

## गुड़ आधारित बेकरी प्रोडक्ट बनने का प्रशिक्षण देगी एनएसआई

□ आगामी सत्र से विद्यार्थियों को दिया जाएगा खांडसारी एवं गुड़ उत्पादन पर प्रशिक्षण

कानपुर, 16 अक्टूबर। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में आगामी सत्र से खांडसारी एवं गुड़ उत्पादन प्रक्रिया के तहत प्रशिक्षण कार्यक्रम शुरू किये जाएंगे। विगत 11 अक्टूबर को भारत सरकार, खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण, सचिव ने संस्थान में दौरा करने के दौरान अपनी गतिविधियों के साथ रोजगारपरक बनाये जाने के निर्देश दिये थे। निदेशक ने सुझाव दिया था कि देश में गन्ने के कुल उत्पादन का 15 से 20 प्रतिशत यानी 500 से 700 लाख टन खांडसारी एवं गुड़ उद्योग द्वारा प्रयोग में लाया जा सकता है। इसके साथ ही इन उद्योगों में तकनीकी को विकसित करने एवं प्रशिक्षित मानव शक्ति प्रदान करने



निरीक्षण करते निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन।

हेतु राष्ट्रीय शर्करा संस्थान अहम भूमिका निभा सकता है। निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन ने बताया कि वर्तमान में पारम्परिक एवं सेहतमंद स्वीटनर की मांग बढ़ी है। संस्थान द्वारा उन्नत किस्म के गुड़ एवं गुड़ आधारित खाद्य पदार्थ विकसित करने पर जोर रहा है। नयी प्रक्रियाओं के पेटेंट के आवेदन भी दाखिल किये जाएंगे। उन्होंने बताया कि विभिन्न प्रकार के गुड़ तथा

क्यूब गुड़, लिक्विड गुड़, गुड़ पाउडर फ्लेवर युक्त गुड़ एवं फोर्टीफाइड गुड़ बनाने की प्रक्रिया का प्रशिक्षण दिया जायेगा। गुड़ पर आधारित बेकरी एवं कन्फेक्शरी प्रोडक्ट बनाने हेतु भी प्रशिक्षण दिया जाएगा। निदेशक ने बताया कि इस कार्य से लगभग दो करोड़ का व्यय आने की सम्भावना है जिसको आंशिक रूप से संस्थान के नियमित बजट से पूरा किया जा सकेगा।



## नेशनल शुगर इंस्टिट्यूट में उच्च गुणवत्ता वाला गुड़ बनाने की तैयारी

श्रीदीप्त

कानपुर। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान, कानपुर में खांडसारी एवं गुड़ उत्पादन की प्रक्रिया पर आगामी सत्र से चालू किये जायेंगे प्रशिक्षण कार्यक्रम। सचिव (खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण), भारत सरकार, ने हाल ही में संस्थान का दौरा किया गया था जिसमें उनके द्वारा संस्थान को अपनी गतिविधियों को और रोजगारपरक बनाने का निर्देश दिया गया था। संस्थान के निदेशक द्वारा यह सुझाव दिया गया था कि देश में गन्ने के कुल उत्पादन का 15-20% यानी 500-700 लाख टन खांडसारी एवं गुड़ उद्योग द्वारा प्रयोग में लाया जाता है। अतः इन उद्योगों में तकनीक को विकसित करने एवं प्रशिक्षित मानव शक्ति प्रदान करने हेतु राष्ट्रीय शर्करा संस्थान भूमिका निभा सकता है।

### हेल्थी स्वीटनर की मांग बढ़ी

चूंकि वर्तमान में पारम्परिक एवं सेहतमंद स्वीटनर की मांग बढ़ी है अतः यह सामयिक होगा की खांडसारी एवं गुड़ को गुड़वत्त बनाने हेतु संस्थान तकनीक को विकास एवं तकनीक रूप से उच्च मानव शक्ति प्रदान करने में अपना योगदान दे। पिछले कुछ समय में संस्थान द्वारा उन्नत किस्म के

गुड़ एवं गुड़ पर आधारित खाद्य पदार्थ विकसित करने पर जोर रहा है एवं नवी प्रक्रियाओं के पेटेंट के आवेदन भी दाखिल किये गए हैं।

### विवाडत केमिकल गुण बनाया जाएगा

संस्थान के इस प्रस्ताव पर सचिव (खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण), भारत सरकार ने औपचारिक स्वीकृति दे दी है। योजना के अनुसार संस्थान में 1984 से बंद पारम्परिक खांडसारी का आधुनिकीकरण कर पुनः चालू किया जायेगा। इस खांडसारी इकाई में स्वस्थ प्रक्रिया तातावरण में बिना केमिकल से विभिन्न प्रकार के गुड़ यथा क्यूब गुड़, लिक्विड गुड़, गुड़ पाउडर, फ्लेवर युक्त गुड़ एवं टंग्गल्लुड्डुभल्ल गुड़ बनाने का प्रशिक्षण दिया जायेगा। साथ ही संस्थान गुड़ पर आधारित बेकरी एवं कन्फेक्शरी प्रोडक्ट बनाने हेतु भी प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित करेगा। संस्थान के निदेशक नरेन्द्र मोहन ने बताया कि इस कार्य में लगभग 2 करोड़ का व्यय आने की सम्भावना है जिसको आंशिक रूप से संस्थान के नियमित बजट से पूरा किया जायेगा एवं शेष हेतु केंद्र सरकार द्वारा अतिरिक्त बजट आवंटन होगा।

फ्लेवर युक्त गुड़ बनाने वाली टेक्नोलॉजी का पेटेंट फाइल किया



## खांडसारी एवं गुड़ उत्पादन हेतु जल्द चालू किये जायेंगे प्रशिक्षण कार्यक्रम

**कानपुर (नगर छाया समाचार)।**

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान, कानपुर में खांडसारी एवं गुड़ उत्पादन की प्रक्रिया पर आगामी सत्र से चालू किये जायेंगे प्रशिक्षण कार्यक्रम। सचिव (खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण), भारत सरकार, के द्वारा गत 11 अक्टूबर 2021 को संस्थान का दौरा किया गया था जिसमें उनके द्वारा संस्थान को अपनी गतिविधियों को और रोजगारपरक बनाने का निर्देश दिया गया था। संस्थान के निदेशक द्वारा यह सुझाव दिया गया था कि देश में गन्ने के कुल उत्पादन का 15-20 प्रतिशत यानी 500-700 लाख टन खांडसारी एवं गुड़ उद्योग द्वारा प्रयोग में लाया जाता है। अतः इन उद्योगों में तकनीक को विकसित करने एवं प्रशिक्षित मानव शक्ति प्रदान करने हेतु राष्ट्रीय शर्करा संस्थान भूमिका निभा सकता है। चूंकि वर्तमान में पारम्परिक एवं सेहतमंद स्वीटनर की मांग बढ़ी है अतः यह सामयिक होगा की खांडसारी एवं गुड़ की गुड़वत्ता बढ़ाने हेतु संस्थान तकनीक का विकास एवं तकनीक रूप से दक्ष मानव शक्ति प्रदान करने में अपना योगदान दे। पिछले कुछ समय में संस्थान द्वारा उन्नत किस्म के गुड़ एवं गुड़ पर आधारित खाद्य पदार्थ विकसित करने पर जोर रहा है एवं नयी प्रक्रियाओं के पेटेंट के आवेदन भी दाखिल किये गए हैं।



संस्थान के इस प्रस्ताव पर सचिव (खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण), भारत सरकार ने औपचारिक स्वीकृति दे दी है। योजना के अनुसार संस्थान में 1984 से बंद पारम्परिक खांडसारी का आधुनिकीकरण कर पुनः चालू किया जायेगा। इस खांडसारी इकाई में स्वस्थ प्रक्रिया वातावरण में बिना केमिकल से विभिन्न प्रकार के गुड़ यथा क्यूब गुड़, लिक्विड गुड़, गुड़ पाउडर, फ्लेवर युक्त गुड़ एवं fortified गुड़ बनाने का प्रशिक्षण दिया जायेगा। साथ ही संस्थान गुड़ पर आधारित बेकरी एवं कन्फेक्शनरी प्रोडक्ट बनाने हेतु भी प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित करेगा।

संस्थान के निदेशक श्री नरेन्द्र मोहन ने बताया कि इस कार्य में लगभग 2 करोड़ का व्यय आने की सम्भावना है जिसको आंशिक रूप से संस्थान के नियमित बजट से पूरा किया जायेगा एवं शेष हेतु केंद्र सरकार द्वारा अतिरिक्त बजट आवंटन होगा।

## खांडसारी व गुड़ उत्पादन पर मिलेगा प्रशिक्षण

शर्करा संस्थान चलायेगा कार्यक्रम

क्यूब गुड़, लिक्विड गुड़, गुड़ पाउडर, फ्लेवरयुक्त गुड़ निर्माण का भी करायेगा ज्ञान

■ सहारा न्यूज ब्यूरो

कानपुर।

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान खांडसारी व गुड़ उत्पादन प्रक्रिया पर आगामी सत्र से प्रशिक्षण कार्यक्रम संचालित करेगा। खांडसारी व गुड़ उत्पादन क्षेत्र में कार्यरत ज्यादातर जनशक्ति फिलहाल अप्रशिक्षित है। इस उद्योग के लिए उन्नत तकनीक व प्रशिक्षित मानव शक्ति प्रदान कर शर्करा संस्थान इसके विकास में महत्वपूर्ण भूमिका निभा सकता है। संस्थान इच्छुक लोगों को सामान्य खांडसारी के साथ क्यूब गुड़, लिक्विड गुड़, गुड़ पाउडर, फ्लेवरयुक्त गुड़ आदि का प्रशिक्षण देगा।

पिछले दिनों संस्थान के भ्रमण कार्यक्रम पर

आये सचिव खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण, भारत सरकार, सुधांशु पांडेय ने संस्थान के उक्त प्रस्ताव को औपचारिक स्वीकृति दे दी है। योजना के अनुसार संस्थान में 1984 से बंद पारंपरिक खांडसारी यूनिट का आधुनिकीकरण कर पुनः चालू किया जायेगा। इस खांडसारी यूनिट में स्वस्थ वातावरण में बिना केमिकल से विभिन्न प्रकार के गुड़ तथा क्यूब गुड़, लिक्विड गुड़, गुड़ पाउडर, फ्लेवरयुक्त गुड़ बनाने का प्रशिक्षण दिया जायेगा। इसके अलावा गुड़ पर आधारित बेकरी एवं कन्फेक्शनरी प्रोडक्ट बनाने के लिए भी प्रशिक्षण कार्यक्रम चलाया जायेगा।

संस्थान निदेशक प्रो.नरेन्द्र मोहन ने बताया कि उक्त योजना पर लगभग 2 करोड़ रुपये का व्ययभार संभावित है, जिसको आंशिक रूप से संस्थान के नियमित बजट से पूरा किया जायेगा एवं शेष धनराशि केंद्र द्वारा अतिरिक्त बजट के रूप में आवंटित किया



शर्करा संस्थान में बंद पड़ी खांडसारी इकाई का निरीक्षण करते निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन।

फोटो : एसएनबी

जायेगा। निदेशक का कहना है कि देश में गन्ने के कुल उत्पादन का 15-20 प्रतिशत यानी 500-700 लाख टन खांडसारी व गुड़ उद्योग द्वारा प्रयोग में लाया जाता है। इसके अलावा पारंपरिक एवं सेहतमंद स्वीटनर की मांग भी बढ़ी है। लिहाजा इस क्षेत्र में विकास के काफी स्कोप हैं।



देशमोर्चा समाचार पत्र/राष्ट्रीय शर्करा संस्थान, कानपुर में खांडसारी एवं गुड़ उत्पादन की प्रक्रिया पर आगामी सत्र से चालू किये जायेंगे प्रशिक्षण कार्यक्रम सचिव (खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण), भारत सरकार के द्वारा गत 11 अक्टूबर 2021 को संस्थान का दौरा किया गया था जिसमें उनके द्वारा संस्थान को अपनी गतिविधियों को और रोजगारपरक बनाने का निर्देश दिया गया था। संस्थान के निदेशक द्वारा यह सुझाव दिया गया था कि देश में गन्ने के कुल उत्पादन का 15-20% यानी 500-700 लाख टन खांडसारी एवं गुड़ उद्योग द्वारा प्रयोग में लाया जाता है। अतः इन उद्योगों में तकनीक को विकसित करने एवं प्रशिक्षित मानव शक्ति प्रदान करने हेतु राष्ट्रीय शर्करा संस्थान भूमिका निभा सकता है। चूंकि वर्तमान में पारम्परिक एवं सेहतमंद स्वीटनर की मांग बढ़ी है अतः यह सामयिक होगा की खांडसारी एवं गुड़ की गुड़वत्ता बढ़ाने हेतु संस्थान तकनीक का विकास एवं तकनीक रूप से दक्ष मानव शक्ति प्रदान करने में अपना योगदान दे। पिछले कुछ समय में संस्थान द्वारा उन्नत रिस्म के गुड़ एवं गुड़ पर आधारित खाद्य पदार्थ विकसित करने पर जोर रहा है एवं नयी प्रक्रियाओं के पेटेंट के आवेदन भी दाखिल किये गए हैं संस्थान के इस प्रस्ताव पर सचिव (खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण), भारत सरकार ने औपचारिक स्वीकृति दे दी है। योजना के अनुसार संस्थान में 1984 से बंद पारम्परिक खांडसारी का आधुनिकीकरण कर पुनः चालू किया जायेगा। इस खांडसारी इकाई में स्वस्थ प्रक्रिया वातावरण में बिना केमिकल से विभिन्न प्रकार के गुड़ यथा ब्यूब गुड़, लिक्विड गुड़, गुड़ पाउडर, फ्लेवर युक्त गुड़ एवं ब्रश्ट द्रवद्रव गुड़ बनाने का प्रशिक्षण दिया जायेगा। साथ ही संस्थान गुड़ पर आधारित बेकरी एवं कन्फेक्शनरी प्रोडक्ट बनाने हेतु भी प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित करेगा।

संस्थान के निदेशक श्री नरेंद्र मोहन ने बताया कि इस कार्य में लगभग 2 करोड़ का व्यय आने की सम्भावना है जिसको आंशिक रूप से संस्थान के नियमित बजट से पूरा किया जायेगा एवं शेष हेतु केंद्र सरकार द्वारा अतिरिक्त बजट आवंटन होगा।

## विटामिन से भरपूर लिक्विड व पाउडर गुड़ होगा तैयार

माई सिटी रिपोर्टर

कानपुर। अब लोगों को पौष्टिक, विटामिन युक्त गुड़ और खांडसारी भी मिलेगी। इसके अलावा बाजार की मांग के अनुरूप गुड़ पाउडर और लिक्विड गुड़ भी मिलेगा। इसकी नई तकनीक नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट (एनएसआई) तैयार करेगा। एनएसआई में वर्ष 1984 से बंद पड़ी खांडसारी यूनिट का आधुनिकीकरण करके इसे फिर चालू किया जाएगा। इंस्टीट्यूट के इस प्रस्ताव को शासन ने मंजूरी दे दी है।

एनएसआई की खांडसारी यूनिट में विभिन्न प्रकार के गुड़ की तकनीक तैयार करने के साथ गुड़ आधारित बेकरी और कन्फेक्शनरी उत्पाद भी तैयार किए जाएंगे। इंस्टीट्यूट के निदेशक प्रोफेसर नरेंद्र मोहन ने बताया कि खांडसारी इकाई में केमिकल का

### खांडसारी इकाई चालू करने की अनुमति गुड़ बनाने की नई तकनीक देगा एनएसआई

इस्तेमाल किए बिना गुड़ तैयार किया जाएगा। इकाई के आधुनिकीकरण में दो करोड़ का खर्च आने की संभावना है। इस काम के लिए आंशिक रूप से इंस्टीट्यूट के नियमित बजट और बाकी के लिए केंद्र सरकार से अतिरिक्त बजट आवंटन होगा। गुड़ उत्पादन की प्रक्रिया पर आगामी सत्र से एनएसआई प्रशिक्षण कार्यक्रम भी शुरू करेगा। केंद्रीय सचिव खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण ने 11 अक्टूबर को इंस्टीट्यूट का दौरा किया था। इस मौके पर उन्होंने निर्देश दिए कि इंस्टीट्यूट अपनी गतिविधियों को रोजगारपरक बनाए। देश में गन्ने के उत्पादन का 15-20 प्रतिशत भाग खांडसारी और गुड़ के प्रयोग में लाया जाता है।