

## தகவல் அறியும் உரிமைச் சட்டம்.

தகவல் அறியும் உரிமைச் சட்டத்தின் அடிப்படையில் சமூகப்பிரச்சனைகளைக் கருத்தில் கொண்டு உற்பத்தியாளர்கள் மற்றும் நுகர்வோர்களின் விழிப்புணர்வுக்காக ஊடகங்கள் மற்றும் இணையங்களில் கிடைத்த ஆதாரங்களின் அடிப்படையில் இந்தக்கட்டுரை தொகுக்கப்பட்டுள்ளது.

-எம்.ஹெக்ஜி.

# இப்தொக்காக மாறும் அஜினோமோட்டோ!

பகுவைக்கும் ஒரு பகிர்ப்போர்ட்.



**2** பிரினாங்கள் எல்லாம் உயிர் வாழ்வதற்காக மட்டுமே உணவு உண்கின்றன. ஆனால், மனிதர்கள் இதிலிருந்து மாறுபட்டு ருசிக்காகவும், நருமணத்துக்காகவும், பலவித செயற்கை நிறுமிகளையும் சுவையுட்டிகளையும் உணவில் சேர்த்து உடல் நலத்தைக் கெடுத்துக் கொள்கிறார்கள். சமீப காலத்தில் அஜினோமோட்டோ என்னும் நச்சுப் பொருளை ஒரு செயற்கைச் சுவையுட்டியாகப் பயன்படுத்துவது அதிகரித்துள்ளது. இதன் வேதிப் பெயர் 'மோனோ சோடியம் குளுட்டமேட் (Mono Sodium Glutamate) MSG என்பதாகும்.

“ஒரு ஸ்டூன் அஜினோமோட்டோ சேருங்கள். பிரியாணி, ஃபிரைடு ரைஸ், சாம்பார், ரசம் போன்றவற்றின் சுவை கூடி விடும். அதுமட்டுமல்ல, சாப்பிட மறுத்து அடம் பிடிக்கும் குழந்தைகள் கூட, அஜினோமோட்டோ கலந்த உணவு என்றால் சமர்த்தாகச் சாப்பிடுவார்கள்!” என்று டி.வி.களிலும், நாளிதழ்களிலும் வெளிவரும் விளம்பரங்களால், அஜினோமோட்டோ விற்பனை சூடுபெறக்கிறது. பலவிதமான பாக்கெட்டுகளில் சாதாரண பெட்டிக் கடைகளில்கூட கிடைக்கிறது இந்த மாயப்பொடி.

இப்படி அலற வைக்கும் விளம்பரங்களால் விற்பனையில் கொடி கட்டிப் பறக்கும் அஜினோமோட்டோவுக்கு வேற்றாரு முகமும் உள்ளது. “அஜினோமோட்டோ கலந்த உணவை உண்டால், குழந்தைகளுக்கு ஆபத்து. தினமும் மூன்று கிராமுக்கு மேல் அஜினோமோட்டோ கலந்த உணவை உண்டால் பெரியவர்களுக்குக் கூட கழுத்துப் பிடிப்பு, தலைவலி, நெஞ்சுவலி, தலைசுற்றல், முச்சுத் திணறல் வர வாய்ப்பு உள்ளது” என்று சென்னை மாநகராட்சியின் சுகாதாரத்துறை, அண்மையில் எச்சரிக்கை ஒன்றை வெளியிட்டு, எக்கக்சக்க பதற்றத்தை ஏற்படுத்தியிருக்கிறது.

அஜினோமோட்டோ தயாரிப்பாளர்கள், விநியோகஸ்தர்கள், ஏஜெண்டுகள், அஜினோமோட்டோவைப் பயன்படுத்தும் ஹோட்டல்கள், ரெஸ்டாரெண்டுகளுக்கும் சென்னை மாநகராட்சி இது தொடர்பாக நோட்டீஸ் அனுப்பியுள்ளது.

அதற்கு பதில் அளித்து கடந்த 23-04-07 திங்கள்கிழமை அன்று பத்திரிகையாளர்களுக்கு நேர்காணல் அளித்த அஜினோமோட்டோ நிறுவனத்தின் இந்தியப் பிரிவு நிர்வாக இயக்குனர் மனோகரன் கூறியதாவது

“எங்கள் நிறுவனம் கண்டுபிடித்த இந்த சோடியம் குளுட்மேட் தொண்ணுறு எட்டு ஆண்டுகளாக, இருபத்து மூன்று நாடுகளில் விற்பனை செய்யப்படுகிறது. அஜினோமோட்டோ என்ற பெயரில் இதை விற்று வருகிறோம். வேறு நிறுவனங்களும் வேறுவேறு பெயர்களில் இதை விற்கின்றன.

சீன, ஐப்பானிய, ஸ்பானிய, பிரெஞ்சு மற்றும் மேற்கத்திய உணவு வகைகளிலும் அஜினோமோட்டோ பயன்படுத்தப்பட்டு வருகிறது. நாங்கள் தாய்லாந்தில் இருந்து இதை இறக்குமதி செய்து சென்னையில் பேக் செய்து இந்தியா முழுவதும் விற்கிறோம்.

‘அஜினமோட்டோவால் தலைவலி, வாந்தி, உடல் அசதி, கழுத்துப் பிடிப்பு, மூச்சுத் திணறல் வரும்’ என்ற தவறான தகவல் ஆரம்பத்தில் அமெரிக்காவில் உலா வந்தது. அதன்பிறகு நடந்த ஆய்வில் அது தவறான கூற்று எனத் தெரிய வந்தது. அஜினமோட்டோவால் எந்த ஆபத்தும் இல்லை என்று அமெரிக்காவின் உணவு மற்றும் மருந்து ஆராய்ச்சிக்கழகம் சான்றிதழ் அளித்துள்ளது. உலக சுகாதார அமைப்பும் ‘இது பாதுகாப்பானது’ என அங்கீகரித்துள்ளது! சில நிபந்தனைகளுடன் இதை உணவில் சேர்த்துக்கொள்ளலாம் என்றும் பரிந்துரை செய்துள்ளது.

எல்லா அஜினமோட்டோ பாக்கெட்களிலும், பன்னிரண்டு மாதங்களுக்குக் குறைவான குழந்தைகளுக்கு இதைப் பயன்படுத்த வேண்டாம் என்று குறிப்பிட்டுள்ளோம். தற்போது சென்னை மாநகராட்சி கேட்டுக் கொண்டதற்கிணங்க டி.வி. விளம்பரத்திலும் இந்த வாசகத்தைச் சேர்த்துக்கொண்டிருக்கிறோம். அதுபோல் ‘ஒரு ஸ்டூன் சேர்த்துக்கொள்ளலாம்’ என்பதை ‘ஒரு ஷஸ்டூன்’ என மாநகராட்சியின் உத்தரவின் பேரில் மாற்றிக்கொண்டிருக்கிறோம்.

சோடியம் குஞ்சுமேட் என்பது ஒரு அமினோ அமிலம். இது நம் உடலிலுள்ள புரதத்தில் இயற்கையாகவே உள்ளது. நாங்கள் ஆண்டுக்குப் பதினெட்டு லட்சம் டன் சோடியம் குஞ்சுமேட்டை உற்பத்தி செய்து, அதை எழுபதாயிரம் கோடி டாலருக்கு விற்று வருகிறோம். இதே அளவுக்கு கலப்பட சோடியம் குஞ்சுமேட் விற்பனையும் நடைபெறுகிறது. கடைகளில், கலப்படமாக சுகாதாரமற்ற முறையில் விற்கப்படும் சோடியம் குஞ்சுமேட், உண்மையிலேயே ஆபத்தானது. இந்தக் கலப்பட சோடியம் குஞ்சுமேட்டை தடுத்தாலே தற்போது எழுந்துள்ள சர்ச்சை ஓய்ந்துவிடும்” என்றார் அவர்.

இந்த அஜினோ மோட்டோவின் விஷத்தன்மை பற்றி இருவேறு கருத்துக்கள் இருந்த போதிலும், பல மருந்துவ ஆராய்ச்சிகள் மனிதர்களுக்கு அதிலும் குறிப்பாகக் குழந்தைகளுக்கு இது பலவித ஆபத்துகளை உருவாக்கும் என்று நிரூபித்துள்ளன. கருவற்ற எலிகளுக்கு அஜினோமோட்டோ கலந்த உணவைத் தொடர்ந்து கொடுத்து வந்ததால் அவற்றின் குட்டிகளுக்கு மூளைப் பகுதியில் உள்ள செல்கள், அளவில் சுருங்கியிருப்பது கண்டுபிடிக்கப்பட்டுள்ளது.

அஜினோமோட்டோ கலந்த உணவுப் பொருட்களை அடிக்கடி சாப்பிடும் குழந்தைகளுக்கு, உடல் வளர்ச்சியைத் தூண்டும் ஹார்மோன் சுரப்பது வெகுவாகக் குறையும். இதனால், உடல் வளர்ச்சி தடைப்பட்டு உயர்ம் குறைகிறது. மேலும் இந்த வேதிப் பொருள் மூளையில் ‘ஆர்குவேட் நுகளியஸ்’ என்னும் பகுதியைப் பாதிப்பதால் உடல் எடை தாறுமாறாக அதிகரிக்கும்.

மூளை மட்டுமின்றி இரைப்பை, சிறுகுடல், கல்லீல் போன்ற உறுப்புகளிலும், அழற்சியையும், சிறு இரத்தக் கசிவையும் ஏற்படுத்துகிறது. இதனால் குழந்தைகளுக்குக் காரணம் கண்டுபிடிக்க முடியாத வயிற்று வலி அடிக்கடி ஏற்படும். ஒவ்வாமை உள்ள ஒரு சிலருக்கு இந்த வேதிப்பொருள் கலந்த உணவைச் சாப்பிட்ட சில நிமிடங்களிலேயே மார்பில் எரிச்சலும், மூச்சத் திணறலும் ஏற்பட்டு, உடல் வியர்க்க ஆரம் பித்துவிடும். இந்த நோய்க் குறிகளுக்கு ‘சைனா உணவக நோய்’ (CHINA RESTAURANT SYNDROM) என்று தனிப் பெயரே கூட்டப்பட்டுள்ளது.

“சோடியம் குஞ்சுமேட் (அஜினமோட்டோ) பற்றி எழுதுவதற்காக நாம் ஆய்வில் இருந்தபோது ‘ஜீரோ ஏடேட் கைஷன் டோ ஜென்டேட்’ பற்றிய தகவலும் நம்மை அதிர்ச்சியில் ஆழ்த்தியது,

“இது பச, எருது, பன்றி போன்ற பல விலங்குகளின் கொழுப்பிலிருந்து தயாரிக்கப்படும் எண்ணைய். இதில் உடலுக்குத் தேவையற்ற ஒருவித கொழுப்பு இருக்கிறது. பாக்கெட்டுகளில் கிடைக்கும் உருளைக்கிழங்கு சிப்ஸ், பீட்ஸா, சாக்லெட், துரித உணவுகள் இந்த எண்ணையில்தான் தயாரிக்கப்படுகின்றன. இந்த எண்ணையைப் பலமுறை திரும்பத் திரும்பப் பயன்படுத்தினாலும் உணவின் மணம் மாறாது. பதினெட்டு மாதம்

வரை உணவுப் பொருள் கெட்டுப் போகாது. மெக்டொனால்ட், பீட்ஸா கார்னார்களில் கிடைக்கும் ஸ்நாக்ஸ் பொருட்கள் நம் வீட்டுத் தயாரிப்பை விட சுவையுடன் இருப்பது போல தோன்றுவதற்கு இந்த எண்ணெய்தான் காரணம். ஆனால், இந்த எண்ணெயைப் பயன்படுத்தினால் உடலில் வேண்டாத கொழுப்பு சேர்ந்து இருதய நோய், புற்றுநோய், உடல் பருமன் எல்லாம் வந்துவிடும்!'' என்ற அதிர்ச்சிதான் அது,

புதிது புதிதாகக் கண்டுபிடித்து சுற்றுச் சூழலிலும், உணவிலும் கலக்கும் பெரும்பாலான வேதிப் பொருட்களை நமது கல்லீரலில் செயல்படும் பி\_450 என்னும் நொதிப் பொருட்கள் விஷ முறிவு செய்து நம்மைக் காப்பாற்றுகின்றன. ஆயினும் சில வகையான நச்சுப் பொருட்களை வெளியேற்ற முடியாமல் இந்த பி\_450 நொதிகள் திணையுகின்றன. குறிப்பாகச் செயற்கை நிறுமிகளும் அஜினோ மோட்டோ போன்ற சுவையுட்டிகளும் பி\_450 நொதிகளைச் செயலிழக்கச் செய்கின்றன.

சோடியம் குளுட்மேட்டை உணவில் கலந்து சாப்பிடுவதால் தலைவலி, வாந்தி வருவதாக எழுபதுகளின் ஆரம்பத்தில் அமெரிக்க டாக்டர்கள் கண்டுபிடித்து எச்சரித்தனர். ஒரு வயதுக்குக் குறைவான குழந்தைகளுக்கு இதைக் கொடுக்கக்கூடாது என்று அமெரிக்க அரசு தடை விதித்தது.

இந்த நிலையில், அஜினோ மோட்டோ நிறுவனம், மூன்று ஆண்டுகளுக்கு முன் அமர்க்களமாக இந்த சோடியம் குளுட்மேட்டை இந்தியாவில் அறிமுகம் செய்தது. பால், பால் சேர்க்கப்பட்ட பொருள்கள், மினாரல் வாட்டா, ஜஸ்கிரீம், காபி, உ போன்றவற்றில் இதைக் கலக்கக்கூடாது என்ற நிபந்தனையோடுதான் அஜினோ மோட்டோ நிறுவனம் இங்கு அடியெடுத்து வைக்க இந்திய அரசு அனுமதியளித்தது. இப்போது இந்திய உணவுப் பொருள் கலப்பட தடுப்புச் சட்டத்திற்கு எதிராக இந்தப் பொருள் விளம்பரப்படுத்தப்பட்டு, விற்பனை செய்யப்படுவதாக சென்னை மாநகராட்சி குற்றம் சாட்டியுள்ளது''

பரவலான விளம்பரங்கள் மூலமும் வீடு வீடாகச் சென்று விற்பனை செய்வதாலும் தற்போது பலரும் இந்த நச்சுப் பொருளை சமையலில் ஒரு சுவையுட்டியாகச் சேர்க்க ஆரம்பித்து விட்டார்கள். பெரிய உணவகங்களில் வழங்கப்படும் 'சூப்'களிலும் பிரியாணி வகைகளிலும், துரித உணவகங்களில் வறுத்து வழங்கப்படும் எல்லா உணவுப் பண்டங்களிலும் இந்த அஜினோ மோட்டோ சேர்க்கப்படுகிறது. விருந்துணவு தயாரிக்கும் பல சமையல் நிபுணர்கள் 'டேஸ்ட் பவுடா' என்று பெயரிட்டு சமையல் பொருட்களின் பட்டியலில் இதையும் சேர்த்து வாங்குகின்றனர்.

இதனால்தான் திருமணம் போன்ற விருந்து நிகழ்ச்சிகளில் உணவு உண்போர் உடனடியாக வயிற்று உபாதையால் அவதிப்படுகிறார்கள்.

மேலை நாடுகளில் உணவுப் பொட்டலங்களின் அட்டைப் பெட்டியில் அஜினோ மோட்டோ கலந்திருப்பதை வெளிப்படையாக எழுத வேண்டும் என்று விதி இருக்கிறது.

ஆனால், நமது நாட்டில் குழந்தைகளைக் கவரும் வகையில் பல வண்ணப் பாக்கெட்டுகளில் நொறுக்குத் தீனிகளை விற்பவர்கள் அவற்றில் அஜினோ மோட்டோ கலந்திருப்பதை மறைத்து 'added flavours' என்று மக்களுக்குப் புரியாத சங்கேத மொழியில் எழுதி ஏமாற்றுகிறார்கள்.

பல்வேறு விளம்பரங்களில் அஜினோ மோட்டோ ஒரு தாவர உணவு என்றும் அதனால் ஆபத்து எதுவுமில்லை என்றும் தவறான தகவலைப் பர்ப்புகிறார்கள். தாவரங்களிலும் உயிரைப் பறிக்கும் நச்சத் தன்மை உண்டு என்பதே உண்மை.

ஆகவே, அஜினோ மோட்டோவை உணவுப் பொருட்களில் கலப்பதை உடனடியாகத் தடை செய்ய வேண்டும். அதுவரை பெற்றோர்கள் தங்கள் குழந்தைகளுக்கு இந்த நச்சுப் பொருள் கலந்த உணவு வகைகளை வாங்கிக் கொடுக்காமல் இருப்பது நல்லது.

**அஜினோ மோட்டோ : ஒரு வரலாறு !**

குழந்தைகளை மையமாக வைத்துத் தயாரிக்கப்படும் ரெடிமேட் நொறுக்குத் தீனிகளான மேகி, லேய்ஸ், குர்கூரோ என்பதிலிருந்து இன்று பலவகை தூரித் உணவுகள், வீட்டுச் சமையல் அறைகள் வரை புகுந்துவிட்ட இந்த அஜினோ மோட்டோ, தன் கரங்களை இன்னும் அதிகமாக நீட்டிக் கொண்டிருப்பது அதன் ஆக்கிரமிப்புத் தன்மையையே காட்டுகிறது.

சாப்பாட்டில் அதிகம் பிரியமில்லாத நோஞ்சான் குழந்தைகளுக்குப் பல பெற்றோர்கள், இந்த அஜினோ மோட்டோ கலந்த நொறுக்குத் தீனி பொட்டலங்களை வாங்கிக் கொடுப்பார். இந்தக் குழந்தைகளும் வீட்டு உணவைவிட இந்தப் பொட்டலத் தீனிகளை அளவுக்கு மீறி தின்பார்.

‘இதையாவது பிரியப்பட்டு தின்கிறானே’ என்று ஆசை ஆசையாய் பலரும் இதை அவனுக்கு வாங்கிக் கொடுப்பார்.

சில மாதங்கள், வருடங்கள் கழித்து இந்த ‘நோஞ்சான்’ எக்கச்சக்கமான சதை போட்டு ஊளைச் சதையுடன் தோன்றுவான் என்பதே உண்மை. பசியை கண்ட்ரோல் செய்யும் உடலின் இயற்கையான நொதிப் பொருட்கள் அஜினோ மோட்டாவால் செயல்படாத தன்மை ஏற்படும்போது, அஜினோ மோட்டோவை தொடர்ந்து உண்ணும் சிறுவர்கள் சில காலம் கழித்துக் கண்டதை உண்ண ஆரம்பிப்பார்கள். பசிக்கும் நேரத்தில் அளவுக்கு அதிகமாக இப்படி உண்டதான் இவர்கள் காலப்போக்கில் குண்டர்களாக மாறி விடுகிறார்கள்.

அஜினோ மோட்டோவானது இன்று இரண்டு ரூபாயிலிருந்து இருநாற்றி ஐம்பது ரூபாய்க்குசூட தரத்துக்கேற்ப விற்கப்படுகிறது.

வெளிநாடுகள் பலவற்றில் அஜினோ மோட்டோ தடை செய்யப்பட, இந்திய விற்பனையாளர்கள் வருமானத்துக்குப் பயந்துபோய் இது தாவரங்களிலிருந்து உற்பத்தி செய்யப்படுகிறது என்று சப்பைக் கட்டு கட்டினார்கள். ஒரு டன் திராட்சைப் பழங்களிலிருந்து ஒரு மில்லி கிராம் சயனைட்டை உற்பத்தி செய்யலாம் என்ற உண்மையைக் கூட இந்த வியாபாரிகளால் புரிந்து கொள்ள முடியாமல் போனது தூரத்திற்கீழே வசமே.

கடந்த இரண்டு வருடங்களுக்கு முன்புசூட, அஜினோ மோட்டோ நொறுக்குத் தீனி பாக்கெட்டுகளில் ‘MSG’ அதாவது மோனோ சோடியம் கலந்துள்ளது என்று அச்சிடப்பட்டிருந்தது. ஆனால், இந்த எச்சரிக்கை வாசகங்கள் சூட இன்று பொட்டலங்களில் இல்லாமலிருப்பது அந்த வியாபார நிறுவனங்களின் வெற்றியையும் அரசாங்கத்தின் அலட்சியத் தன்மையையுமே காட்டுகிறது.

ஐப்பானிய டாக்டர் ஒருவரால் கண்டுபிடிக்கப்பட்டதே அஜினோ மோட்டோ. இயற்கையாகவே சுவையில்லாத அஜினோ மோட்டோ பொரித்த, வறுத்த உணவுகளுடன் கலக்கும் போது புளிப்புச் சுவை ஏற்படுகிறது.

22 வகையான அமினோ ஆசிட்களில் ஒன்றான க்ளாஸ்டிக்கல்டரி ஆசிட்டிலிருந்து அஜினோ தயாரிக்கப்படுகிறது.

பெரிய பெரிய நட்சத்திர ஹோட்டல்கள் எல்லாம் தங்கள் உணவு வகைகளின் சுவைகளில் ஒரு பிரத்யேகத் தன்மை இருப்பதாக பீற்றிக்கொண்டாலும், அதற்கான இரகசியங்கள் அஜினோ மோட்டோவில்தான் இருக்கிறது. சரியான அளவில் கலக்கக்கூடிய தேர்ந்த சமையல்காரர்களுக்கு சீக்கிரம் ப்ரமோஷன் உண்டு.

பிறப்புக் கோளாறு, உறுப்புகளில் வளர்ச்சியற்ற தன்மை, தலைவலி, வாந்தி, செரிமானச் சிக்கல், கெட்ட கனவு, தூங்குவதில் சிக்கல், சோம்பல், மிதமாகும் இதயத்துடிப்பு, முடிகொட்டுதல், ஆஸ்துமா மற்றும் சர்க்கரை வியாதி போன்றவை அஜினோ மோட்டோவை தொடர்ந்து சாப்பிடுவர்களுக்கு ஏற்படுவதாக மருத்துவர்கள் அண்மையில் கண்டுபிடித்திருக்கின்றனர்.