

आवश्यकताओं व स्वाद को ध्यान में रख बनाये चीनी उत्पाद

■ शर्करा एवं अन्य स्वीटनर की गुणवत्ता और उपभोग के स्वरूप विषय पर विशेषज्ञों ने दिये व्याख्यान

कानपुर, 6 अगस्त। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान, कानपुर, नेशनल शुगर डेवलपमेंट कार्डसिल-नाइजीरिया एवं एस्ट्यूट यूनिवर्सिटी, मिस्स की ओर से संयुक्त रूप से आयोजित शर्करा एवं अन्य स्वीटनर की गुणवत्ता और उपयोग स्वरूप विषय पर एक अंतर्राष्ट्रीय वेबिनार का शुभारंभ करते हुए संस्थान के निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन ने अपने संबोधन में प्रतिनिधियों से आह्वान करते हुए कहा कि चीनी के उत्पादन में उपभोक्ता की आवश्यकताओं एवं स्वाद को ध्यान में रखना चाहिये। उपभोक्ता के मांग के अनुसार आर्गेनिक शुगर, फार्मास्यूटिकल शुगर, लिक्विड शुगर, ब्राउन शुगर एवं अन्य विशिष्ट चीनीयों का उत्पादन किया जाना चाहिये। जिनका बाजार नियमित रूप से विकसित होता जा रहा है। उन्होंने प्राकृतिक, कार्बनिक एवं पोषक तत्वों से भरपूर शर्करा तथा स्वीटनर के उत्पादन एवं कोविड-19 को ध्यान में रखते हुए उपभोक्ताओं के लिए उनके स्वच्छ पैकेजिंग के माध्यम से चीनी के वितरण पर जोर दिया। नेशनल शुगर डेवलपमेंट कार्डसिल, नाइजीरिया के निदेशक मि. हेजेकिय कोलओले ने नाइजीरिया के शर्करा परिदृश्य पर ध्यान आकृष्ट करते हुए कहा कि नाइजीरिया में मांग के अनुरूप चीनी का उत्पादन नहीं होने के कारण 97 फीसदी शर्करा का आयात करना पड़ता है। उन्होंने कहा कि औद्योगिक इकाइयों में चीनी की खपत का 50 प्रतिशत



एनएसआई के निदेशक प्रो नरेन्द्र मोहन व अन्य.

श्रीतल पेय इकाइयों में उपयोग किया जाता है। नाइजीरिया में प्रति व्यक्ति चीनी की खपत 9 केजी प्रति वर्ष है जोकि भविष्य में 15 किलोग्राम तक बढ़ सकती है। उन्होंने कहा कि नाइजीरिया में चीनी उपभोग के मास्टर प्लान, चीनी उत्पादन में आत्मनिर्भरता बढ़ाने, एक लाख लोगों को रोजगार के अवसर तैयार किया जाना है। साथ ही 400 मेगावाट क्षमता ऊर्जा का उत्पादन भी किया जाना है। नाइजीरिया में स्थापित कारखानों के लिए भारतीय कंपनियों के लिए आवश्यक संयंत्र एवं मशीनों की आपूर्ति के लिए व्यापक अस्सर प्राप्त होंगे। सऊदी अरब के यूनाइटेड शुगर कॉर्पोरेशन के अधिशासी प्लांट निदेशक मि. अहमद वावड़ा ने विभिन्न प्रकार के स्वीटनर-शुगर अल्कोहल, जीरो कैलोरी स्वीटनर एवं कृत्रिम स्वीटनर आदि के बारे में प्रकाश डाला। सहा. आचार्य अशोक गर्ग ने देश में चीनी उपभोग-परिदृश्य के सर्वेक्षण का विस्तृत व्यौरा प्रस्तुत किया। डा. सलाह एफ. अबाउ एलवफा ने मिस्स में चीनी उत्पादन एवं उपयोग आवश्यकताओं का वितरण देते हुए कहा कि उनके देश में चुकंदर एवं गन्ने दोनों से चीनी उत्पादन किया जाता है। इसके बावजूद एक-तिहाई चीनी बाहर से आयात करनी पड़ रही है। चीनी प्रसंस्करण के क्षेत्र में नवीनतम तकनीकी विकास की जानकारी साझा की जा सके।



मधुमेह के रोगी भी खा सकते हैं कृत्रिम स्वीटनर

■ कानपुर (एसएनबी) ।

शर्करा उद्योग को अब केवल सामान्य घरेलू उपयोग वाले चीनी के उत्पादन के लिए ही नहीं जाना जाता है। उपभोक्ताओं की आवश्यकता व मांग के अनुरूप कई किस्म के चीनी बनाये जा रहे हैं। सुक्रालोज जैसे कृत्रिम स्वीटनर का ग्लाइसेमिक इंडेक्स शून्य होता है, जिसके कारण इसको मधुमेह के रोगी भी खा सकते हैं। आम लोगों में विटामिन व मिनरल के अभाव को दूर करने के लिए फोर्टिफाइड चीनी सहित आर्गेनिक चीनी, फार्मास्यूटिकल चीनी, लिक्विड चीनी, ब्राउन शुगर व अन्य विशिष्ट चीनी का निर्माण कर उसका बाजार विकसित किया जा सकता है।

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान के तत्वावधान में शर्करा एवं अन्य स्वीटनर की गुणवत्ता और उपभोक्ता के स्वरूप विषय पर आयोजित वेबिनार में विशिष्ट प्रकार के चीनी के निर्माण पर मंथन किया गया। संस्थान निदेशक प्रो.नरेन्द्र मोहन ने कहा कि प्राकृतिक,



राष्ट्रीय शर्करा संस्थान के तत्वावधान में वेबिनार का आयोजन

विटामिन व मिनरल युक्त चीनी सहित विभिन्न प्रकार के विशिष्ट चीनी निर्माण पर मंथन

कार्बनिक एवं पोषक तत्वों से भरपूर शर्करा तथा स्वीटनर के उत्पादन एवं कोविड-19 के ध्यान में रखते हुए उसे उपभोक्ताओं तक स्वच्छ पैकेजिंग में पहुंचाने पर जोर दिया। वेबिनार का आयोजन नेशनल शुगर

डेवलपमेंट कार्डसिल-नाइजीरिया एवं एस्ट्यूट यूनिवर्सिटी-मिस्स के सहयोग से किया गया। नेशनल शुगर कार्डसिल डेवलपमेंट कार्डसिल, नाइजीरिया के निदेशक हेजेकिय कोलओले ने कहा कि नाइजीरिया को चीनी

उत्पादन में आत्मनिर्भर करने के साथसाथ एक लाख रोजगार के अवसर तैयार किये जाने हैं। वहां चीनी कारखानों के लिए भारतीय कंपनियों के लिए आवश्यक संयंत्र एवं मशीनों की आपूर्ति के व्यापक अस्सर होंगे। सऊदी अरब के यूनाइटेड शुगर कॉर्पोरेशन के अधिशासी प्लांट निदेशक अहमद वावड़ा ने कहा कि सुक्रालोज जैसे कृत्रिम स्वीटनर का ग्लाइसेमिक इंडेक्स शून्य होता है, जिसके कारण इसको मधुमेह के रोगी भी खा सकते हैं। इसका दांते पर कोई दुष्प्रभाव नहीं होता। शर्करा संस्थान के सहायक आचार्य अशोक गर्ग ने विटामिन, मिनरल व ग्लूकोज से समृद्ध न्यूनतम रसायनों के माध्यम से फोर्टिफाइड चीनी निर्माण की सलाह दी। शुगर एंड इंटीग्रेटेड इंडस्ट्रीज टेक्नोलॉजी मिस्स के सह संकाय अध्यक्ष डॉ. सलाह एफ अबाउ एलवफा ने चीनी प्रसंस्करण के क्षेत्र में नवीनतम तकनीकी विकास की जानकारी साझा करने पर जोर दिया।



Stress on production of NON sugars

KANPUR (PNS): National Sugar Institute Director Prof Narendra Mohan called upon the sugar industry personnel to look for production of sugar in factories keeping in view its end uses. He said production of pharmaceutical sugar, liquid sugar, brown sugar and other specialty sugars should be taken up as its market was fast growing up.

He stressed upon the production of natural, organic and nutritive (NON) sugars and their hygienic packaging for value addition as well as for providing nutritive sweeteners to consumers in the current COVID-19 scenario.

He was addressing an international webinar organised on Thursday on the topic 'Sugar & Sweeteners -- Quality and Consumption Patterns', jointly organised by National Sugar Institute, Kanpur, National Sugar Development Council, Nigeria and Assiut University, Egypt.

Addressing the session Hezekiah Kolawole, Director, National Sugar Development Council, Nigeria, made a presentation about sugar scenario in Nigeria and said that the country was a sugar deficient country meeting its requirement to the extent of 97 per cent through imports.

He said out of the total industrial consumption, 50 per cent was by the soft drinks units but the per capita sugar consumption was 9 kg/annum which may grow to 15 kg in future. He said as per the Nigeria Sugar Master Plan which looked for self-reliance in sugar, there was possibility of creating over one lakh jobs and export of over 400 MW power. He said a lot of business opportunities were available and many Indian companies were supplying plant and machinery to the up-coming sugar units.

Ahmed Vawda, Plant Executive Director, United Sugar Co, Saudi Arabia, spoke about different types of sweeteners including sugar alcohols, natural zero calorie sweeteners and artificial sweeteners. He said it was not only the low or no calorie content which was making these sweeteners popular but the cost also which was even less than 10 per cent of the cost of sugar.

He discussed in detail about such sweeteners including natural caloric sweeteners like maple syrup, sweet sorghum syrup and honey.



उपभोक्ताओं के स्वाद के अनुसार करें चीनी उत्पादन

कानपुर। नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट में चीनी, अन्य स्वीटनर की गुणवत्ता और उपभोग के स्वरूप विषय पर आयोजित अंतरराष्ट्रीय वेबिनार में उपभोक्ताओं के स्वाद के लिहाज से चीनी तैयार करने के लिए कहा गया। इंस्टीट्यूट के निदेशक प्रोफेसर नरेंद्र मोहन ने कहा कि उपभोक्ताओं की मांग के अनुसार आर्गेनिक शुगर, फार्मास्युटिकल शुगर, लिक्विड शुगर, ब्राउन शुगर आदि विशिष्ट चीनी का उत्पादन किया जाए। ऐसे उत्पादों का बाजार नियमित रूप से विकसित हो रहा है। वेबिनार में प्राकृतिक स्वीटनर, मेपल सिरप, स्वीट सोरघम सिरप, जीरो कैलोरी के स्वीटनर आदि पर भी चर्चा हुई। जीरो कैलोरी के स्वीटनर मधुमेह रोगी भी खा सकते हैं। इनका सेहत पर कोई दुष्प्रभाव नहीं होता है। वेबिनार में सूडान, मिस्र, श्रीलंका, केन्या और नेपाल आदि देशों के 600 से अधिक प्रतिनिधियों ने भाग लिया।

वेबिनार में चीनी की गुणवत्ता को लेकर हुई चर्चा



चीनी की पैकेजिंग हो बेहतर तभी बने बात

जासं, कानपुर : चीनी को प्राकृतिक, कार्बनिक और पोषक तत्वों से युक्त किया जाए ताकि लोगों को विटामिन, मिनरल्स, ग्लूकोज और अन्य अवयव मिल सकें और रोग प्रतिरोधक क्षमता बढ़े। देश-विदेश के विशेषज्ञों ने ये सुझाव गुरुवार को नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट की अंतरराष्ट्रीय वेबिनार में दिए। वेबिनार के आयोजन में नाइजीरिया की नेशनल शुगर डेवलपमेंट काउंसिल, मिस्र की एस्युट यूनिवर्सिटी ने सहयोग किया। इसमें सूडान, नाइजीरिया, मिस्र, श्रीलंका, नेपाल के प्रतिनिधि शामिल हुए। एनएसआइ के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन ने बताया कि चीनी के उत्पादन में उपभोक्ता की जरूरत और स्वाद का ध्यान रखना जरूरी है।



कोविड-19 पर फोकस करते हुए शुगर इंडस्ट्री पैकेजिंग करे

► एनएसआई ने चीनी, अन्य स्वीटनर की गुणवत्ता और उसके यूज पर इंटरनेशनल वेबिनार किया

► नेशनल शुगर डेवलपमेंट काउंसिल नाइजीरिया, एम्ब्युस्ट यूनिवर्सिटी मिश्र ने वेबिनार में शामिल

मिटीएलए

कोविड-19 को ध्यान में रखते हुए शुगर इंडस्ट्री को अपने प्रोडक्ट की पैकेजिंग अच्छी तरह से करनी चाहिए। नसामारी से रिप्लेस उपभोक्ता को प्रोडक्ट में कोई समस्या न हो। प्रोडक्ट की पैकेजिंग अच्छी होगी तो कंजुमर को परचेस करने में समस्या नहीं होगी प्रोडक्ट की पैकेजिंग में शुगर इंडस्ट्री को हाइजीन पर विशेष फोकस करना होगा। शुगर इंडस्ट्री अगर ऐसा करने में कामयाब रही तो उसके प्रोडक्ट मार्केट में अपनी जगह बना लेंगे। नसामारी के दौर में हाइजीन पर विशेष ध्यान देना होगा। यह विचार नेशनल शुगर डेवलपमेंट ऑफिस के डायरेक्टर प्रोफेशनल नरेंद्र मोहन अग्रवाल ने शर्कसा स्वीटनर और उसके अन्य उत्पाद की क्वालिटी और उपयोग टॉपिक पर इंटरनेशनल वेबिनार में व्यक्त किए। इस वेबिनार का आयोजन एनएसआई, नेशनल शुगर डेवलपमेंट काउंसिल नाइजीरिया एम्ब्युस्ट यूनिवर्सिटी मिश्र ने संयुक्त रूप से किया।

नाइजीरिया 97 परसेंट चीनी आयात करता है

एनएसआई डायरेक्टर प्रोफेसर नवीन अग्रवाल ने कहा कि नाइजीरिया 97 परसेंट शुगर आयात करने वाला देश है। यहाँ पर प्रति व्यक्ति करीब 9 किलोग्राम चीनी की मापत है और आने वाले टाइम में यह मापत 15 किलोग्राम प्रति व्यक्ति होने की संभावना है। नेशनल शुगर डेवलपमेंट काउंसिल नाइजीरिया के डायरेक्टर हेजिकेय ने बताया कि नाइजीरिया में 50 परसेंट चीनी की खपत शीतल पर इंडस्ट्री में है। नाइजीरिया को शुगर इंडस्ट्री की फील्ड में आत्मनिर्भर बनना होगा इसके लिए एनएसआई से शी सपोर्ट मांगा जाएगा यही नहीं टेक्नोलॉजिकल सपोर्ट के लिए मशीन और इक्विपमेंट इंडियन कंपनियों के ही परचेस किए जाने की संभावना है। इंडियन शुगर इंडस्ट्री के लिए नाइजीरिया एक बड़ा विजनेस हब बन सकता है।



मार्केट में कम कैलोरी वाली शुगर की डिमांड यूनाइटेड शुगर कारपोरेशन सऊदी अरब के अधिशासी सैफ्ट सिदेशक अहमद वायस ने कहा कि अब ज़ीरो कैलोरी वाले शुगर पर कंजुमर फोकस कर रहा है हमारे पास नेचुरल कम कैलोरी वाले स्वीटनर उपलब्ध हैं उनकी क्वालिटी अच्छी करके हम कंजुमर तक प्रोडक्ट ले जा सकते हैं। कम कैलोरी वाले स्वीटनर का प्राइस भी शुगर प्राइस से 10 परसेंट तक कम हो सकता है। वायस ने बताया ए स्पार टैन एवं सुक्रालोज मधुमेह से पीड़ित वाले होने वाले लोग आसानी से खा सकते हैं इससे उनकी शुगर लेवल में कोई बदलाव नहीं आएगा।

मिश्र में चुकंदर व शुगर के शुगर बनती

शुगर एंड इंडीपेंडेंट इंडस्ट्रीज टेक्नोलॉजी मिश्र के प्रेसिडेंट सैफ्ट सलाम एफ ने बताया कि मिश्र में चुकंदर और शुगर केब दोनों से ही शुगर बनाई जाती है लेकिन इसके वायजुट भी मिश्र को एक तिहाई शुगर का अयात करना पड़ता है। एन एस आई के प्रोफेसर ने इंडस्ट्रीज इंडियन शुगर इंडस्ट्रीज के बारे में विस्तार से जानकारी दी बताया कि किस तरह से टेक्नोलॉजी का यूज करके कम कैलोरी का यूज करके वेस्ट क्वालिटी के शुगर भारत बना रहा है। मिश्रों में किस टेक्नोलॉजी का यूज किया जाता है उन पर बहुत ही बारीकी से नजर रख ली होती है ताकि प्लांट में कहीं कोई समस्या ना आने पाए और हम चीनी का बेस्तर उत्पादन कर सकें।