



एनएसआई में आयोजित कार्यशाला को संबोधित करती डॉ. वसुधा केसकर।

## अंतरराष्ट्रीय स्तर की होगी चीनी की गुणवत्ता

अमर उजाला ब्यूरो  
कानपुर।

इकम्सा तकनीक से चीनी का कलर निर्धारित करके उसकी गुणवत्ता और मानक अंतरराष्ट्रीय स्तर की बनाई जाएगी। इस दिशा में नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट (एनएसआई) के विज्ञानियों काम शुरू कर दिया है।

निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन ने कहा कि चीनी का 31-30 सिरीज ज्यादा लोक प्रिय है। इसका वैल्यूएशन किया जा रहा है। सकारात्मक रिजल्ट आने की उम्मीद है।

एनएसआई की स्टूडेंट एक्टिविटी कार्डसिल की साइंटिफिक कार्डसिल की तरफ

### एनएसआई के विज्ञानियों ने किया काम

से गुरुवार को कार्यशाला का आयोजन किया गया। इसका उद्घाटन इंटरनेशनल कमीशन फॉर यूनिफार्म मेथड ऑफ शुगर एनालिसिस की वाइस प्रेसीडेंट डॉ. वसुधा केसकर ने किया। साथ ही चीनी मिलों को गुणवत्ता में सुधार लाने की सलाह दी और कहा कि कलर का संतुलन बनाए रखा जाए। माड्युलेटेड रिफ्लेक्टेंस वैल्यू तकनीक से भी कलर वैल्यू निर्धारित की जाती है। अब हाइब्रिड तकनीक पर जोर दिया जाना है, जिससे चीनी की गुणवत्ता बेहतर होती है।

डॉ. संतोष कुमार ने कहा कि इकम्सा की यूनिट 120-150 के आसपास होती है। इस मानक को कंपनियां पूरी नहीं कर पा रही हैं।

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में इकम्सा विधि से चीनी के रंग निर्धारण पर कार्यशाला का आयोजन

## रिफाइन्ड शुगर बनाएं, बिजली भी बचाएं

कानपुर | वरिष्ठ संवाददाता

विदेशी बाजारों में भारतीय चीनी की धाक जमाने के लिए इसका रंग निखारना होगा। सोलिड चीनी की बजाए रिफाइन्ड चीनी को अपनाकर बिजली के साथ चीनी की हानि कम कर सकते हैं। ऐसा न होने से भारतीय चीनी विदेश भेजने के लिए फेल हो सकती है। यह जानकारी इंटरनेशनल कमीशन फॉर यूनिफार्म मेथड ऑफ शुगर एनालिसिस (इकम्सा) की उपाध्यक्ष डॉ. वसुधा केसकर ने दी।

गुरुवार को राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में इकम्सा विधि से चीनी का कलर निर्धारण और चीनी मिलों में कलर संतुलन पर कार्यशाला हुई। इसमें कीनोट स्पीकर डॉ. वसुधा केसकर ने कहा कि चीनी उद्योग को विदेश में धाक जमाना है तो चीनी का रंग

### जानकारी

- इकम्सा विधि से निखारे चीनी का रंग, तभी बढ़ेगा दबदबा
- अंतरराष्ट्रीय मानक में बड़े क्रिस्टल दाने वाली चीनी मान्य नहीं

निखारना होगा। सोलिड चीनी के बजाय अब महीन चीनी बनानी होगी। कलर स्टैंडर्ड बनाए रखने को उत्पादन के समय चीनी का रंग निखारना होगा।

अंतरराष्ट्रीय मानक में बड़े क्रिस्टल दाने वाली चीनी मान्य नहीं है। इसमें भारत पिछड़ रहा है। इसके लिए चीनी उद्योग को अपने आप को बदलना होगा। उन्होंने बताया कि इकम्सा विधि से चीनी तैयार करके हम दूसरे देशों की



गुरुवार को राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में कार्यशाला में मौजूद लोगों को जानकारी देती इकम्सा की उपाध्यक्ष डॉ. वसुधा केसकर (इनसेट में)। • हिन्दुस्तान

बराबरी कर सकते हैं। चीनी में पानी मिलाने से वह काफी रिफाइन्ड हो जाती है।

निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन ने कहा कि चीनी उद्योग को ग्लोबल बाजार में पकड़ बनाने के लिए अब रिफाइंड

शुगर बनानी होगी। भारत में बड़ों, मध्यम, छोटे और काफी छोटे दाने की चीनी प्रचलित है। जबकि विदेश में 0.3 से लेकर 0.6 एमएम की चीनी उपयोग होती है। इससे कम बिजली और चीनी बर्बाद कम होती है।