

## अदरक, दालचीनी, नींबू फ्लेवर्ड में बनेंगी चीनी

कानपुर। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान (एनएसआई) में नये शैक्षणिक सत्र 2018-19 को प्रारंभ करने की तैयारी शुरू कर दी गयी है। इस सत्र से संस्थान में शर्करा तकनीकी एवं शर्करा अभियांत्रिकी पाठ्यक्रम के विद्यार्थियों को फ्लेवर्ड व स्पेशल शर्करा उत्पादन तकनीक में भी प्रशिक्षित किया जाएगा। इस प्रोजेक्ट की कुल लागत करीब ₹ 80 लाख बतायी जा रही है।

उक्त उद्देश्य से संस्थान में स्पेशल शुगर डिवीजन स्थापित किया गया है। योजना के तहत इस डिवीजन में प्रथम चरण के दौरान अदरक, दालचीनी, नींबू आदि फ्लेवर के शर्करा एवं विशेष गुणों वाले शर्करा जैसे क्यूब आइस शुगर जैसे शर्करा के उत्पादन के लिए छोटी-छोटी इकाइयां स्थापित की जाएगी। संस्थान के निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन ने बताया कि बड़े शहरों व विदेशी बाजारों में इस प्रकार की स्पेशल चीनी का बड़ा बाजार है। इसलिए यह समय की मांग है कि विद्यार्थियों को ऐसी स्पेशल चीनी बनाने की प्रक्रिया की व्यापक जानकारी प्रदान करने के लिए प्रशिक्षित किया जाए एवं उनको स्वयं



अपने ह्यब से काम करने की सुविधा प्रदान की जाए, जिससे उनमें आत्मविश्वास आ सके।

निदेशक के अनुसार घरेलू बाजार में उपलब्ध सामान्य चीनी की तुलना में स्पेशल शुगर के लिए अतिरिक्त मूल्यवर्द्धित उपायों

के साथ बनाया जाता है और इसे अधिक प्रीमियम दरों पर बेचा जाता है। फ्लेवर्ड चीनी व क्यूब शुगर बनाने की मशीनरी मेसर्स ग्लोबल केनशुगर सर्विसेस प्रा. लि. नई दिल्ली द्वारा उपलब्ध करायी जा रही है।

रिफाईंड शुगर बनाने को 250

लाख की लागत से लगभग 700 टन इकाई : प्रो. नरेन्द्र मोहन के अनुसार संस्थान के प्रयोगिक शर्करा प्रयोगशाला में 3 टन प्रतिदिन रिफाईंड शुगर बनाने की इकाई स्थापित करने की दिशा में भी कदम उठाये गये हैं। दक्षिण पूर्व एशिया व कुछ अफ्रीकी

80 लाख आयात प्रोजेक्ट खर्च  
राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में सत्र  
2018-19 की प्रारंभ की  
तैयारी शुरू

देशों को छोड़कर विश्व भर में रिफाईंड शुगर का ही प्रयोग किया जाता है। ऐसी चीनी हमेशा ही केनफेक्सनरी, बेकरी व बेकरीज उद्योग की पहली पसंद है तथा यह गुणवत्ता में भी बेहतर होती है। प्रस्तावित इकाई 'फ्लेवोफ्लोराइडेशन प्रोसेस' विद द डी-कलराइजेशन थू आइओएन एक्सचेंज रेंजिन' पर आधारित होगी, जिसकी अनुमानित लागत करीब ₹ 250 लाख होगी। उन्होंने बताया कि इसका प्रस्ताव भारत सरकार को भेजा गया है। उम्मीद है इसे शीघ्र अनुमोदन मिल जाएगा। फ्लेवर्ड शुगर, रिफाईंड शुगर एवं अन्य स्पेशल शुगर बनाने की सुविधा विकसित हो जाने पर विश्व भर के अन्य संस्थानों में राष्ट्रीय शर्करा संस्थान काफी आगे होगा। उन्नत गुणवत्ता के शुगर टेक्नालॉजिस्ट व इंजीनियर उपलब्ध करा सकेगा।

## एनएसआई में बनेगी फ्लेवर्ड शुगर



एनएसआई में तैयार की जाएगी डिफरेंट तरह के टेस्ट वाली फ्लेवर्ड शुगर.

» मार्केट में डिमांड को देखते हुए तैयार करेंगे अदरक, नींबू व दालचीनी फ्लेवर वाली शुगर

kanpur@inext.co.in

**KANPUR (28 May):** अब नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट के स्टूडेंट्स को टेडीशनल शुगर की जगह फ्लेवर्ड शुगर बनाने की ट्रेनिंग दी जाएगी. खास बात यह है कि इंस्टीट्यूट में एक यूनिट स्टेब्लिश की जा रही है जिसमें कि डेली करीब 3 टन रिफाईंड शुगर बनाई जा सकेगी. शुगर मार्केट का ट्रेंड लगातार चेंज हो रहा है. होटल्स व मॉल्स में क्यूब शुगर की डिमांड लगातार बढ़ रही है. मार्केट की डिमांड के अनुसार ही चीनी बनाने की टेक्नोलॉजी संस्थान के छात्रों को दी जाएगी.

**डेवलप हो रहा स्पेशल डिवीजन**

नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट डायरेक्टर प्रो. नरेन्द्र मोहन अग्रवाल ने बताया कि स्पेशल शुगर डिवीजन डेवलप किया जा रहा है. जिसमें



कि सबसे पहले चरण में अदरक, नींबू, दालचीनी, इलायची वाले फ्लेवर की शुगर बनाई जाएगी. इनके उत्पादन के लिए छोटी छोटी इकाइयां स्टेब्लिश की जा रही हैं. अभी इंडिया में फ्लेवर शुगर बाहर से मंगाई जाती है जिसकी कीमत करीब 200 रुपए प्रति किलो है. लेमन फ्लेवर वाली शुगर से शिकंजी बनाएंगे तो उसमें लेमन डालने की जरूरत नहीं पड़ेगी और टेस्ट लेमन वाला पूरा मिलेगा. इंडिया के शापिंग मॉल व होटल में क्यूब शुगर की डिमांड बढ़ रही है. बेकरी इण्डस्ट्री में यूज होने वाली शुगर की भी खपत लगातार बढ़ती जा रही है. यही वजह है कि सभी तरह की शुगर बनाने की टेक्नोलॉजी छात्रों को सिखाई जाएगी. क्यूब शुगर व फ्लेवर वाली चीनी बनाने के लिए इंस्टीट्यूट के पूर्व डॉ. जीएससी राव मशीनरी व उपकरण उपलब्ध करवा रहे हैं.

# NSI to train students on flavoured sugar production

PIONEER NEWS SERVICE ■ KANPUR

The Director of the National Sugar Institute, Prof Narendra Mohan said the institute had decided to train students of sugar technology and sugar engineering on production of flavoured and special sugar from the academic session 2018-19. He said the Institute was setting up a speciality sugar division where small units for producing flavoured sugars like ginger sugar, cinnamon sugar, lemon sugar and other special sugars like cube sugar and icing sugars shall be established during the first phase.

He said later on facilities

for producing other sugars viz. castor sugar and damera sugar shall be established. He said there was a growing market of such sugars in the metros and overseas market and it was the need of the hour to provide hands on training to the students of these courses for getting in-depth knowledge of the process of manufacture. He said production of such sugars shall also provide value addition as these sugars were sold at a premium price as compared to the white sugar available in the domestic market.

Prof Mohan said the total project cost was estimated to be around ₹80 lakh, however, most of the flavoured sugar

units and sugar cuber was being provided by Dr GSC Rao, an alumni of the institute who was heading a consultancy company, M/s Global Canesugar Services Pvt. Ltd., New Delhi and institute was more into creating infrastructural facilities. He said in addition to above, National Sugar Institute, Kanpur had taken up steps for adding a 3 tonne per day refined sugar unit at the experimental sugar factory of the institute.

He said across the globe, except for some South-East Asian and African countries, refined sugar was generally used for consumption. He said such refined sugar always

remained the first choice of the confectionary, bakery and beverage industry also being superior in quality. He said the estimated expenditure for setting up the facility was Rs 250 lakh only.

He said a proposal had been submitted to the government and was confident to get the approval shortly. He said once such facilities for flavoured sugar, special sugar and refined sugar were developed, National Sugar Institute will be way ahead of the other institutes situated across the globe and it would be possible to produce best quality of sugar technologists and sugar engineers.

दैनिक जागरण 29-05-2018

## जल्द लीजिए 'फ्लेवर्ड चीनी'

जागरण संवाददाता, कानपुर : चीनी अब मिठास तक ही सीमित नहीं रहेगी। जल्द ही भारतीय बाजारों में 'फ्लेवर्ड चीनी' मिलने लगेगी। इसके लिए राष्ट्रीय शर्करा संस्थान ने स्पेशल शुगर डिवीजन शुरू किया है। छात्र-छात्राओं को खास तकनीक का प्रशिक्षण यहाँ दिया जाएगा।

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान के निदेशक पिछले दिनों ईरान दौर पर गए थे। वहाँ उन्होंने फ्लेवर्ड शुगर की तकनीक को देखा और समझा। उन्होंने बताया कि दुनिया के अन्य देशों में ऐसी चीनी की बहुत मांग है। क्यूब शुगर और आइस शुगर की मांग देश के बड़े शहरों में भी है। लेकिन यह तकनीक चुनिंदा कंपनियों के पास ही है। इसके लिए संस्थान में स्पेशल शुगर डिवीजन शुरू की गई है। शर्करा तकनीकी और शर्करा अभियांत्रिकी पाठ्यक्रम के विद्यार्थियों को स्पेशल शर्करा तकनीक का प्रशिक्षण दिया जाएगा। निदेशक ने बताया कि पहले चरण में अदरक, दालचीनी और नींबू फ्लेवर का प्रशिक्षण दिया जाएगा। किसी भी फ्लेवर की चीनी तैयार की जाएगी। साथ ही क्यूब शुगर और आइस शुगर की तकनीक भी सिखाई जाएगी।

- राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में स्पेशल शुगर डिवीजन ने उठाया बीड़ा
- अदरक, दालचीनी, नींबू के स्वाद में मिलेगी शक्कर

### रिफाईंड शुगर के लिए ढाई करोड़ का प्रोजेक्ट

रिफाईंड शुगर की मांग दक्षिण पूर्व एशिया और कुछ अफ्रीकी देशों को छोड़कर विश्व भर में है। कन्फेक्शनरी, बेकरी और बेवरेज उद्योग की यह पहली पसंद है। संस्थान निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन ने बताया कि रिफाईंड शुगर प्रोजेक्ट की लागत ढाई करोड़ है। इसका प्रस्ताव सरकार को भेज दिया गया है।

साथ आई पूर्व छात्र की कंपनी: संस्थान के निदेशक ने बताया कि स्पेशल शुगर डिवीजन प्रोजेक्ट की लागत 80 लाख है। फ्लेवर्ड और क्यूब शुगर बनाने की मशीनरी मेसर्स ग्लोबल केनसुगर सर्विसेज प्राइवेट लि. द्वारा उपलब्ध कराई जा रही है। यह कंपनी संस्थान के ही पूर्व छात्र डॉ. जीएससी राव द्वारा संचालित है।

# चीनी में आएगा दालचीनी अदरक व नींबू का फ्लेवर

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान (एनएसआई) में स्पेशल शुगर डिवीजन स्थापित

अमर उजाला ब्यूरो

कानपुर। अब चीनी में अदरक, दालचीनी, नींबू आदि का फ्लेवर आएगा। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान (एनएसआई) में स्पेशल शुगर डिवीजन स्थापित की गई है। इसमें विशेष गुणों वाली चीनी, आइस क्यूब उत्पादन के लिए छोटी-छोटी इकाइयां स्थापित की जाएंगी। संस्थान के निदेशक प्रोफेसर नरेंद्र मोहन ने बताया कि अंतरराष्ट्रीय बाजार और बड़े शहरों में इस प्रकार की स्पेशल चीनी की मांग बहुत है।

संस्थान में शर्करा तकनीक और शर्करा अभियांत्रिकी पाठ्यक्रम के छात्रों को विभिन्न फ्लेवर वाली चीनी के उत्पादन के संबंध में प्रशिक्षण दिया जाएगा। निदेशक प्रोफेसर मोहन ने बताया कि छात्रों को स्पेशल चीनी बनाने की प्रक्रिया के संबंध में प्रशिक्षित किया जाएगा। घरेलू बाजार में भी सामान्य चीनी की तुलना में स्पेशल



उत्पादन के लिए  
स्थापित की  
जाएंगी छोटी-छोटी  
इकाइयां

शर्करा  
अभियांत्रिकी  
पाठ्यक्रम के छात्रों  
को करेंगे प्रशिक्षित

चीनी का अच्छा मूल्य मिलता है। इसे प्रीमियम पर बेचा जाता है। प्रोजेक्ट की कुल लागत 80 लाख रुपये है।

उन्होंने बताया कि फ्लेवर्ड चीनी और क्यूब शुगर की मशीनें संस्थान के ही एक पूर्व छात्र की कंपनी बना रही है। संस्थान की प्रायोगिक शर्करा प्रयोगशाला में तीन टन प्रतिदिन रिफाईंड चीनी बनाने की इकाई स्थापित करने की दिशा में कदम

उठाए गए हैं। कुछ देशों को छोड़कर विश्व भर में रिफाईंड चीनी का ही इस्तेमाल किया जाता है। प्रस्तावित इकाई की अनुमानित लागत ढाई करोड़ रुपये है।

प्रस्ताव केंद्र सरकार को भेजा जा चुका है। फ्लेवर्ड शुगर बनाने की सुविधा विकसित होने पर संस्थान शुगर टेक्नोलॉजिस्ट और इंजीनियर उपलब्ध करा सकेगा।