যেভাবে চিনবেন ফরমালিনমুক্ত আম

ডেস্ক রিপোর্ট
নিউজবিডি৭১ডটকম
ঢাকা: চলছে আমের মৌসুম। হিমসাগর, ফজলি, ল্যাংড়া, আম্রপালিসহ নানান প্রজাতির আমে বাজার সয়লাব। আর অনেকরেই প্রিয় ফল যে আম, এটা বলাই বাহুল্য। কিন্তু আমের সঙ্গে আপনার আমার শরীরে বিষ ঢুকছে না তো! কারণ আম দীর্ঘদিন ‘তাজা’ রাখতে ফরমালিনসহ অন্যান্য ক্ষতিকারক রাসায়নিক পদার্থ মেশানো হয়। তাই আসুন জেনে নিই ফরমালিনমুক্ত আম চেনার উপায়-

১. প্রাকৃতিকভাবে পাকা আমের বৃন্তে সুঘ্রাণ মিলবে। কিন্তু ফরমালিনযুক্ত আমের বৃন্তে কোনো ঘ্রাণ থাকবে না। তাই গন্ধ শুঁকে আম কিনুন।

২. আমের রং দেখেও চেনা যায়। প্রাকৃতিকভাবে পাকা আমে হলুদ ও সবুজের মিশেল থাকে। অনেক সময় হালকা সবুজ রঙেরও হয়। আবার আমের গায়ে সাদাটে বা কালো দাগ দেখা যায়। কিন্তু ফরমালিনযুক্ত বা অন্যান্য ক্যামিকেল দিয়ে পাকানো আমগুলো দেখতে খুব সুন্দর, চকচকে আর সম্পূর্ণ হলুদ রঙের হয়। আমের গায়ে কোনো দাগ থাকে না।

৩. প্রাকৃতিকভাবে পাকা আম বেশ মিষ্টি ও অনেক বেশি রসালো হয়। কিন্তু ফরমালিনযুক্ত আমে রস অনেক কম থাকে।

নিউজবিডি৭১/আ/১১ জুন ,২০১৮