

चीनी की गुणवत्ता सुधार के लिए मानक प्रयोगशाला जरूरी

शर्करा संस्थान ने गुड लैब प्रैक्टिसेज पर किया प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन

■ कानपुर (एसएनबी)।

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में चीनी कारखानों की प्रयोगशालाओं में कार्यरत कर्मिकों के लिए 'गुड लेबोरेट्री प्रैक्टिसेज एंड क्वालिटी कंट्रोल' विषय पर ऑनलाइन प्रशिक्षण सत्र आयोजित किया गया। इस अवसर पर संस्थान निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन ने कहा कि चीनी व अन्य उत्पादों का निर्धारित मानकों के अनुसार विश्लेषण करने के लिए 'गुणवत्ता नियंत्रक प्रयोगशाला' की स्थापना आवश्यक है। उन्होंने बताया कि संस्थान ने प्रयोगशालाओं के गुणवत्ता प्रोटोकॉल के मानकीकरण किया गया है, जिसे भारतीय मानक ब्यूरो के साथ मिलकर जल्दी ही जारी किया जायेगा।

प्रशिक्षण सत्र में महेन्द्र प्रताप सिंह ने चीनी कारखानों के लिए आवश्यक गुणवत्ता नियंत्रण व्यवस्था का विस्तृत विवरण प्रस्तुत किया। डॉ. सुधांशु मोहन ने प्रयोगशालाओं में प्रयोग किये जाने वाले कांच के उपकरण और उनके अंशिकन (कैलिब्रेशन) के ऊपर प्रकाश डाला व कहा कि मानक उपकरणों का प्रयोग न किये जाने के कारण



राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में ऑनलाइन प्रशिक्षण कार्यक्रम।

एक ही सैपल के अलग-अलग परिणाम प्राप्त होते हैं। मेसर्स मार्क लैब प्रा.लि. पुणे की एमडी एवं इंटरनेशनल कमीशन फॉर यूनिफार्म मेथड्स ऑफ शुगर एनालिसिस की रेफरी डॉ. वसुधा केसकर ने इस पर बल दिया कि रंग आधारित गुणवत्ता नियंत्रण व्यवस्था में शक्कर के रंग के मान के अनुसार गुणवत्ता नियंत्रण किया जाना चाहिए। डॉ. वीपी श्रीवास्तव ने कहा कि चीनी निर्यात के लिए भी निर्धारित मानकों के अनुरूप विश्लेषण किया जाना बहुत जरूरी है।

कोरोना से दो-दो हाथ को बढ़ाएंगे चीनी में पोषक तत्व और रंग भी बदलेंगे

माई सिटी रिपोर्टर

कानपुर। कोरोना से बचाव के लिए चीनी में ऐसे पोषक तत्व बढ़ाए जाएंगे जिनसे शरीर का इम्युनिटी सिस्टम मजबूत हो। साथ ही चीनी के रंग में भी बदलाव होगा। जिससे यह एक नए उत्पाद की शक्ल में सामने होगी। इसके लिए जरूरी है कि चीनी मिलों की प्रयोगशालाएं मानकों के मुताबिक हों और उनमें अच्छी गुणवत्ता वाले उपकरणों का इस्तेमाल किया जाए। यह बातें नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट में मंगलवार को गुड लैबोरेट्री प्रैक्टिसेज एंड क्वालिटी कंट्रोल विषय पर आयोजित ऑनलाइन प्रशिक्षण सत्र में कही गईं।

इंस्टीट्यूट के निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन ने बताया कि चीनी मिलों में गुणवत्ता नियंत्रक प्रयोगशाला की स्थापना आवश्यक है। इससे चीनी और अन्य

चीनी मिलों की प्रयोगशाला में उपकरणों के मानकों पर जोर

एनएसआई में क्वालिटी कंट्रोल पर ऑनलाइन प्रशिक्षण सत्र

उत्पादों का निर्धारित मानकों के अनुसार विश्लेषण हो सकेगा।

संस्थान ने प्रयोगशालाओं के लिए गुणवत्ता प्रोटोकॉल का मानकीकरण किया है। इसे भारतीय मानक ब्यूरो के साथ मिलकर जारी किया जाएगा। इस मौके पर चीनी में पोषक तत्व बढ़ाने तथा वैल्यू ऐडेड उत्पाद भी बनाने के लिए कहा गया। ऐसे उत्पादों की विश्व बाजार में मांग बढ़ रही है।

शर्करा प्रोद्योगिकीविद महेंद्र प्रताप सिंह, वैज्ञानिक अधिकारी डॉ. सुधांशु मोहन आदि ने भी विचार व्यक्त किए।

Need to set up quality control labs

PIONEER NEWS SERVICE ■ KANPUR

The Director of the National Sugar Institute, Prof Narendra Mohan, addressing an online training programme on 'Good Laboratory Practices and Quality Control' organised on Monday at the National Sugar Institute, Kanpur for the Quality Control personnel from sugar factories, stressed upon need for setting up quality control laboratories in sugar factories in order to analyse the sugar and sugar house products as per standard protocols. He said being an essential commodity of use by industry and a common man, the matter needed greater importance for product quality assurance.

He said NSI had standardised the protocols in this regard and soon on behalf of Bureau of Indian Standards, a standard lay out of laboratories shall be released. The delivering the lecture, Mahendra Pratap Singh, presented details of 'Quality Control Mechanism' required in a sugar factory with special emphasis on laboratory analysis. He said the nation had to move forward from the conventional approach adopting latest analytical techniques to have better accuracy and reproducibility of results.

He said modern analysis in a sugar factory was not all about determination of sugar content and purity but was much more extended to analysis of input clarification agents and determination of phosphate, calcium, dextran, starch, invert sugar and colour of juices, syrups, sugar and other process intermediates.

Dr Sudhanshu Mohan, highlighted the importance of calibration of glassware laboratory equipment and instrument for being a part of good laboratory practices. He said since most of the sugar factories and even analytical laboratories lacked in this aspect, hence, for the same sample, different results were obtained from different laboratories.

Dr Vasudha Keskar, Managing Director, Maarc Labs Pvt. Ltd., Pune and Referee, International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis stressed upon colour based quality control system as change in colour value gives a better indication of processing efficiency and ultimate product quality. She said for trade of sugar across the globe, besides purity, colour was the principle parameter.

The last session was conducted by Dr VP Srivastava where he described the standard methods for determination of purity, starch, colour, dextran and sulphur-dioxide content in sugar.