

## तरल नाइट्रोजन

**स्रोत: द द्रिष्टि**

तमलिनाडु खाद्य सुरक्षा वभाग ने तरल नाइट्रोजन के उपयोग पर एक परपत्र 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 नषिद्ध है।

- तरल नाइट्रोजन का उपयोग मुख्य रूप से खाद्य पररिक्षकों 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.
  - वाष्पति होने पर यह 700 गुना तक **प्रसारति** हो सकता है, फूड पैक में ऑक्सीजन को वस्थापति करता है और माइक्रोबयिल एक्शन (microbial action) को रोकता है, जिससे शेल्फ लाइफ तथा पदार्थ की ताज़गी में सुधार होता है।
  - यह एक **अक्रयि, रंगहीन, गंधहीन क्रायोजेनिकि द्रव** होता है।
- इसका उपयोग **कैंसर** के इलाज़ के लिये **क्रायोथेरेपी** में भी किया जाता है। यह त्वचा, हड्डी, सतन, गर्भाशय ग्रीवा, आँख, गुरदे, यकृत, फेफड़े और प्रोस्टेट सहति कई कैंसर का इलाज कर सकता है।