

द स्टेट ऑफ फूड एंड एग्रीकल्चर- 2023

प्रलिस के लिये:

[खाद्य और कृषिसंगठन \(FAO\)](#), [अलट्रा-परसंस्कृत खाद्य पदार्थ](#), [खाद्य असुरक्षा](#), [फटि इंडिया मूवमेंट](#), [ईट राइट मूवमेंट](#)

मेन्स के लिये:

अलट्रा-प्रोसेसड खाद्य बाधाएँ और चुनौतियाँ, कृषिविपणन, खाद्य स्वस्थ जीवन शैली से संबंधित सरकारी पहल,

[स्रोत: डाउन टू अर्थ](#)

चर्चा में क्यों?

[खाद्य और कृषिसंगठन \(FAO\)](#) की 'द स्टेट ऑफ फूड एंड एग्रीकल्चर- 2023' नामक एक नई रिपोर्ट अस्वास्थ्यकर आहार तथा [अति-परसंस्कृत खाद्य पदार्थों](#) की चौका देने वाली प्रचछन्न लागत का खुलासा करती है, जो हमारे स्वास्थ्य एवं पर्यावरण दोनों को प्रभावित करती है।

- यह लागत सालाना 7 ट्रिलियन अमेरिकी डॉलर से अधिक तक पहुँच जाती है जिसके दूरगामी परिणाम हो सकते हैं।

नोट:

- कृषि-खाद्य प्रणालियों के संदर्भ में छपी हुई लागतों में [उत्सर्जन और भूमि उपयोग से पर्यावरणीय व्यय](#), [आहार पैटर्न से संबंधित स्वास्थ्य लागत](#), [अल्पपोषण व कृषि-खाद्य श्रमिकों के बीच गरीबी](#) से जुड़ी सामाजिक लागतें शामिल हैं।

खाद्य एवं कृषिराज्य- 2023 की प्रमुख खोजें क्या हैं?

- **अस्वास्थ्यकर आहार की छुपी लागत:**
 - अस्वास्थ्यकर आहार, जिसमें [अति-परसंस्कृत खाद्य पदार्थ](#), वसा और शर्करा का सेवन शामिल है, के कारण काफी छुपी हुई लागतें सामने आती हैं।
 - ये लागत सालाना 7 ट्रिलियन अमेरिकी डॉलर से अधिक है, जो [मोटापे और गैर-संचरणीय रोगों जैसे स्वास्थ्य संबंधी मुद्दों](#) के आर्थिक बोझ को दर्शाती है।
 - इसके अतिरिक्त, इन आहारों के परिणामस्वरूप [श्रम उत्पादकता में कमी](#) आती है, जो कुल छुपी हुई लागतों में योगदान करती है।
- **वैश्विक प्रभाव और आर्थिक बोझ:**
 - अधिकांश प्रचछन्न लागतें [उच्च-मध्यम-आय \(39%\)](#) और [उच्च-आय वाले देशों \(36%\)](#) में [दखाई दीं](#), [नमिन-मध्यम-आय वाले देशों में ये लागतें 22%](#) तथा [नमिन-आय वाले देशों में 3%](#) थीं।
 - रिपोर्ट का अनुमान है कि अस्वास्थ्यकर आहार के परिणामस्वरूप सालाना कम से कम कुल 10 ट्रिलियन अमेरिकी डॉलर के बराबर प्रचछन्न लागत का वहन करना होता है, जो [वैश्विक सकल घरेलू उत्पाद \(GDP\) का लगभग 10%](#) है।
 - विश्लेषण में 154 देशों को शामिल किया गया है, जिसमें अति-परसंस्कृत आहार पैटर्न के व्यापक प्रभाव पर ज़ोर दिया गया है।
- **भारत पर प्रभाव:**
 - कृषि-खाद्य प्रणालियों में भारत की कुल प्रचछन्न लागत लगभग 1.1 ट्रिलियन अमेरिकी डॉलर थी, जो चीन और संयुक्त राज्य अमेरिका के बाद विश्व स्तर पर तीसरे स्थान पर थी।
 - **भारत में प्रमुख योगदानकर्ता:**
 - भारत में छुपी हुई लागतों में बीमारी का बोझ (आहार पैटर्न से उत्पादकता हानि) सबसे बड़ी हसिसेदारी (60%) के लिये ज़िम्मेदार है, इसके बाद [नरिधनता के कारण प्रचछन्न सामाजिक लागत](#), जिसमें सामाजिक व्यय शामिल है (14%) और [नाइट्रोजन उत्सर्जन](#)

से पर्यावरणीय लागत (13%) आती है।

■ प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों का तेज़ी से प्रसार:

- विश्व भर के उपनगरीय और ग्रामीण क्षेत्रों में अत्यधिक प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों की खपत बढ़ रही है।
 - इस प्रवृत्त को बढ़ाने वाले कारकों में शहरीकरण, जीवनशैली में बदलाव तथा महिलाओं और पुरुषों दोनों के लिये रोज़गार प्रोफाइल में बदलाव शामिल हैं।
 - यात्रा में लगने वाला लंबा समय भी इन क्षेत्रों में प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों की बढ़ती खपत में योगदान देता है।

■ शहरी बनाम ग्रामीण उपभोग पैटर्न:

- रिपोर्ट उस पारंपरिक धारणा को चुनौती देती है जो मानती है कि शहरी और ग्रामीण क्षेत्रों के बीच उपभोग पैटर्न काफी भिन्न होता है।
 - नषिकरणों से पता चलता है कि प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों का प्रसार ग्रामीण-शहरी सातत्य में व्यापक और लगभग समान है।
 - उच्च और नमिन-खाद्य-बजट दोनों क्षेत्रों में प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थ कुल खपत का एक बड़ा हिस्सा नरमित करते हैं, शहरीकरण इनका एकमात्र चालक नहीं है।

■ वैश्विक खाद्य असुरक्षा:

- **खाद्य असुरक्षा**, विशेष रूप से मध्यम अथवा गंभीर खाद्य असुरक्षा लगातार दूसरे वर्ष वैश्विक स्तर पर काफी हद तक अपरिवर्तित रही।
 - हालाँकि यह स्तर **कोविड-19 महामारी के पूर्व** के आँकड़ों से काफी अधिक है।
- रिपोर्ट में बताया गया है कि **वैश्विक आबादी का लगभग 29.6% यानी लगभग 2.4 अरब लोगों** ने वर्ष 2022 में मध्यम अथवा गंभीर खाद्य असुरक्षा का अनुभव किया।
 - उनमें से लगभग 900 मिलियन व्यक्तियों (**वैश्विक जनसंख्या का 11.3%**) को गंभीर खाद्य असुरक्षा का सामना करना पड़ा।
- विश्लेषण से पता चला कि नौ दक्षिण एशियाई देशों में अफगानिस्तान तथा पाकिस्तान के बाद **भारत की कुल आबादी में अल्पपोषण (233.9 मिलियन)** का तीसरा सबसे बड़ा प्रसार था।
 - हालाँकि भारत में कुपोषित लोगों की हसिसेदारी वर्ष **2004-06 में जनसंख्या के 21.4% से घटकर 2020-22 में 16.6% हो गई है।**
- नमिन-आय वाले देश कृषि-खाद्य प्रणालियों की अप्रत्यक्ष लागतों से सबसे अधिक प्रभावित हुए, जो उनके कुल सकल घरेलू उत्पाद के एक चौथाई से अधिक का प्रतिनिधित्व करते हैं, जबकि मध्यम-आय वाले देशों में यह 12% से कम व उच्च-आय वाले देशों में 8% से कम है।

■ भविष्य के अनुमान एवं अल्पपोषण:

- रिपोर्ट में अनुमान लगाया गया है कि वर्ष 2030 तक लगभग 600 मिलियन लोगों के **दीर्घकालिक अल्पपोषण** से पीड़ित होने की आशंका है।

अल्ट्रा-प्रोसेस्ड खाद्य पदार्थों का बोझ कैसे कम किया जा सकता है?

- वर्तमान कृषि खाद्य प्रणालियों को अधिक सतत, स्वस्थ एवं समावेशी बनाकर अल्ट्रा-प्रोसेस्ड खाद्य पदार्थों के बोझ को कम किया जा सकता है।
 - फलों, सब्जियों, फलियों, नट्स, बीज और साबुत अनाज जैसे **अधिक विविध, पौष्टिक एवं अल्प प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों के उत्पादन व खपत** को बढ़ावा देना।
- अल्ट्रा-प्रोसेस्ड खाद्य पदार्थों के विपणन, लेबलिंग एवं कराधान को **वर्णियमिति करना** तथा स्वास्थ्यवर्धक खाद्य पदार्थों के लिये **सब्सिडी और प्रोत्साहन प्रदान करना**।
- सामाजिक सुरक्षा, खाद्य सहायता और सार्वजनिक खरीद के माध्यम से विशेष रूप से कम आय एवं सुभेद्य समूहों के लिये **स्वस्थ खाद्य पदार्थों की पहुँच तथा सामर्थ्य** में सुधार करना।
- पोषण शिक्षा, व्यवहार परिवर्तन संचार एवं डिजिटल प्रौद्योगिकियों के माध्यम से **उपभोक्ताओं को सूचित करने तथा स्वस्थ भोजन विकल्प चुनने के लिये** शक्ति व सशक्त बनाना।
- **खाद्यानों की हानि और बर्बादी** को कम करके, संसाधन उपयोग दक्षता में सुधार करके तथा स्वच्छ एवं नवीकरणीय ऊर्जा स्रोतों को अपनाकर **कृषि खाद्य प्रणालियों की दक्षता व चक्रीयता को बढ़ाना**।
- कई हतिधारकों को शामिल करके, नवाचार और अनुसंधान को बढ़ावा देकर तथा प्रभावों एवं परिणामों की निगरानी व मूल्यांकन करके **कृषि खाद्य प्रणालियों के शासन तथा समन्वय** को मज़बूत करना।

स्वस्थ जीवन शैली को बढ़ावा देने हेतु सरकारी पहलें क्या हैं?

- [राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा अधिनियम \(NFSA\), 2013](#)
- [पीएम-पोषण योजना](#)।
- फटि इंडिया मूवमेंट।
- ईट राइट मूवमेंट।
- ['ईट राइट स्टेशन' सर्टिफिकेशन](#)।
- ईट राइट मेला।

खाद्य एवं कृषि संगठन क्या है?

■ परिचय:

- FAO [संयुक्त राष्ट्र](#) की एक विशेष एजेंसी है जो भुखमरी पर नियंत्रण करने के लिये अंतरराष्ट्रीय प्रयासों का नेतृत्व करती है।

- **वशिव खाद्य दविस** प्रतयेक वर्ष 16 अक्टूबर को वशिव भर में मनाया जाता है। यह दनि वर्ष 1945 में FAO की स्थापना की वर्षगाँठ को चहिनति करने के लयि मनाया जाता है।
- भारत सहति 194 सदस्य देशों एवं **यूरोपीय संघ** के साथ FAO वशिवभर में 130 से अधिक देशों में कार्य करता है।
- यह रोम (इटली) स्थति संयुक्त राष्ट्र के खाद्य सहायता संगठनों में से एक है। इसकी सहयोगी संस्थाएँ **वशिव खाद्य कार्यक्रम** तथा कृषि वकिस के लयि अंतर्राष्ट्रीय कोष (IFAD) हैं।

■ **प्रमुख प्रकाशन:**

- वैश्विक मत्स्य पालन और एकवाकलचर की स्थति (SOFIA)।
- वशिव के वनों की स्थति (SOFO)।
- **वैश्विक खाद्य सुरक्षा और पोषण की स्थति (SOFI)।**
- खाद्य और कृषि की स्थति (SOFA)।
- कृषि कोमोडिटी बाज़ार की स्थति (SOCO)।

UPSC सविलि सेवा परीक्षा, वगित वर्ष के प्रश्न

??????????:

प्रश्न. भारत सरकार मेगा फूड पार्क की अवधारणा को कनि-कनि उद्देश्यों से प्रोत्साहित कर रही है? (2011)

- 1- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के लयि उत्तम अवसंरचना सुवधिाँ उपलब्ध कराने हेतु।
- 2- खराब होने वाले पदार्थों का अधिक मात्र में प्रसंस्करण करने और अपव्यय घटाने हेतु।
- 3- उद्यमियों के लयि उद्गामी और पारस्थितिकि के अनुकूल आहार प्रसंस्करण प्रौद्योगिकीया उपलब्ध कराने हेतु।

उपर्युक्त में से कौन-सा/कौन-से कथन सही है/हैं?

- (a) केवल 1
- (b) केवल 1 और 2
- (c) केवल 2 और 3
- (d) 1, 2 और 3

उत्तर: (b)

- मूल्य संवर्धन को अधिकतम करने, खाद्यानों की बर्बादी को कम करने, किसानों की आय बढ़ाने तथा रोजगार के अवसर सृजति करने के लयि वशेष रूप से ग्रामीण क्षेत्र में "मेगा फूड पार्क" योजना किसानों प्रोसेसर और खुदरा विक्रेताओं को एक साथ लाती है। **अतः कथन 2 सही है।**
- इसमें अच्छी तरह से स्थापति आपूर्ति शृंखला के साथ पार्क में प्रदान कयि गए औद्योगिक भूखंडों में आधुनिकि खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों की स्थापना के लयि एक अच्छी तरह से परिभाषति कृषि एवं बागवानी क्षेत्र में अत्याधुनिकि समर्थन बुनियादी ढाँचे के निर्माण की परकिल्पना की गई है। **अतः कथन 1 सही है।**
- "मेगा फूड पार्क" योजना में उद्यमियों को पर्यावरण-अनुकूल खाद्य प्रसंस्करण तकनीक प्रदान करने का कोई प्रावधान नहीं है। **अतः कथन 3 सही नहीं है। अतः विकल्प (B) सही उत्तर है।**

प्रश्न. बाज़ार में बकिने वाला ऐस्परेटेम कृत्रमि मधुरक है। यह ऐमीनो अम्लों से बना होता है और अन्य ऐमीनो अम्लों के समान ही कैलोरी प्रदान करता है। फरि भी यह भोज्य पदार्थों में कम कैलोरी मधुरक के रूप में प्रयोग होता है। उसके प्रयोग का क्या आधार है? (2011)

- (a) ऐस्परेटेम सामान्य चीनी जतिना ही मीठा होता है, कति चीनी की वपिरीत यह मानव शरीर में आवश्यक एन्जाइमों के अभाव के कारण शीघ्र ऑक्सीकृत नहीं हो पाता।
- (b) जब ऐस्परेटेम आहार प्रसंस्करण में प्रयुक्त होता है, तब उसका मीठा स्वाद तो बना रहता है कति यह ऑक्सीकरण-प्रतिरोधी हो जाता है।
- (c) ऐस्परेटेम चीनी जतिना ही मीठा होता है, कति शरीर में अंतरगहण होने के बाद यह कुछ ऐसे उपचयजों (मेटाबोलाइट्स) में परिवर्तति हो जाता है जो कोई कैलोरी नहीं देते।
- (d) ऐस्परेटेम सामान्य चीनी से कई गुना अधिक मीठा होता है, अतः थोड़े से ऐस्परेटेम में बने भोज्य पदार्थ ऑक्सीकृत होने पर कम कैलोरी प्रदान करते हैं।

उत्तर: (d)

??????:

प्रश्न. उत्तर-पश्चिमि भारत के कृषिआधारति खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों के स्थानीयकरण के कारकों पर चर्चा करें। (2019)

प्रश्न. देश में खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र की चुनौतियाँ और अवसर क्या हैं? खाद्य प्रसंस्करण को बढ़ावा देकर किसानों की आय में भारी वृद्धि कैसे की जा सकती है? (2020)

