

AVYANI DETAILED SAMAGRI KNOWLEDGE

गौ-घृत

Cow Ghee • Ghr̥ta

पूजा, शास्त्रीय आधार, गुणवत्ता, विज्ञान और
सुरक्षित उपयोग

avyani.com

Knowledge Pilot • SAM-0072

Edition: 26 August 2026



01 • IDENTITY

घृत वास्तव में क्या है?

संस्कृत: घृत (ghṛta); गाय से विशेष रूप में गोघृत / गव्यघृत

हिंदी: घी, गाय का घी, गौ-घृत

English: ghee; clarified milk fat

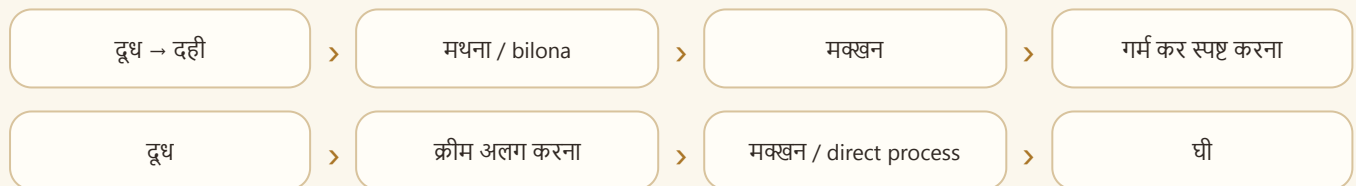
खाद्य पहचान [C]

घी दूध, क्रीम या मक्खन से लगभग पूरा पानी और गैर-वसा अंश हटाकर बनाया गया सघन दुग्ध-वसा उत्पाद है। सामान्यतः यह लगभग 99.5% वसा और बहुत कम नमी वाला होता है; वास्तविक संरचना स्रोत और processing से बदलती है। [R1, C1]



यह पुस्तिका खाने योग्य, गाय के दूध से बने घी के पूजा-उपयोग पर है। “Vegetable ghee,” औषधीय घृत या cosmetic products इसके दायरे में नहीं हैं।

AI editorial illustration: पारंपरिक cultured-curd route का सांकेतिक दृश्य; ऐतिहासिक दस्तावेज़ या purity evidence नहीं।

दो सामान्य निर्माण मार्ग

महत्वपूर्ण: दोनों मार्ग genuine milk-fat ghee दे सकते हैं। “बिलोना” प्रक्रिया का दावा है—अपने-आप शुद्धता, औषधीय लाभ या सार्वभौम शास्त्रीय श्रेष्ठता का प्रमाण नहीं।

02 • RITUAL USES

तीन उपयोग—एक-दूसरे से अलग



AI illustration: दीप और हवन का explanatory scene; किसी ऐतिहासिक अनुष्ठान का प्रमाण नहीं।

1

दीप / आरती

घी lamp fuel है। ज्योति श्रद्धा और प्रकाश की अर्पणा है। विशेष ग्रंथ/पद्धतियाँ घृत-दीप बताती हैं। [S3–S8]

2

हवन / यज्ञ

घृत अग्नि में विधिपूर्वक आहुति है। ऋग्वेद 4.58 और शतपथ ब्राह्मण इसकी प्राचीन yajña association दिखाते हैं। [S1–S2]

3

नैवेद्य

कुछ recipes और paddhatis में खाद्य अर्पण का अंग। केवल food-grade, स्वच्छ और पूजा की कालिख से अलग रखा घी लें।

मात्रा [D]

Avyani MSaC में SAM-0072 के लिए **250 ग्राम** खरीद-योजना मात्रा है। यह सार्वभौम शास्त्रीय विधान नहीं। दीप की अवधि, आहुतियों, recipe और सहभागी संख्या से जरूरत बदलती है। [D1]

व्यावहारिक उपयोग

- छोटे दीप में पूजा-अवधि भर का घी और साफ रुई की बाती रखें।
- हवन के लिए अलग कटोरी और छोटी offering spoon रखें; बड़े jar से flame में न उँडेलें।
- नैवेद्य वाला भाग पहले अलग करें; diya/havan vessel का बचा घी भोजन में न मिलाएँ।

विकल्प: कुछ पुराणिक प्रसंगों में घी के साथ तिल का तेल भी स्वीकार्य है; हर विधि के लिए blanket substitute नहीं। अपनी paddhati का निर्देश मानें। [S3, S5, S6]

03 • SHASTRIC BASIS

घृत की प्राचीन यज्ञ-प्रतिष्ठा

अभ्यर्षत सुष्टुतिं गव्यमाजिमस्मासु भद्रा द्रविणानि धत्त ।
इमं यज्ञं नयत देवतां नो घृतस्य धारा मधुमत्पवन्ते ॥१०॥

ऋग्वेद 4.58.10 — सावधान हिंदी भाव: घृत की मधुर धाराओं का आह्वान है कि वे यज्ञ को देवताओं तक ले जाएँ और कल्याणकारी संपदा प्रदान करें। यह यज्ञ में घृत की प्रतिष्ठा दिखाता है; आधुनिक A2, bilona, किसी brand या “oxygen-producing diya” को सिद्ध नहीं करता। [S1]

दीप-पद्धति का संदर्भ

दक्षिणे घृतदीपं च तैलदीपं च वामतः ।
सम्भारानपरान् न्यसेत् स्वदृष्टिविषये पदे ।
करप्रक्षालनार्थं च पात्रम् एकं स्वपृष्ठतः ॥

हरिभक्तिविलास 5.31: इस वैष्णव paddhati में घृत-दीप दाईं ओर और तैल-दीप बाईं ओर रखा जाता है। यह context-specific व्यवस्था है, हर पूजा का सार्वभौम नियम नहीं। [S3]

स्रोत	क्या समर्थन करता है	सीमा
Śatapatha Brāhmaṇa 1.5.3.4–5	Fore-offerings में clarified butter	दीप या modern market claim नहीं
Liṅga Purāṇa 79.31	Kārttika/Śiva context में ghr̥ta-dīpa	विशिष्ट observance
Nārada/Padma/Skanda Purāṇa locators	कुछ प्रसंगों में ghee/cow-ghee lamp; कहीं sesame oil विकल्प	Translation-based locator; exact Sanskrit quote यहाँ नहीं
MSRVVP पुरोहित पाठ्यपुस्तक	“घृतदीपं प्रज्वाल्य निवेदयेत्”	आधुनिक institutional paddhati, Vedic injunction नहीं

संपादकीय नियम: जहाँ critical Sanskrit edition independently verified नहीं हुई, वहाँ fabricated श्लोक नहीं—केवल locator और सीमित paraphrase।

04 • CLAIMS

नाम क्या बताता है—और क्या नहीं

परंपरा में गौ-घृत को शुद्ध अर्पण, स्थिर ज्योति और मंगल से जोड़ा जाता है **B परंपरा**। यह धार्मिक अर्थ है; product testing या चिकित्सा प्रमाण नहीं।

दावा/शब्द	संभव अर्थ	अपने-आप यह सिद्ध नहीं
गौ-घृत	गाय के दूध का claimed source	Traceability के बिना purity; हर विधि में superiority
Bilona	दही मथकर butter बनाने का claimed route	Adulteration-free, medicinal या “Vedic only”
Cultured	Fermentation stage may be used	Hand-churned traditional process
A2	Herd beta-casein genetics से जुड़ा दावा	Fat purity, clinical benefit या ritual rank
Desi cow	Indigenous-breed source claim	Breed verification, organic status, purity
Grass-fed / Organic	Feed/production or certified claim	Label alone से authenticity या Shastric requirement

A1/A2 regulatory note [C/R]: FSSAI की 21 Aug 2024 advisory को 26 Aug 2024 को further consultation के लिए वापस लिया गया। उसे current ban कहना गलत है। A1/A2 beta-casein protein variants से जुड़े हैं; ghee लगभग पूरा fat है। इसलिए A2 label purity test नहीं। [R6, C1]

रंग क्यों बदलता है?

Carotenoids, feed, season, species, heat और crystallisation. Cow ghee अक्सर अधिक yellow दिख सकता है, पर यह नियम या purity test नहीं।

दाने क्यों बदलते हैं?

Cooling history, fat composition और storage से granulation बदलता है। चिकना या granular—दोनों अपने-आप genuine/adulterated नहीं।

रिवाज में क्या करें? यदि आपके priest, temple manual या family paddhati में cow ghee विशेष रूप से लिखा है, उस context का पालन करें। उस निर्देश को सभी Hindu rites पर सार्वभौम न करें।

05 • AUTHENTICITY

घर का कोई एक निर्णायक purity test नहीं



AI illustration; कोई real brand, certification या authenticated sample नहीं।

निर्णायक नहीं:

रंग • खुशबू • दाने • हथेली पर पिघलना •
fridge में जमना • लौ • iodine •
sugar/acid viral tests

इन observations में natural variation और false results बहुत हैं। Acid वाले experiments खतरनाक हो सकते हैं। Research बताती है कि कुछ established constants भी low-level adulteration चूक सकते हैं। [C5]

Label → traceability → laboratory

1. Pack

sealed, food-grade

2. Label

FSSAI, ingredient, batch, dates

3. Claim proof

source/process records

4. Suspected fraud

recognised lab/complaint

प्रयोगशाला क्या देख सकती है?

C विज्ञान

संदेह और official protocol के अनुसार Reichert–Meissl, Polenske और Butyro-refractometer values, FFA/peroxide, Baudouin/sterol approaches, fatty-acid or triglyceride profiles, chromatography और spectroscopy का संयोजन उपयोग हो सकता है। कोई एक method हर adulterant के लिए पर्याप्त नहीं। [R2–R4, C5–C8]

AGMARK: भारत में Ghee Grading and Marking Rules, 2024 वर्तमान grading framework है। चिह्न तभी उपयोगी है जब वास्तविक और verifiable हो—सिर्फ logo छापना प्रमाण नहीं। [R5]

- बहुत सस्ता, unlabeled loose product और miracle claims से सावधान रहें।
- “granular = 100% pure” या “high price = pure” स्वीकार न करें।
- शिकायत के लिए pack, invoice, batch और photographs सुरक्षित रखें।

06 • EVIDENCE

समर्थित, सीमित और असमर्थित

Evidence status	दावा
समर्थित [C]	घी concentrated milk fat है और moisture बहुत कम है। Heating flavour chemistry/oxidation markers बदलती है। Multiple analytical methods adulteration detect कर सकते हैं। Burning lamp indoor aerosol बना सकता है। [R1, C1–C9]
सीमित / context-dependent	एक छोटे comparison में ghee lamp का CO peanut oil से कम था; इससे universally clean/healthy air सिद्ध नहीं। Feed/breed/process composition बदल सकते हैं, पर clinical या ritual superiority स्वतः सिद्ध नहीं। [C10]
असमर्थित / excluded	“दीप oxygen बनाता है”; “कमरा disinfect/purify करता है”; “धुआँ harmless है”; “A2/bilona disease रोकते हैं”; flame/colour/grains purity सिद्ध करते हैं।

दीप की लौ = combustion

धार्मिक अर्थ और रसायन दो अलग प्रश्न हैं। लौ fuel और oxygen का उपयोग करती है और CO₂, water vapour तथा परिस्थितियों के अनुसार aerosols/अन्य emissions बना सकती है। Fuel amount, wick, flame, room volume और ventilation exposure बदलते हैं। [C9–C11]

Composition

Saturated, monounsaturated और polyunsaturated fatty acids, cholesterol और minor fat-soluble constituents. Exact profile variable है। [C1]

Shelf stability

Low moisture keeping quality बढ़ाती है; oxygen, heat, light, water और repeated heating oxidation/rancidity बढ़ा सकते हैं। [C2–C4]

Health boundary: यह Samagri guide कोई therapeutic recommendation नहीं। Dietary ghee saturated-fat-rich है; व्यक्तिगत intake national guidance और clinician advice से तय हो। [R7–R8]

07 • PRACTICAL CARE

सुरक्षित रखें, सीमित जलाएँ



Storage [D]

- साफ, सूखा, food-safe और tightly closed container.
- धूप, भाप और stove heat से दूर.
- हर बार साफ, पूरी तरह सूखा spoon.
- Main jar को बार-बार गर्म/ठंडा न करें.
- Pack की best-before और storage direction मानें.

AI illustration; shelf-life test या product authentication नहीं।



Fire

Stable heat-resistant base; curtains/paper/sleeves से दूर; unattended कभी नहीं; children/pets से सुरक्षित।



Air

Small flame, minimal fuel और ventilation. Asthma/smoke sensitivity में extra caution.



Food

Naivedya के लिए food-labelled ghee अलग रखें; soot-contaminated diya/havan ghee न खाएँ।

Fat fire: जलती या बहुत गर्म वसा पर पानी न डालें। बड़े jar से active flame में घी न उँडेलें। सुरक्षित रूप से smother करें यदि प्रशिक्षित हों; जरूरत पर emergency help लें।

Allergy and diet: बहुत कम non-fat solids होने के बावजूद हर product को पूरी तरह milk-protein/lactose-free न मानें। Milk allergy में clinician advice लें। Dietary intake ritual use से अलग प्रश्न है। [R7–R8]

कब न उपयोग करें?

Strong rancid/off odour, mould, visible contamination, wet/dirty jar, swollen/damaged pack या doubtful source होने पर। Homemade और commercial ghee के लिए कोई एक universal shelf-life नहीं।

08 • READER CHECKLIST

पूजा से पहले एक मिनट की जाँच

खरीद

- ☐ Food-grade sealed pack
- ☐ FSSAI/manufacture details
- ☐ Batch and dates
- ☐ Ingredient/source claim clear
- ☐ Certification verifiable
- ☐ No miracle claim

तैयारी

- ☐ Clean dry spoon
- ☐ Diya/homa/food portions separate
- ☐ Stable lamp/kund
- ☐ Cotton wick trimmed
- ☐ Ventilation available
- ☐ Children/pets protected

Common myths

कहा जाता है	सुरक्षित उत्तर
"पीला और दानेदार है, इसलिए pure."	नहीं; colour/grain अनेक natural/process factors से बदलते हैं।
"Bilona/A2 लिखा है, इसलिए lab test की जरूरत नहीं."	नहीं; ये process/source claims हैं, purity tests नहीं।
"घी का दीप oxygen देता है."	नहीं; flame combustion है और indoor aerosol बना सकती है।
"हर पूजा में केवल cow ghee."	कुछ contexts specify करते हैं; अन्य में oil option है। Relevant paddhati देखें।
"250 g शास्त्रीय मात्रा है."	नहीं; यह Avyani planning quantity है। Actual need ritual-specific है।

Related Puja & Samagri

Contexts: दैनिक दीप/आरती, homa/havan, कुछ naivedya, Kārttika dipadāna, Ekādaśī vigil और deity-specific observances—पद्धति के अनुसार।

Samagri: रुई की बाती, brass/clay diya, fireproof tray, match/taper, havan kuṇḍa, offering spoon/sruva, samidhā, havan samagri, clean bowl; जहाँ मान्य हो वहाँ sesame oil.

Evidence key: A शास्त्र B परंपरा C विज्ञान D व्यवहार

Public wording स्वाभाविक रखा गया है; full evidence mapping research master में सुरक्षित है।

09 • SOURCES

प्रमुख संदर्भ

[S1] R̥gveda Śākala Saṃhitā 4.58.10, Vedic Heritage Portal, IGNC/Ministry of Culture.

[S2] Śatapatha Brāhmaṇa 1.5.3.4–5; Eggeling trans., SBE vol. 12 (1882).

[S3] Hari-bhakti-vilāsa 5.31, Sanskrit text.

[S4] Liṅga Purāṇa, Pūrvabhāga 79.31.

[S5–S7] Nārada Purāṇa 61.56–58; Padma Purāṇa 11.108; Skanda Purāṇa 13.28, cited translations; contextual use only.

[S8] MSRVVP, *Purohit Kanishtha Sahayak*, “घृतदीपं प्रज्वाल्य निवेदयेत्”.

[R1] FSSAI, Food Product Standards compendium, Ch. 2.1.

[R2] FSSAI, Revised Manual: Oils and Fats, May 2024.

[R3–R4] BIS IS 16326:2015; IS 3508:1966 (RA 2018).

[R5] Ghee Grading and Marking Rules, 2024, G.S.R. 408(E).

[R6] FSSAI A1/A2 advisory withdrawal, 26 Aug 2024.

[R7] WHO saturated/trans-fat guideline, 2023.

[R8] ICMR–NIN, Dietary Guidelines for Indians, 2024.

[C1] Ghee review, PMID 38181707 / PMC10789628.

[C2] Functionality/shelf-life review, PMC9813307.

[C3] Heating/Maillard study, PMID 36324007.

[C4] Thermal oxidation study, PMC5947909.

[C5] Shinde et al., *Indian J Dairy Sci* (2020), adulteration methods.

[C6–C8] Adulteration review PMC11751471; palm-oil study PMC11824851; fluorescence PMID 31940104.

[C9] *Building and Environment* (2024), DOI 10.1016/j.buildenv.2024.111736.

[C10–C11] Comparative ghee/peanut lamp study; general lamp-combustion emissions study.

[D1] Avyani MSaC v1, SAM-0072: 250 g planning quantity.

Unresolved / excluded: universal ritual quantity; universal cow-ghee superiority; “bilona” as a Vedic requirement; legal/ritual purity grade for A2/desi/grass-fed; decisive home test; oxygen/air-purification/therapeutic claims; universal lactose/casein-free guarantee; universal shelf life.

AI illustration disclosure: इस booklet की सभी photographs-style visuals Avyani-commissioned AI editorial illustrations हैं। वे किसी वास्तविक उत्पाद की purity, cow origin, historic practice, scripture manuscript या laboratory result का evidence नहीं हैं। Scripture evidence केवल verified textual citation से दिया गया है।



वेबसाइट लेख पढ़ें

Scan to open the Cow Ghee / गौ-घृत article on avyani.com.
avyani.com • Detailed Samagri Knowledge

Complete URLs, edition notes and limitations: [cow-ghee-sources.md](#) in the Avyani evidence repository.

♦ Avyani

Avyani Detailed Samagri Knowledge

avyani.com • Edition 26 August 2026