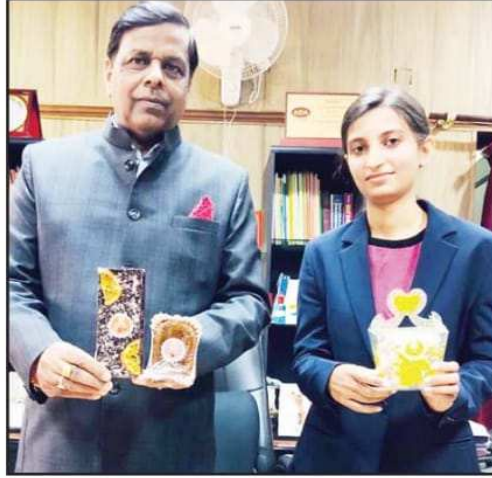


## पाउडर गुड़ की मदद से चॉकलेट, केक, गुड़ के पाँपकॉर्न और जैम-जेली जैसे बेकरी उत्पाद

कानपुर, 10 फरवरी। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान कानपुर की ओर से लिक्विड और पाउडर गुड़ की मदद से विभिन्न प्रकार के बेकरी उत्पाद और कन्फेक्शनरी को तैयार किया गया है। गुड़ औषधीय गुणों से भरपूर होता है। अतः पारंपरिक रूप से इसे चीनी से स्वास्थ्यवर्धक और पौष्टिकता से भरपूर कई उत्पाद विकसित किये हैं, जिनमें चॉकलेट, ब्राउनी, केक गुड़ के पाँपकॉर्न और जैम, जेली आदि शामिल हैं। संस्थान के शर्करा



उत्पाद दिखाते निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन व अन्य।

प्रौद्योगिकी विभाग ने इस उद्देश्य की प्राप्ति के लिए विगत दो वर्षों से प्रयास किया और अब जा कर इन उत्पादों के लिए मानक प्रक्रिया विकसित की जा सकी है। एनएसआई के निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन ने बताया कि गुड़ आधारित उत्पादों में गुणवत्ता, उपभोग अवधि तथा स्वाद

का प्रयास करेगा। निदेशक ने कहा कि संस्थान द्वारा इनके अतिरिक्त ऐसी कई अन्य प्रौद्योगिकियाँ विकसित की जा रही हैं। जिनका किसान विकास केंद्र और स्वयंसेवी संस्थाओं के बीच व्यापक प्रचार आवश्यक है जिससे इन तकनीकों को अपनाकर उद्योग विकसित किये जा सकें।

के लिए उन्नत रूप से विकसित किया जाना अत्यंत चुनौतीपूर्ण माना जाता है। प्रथम चरण में उच्च गुणवत्ता के लिक्विड और पाउडर गुड़ को विकसित किया जिसे सीधा इन उत्पादों में उपयोग किया जा सकता है। इन उत्पादों की मांग और प्रोजेक्ट की लागत को ध्यान में रखते हुए संस्थान, ग्रामीण विकास मंत्रालय और सूक्ष्म लघु और मध्यम उद्यम मंत्रालय से मिलकर इन उत्पादों को चीनी कारखानों के इर्द-गिर्द और गन्ना उत्पाद क्षेत्र के नजदीक स्थापित किये जाने

## शर्करा संस्थान ने गुड़ से बनाये बेकरी उत्पाद

लिक्विड व पाउडर गुड़ की मदद से बनाया चॉकलेट, ब्राउनी और जैम व जेली

कानपुर (एसएनबी)। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में पाउडर व लिक्विड गुड़ की सहायता से बेकरी व कन्फेक्शनरी उत्पाद तैयार कर प्रदर्शित किये गये। संस्थान ने पौष्टिकता से भरपूर चॉकलेट, ब्राउनी, केक, जैम आदि तैयार किए हैं।

गुड़ से बने उत्पादों का प्रदर्शन करते हुए संस्थान के निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन ने बताया कि गुड़ औषधीय गुणों से भरपूर होता है। इसके गुणों को देखते हुए संस्थान ने चीनी उद्योग के लिये स्वास्थ्यवर्धक और पौष्टिकता से भरपूर कई बेकरी उत्पाद तैयार किये हैं। इनमें चॉकलेट, ब्राउनी, केक, गुड़ के पाँपकॉर्न, जैम और जेली आदि शामिल हैं। उन्होंने बताया कि इसके लिये संस्थान दो वर्षों से प्रयासरत था। उन्होंने बताया कि गुड़ आधारित इस प्रकार के उत्पादों को उनकी गुणवत्ता, उपभोग अवधि और स्वाद के साथ उन्नत रूप से विकसित करना अत्यंत चुनौतीपूर्ण माना जाता है, लेकिन संस्थान ने इन चुनौतियों को ध्यान में रखते हुए प्रथम चरण में उच्च गुणवत्ता के लिक्विड और पाउडर गुड़ को विकसित किया, जिनका इन उत्पादों में सीधा उपयोग किया जा सकता है।



गुड़ आधारित बेकरी उत्पाद दिखाते संस्थान के निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन। फोटो : एसएनबी

उन्होंने कहा कि संस्थान का उद्देश्य शर्करा उद्योग को एक ऐसे उद्योग में परिवर्तित करना है, जिसमें खाद्य प्रसंस्करण इकाई भी सम्बद्ध हों और ऐसे उत्पादों को शर्करा उद्योग में भी उत्पादित किया जा सके। उन्होंने कहा कि संस्थान द्वारा इनके अतिरिक्त कई अन्य प्रौद्योगिकियाँ विकसित की जा रही हैं, जिनका किसान विकास केंद्र और स्वयंसेवी संस्थाओं के बीच व्यापक प्रचार आवश्यक है, जिससे नयी तकनीकों को अपना कर उद्योगों को विकसित किये जा सकें।

# एनएसआई ने बनाई गुड़ की चॉकलेट

माई सिटी रिपोर्टर

कानपुर। औषधीय गुणों से भरपूर गुड़ की अब चॉकलेट भी मिलेगी। साथ ही गुड़ के पाउडर और लिक्विड से अन्य बेकरी उत्पाद भी तैयार किए गए हैं। इससे सेहत भी दुरुस्त रहेगी। गुड़ से ब्राउनी, केक, जैम, जैली और गुड़ वाले पॉपकॉर्न बनाने की तकनीक भी नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट (एनएसआई) ने तैयार की है।

एनएसआई के निदेशक डॉ. नरेंद्र मोहन ने बताया कि संस्थान ने पाउडर और तरल गुड़ तैयार किया है। इनसे बेकरी उत्पाद तैयार किए जा सकते हैं। इन उत्पादों का स्टार्टअप करके लोग आमदनी बढ़ा सकते हैं। उन्होंने बताया कि चीनी कारखानों के इर्द-गिर्द और गन्ना उत्पादन वाले क्षेत्रों के नजदीक स्टार्टअप विकसित किए जा सकते हैं। ग्रामीण विकास मंत्रालय और सूक्ष्म, लघु और मध्यम उद्यम मंत्रालय के साथ मिलकर कार्य किया जाएगा।



गुड़ से बने बेकरी उत्पाद दिखाते डॉ. नरेंद्र मोहन।

खासतौर पर उत्तर प्रदेश, हिमाचल प्रदेश, उड़ीसा और झारखंड के लिए ये उत्पाद मुफीद हैं। सूक्ष्म, लघु और मध्यम उद्यम से जुड़ी आगरा की चार सदस्यीय टीम ने संस्थान का दौरा किया और तकनीक देखी है। उन्होंने बताया कि संस्थान ऐसी और तकनीक विकसित कर रहा है जिससे किसान, स्वयंसेवी संस्थाएं उद्योग विकसित कर सकें।

# NSI makes confectionary products using jaggery

Abhinav Malhotra  
@timesgroup.com

**Kanpur:** National Sugar Institute (NSI) Kanpur has come out with various bakery and confectionary products using liquid or powdered jaggery (gur).

Jaggery or gur is a traditional sweetener in our country which is preferred to the white sugar because of its medicinal properties.

To provide healthier and nutritive products from the sugar industry, NSI, Kanpur, has successfully developed many varieties of such products, chocolates, brownie, cakes, jaggery popcorns etc. The sugar technology division of the institute has been working on it for the last two years and the process has now been standardized.

"It was being considered as a challenge to produce such products maintaining their quality, shelf life and taste but the efforts made by the institute in developing superior quality liquid and powdered jaggery (gur) paved way for production of such over the counter products," said Prof. Narendra Mohan, director of the institute.



Confectionary items developed using jaggery by the NSI

**The sugar technology division of the institute has been working on it for the last two years and the process has now been standardized**

He said in view of demand for such products and investment profiles, the institute is looking forward to working with the ministry of rural development and ministry of mi-

cro, small and medium enterprises (MSME) for setting up units around sugar factories and areas having sugarcane availability.

The MSME sector has expressed its inclination to use this technology forward for setting up micro and small units and regional centres from Uttar Pradesh, Jharkhand, Himachal Pradesh and Odisha had already approached the institute for working out the process for taking forward the technologies developed by it, he further said.



## Mohan: NSI looking for integration of sugar, food processing industries

PNS ■ KANPUR

The National Sugar Institute in Kanpur has come out with various bakery and confectionary products using liquid or powdered jaggery (gur).

Jaggery is the traditional sweetener in India and it has medicinal value too, and thus is preferred over white sugar in many applications. Thus, in its effort to provide healthier and nutritive products from the sugar industry, the National

Sugar Institute in Kanpur has successfully developed many varieties of such products, chocolates, brownie, cakes, jaggery popcorns and spreads.

The sugar technology division of the NSI-Kanpur has been working on it for the last two years and the process has now been standardised.

It was being considered a big challenge to produce such products maintaining quality, shelf life and taste but the efforts made by the NSI-

Kanpur in developing superior quality liquid and powdered jaggery paved the way for production of such OTC (over the counter) products, said NSI-Kanpur Director Prof Narendra Mohan.

He said the NSI was looking for a more vibrant sugar industry integrating with the food processing industry and producing many such products.

Looking at the demand of such products and investment profiles, the NSI is looking for-

ward to working with the Rural Development Ministry and the Micro, Small and Medium Enterprises Ministry for setting up units around sugar factories and areas having sugarcane availability.

The MSME sector has expressed its inclination to take such technology forward for setting up micro and small units and regional centres from Uttar Pradesh, Jharkhand, Himachal Pradesh and Odisha have already approached the

sugar institute for working out process for taking forward the technologies developed by it. In this regard, a meeting was held on Wednesday also when a four-member team from MSME, Agra visited the institute.

Prof Mohan said the NSI was planning for a widespread publicity and adoption of many such technologies developed by the sugar institute involving Kisan Vigyan Kendras and self-help groups also.