तरल नाइट्रोजन

[स्रोत: द हिंदू](#)

तमिलनाडु खाद्य सुरक्षा विभाग ने तरल नाइट्रोजन के उपयोग पर एक परिपत्र जारी किया है जिसमें कहा गया है कि इस पदार्थ का उपयोग केवल **पैकेज्ड भोजन** को संरक्षित करने के लिये किया जा सकता है और इसके अलावा इसका उपयोग निषिद्ध है।

- **तरल नाइट्रोजन** का उपयोग मुख्य रूप से **खाद्य परिरक्षकों** के रूप में किया जाता है क्योंकि यह पैकेज्ड खाद्य पदार्थों की शेल्फ-लाइफ को बढ़ाता है।
  - It **expands** 700 times when it evaporates, displacing oxygen in the food pack and preventing microbial action, improving shelf life and freshness.
  - वाष्पित होने पर यह 700 गुना तक **प्रसारित** हो सकता है, फूड पैक में ऑक्सीजन को विस्थापित करता है और माइक्रोबियल एक्शन (microbial action) को रोकता है, जिससे शेल्फ लाइफ तथा पदार्थ की ताज़गी में सुधार होता है।
  - यह एक **अक्रिय, रंगहीन, गंधहीन क्रायोजेनिक द्रव** होता है।
- इसका उपयोग [कैंसर](#) के इलाज़ के लिये [क्रायोथेरेपी](#) में भी किया जाता है। यह त्वचा, हड्डी, स्तन, गर्भाशय ग्रीवा, आँख, गुर्दे, यकृत, फेफड़े और प्रोस्टेट सहित कई कैंसर का इलाज कर सकता है।

PDF Refernece URL: https://www.drishtiias.com/hindi/printpdf/liquid-nitrogen