vinetur

दस साल पहले तारीख निकल चुकी बीयर खोलने पर क्या होता है

लेबल पर दी तारीख, कंटेनर की हालत, कार्बोनेशन और सुगंध में बदलाव से आपको अंदाज़ा हो सकता है कि सामने क्या है, लेकिन इनसे यह पुष्टि नहीं होती कि बीयर पीना सुरक्षित है।

गुरुवार, 19 नवंबर 2026



अगर कोई बीयर लेबल पर दी गई तारीख के दस साल बाद मिले और यह पता न हो कि उसे कैसे रखा गया था, तो सावधानी के तौर पर उसे न पीना ही बेहतर है। एआई द्वारा निर्मित शैक्षिक चित्र।

जिस बीयर की लेबल पर छपी तारीख को बीते दस साल हो चुके हों, उसे खोलना और यह जानना एक ही बात नहीं है कि उसे पीना सुरक्षित है या नहीं। उसमें अब भी कुछ कार्बोनेशन हो सकता है और उसकी सुगंध व स्वाद में साफ बदलाव दिख सकते हैं, लेकिन न बीता हुआ समय और न ही खोलते समय दिखने वाली चीजें उसकी सुरक्षा की पुष्टि कर सकती हैं। अगर कंटेनर क्षतिग्रस्त या संदिग्ध हो, तो उसे नहीं खोलना चाहिए।

संक्षिप्त जवाब : खोलने का मतलब यह नहीं कि आपको उसे पीना चाहिए

अगर बीयर लेबल पर छपी तारीख से दस साल बाद तक बंद रही हो, तो खोलने पर कई चीजें हो सकती हैं: सामान्य आवाज़ आए, उसमें बहुत कम झागदार बुलबुले हों या काफी झाग निकले। गुणवत्ता में बदलाव, खासकर ताज़गी कम होने की उम्मीद करना भी उचित है। अहम बात यह है कि दो अलग सवालों को अलग रखा जाए : खोलने पर क्या हो सकता है, और क्या इसका मतलब है कि उसे पीना ठीक है। सिर्फ तारीख के आधार पर इनमें से किसी का भी भरोसेमंद अनुमान नहीं लगाया जा सकता।

बोतल खोलने वाला उपकरण लगाने या कैन की रिंग खींचने से पहले ही सावधानी शुरू हो जाती है। अगर कंटेनर से रिसाव हो रहा हो, उसमें छेद या दरार हो, उस पर भारी जंग लगी हो या वह असामान्य रूप से फूला हुआ या विकृत हो, तो उसका सेवन नहीं करना चाहिए। और अगर उसमें अंदरूनी दबाव ज़्यादा होने के संकेत भी दिखें, तो यह देखने के लिए उसे खोलना या छेद करना ठीक नहीं कि क्या होता है।

पहले देखें कि आप कौन-सी तारीख पढ़ रहे हैं

आम बोलचाल में लोग कहते हैं कि बीयर की तारीख निकल चुकी है, लेकिन छपी हर तारीख का मतलब एक जैसा नहीं होता। Codex Alimentarius की अवधारणाओं के अनुसार, लेबल पर निर्माण या पैकेजिंग की तारीख, गुणवत्ता बनाए रखने की अवधि से जुड़ी तारीख—जैसे 'बेस्ट बिफोर'—या सुरक्षा और गुणवत्ता से जुड़ी 'यूज़ बाय' अथवा समाप्ति की तारीख दी हो सकती है। इसलिए उन दस सालों का अर्थ समझने से पहले, सिर्फ संख्या नहीं, उसके साथ लिखे शब्द भी पढ़ें।

यह इसलिए मायने रखता है क्योंकि बहुत पहले पैक की गई बीयर ज़रूरी नहीं कि सेवन की तारीख पार कर चुकी हो। यह भी नहीं मानना चाहिए कि दुनिया भर में बीयर पर एक ही लेबलिंग प्रणाली लागू होती है। यहां Codex अलग-अलग अवधारणाओं को समझने के लिए उपयोगी संदर्भ है, न कि ऐसा एक नियम जिसे हर देश में बिल्कुल एक ही तरह लागू किया जाता हो।

लेबल पर	आमतौर पर किस बात का संकेत	क्या नहीं मानना चाहिए
निर्माण या पैकेजिंग की तारीख	इसे कब बनाया गया या कंटेनर कब बंद किया गया	कि सिर्फ इसी से आज इसकी सुरक्षा या असुरक्षा साबित हो जाती है
'बेस्ट बिफोर' तारीख	वह अवधि जिसमें इसकी गुणवत्ता सबसे अच्छी रहने की उम्मीद होती है	कि हर देश में इसका मतलब समाप्ति की तारीख जैसा ही होता है
'यूज़ बाय' या समाप्ति की तारीख	उत्पाद के अनुसार सुरक्षा और गुणवत्ता से जुड़ा संकेत	कि दुनिया की हर बीयर पर यह तारीख ज़रूर दी होती है

खोलने पर क्या हो सकता है : आवाज़, कार्बोनेशन और झाग

कार्बोनेशन का मतलब है बीयर में घुली कार्बन डाइऑक्साइड। कंटेनर बंद रहने पर यह गैस दबाव में रहती है ; खोलते ही दबाव घटता है और कार्बन डाइऑक्साइड बुलबुलों व झाग के रूप में बाहर निकल सकती है। इसीलिए खोलते समय आपको आम-सी चटख या फुसफुसाहट जैसी आवाज़ सुनाई दे सकती है और डालते वक्त कम या ज़्यादा झाग दिख सकता है।

लेकिन उस पल को घर पर की जाने वाली भरोसेमंद जांच नहीं माना जा सकता। कितनी गैस बाहर निकलती है, यह सिर्फ उम्र पर निर्भर नहीं करता ; तापमान और तरल को हिलाने का भी असर पड़ता है। खोलते समय आवाज़ न आना संदूषण का सबूत नहीं है, और बहुत सारा झाग अपने आप यह साबित नहीं करता कि भीतर की चीज़ पीने के लिए असुरक्षित है।

बंद रहते हुए उसमें क्या बदलाव आए होंगे

बीयर में बदलाव सिर्फ खुलने के बाद शुरू नहीं होते। कंटेनर बंद होने पर भी भंडारण के दौरान बदलाव हो सकते हैं और वे नुस्खे, बंद करने के तरीके और बीयर को कैसे रखा गया, इस पर निर्भर करते हैं। सबसे अहम कारकों में ऑक्सीजन, गर्मी और रोशनी शामिल हैं। सीधे शब्दों में, ऑक्सीकरण ऑक्सीजन से जुड़ी रासायनिक प्रतिक्रियाओं का एक समूह है, जो धीरे-धीरे बीयर की मूल ताज़गी कम कर सकता है।

ताज़ा पीने के लिए बनाई गई रोज़मर्रा की बीयर में समय के साथ ताज़गी काफी कम होने की उम्मीद करना उचित है।

बीयर के भंडारण पर हुए अध्ययनों में फल या हॉप्स के हल्के नोट कमज़ोर पड़ने, कागज़ या गत्ते जैसी सुगंध आने और कड़वाहट में बदलाव का ज़िक्र है ; कड़वाहट अधिक तीखी लग सकती है या लंबे समय तक बनी रह सकती है। ये दर्ज की गई संभावनाएं हैं, हर भूली हुई बोतल का अनिवार्य वर्णन नहीं।

एक अपवाद है, लेकिन उसे बढ़ा-चढ़ाकर नहीं बताना चाहिए। कुछ नुस्खों वाली बीयर को तहखाने में रखकर जानबूझकर विकसित होने दिया जा सकता है, ठीक वैसे ही जैसे कुछ अन्य उत्पादों में समय के साथ बदलाव आने दिए जाते हैं। लेकिन इससे अलमारी के पीछे मिली बीयर सही तरीके से पुरानी की गई बोतल नहीं बन जाती : नियंत्रित तरीके से पुराना करना और अनजाने में भंडारण होना एक बात नहीं है।

गुणवत्ता और सुरक्षा दो अलग सवाल हैं

गुणवत्ता में क्या बदलाव हो सकता है

ताज़गी कम होना और फल या हॉप्स के हल्के नोट कमज़ोर पड़ना

कागज़ या गत्ते जैसे नोट आ सकते हैं और कड़वाहट का एहसास बदल सकता है

इससे किस बात की पुष्टि नहीं होती

गंध, रंग और झाग सुरक्षा प्रमाणित नहीं करते

भंडारण की स्थितियां और कंटेनर की सलामती अब भी मायने रखती हैं

खराब स्वाद और स्वास्थ्य का जोखिम एक ही बात नहीं हैं

गुणवत्ता खो चुकी बीयर का मतलब अपने आप खाद्य विषाक्तता नहीं होता। पारंपरिक बीयर में आम तौर पर कई ऐसे अवरोध होते हैं जिनसे कई सूक्ष्मजीवों का पनपना कठिन हो जाता है : कुछ अम्लता, अल्कोहल की मौजूदगी, हॉप्स के यौगिक, कम ऑक्सीजन और बीयर बनाने की कुछ प्रक्रियाएं। सुरक्षा का मतलब है कि कोई उत्पाद सेवन के लिए सुरक्षित हो। समस्या यह है कि ये अवरोध एक सामान्य प्रवृत्ति समझाते हैं; जब भंडारण का तरीका किसी को पता न हो, तो इनसे किसी खास कंटेनर की सुरक्षा प्रमाणित नहीं होती।

सभी तरह की बीयर के मामले में स्थिति एक जैसी भी नहीं होती। कम-अल्कोहल और अल्कोहल-रहित बीयर पर हुए शोध बताते हैं कि जब अल्कोहल, अम्लता या भंडारण की स्थितियों जैसे अवरोध बदलते हैं, तो कुछ सूक्ष्मजीवों के जीवित रहने या बढ़ने की संभावना आसान हो सकती है। इसका मतलब यह नहीं कि चर्चा का केंद्र ऐसी बीयर है, लेकिन इससे यह भी स्पष्ट होता है कि 'अल्कोहल हमेशा हर जोखिम से बचाता है' जैसे सरलीकृत दावों से बचना चाहिए।

घर पर देखकर सुरक्षा का प्रमाण मानना भी समझदारी नहीं है। अप्रिय गंध, साफ तौर पर असामान्य रूप या क्षतिग्रस्त कंटेनर उत्पाद को फेंकने के अच्छे कारण हैं। लेकिन सामान्य-सी गंध, ठीक दिखता झाग या आम रंग होने से सूक्ष्मजीवों के खतरे खारिज नहीं होते। इसीलिए जांचने के लिए एक घूंट लेना अच्छा तरीका नहीं है।

दस साल बाद मिली बीयर के साथ क्या करें

अगर लेबल पर दी तारीख के दस साल बाद बीयर मिले और आप यह पुष्टि न कर सकें कि उसे कैसे रखा गया था, तो समझदारी भरा फैसला उसे न पीना है। इस सलाह का मतलब यह नहीं कि ठीक दस साल पर विषाक्तता की कोई साबित

सीमा होती है। इसका मतलब है कि तापमान, रोशनी के संपर्क, झटकों, सील और कंटेनर की सलामती की भरोसेमंद जानकारी के बिना उसकी गुणवत्ता या सुरक्षा की गारंटी नहीं दी जा सकती।

कंटेनर की सलामती को देखने के लिए एक आखिरी जांच करना चाहिए। रिसाव, छेद, दरार, भारी जंग और असामान्य रूप से फूलना या विकृत होना उसे फेंकने के कारण हैं। यह भी याद रखना चाहिए कि अनियंत्रित रूप से दोबारा किण्वन होने पर अतिरिक्त कार्बन डाइऑक्साइड बन सकती है और बोतल या कैन को नुकसान पहुंच सकता है। सिर्फ बीयर पुरानी होने से ऐसा हमेशा नहीं होता, लेकिन यह संभावना इतनी वास्तविक है कि संदिग्ध कंटेनर को संभालने से बचना चाहिए।

घर में ऐसी बीयर मिलने पर सबसे उपयोगी बात यह है : खोलते ही गैस का अचानक तेज़ झोंका आ सकता है, बहुत कम झाग निकल सकता है या सुगंध में काफी बदलाव मिल सकता है, लेकिन इससे अहम सवाल का जवाब फिर भी नहीं मिलता। भंडारण की जानकारी न हो, तो उम्र भर से यह घोषित नहीं किया जा सकता कि भीतर की चीज़ ज़हरीली है ; लेकिन सिर्फ उम्र के आधार पर उसे सुरक्षित भी नहीं कहा जा सकता। जिज्ञासा और सावधानी में से सावधानी बेहतर विकल्प है।

अगर आपको ऐसी बीयर मिले

- तारीख का अर्थ समझने से पहले देखें कि लेबल पर किस तरह की तारीख दी है
- रिसाव, दरार, भारी जंग या असामान्य विकृति वाले कंटेनर को न खोलें और न पीएं
- अगर आप यह पुष्टि नहीं कर सकते कि उसे इतने सालों में कैसे रखा गया था, तो उसे न पीएं
- याद रखें कि खोलते समय सामान्य आवाज़ आना या सामान्य गंध होना सुरक्षा प्रमाणित नहीं करता