

तरल गुड़ व गन्ने की खोई से निर्मित कुकीज

कानपुर, 24 नवम्बर। कोरोना महामारी के प्रसार के कारण बाजार में पोषक तत्वों से युक्त प्राकृतिक स्वास्थ्य वर्धक खाद्य पदार्थों की मांग तेजी से बढ़ी है। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान कानपुर की ओर से चीनी उद्योग को प्रेरित करने के साथ तरल गुड़ एवं गन्ने की खोई से निर्मित डायट्री फाइबर का उपयोग करते हुए कुकीज (बिस्कुट) बनाया गया है। जहां तरल गुड़ मिठास के अलावा अन्य पोषक तत्वों यथा-कैल्शियम, मैग्नीशियम, आयरन, कापर आदि से भरपूर होता है। वहीं दूसरी ओर इसमें विभिन्न पदार्थों में रेशेदार अवयवों (डेट्री फाइबर) का उपयोग स्वास्थ्यवर्धक है। उल्लेखनीय है कि डायट्री फाइबर को चिकित्सकों द्वारा टाइप-2 डायबिटीज से बचाव, खून में कोलेस्ट्रॉल की मात्रा कम करने, पाचन क्रिया को नियंत्रित कर पाचनतंत्र को मजबूत करने में उपयोगी बताया गया है। इस प्रकार निर्मित कुकीज (बिस्कुट) ने केवल स्वास्थ्यवर्धक व पोषक तत्वों से युक्त होंगे बल्कि उनकी लागत भी तुलनात्मक रूप से कम आयेगी। इस प्रकार अन्य स्वास्थ्यवर्धक बेकरी उत्पादों का उत्पादन किया जा सकता है। संस्थान के निदेशक डा. नरेंद्र मोहन ने कहा कि एनएसआई में पढ़ने वाले छात्र इस



जानकारी देते निदेशक प्रो.नरेंद्र मोहन।

प्रकार के स्वास्थ्यवर्धक एवं मूल्यवर्धक उत्पादों हेतु स्टार्टअप के माध्यम से कार्य आरंभ कर जॉब सीकर की बजाय जॉब प्रोवाइडर बनेंगे और इस दिशा में नवीनतम विचारों से नये आयाम स्थापित कर सफल उद्यमी बन संस्थान का नाम रौशन करेंगे।

शर्करा संस्थान : तरल गुड़ व गन्ने की खोई से बनाया पौष्टिक बिस्किट



राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में तरल गुड़ व गन्ने की खोई से बनाए गये पौष्टिक बिस्किट की जानकारी देते निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन।

सहाय न्यूज थ्यूरे
कानपुर।

आर्थिक स्थिरता हेतु चीनी उद्योग को संवेद्यमान बनाकर हेल्थकेयर पर्सिपेक्टिवो में शामिल होने को राह दिखाने वाले राष्ट्रीय शर्करा संस्थान ने अब तरल गुड़ व गन्ने की खोई से निर्मित डायट्री फाइबर का उपयोग करते हुए पौष्टिक स्वास्थ्यवर्धक बिस्किट (कुकीज) बनाया है। चीनी मिल संचालक अपने यहां अंमानी से इस उत्पाद को तैयार कर अतिरिक्त आय वरिधा मुक्ति कर सकते हैं।

तरल गुड़ जहां मिठास के अलावा अलग-अलग अन्य पोषक तत्वों जैसे कैल्शियम, मैग्नीशियम, आयरन, कोबाल्ट आदि से भरपूर होता है, वहीं दूसरी ओर इसमें मिट्टीमिन-बी, सी टू, सी एवं ई आदि भी प्रचुर मात्रा में पाये जाते हैं। खाद्य पदार्थों में रेशेदार अवयवों (डायट्री फाइबर) का उपयोग स्वास्थ्यवर्धक होता है। डायट्री फाइबर को चिकित्सकों द्वारा टाइप-2 डायबिटीज से बचाव, खून में कोलेस्ट्रॉल को मजबूत कर, पाचन क्रिया को नियंत्रित कर पाचन तंत्र को मजबूत करने में उपयोगी बताया गया है। इसके अतिरिक्त तरल गुड़ व गन्ने की खोई के डायट्री फाइबर से निर्मित बिस्किट के पोषक तत्वों से युक्त व स्वास्थ्यवर्धक होने का

चीनी मिल संचालक बिस्किट सहित बेकरी उत्पाद बनाकर कमा सकते हैं अतिरिक्त आय

संस्थान में पढ़ने वाले छात्र भी स्वास्थ्यवर्धक उत्पादों पर ला सकते हैं स्टार्टअप

दवा किया जा रहा है। इसकी सफल भी तुलनात्मक रूप से कम आयेगी। इसी प्रकार अन्य स्वास्थ्यवर्धक बेकरी उत्पादों का उत्पादन भी किया जा सकता है। कोरोना महामारी के प्रसार के कारण बाजार में पोषक तत्वों से युक्त प्राकृतिक स्वास्थ्य वर्धक खाद्य पदार्थों की मांग तेजी से बढ़ी है।

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान कानपुर द्वारा इसी को ध्यान में रखते हुए एवं चीनी उद्योग को प्रेरित करने के लिए यह बिस्किट बनाया गया है। संस्थान के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन ने बताया कि यह है कि संस्थान में पढ़ने वाले छात्र इस प्रकार के स्वास्थ्यवर्धक एवं मूल्यवर्धक उत्पादों हेतु स्टार्टअप के माध्यम से कार्य आरंभ कर सकते हैं।

कोलेस्ट्रॉल घटाकर दिल सेहतमंद रखेगा बिस्किट

जासं, कानपुर : राष्ट्रीय शर्करा संस्थान (एनएसआइ) ने गुड़ और गन्ने की खोई से स्वास्थ्यवर्धक बिस्कुट तैयार किया है। यह न सिर्फ विटामिन, कैल्शियम, मैग्नीशियम, आयरन, कॉपर से भरपूर है, बल्कि खून में कोलेस्ट्रॉल की मात्रा कम कर दिल सेहतमंद रखेगा। टाइप टू डायबिटीज के खतरे से भी बचाएगा। इसमें मौजूद तत्व पाचनतंत्र मजबूत करेंगे।

कोरोना वायरस के संक्रमण के दौरान एनएसआइ रोग प्रतिरोधक क्षमता बढ़ाने वाले और शरीर के लिए ताकतवर खाद्य पदार्थ बना रहा है। इससे चीनी मिलों को अतिरिक्त लाभ मिलता है। चीनी मिलों ने फ्लेवर्डयुक्त चीनी, हल्दी, दालचीनी, सोंठ आदि के मिश्रण से गुड़ बनाया। सैनिटाइजर तैयार करके अतिरिक्त लाभ कमाया। अब गुड़ और गन्ने की



गुड़ और गन्ने की खोई से बना बिस्कुट दिखाते प्रो. नरेंद्र मोहन • संस्थान

खोई से बिस्कुट बनाया है। निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन ने बताया कि बिस्कुट में विटामिन बी-वन, बी-टू, सी और ई प्रचुर मात्रा में है। कैल्शियम, मैग्नीशियम, आयर, कॉपर और रेशेदार अवयव भी हैं।

गन्ने की खोई व गुड़ से बनाए कुकीज

विकसित किया

कानपुर | वरिष्ठ संवाददाता

गन्ने की खोई व गुड़ से तैयार कुकीज सिर्फ स्वादिष्ट नहीं बल्कि अनेक तरह की बीमारियों से भी सुरक्षित रखेगी। इस कुकीज को तैयार किया है राष्ट्रीय शर्करा संस्थान के वैज्ञानिकों ने। यह पूरी तरह से हाइजेनिक के साथ स्वास्थ्यवर्धक है। साथ ही, कुकीज के सहारे लोगों को स्वस्थ करने के साथ चीनी मिले अधिक लाभ भी ले सकती हैं।

एनएसआई चीनी मिलों को बहुउत्पाद तैयार करने के प्रति निरंतर प्रेरित करने के साथ नए-नए शोध कर उत्पाद भी तैयार कर रहा है। निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन की अगुवाई में वैज्ञानिकों की टीम ने पहले सैनेटाइजर को विकसित किया। वर्तमान में केंद्र सरकार के निर्देश पर अधिकांश चीनी मिले एनएसआई की तकनीकी पर



गन्ने की खोई से तैयार बिस्कुट और गुड़ बीमारियों से रखेगा आपको सुरक्षित। • हिन्दुस्तान

इन बीमारियों से रखेगा सुरक्षित

■ डायबिटीज टाइप-2 ■ कोलेस्ट्रॉल मात्रा कम करेगा ■ पाचन क्रिया नियंत्रित करेगा

सैनेटाइजर तैयार कर रही हैं। अब वैज्ञानिकों ने तरल गुड़ व गन्ने की खोई से निर्मित डाइटरी फाइबर से कुकीज (बिस्कुट) तैयार किया है। यह पोषक तत्व से भरपूर है। इसकी लागत भी वर्तमान में मिल रही कुकीज की अपेक्षा

कम होगी। प्रो. नरेंद्र मोहन ने बताया कि इसकी पूरी जानकारी छात्रों को भी दी जाएगी। जिससे वे भविष्य में जाँच सीकर के बजाए जाँच प्रोवाइडर बन सकें और अपना स्टार्टअप शुरू कर सकें।

बढ़ा प्रदूषण, 336 एक्यूआई पहुंचा

कानपुर। प्रदूषण फिर तेजी से बढ़ने लगा है। एक्यूआई भले ही कुछ राहत दे रहा है लेकिन पीएम-2.5 का अधिकतम स्तर 500 मतलब दिल्ली के बराबर चल रहा है।

मंगलवार को भी शहर का एक्यूआई 336 रहा लेकिन पीएम-2.5 कई घंटे तक 500 के पार रहा। मतलब, कई घंटे तक शहरवासियों जहरीली हवा के बीच सांस लेते रहे। प्रशासन व नगरनिगम के लाख वादों के बावजूद कानपुर में प्रदूषण का ग्राफ रोजाना खतरनाक की ओर अग्रसर हो रहा है। सोमवार को एक्यूआई 306 था, जो मंगलवार को बढ़कर 336 पहुंच गया। वहीं सोमवार को पीएम-2.5 का अधिकतम स्तर 410 था, जो मंगलवार को बढ़कर 500 पहुंच गया। दिल्ली में भी पीएम-2.5 का अधिकतम स्तर 500 के करीब रह रहा है। मंगलवार को लगभग पूरे दिन पीएम-2.5 की मात्रा 300 माइक्रोग्राम प्रति क्यूबिक मीटर से अधिक रही।

गुड़ के बिस्किट सेहत के लिए फायदेमंद: एनएसआई

▶ एनएसआई के शुगर टेक्नोलॉजी में गुड़ के बिस्किट और लिखित बनाया गया

▶ शुगर इंडस्ट्री वायप्रोडक्ट का यूज करके अन्य प्रोडक्ट बना सकती हैं और माली खलत सुधरेगी

वैटीएनए

कानपुर। नेशनल शुगर इस्टिड्यूट में बग़ास से बिस्किट बनाने की टेक्नोलॉजी विकसित की है। यह बिस्किट रेशेदार होगा जो कि सेहत के लिए फायदेमंद होगा गुड़ में विटामिन की भरमार है गुड़ में विटामिन सी भी होता है लिफ़िड गुड़ सेहत के लिए फायदेमंद रहेगा यह दोनों प्रोडक्ट नेशनल शुगर इस्टिड्यूट के शुगर टेक्नोलॉजी डिपार्टमेंट में विकसित किए गए हैं शुगर इंडस्ट्रीज टेक्नोलॉजी का यूज करके और दूसरे प्रोडक्ट भी बना सकती हैं चॉकलेट फ्लेवर लेकर का गुड़ बना सकती हैं जो कि बच्चों में काफी लोक प्रिय होती है यह जानकारी संस्थान के डायरेक्टर प्रोफेशनल नरेंद्र मोहन अग्रवाल ने दी।

शुगर इंडस्ट्री की आर्थिक खलत सुधरेगी
इस्टिड्यूट के डायरेक्टर नरेंद्र मोहन अग्रवाल ने बताया शुगर टेक्नोलॉजी डिपार्टमेंट की अनुष्का अग्रवाल व श्रुति शुक्ला ने बग़ास से रेशे निकालकर गुड़ वाला बिस्किट मैदे से तैयार किया है यह बिस्किट आटे का भी बनाया जा



सकता है इस बिस्किट से सेहत अच्छी रहेगी। सबसे अहम बात यह है कि लिफ़िड वाला गुण बनाने में कामयाबी हासिल की है जो किसी हत के लिए अच्छा है इसमें भरपूर विटामिन के साथ-साथ विटामिन सी भी पाया जाता है। इंडस्ट्री को चाहिए कि वह अपने वायप्रोडक्ट से वैल्यू एडिशनल प्रोडक्ट बनाकर अपनी आर्थिक स्थिति सुधार सकती हैं शुगर इंडस्ट्री से जितना भी वायप्रोडक्ट निकलता है उससे बहुत ही चीजें तैयार की जा सकती हैं नेशनल शुगर इस्टिड्यूट लगातार वाय प्रोडक्ट से निकलने वाली चीजों से एडिशनल वॉल्यूम अल वाले प्रोडक्ट तैयार कर रहा है और यह टेक्नोलॉजी शुगर इंडस्ट्री को ट्रांसफर भी की जा रही है।

कानपुर सिटी

गन्ने की खोई से बना डाला पौष्टिक बिस्कुट

माई सिटी रिपोर्टर

कानपुर। कोरोना काल में लोगों की सेहत को ध्यान में रखकर नेशनल शुगर इस्टिड्यूट (एनएसआई) ने तरल गुड़ और गन्ने की खोई से पौष्टिक बिस्कुट तैयार किया है। लोग इस तकनीक से स्टार्ट अप भी शुरू कर सकते हैं। डायबिटीज के मरीजों के लिए इसे फायदेमंद बताया जा रहा है। इसमें डाइटरी फाइबर भरपूर मात्रा में है, जिससे पेट साफ रहेगा। कब्ज के चलते भी मरीजों की ब्लड शुगर नियंत्रित नहीं होती। इसके पहले इस्टिड्यूट ने सैनिटाइजर बनाने की

डायबिटीज के रोगियों के लिए फायदेमंद, स्टार्टअप भी शुरू किया जा सकता



बिस्कुट दिखाते एनएसआई के निदेशक प्रोफेसर नरेंद्र मोहन।

तकनीक चीनी उद्योगों को दी थी। एनएसआई के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन ने बताया कि इस बिस्कुट में कैल्शियम, मैग्नीसियम, आयरन और कॉपर की भरपूर मात्रा है। आयुर्वेद के अनुसार खाद्य पदार्थों में डाइटरी फाइबर का इस्तेमाल स्वास्थ्यवर्धक होता है। यह डायबिटीज में फायदेमंद होने के साथ खून में कोलेस्ट्रॉल की मात्रा कम करता है। इसकी लागत भी कम आती है। युवा इसका स्टार्ट अप कर सकते हैं। इससे वे नौकरी पहले इस्टिड्यूट ने सैनिटाइजर बनाने की मांगने के बजाए नौकरी देने वाले बनेंगे।

NSI develops healthy cookies with liquid jaggery, dietary fibre

TIMES NEWS NETWORK

Kanpur: The National Sugar Institute has developed cookies (biscuits) using liquid jaggery and dietary fibre made from baggase, a byproduct of sugar industry, in view of growing demand of healthier, nutritious and digestive food products, said director, National Sugar Institute Prof Narendra Mohan.

While liquid jaggery used in place of sugar will provide sweetness, it would also provide many minerals like calcium, magnesium, potassium and iron and vitamins like Vitamin A, B1, B2, C & E. The dietary fibre, as recommended by the dieticians and nutritionist also, shall help in improving digestion. Checking cholesterol level and obesity, these cookies (biscuits) will not only be healthier enriched with nutritive ingredients but could also be produced at a lower cost. In the similar way many other healthier bakery products can also be made, Prof Mohan added.

NSI develops cookies using jaggery and dietary fibre

PIONEER NEWS SERVICE ■ KANPUR

National Sugar Institute, Kanpur, Director Prof Narendra Mohan on Tuesday said the institute had always been emphasising production of value added products by sugar factories to achieve economic sustainability.

He said the sugar industry had gradually understood the importance of such diversification for producing value added products and recently entered into production of alcohol-based sanitiser in a big way.

Prof Mohan said the NSI-K added another feather to its cap by developing cookies using jaggery and dietary fibre.

He said these biscuits were prepared from baggase, a by-product of sugar industry, in this COVID-19 period.

He said there was also a growing demand of healthier, nutritive and digestive food products. He added that the biscuits were prepared using liquid jaggery in place of sugar and had sweetness at par and provided many minerals (calcium, magnesium, potassium and iron etc.) and vitamins (A, B1, B2, C & E).

He said the dietary fibre, as recommended by the dieticians and nutritionist also, helped in preventing colon cancer by improving digestion and bowel moment, besides checking cholesterol level and obesity etc.

He said the NSI developed biscuits were not only healthier and enriched with nutritive ingredients but could also be produced at a lower cost.

He said many other healthier bakery products could be made as well.

He said the NSI took pride to claim that such healthier and nutritive food products from the sugar industry could to be taken up for startup by the students passing out from the institute.