

13-07-2021

चीनी उत्पादों में प्रतिस्पर्धा से बढ़ायी जा सकती है गुणवत्ता

कानपुर, 12 जुलाई। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान की ओर से 12 से 16 जुलाई तक आयोजित एग्जिक्यूटिव डेवलेपमेंट कार्यक्रम का उद्घाटन करते हुए खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण, सचिव सुधांशु पांडे ने कहा कि शर्करा उद्योग को मूल्य वर्धित उत्पादों के लिए द्वारा बाजार में स्वयं को प्रतिस्पर्धी बनाने का आह्वान किया ताकि शर्करा उद्योग को जैविक खाद्य, जैव-रसायन और जैव जल का एक उत्पादन हब बनाया जा सके। एनएसआई के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन ने कहा कि पारंपरिक डबल-सल्फाइडेशन प्रक्रिया के स्थान पर पर्यावरण अनुकूल रॉ और रिफाईंड शुगर उत्पादन तकनीक को अपनाने का सुझाव दिया। उन्होंने कहा कि डबल - सल्फाइडेशन प्रक्रिया ना केवल भारत के अधिकांश चीनी



वेबिनार में शामिल नरेंद्र मोहन व अन्य।

वेबिनार का उद्घाटन सचिव सुधांशु पांडे ने किया

कारखानों में प्रचलन में है। बल्कि निकटवर्ती राष्ट्रों के साथ-साथ कई दक्षिण पूर्व एशिया तथा अफ्रीकी देशों में प्रचलित है। इल प्रक्रिया से उत्पादित चीनी का उपयोग फार्मा इंडस्ट्रीज तथा पेय पदार्थों के निर्माताओं के द्वारा सहजता से नहीं लिया जाता है। चीनी के स्वास्थ्य के ऊपर पड़ने वाले दुष्प्रभाव के प्रचार के देखते हुए उन्होंने नवीन विधि का विवरण प्रस्तुत किया। उन्होंने कहा कि हमें शर्करा उद्योग से निकले अपशिष्ट पदार्थ तथा सह उत्पाद का उपयोग मूल्य वर्धित उत्पादों को तैयार करने में करना चाहिये। जिससे चीनी उद्योग को आय अन्य आधार प्राप्त हो सके। तकनीकी सत को संजय अवस्थी, अहमद वावडा आदि ने अपना व्याख्यान दिये। कार्यक्रम का संचालन डी. स्वेन ने किया।

रखे विचार

नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट में शुरू हुआ कार्यकारी विकास कार्यक्रम

पौष्टिक चीनी से सुधरेगा स्वास्थ्य

माई सिटी रिपोर्टर

कानपुर। चीनी में मिठास के साथ पौष्टिक तत्व भी रहे ताकि सेहत बेहतर हो सके। साथ ही शर्करा उद्योग जैविक खाद्य उत्पाद, जैविक रसायन, जैव ईंधन आदि का हब बने ताकि मुनाफा बढ़ सके। शर्करा उद्योग मूल्यवर्धित उत्पादों के जरिये बाजार में स्वयं को प्रतिस्पर्धी बनाएँ। ये बातें केंद्रीय सचिव, खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण सुधांशु पांडेय ने कहीं।

सोमवार को नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट में ऑनलाइन शुरू हुए पांच दिवसीय कार्यकारी विकास कार्यक्रम का उद्घाटन केंद्रीय सचिव ने किया। इंस्टीट्यूट के निदेशक प्रोफेसर नरेंद्र मोहन ने बताया कि डबल सल्फाइडेशन



केंद्रीय सचिव, खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण सुधांशु पांडेय और नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट के निदेशक प्रोफेसर नरेंद्र मोहन।

प्रक्रिया से तैयार चीनी का इस्तेमाल फार्मा और पेय पदार्थों के निर्माता सहजता से नहीं करते हैं। ऐसे में शर्करा उद्योग चीनी निर्माण के दौरान संतरे के छिलके, अदरक आदि के अर्क के अलावा विटामिन, प्रोटीन,

मैग्नीशियम, आयरन समेत तमाम पौष्टिक तत्वों को शामिल कर सकते हैं। इससे स्वादिष्ट और पौष्टिक चीनी तैयार होगी। इसकी बाजार में मांग भी है और महंगी भी बिकेगी। इससे मुनाफा बढ़ेगा। तकनीकी सत्र में दि शुगर टेक्नोलॉजिस्ट एसोसिएशन ऑफ इंडिया के अध्यक्ष संजय अवस्थी ने कम लागत से चीनी उत्पादन का मॉडल प्रस्तुत किया। अमेरिकी शुगर रिफाइनरी कंपनी के अहमद वावडा ने रिफाईंड चीनी संबंधी नवीन तकनीकों के बारे में बताया। संचालन शर्करा अभियांत्रिकी के प्रोफेसर डी स्वेन ने किया। कार्यक्रम में चीनी उद्योग के 130 कार्यकारी अधिकारी शामिल हुए। इनमें 36 केन्थ और पांच इंडोनेशिया से थे।



Sugar industry asked to focus on value addition, ethanol production

PIONEER NEWS SERVICE ■ KANPUR

Secretary (Food & Public Distribution), Government of India, Sudhanshu Pandey, while addressing the 'executive development programme' organised by National Sugar Institute on Monday, called upon the sugar industry to be competitive and focus on innovative products for value addition in addition to current thrust on ethanol production.

The programme is being attended by 130 executives, including 36 from Kenya and five from Indonesian sugar factories.

Inaugurating the programme, Pandey said the sugar industry could be a hub for bio-food, bio-chemical, bio-energy and bio-water.

Addressing the session,

National Sugar Institute Director Prof Narendra Mohan suggested adoption of environment-friendly raw-refined sugar processes for sugar production rather than following the conventional double sulphitation process prevalent not only in most of the sugar factories in India and its adjoining countries, but also in many South East Asian and African countries too. He said the sugar produced from the double sulphitation process was not the first choice of pharmaceutical and beverage industries.

He presented details of an innovative process for producing natural, organic and nutritive (NON) sugar for use by common consumers. He said there was a great demand for such healthier products in the market now and thus the sugar

industry could take advantage of the same.

He added that as sugar prices were volatile and moved up and down frequently, one had to utilise by-products and waste from the sugar industry for producing value added items to broaden the revenue base. In the technical session, president of the Sugar Technologists Association of India, Sanjay Awasthi, presented various models of sugar production to suit the domestic and export requirement with minimum cost. He said today one needed a process which, with certain modifications, could yield sugar quality meeting the requirements of common consumer, bulk consumers and for exports.

Ahmad Vavda from American Sugar Refining Co.

presented details of latest developments in production of refined sugar in the areas of energy conservation and decolourisation. He said the industry should explore possibilities of implementing novel technologies and lime the mechanical vapour decompressor's, air cooled condensers and sugar melt concentrator etc.

He said most of the sugar refineries in India used ion-exchange resins for decolourisation of sugar melt which had environmental issues and so adoption of alternate technologies based on use of active carbons need to be studied.

The programme was conducted by Prof D Swain who also presented a summary of the proceedings at the end of the first day.

मूल्यवर्धित उत्पादों से स्वयं को प्रतिस्पर्धी बनाये शर्करा उद्योग

कानपुर (एसएनबी)। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में पांच दिवसीय 'एजीक्यूटिव डेवलपमेंट' कार्यक्रम सोमवार को आरंभ हुआ। उद्घाटन सचिव सुधांशु पांडे, खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण, भारत सरकार ने किया। इस ऑनलाइन प्रशिक्षण कार्यक्रम में 130 कार्यकारी अधिकारी भागीदारी कर रहे हैं, जिसमें 36 केन्या व 5 इंडोनेशिया के चीनी कारखानों से संबंधित कार्यकारी अधिकारी शामिल हैं।

सचिव सुधांशु पांडे ने इस अवसर पर शर्करा उद्योग को मूल्यवर्धित उत्पादों के द्वारा बाजार में स्वयं को प्रतिस्पर्धी बनाने का आह्वान किया। उन्होंने शर्करा उद्योग को जैविक खाद, जैव रसायन, जैव ईंधन व जैव जल का उत्पादन हब बनाने की बात कही। शर्करा संस्थान के निदेशक प्रो.नरेन्द्र मोहन ने पारंपरिक डबल सल्फाइटेशन प्रक्रिया के स्थान पर पर्यावरण अनुकूल रॉ और रिफाईंड शुगर उत्पादन तकनीक को अपनाने का सुझाव दिया। उन्होंने चीनी कारखानों को स्वास्थ्य वर्डक उत्पादों के विकास के लिए भी प्रोत्साहित किया। तकनीकी सत्र में 'द शुगर टेक्नोलॉजिस्ट एसोसिएशन ऑफ इंडिया' के अध्यक्ष संजय अवस्थी व अमेरिकी शुगर रिफाइनरी कंपनी के अहमद वावडा ने प्रतिभागी प्रबंधकों को उद्योग से जुड़े विभिन्न बिन्दुओं की नवीनतम जानकारी दी व उत्पादन के साथ ही प्रबंधकीय सुधार के लिए प्रोत्साहित किया। कार्यक्रम का संचालन शर्करा अभियांत्रिकी विभाग के डी स्वेन ने किया।

तकनीक से चीनी मिलें करें उत्पादन

कानपुर। चीनी मिलों को पारंपरिक डबल-सल्फाइडेशन प्रक्रिया के स्थान पर पर्यावरण अनुकूल रॉ एंड रिफाईंड शुगर उत्पादन तकनीक अपनानी चाहिए। पुरानी तकनीक से तैयार चीनी का उपयोग फार्मा इंडस्ट्री और पेय पदार्थों के निर्माता नहीं करते हैं। इसलिए तकनीक बदलने के साथ इसके दुष्प्रभाव को भी रोकना होगा। यह बात राष्ट्रीय शर्करा संस्थान के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन ने कही।

सोमवार को अंतर्राष्ट्रीय वेबिनार का उद्घाटन केंद्रीय खाद्य एवं सार्वजनिक मंत्रालय के सचिव सुधांशु पांडेय ने किया। 130 कार्यकारी अधिकारियों ने हिस्सा लिया, जिसमें 36 केन्या और पांच इंडोनेशिया के थे। सुधांशु पांडेय ने कहा कि शर्करा उद्योग को अब आगे बढ़ना होगा। द शुगर टेक्नोलॉजिस्ट एसोसिएशन ऑफ इंडिया के अध्यक्ष संजय अवस्थी ने घरेलू खपत और निर्यात दोनों के लिए कम लागत पर चीनी उत्पादन के विभिन्न मॉडलों को प्रदर्शित किया। अमेरिकी शुगर रिफाइनरी कंपनी के अहमद वावडा ने रिफाईंड चीनी के निर्माण से उपयोगी नवीन तकनीकों के विकास के बारे में बताया।