इस दौरान इसकी नमी हटा दी जाती है। हालांकि मक्खन आपके लिए बुरा नहीं है, लेकिन घी से स्वास्थ्य लाभ मक्खन से अधिक होता है।

### ◆ मैं कितना खा सकता हूँ

स्वस्थ लोगों को सभी लाभ प्राप्त करने के लिए प्रति दिन 3 चम्मच घी लेना चाहिए। अधिकतम शुद्ध घी का एक चम्मच, दिन में तीन बार पर्याप्त है।

### ◆ किसे इससे बचना चाहिए?

यद्यपि इसके कई स्वास्थ्य लाभ हैं, हृदय रोग, उच्च रक्त कोलेस्ट्रॉल, मधुमेह और मोटापे से ग्रस्त लोगों को स्वास्थ्य की जटिलताओं को रोकने के लिए घी का सेवन कम करना चाहिए।

### क्यों गाय घी अधिक पीला है?

दे गाय का घी बीटा कैरोटीन की वजह से अधिक पीला होता है। बीटा-कैरोटीन गायों के आहार से आता है, जिसमें ज्यादातर सूखे धास, धास, अनाज होते हैं। गाय के घी में बीटा कैरोटीन की मात्रा कुछ कारकों पर निर्भर करती है।

1. गाय के खानपान सबसे महत्वपूर्ण है (धास खाने वाली गाय के उत्पाद में अधिक बीटा कैरोटीन होता है।)
2. गाय की नस्ल
3. मौसम भी महत्वपूर्ण है।
4. दूध, जैविक रूप से स्तनपान अवधि में बदलता है। जो कि स्वास्थ्यवर्धक माना जाता है।

### ◆ घी – एक आयुर्वेदिक परिप्रेक्ष्य

आयुर्वेदिक उपचार में विभिन्न प्रयोजनों के लिए घी का उपयोग अलग-अलग खुराक में किया जाता है। यह पंचकर्म प्रक्रियाओं द्वारा शरीर को शुद्ध करने के उद्देश्य के लिए भोजन के बिना खाली पेट में बड़ी मात्रा में दिया जाता है।

#### कंज्यूमर वॉयस का सुझाव

##### शीर्ष प्रदर्शन

गाय का घी— गोवर्धन / पतंजलि / कशिर  
देसी घी— मदर डेरी

##### सबसे किफायती ब्रांड

देसी घी—आनंदा

गाय का घी— कशिर

