

काजू से दूर होगी एथेनॉल की कमी

PIC: DAINIK JAGRAN INEXT

i EXCLUSIVE

एनएसआई ने काजू फ्रूट से एथेनॉल बनाने की टेक्निक डेवलप की, तीन महीने तक चला ट्रायल रहा सफल

देश में होने वाले काजू प्रोडक्शन से 5 करोड़ लीटर एथेनॉल बनेगा, काजू अलग करने के बाद बचे फल का होता है यूज

kanpur@inext.co.in

KANPUR (4 Sept): देश में एथेनॉल की कमी को पूरा करने के लिए एनएसआई (नेशनल सुगर इंस्टीट्यूट) नई टेक्निक डेवलप की है। जिसमें काजू (ड्राई फ्रूट) से एथेनॉल बनाया जाएगा। इसकी क्वालिटी शीरे से बनने वाले एल्कोहल से बहुत अच्छी होगी। तीन महीने से एनएसआई में काजू फ्रूट्स से एथेनॉल डेवलप किया जा रहा था। देश में काजू का जितना प्रोडक्शन उत्पादन होता है उससे करीब 5 करोड़ लीटर एथेनॉल या एल्कोहल बनाया जा सकता है।

सभी संभावनाओं पर काम

एनएसआई के डायरेक्टर प्रो. नरेन्द्र मोहन अग्रवाल ने बताया कि मक्का, बाजरा व चावल से भी एथेनॉल बनाने की संभावना पर काम जारी



नई टेक्निक पर बात करते एनएसआई के डायरेक्टर व फैक्ट्री.

**फैक्ट
फाइल**

330

करोड़ लीटर एथेनॉल की जरूरत है देश को

200

करोड़ लीटर का ही प्रोडक्शन हो रहा अभी

05

करोड़ लीटर एथेनॉल बन सकता है इतने काजू से

06

लाख टन काजू का उत्पादन होता है देश में

वेस्ट अफ्रीका के साथ किया करार

वियतनाम व नाइजीरिया के बाद इंडिया दुनिया का तीसरा सबसे ज्यादा काजू उत्पादन करने वाला देश है। मंगलुरु की कंपनी काजू की प्रोसेसिंग करती है। कंपनी के साथ मिलकर काजू फल से एथेनॉल व एल्कोहल डेवलप करने को लेकर ट्रायल किया गया। तीन महीने से एनएसआई कैम्पस में इसका ट्रायल चल रहा था। अब डिटेल्ड प्रोजेक्ट रिपोर्ट बनाई जा रही है। काजू प्रोसेसिंग करने वाली कंपनी मंगलुरु इंडिया वेस्ट अफ्रीका के आइबरी कोस्ट में प्लांट लगाएगी। जहां डेली करीब 15 हजार लीटर एथेनॉल व एल्कोहल बनाया जाएगा।

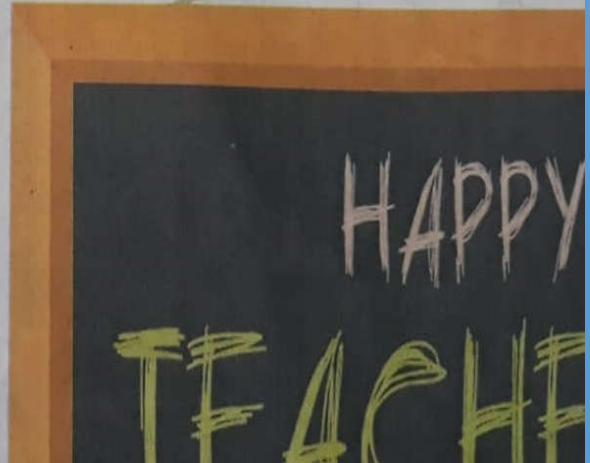
है। फिलहाल काजू फ्रूट्स से एथेनॉल बनाने में कामयाबी मिली है। अभी तक फल से काजू अलग करने के बाद बचे हिस्से का कोई खास यूज नहीं किया जा रहा था। सिर्फ गोवा में काजू फेनी वाइन इस फल से बनाई जा रही थी। देश में करीब 6 लाख टन काजू फ्रूट्स का उत्पादन होता है।

**"HAPPY TEACHERS DA
GURU HAR RAI AC**
Affiliated To C.I.S.C.E, New Del
Near Rama Devi Bye Pass. Sar
Kanpur-21 Ph. 95652222
www.guruharraiaacademy.com • E-MAIL : gha.kar

**SOON WE ARE ALSO COMING UP W
OF ART C.B.S.E. SCHOOL AT KOYL**

बहुत अच्छी होगी क्वालिटी

काजू के फल से बनने वाले एल्कोहल का यूज विदेशी वाइन के बनाने में किया जा सकता है। इसकी क्वालिटी बहुत अच्छी होगी। इसके अलावा इसका प्रयोग परपयूम के बनाने में किया जा सकता है। देश में एथेनॉल की जरूरत 330 करोड़ लीटर है जबकि प्रोडक्शन अभी सिर्फ 200 करोड़ लीटर का हो रहा है। काजू फल से एथेनॉल बनने से कुछ राहत मिलेगी।



NSI gears up to develop technique for producing ethanol from cashew apple

KANPUR: The National Sugar Institute, Kanpur has geared up to develop technique for producing ethanol from 'Cashew Apple' to boost availability of ethanol for ethanol blending programme. The Director of the National Sugar Institute, Prof Narendra Mohan while addressing a top level meet at the NSI on Wednesday said the Institute was well to search for alternate feed stocks for producing ethanol as it was not possible to achieve the blending targets only with molasses based ethanol. He said the possibility of using surplus foodgrains for ethanol production was already being explored.

He said by utilising such non-conventional feed stocks, not only the availability of ethanol may increase but it will also give a thrust to rural area of that particular region. A team from Reliable Cashew Company Pvt. Ltd., Managlore, Karnataka which was the largest cashew processing company in the country reached the institute on Wednesday for techno-economic viability studies with the institute so as to take a lead in setting up an ethanol producing plant from cashew apple in India.

The cashew apple (or cashew fruit) was the fleshy part of the cashew fruit that was attached to the cashew nut and they extremely soft and easily bruised in shipment and thus for this reason cashew apple were converted into cashew juice and cashew juice concentrate. Cashew apple contained higher concentration of sugar content and the presence of sugar contents offered a wide potential for its conversion to ethanol.

Prof Mohan said the aim of the present study was to optimise the process variables for the fermentation of cashew apple using microorganisms. He said the influencing process

parameters that effected the percentage conversion of ethanol were pH, temperature of fermentation, time and agitation speed. He said the experiments were conducted with pH ranging from of 4 to 8, temperature was varied in the range of 30-45°C and fermentation time was varied in the range of 24 to 36 hours. He said the experiment was carried at static and agitated conditions

and the process of conversion of cashew apple into ethanol by fermentation was optimised.

It may be mentioned here that the cashew apple (or cashew fruit), was the fleshy part of the cashew fruit that was attached to the cashew nut. He said the cashew apple was a soft fruit, rich in nutrients and contained five times more vitamin C than an orange.

He said cashew apples had

a sweet but astringent taste and this astringency limited the direct consumption of fresh fruit. He added that the fruit, unlike the Cashew nut, was difficult to transport as they were extremely soft and easily bruised. He said for the reason, cashew apple were converted into cashew juice and cashew juice concentrate. He said alternatively it can be fermented into an alcohol.

यूनियन बैंक Union Bank of India

शाखा : कल्याणपुर, सी.एस.जे.एम. यूनिवर्सिटी कैम्पस, कानपुर
 क्षेत्रीय कार्यालय : 117/H-1/240, पाण्डुनगर, कानपुर-208005
 प्रधान कार्यालय : 239, विधान भवन मार्ग, नारीमन प्वाइंट, मुंबई-400021

कब्जा सूचना (अचल सम्पत्तियों हेतु)

[Rule-8(1)]

जैसा कि अधोहस्ताक्षरी विलीय आस्तियों का प्रतिभूतिकरण एवं पुनर्गठन और प्रतिभूति हित प्रवर्तन अधिनियम 2002 के तहत यूनियन बैंक ऑफ इंडिया का प्राधिकृत अधिकारी होते हुये और उक्त अधिनियम की धारा-13 (12) सपडित प्रतिभूति हित (प्रवर्तन) नियम 2002 को नियम-3 में प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए मांग सूचना अन्तर्गत धारा 13 (2) निम्न खाता धारको आदि को जारी किया गया था, जिसमें नोटिस प्राप्त के 60 दिवस के भीतर देय राशि के अदायगी की अपेक्षा की गयी थी।

ऋणी उपरोक्तानुसार अदायगी में विफल रहे हैं फलस्वरूप ऋणी एवं सर्वसाधारण को एतद्द्वारा सूचित किया जाता है कि अधोहस्ताक्षरी ने उक्त अधिनियम की धारा (4) धारा 13 सपडित नियम -8 के तहत प्रतिभूति हित (प्रवर्तन) अधिनियम 2002, में प्रदत्त शक्तियों का प्रयोग करते हुए निम्नलिखित बंधक सम्पत्ति/सम्पत्तियों पर निम्नलिखित दिनांक को कब्जा ले लिया गया है। ऋणी एवं सर्वसाधारण को एतद्द्वारा सावधान किया जाता है कि, बंधक सम्पत्ति/सम्पत्तियों से किसी प्रकार का समव्यवहार न करें। कोई भी समव्यवहार यूनियन बैंक ऑफ इंडिया, के ऋण रूपये एवं उस पर अनुबंधित दर पर लापू ब्याज आदि के भार के अधीन होगा।

ऋणी का ध्यान बंधक सम्पत्ति/सम्पत्तियों को मुक्त कराने हेतु उपलब्ध मियाद के संवर्ध में अधिनियम की धारा (8) धारा-13 की ओर भी आकर्षित किया जाता है।

क्र. सं.	बकायेदार/जमानतदार का नाम/पता व बंधक सम्पत्ति/सम्पत्ति मालिक एवं मांग सूचना तिथि/प्रलक्षित कब्जा तिथि/बकाया धनराशि
1.	बकायेदार का नाम : श्री शैलेश सिंह यादव एवं शिवेन्द्र सिंह यादव दोनों पुत्र श्री राम बाबू यादव (श्री बाबू सिंह यादव), दोनों निवासी : फ्लैट सं. 810, परिसर सं. 117/के/13, आनन्द टॉवर, सर्वोदय नगर, कानपुर (उ.प्र.)। जमानतदार : श्री राम बाबू यादव (श्री बाबू सिंह यादव) पुत्र श्री राजाराम यादव, निवासी : फ्लैट सं. 810, परिसर सं. 117/के/13, आनन्द टॉवर, सर्वोदय नगर, कानपुर (उ.प्र.)। मांग सूचना तिथि में बकाया धनराशि : रु. 27,90,506.50 + ब्याज + अन्य खर्चे बंधक सम्पत्ति का विवरण : मकान सं. 117/ओ/173, गीता नगर, काकदह, कानपुर (उ.प्र.)। सम्पत्ति मालिक : श्री राम बाबू यादव (श्री बाबू सिंह यादव) पुत्र श्री राजाराम यादव, निवासी : फ्लैट सं. 810, परिसर सं. 117/के/13, आनन्द टॉवर, सर्वोदय नगर, कानपुर (उ.प्र.)। क्षेत्रफल : 421.39 वर्गमीटर, चौहदुबी, उत्तर : प्लॉट सं. 374, दक्षिण : 40 फीट चौड़ी रोड, पूरब : 40 फीट चौड़ी रोड, पश्चिम : प्लॉट सं. 356, मांग सूचना तिथि : 16.05.2019, प्रलक्षित कब्जा लेने की तिथि : 31.08.2019
2.	बकायेदार का नाम : श्री भोला शंकर (भोला यादव) पुत्र स्व. रामबाबू, निवासी : मकान सं. 203, ई.डब्ल्यू.एस. दयानन्द विहार इन्दिरा नगर, कानपुर (उ.प्र.)। जमानतदार : श्री विकास शर्मा पुत्र श्री राजेन्द्र शर्मा, निवासी : मकान सं. 31, कल्याणपुर खुर्द (चन्द्रावती स्कूल के पास), नई शिवली रोड, कल्याणपुर, कानपुर (उ.प्र.)। मांग सूचना तिथि में बकाया धनराशि : रु. 11,13,119.80 + ब्याज + अन्य खर्चे बंधक सम्पत्ति का विवरण : मकान सं. 203, ई.डब्ल्यू.एस. दयानन्द विहार इन्दिरा नगर, कानपुर (उ.प्र.)। सम्पत्ति मालिक : श्री भोला शंकर (भोला यादव) पुत्र स्व. रामबाबू, निवासी : मकान सं. 203, ई.डब्ल्यू.एस. दयानन्द विहार इन्दिरा नगर, कानपुर (उ.प्र.)। क्षेत्रफल : 25.20 वर्गमीटर, चौहदुबी, उत्तर : प्लॉट सं. 335, दक्षिण : 9 मीटर रोड, पूरब : प्लॉट सं. 202, पश्चिम : प्लॉट सं. 204, मांग सूचना तिथि : 01.06.2019, प्रलक्षित कब्जा लेने की तिथि : 04.09.2019

प्राधिकृत अधिकारी, यूनियन बैंक ऑफ इंडिया