

Shekhar releases book on sugar & sugar derivatives

PIONEER NEWS SERVICE ■ KANPUR

Kanpur Divisional Commissioner Dr Raj Shekhar, while releasing a book titled 'Sugar and sugar derivatives -- changing consumer preferences', at a function held at the National Sugar Institute on Tuesday congratulated NSI Director Prof Narendra Mohan for creating certain basic awareness about which the masses were ignorant of.

He said the book was certainly a milestone in the Indian sugar industry and would provide a vivid description for the intelligentsia as to how to use sugar quality as per end use or application.

He then visited the institute



The Kanpur Divisional Commissioner, Dr Raj Shekhar releases a book on sugar derivatives authored by Director, NSI, Prof Narendra Mohan on Tuesday **Pioneer**

and praised its technical expertise.

Later, explaining the content of the book, Prof Mohan said it encompassed the history of development of sugar

standards in India to facilitate trade and consumer protection. He said the book exhaustively covered the details of developments in production of specialty sugars, alternative sweet-

eners, including low calorie sugar, and traditional ones like jaggery etc. He said the book had been published by global giants Springer of Singapore.

He said the book also focused on the requirement of producing different kinds and qualities of sugars, keeping in view the market requirements. He said the common consumer was more quality conscious, the quality requirement of different sectors like beverages, pharma, confectionery and bakery was considered as bulk consumers and was different and typical.

The book has been co-authored by Dr Priyanka Singh, UP Council of Sugarcane Research, Shahjahanpur.



मंडलायुक्त डा. राजशेखर ने किया पुस्तक का विमोचन

कानपुर, 13 अप्रैल। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान कानपुर के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन, उत्तर प्रदेश गन्ना अनुसंधान परिषद लखनऊ की वैज्ञानिक अधिकारी डा. प्रियंका सिंह द्वारा लिखित शुगर एंड शुगर डेरिवेटिव्स चेजिंग कॉज्यूमर प्रेफिरेन्स नामक पुस्तक का विमोचन कानपुर के मंडलायुक्त डा. राजशेखर द्वारा किया गया।

चीनी की किस्मों को लेकर चूजी हो गए उपभोक्ता

जास, कानपुर: चीनी का उपयोग हर वर्ग का व्यक्ति करता है। इसके बिना चाय से लेकर लजीज व्यंजन बनाना एक सपना है। समय के साथ उपभोक्ता अब चीनी को लेकर बहुत चूजी हो चुका है। बाजार में अब केवल सफेद व पीले रंग की शक्कर नहीं मिलती है, बल्कि आइसिंग शुगर, जिजर शुगर, लेमन शुगर, कॉफी शुगर व लिक्विड शुगर जैसी कई किस्मों की चीनी का इस्तेमाल होने लगा है। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन व उप्र गन्ना अनुसंधान संस्थान में वैज्ञानिक अधिकारी डॉ. प्रियंका सिंह ने ऐसी ही अनेक प्रकार की चीनी व उनके मानक पर पुस्तक लिखी है।

चीनी के राष्ट्रीय व अंतरराष्ट्रीय मानकों को समेटते हुए लिखी गई 'शुगर एंड शुगर डिराइवेटिव्स: चेंजिंग कंज्यूमर प्रेफरेंसेज' पुस्तक का मंगलवार को मंडलायुक्त डॉ. राजशेखर ने शर्करा संस्थान में लोकार्पण किया। पुस्तक के लेखक प्रो. नरेंद्र मोहन ने बताया कि चीनी खरीदने वाले अब असमान्य, विशिष्ट व निर्यातक तीन प्रकार के उपभोक्ता हो गए हैं। असमान्य



राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में पुस्तक का विमोचन करते मंडलायुक्त डॉ. राजशेखर (बाएं से दूसरे नंबर पर)। साथ में दाएं संस्थान के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन, वीपी सिंह व बाएं एमके यादव • शर्करा संस्थान

उपभोक्ता आम आदमी होते हैं, जबकि विशिष्ट उपभोक्ता वह होते हैं जो पेय पदार्थ, दवाएं व बेकरी समेत अन्य उत्पादों में चीनी का इस्तेमाल करते हैं। उन्होंने पुस्तक में बताया है कि चीनी के राष्ट्रीय व अंतरराष्ट्रीय मानक क्या हैं और समय में साथ उनमें किस तरह का बदलाव आ सकता है। उन्होंने इस पुस्तक के जरिए यह भी बताया है कि चीनी खाने से बीमारी की बात कितनी मिथक व कितनी सच है। चीनी के प्रकार की बात करें तो ब्रेकफास्ट, आर्गेनिक, ब्राउन शुगर, कैडी शुगर व क्यूब इन सभी प्रकार की चीनी के लोग दीवाने हैं।

मिठास को लेकर उपभोक्ताओं की बदल रही पसंद

कानपुर। नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट (एनएसआई) के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन और उत्तर प्रदेश गन्ना अनुसंधान परिषद लखनऊ की वैज्ञानिक



अधिकारी प्रियंका सिंह द्वारा लिखित पुस्तक शुगर एंड शुगर डिराइवेटिव्स-चेंजिंग कंज्यूमर प्रीफरेंसेस का विमोचन मंडलायुक्त डॉ. राजशेखर ने किया। इस पुस्तक में मिठास की दुनिया में आ रहे बदलाव को लेकर चर्चा की गई। उपभोक्ताओं की बदलती पसंद, निर्यात के प्रावधानों और शर्कर उद्योग के बारे में बताया गया है। विमोचन समारोह मंगलवार को एनएसआई में हुआ। निदेशक ने बताया कि मिठास का क्षेत्र उपभोक्ताओं की बदलती पसंद के कारण बदला है। बेकरी समेत दूसरे क्षेत्रों में इसका इस्तेमाल हो रहा है। यह पुस्तक शर्करा उद्योग से जुड़े लोगों के लिए फायदेमंद है। (व्यूर)

मंडलायुक्त ने किया पुस्तक का विमोचन

कानपुर (एसएनबी)। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान के निदेशक प्रो.नरेन्द्र मोहन और उप. गन्ना अनुसंधान परिषद लखनऊ की वैज्ञानिक अधिकारी प्रियंका सिंह द्वारा लिखित पुस्तक 'सुगर एण्ड सुगर डेरीवेटिव्स- चेन्जिंग कन्ज्यूमर प्रेफरेंसेज' नामक पुस्तक का विमोचन मंडलायुक्त डॉ.राजशेखर द्वारा किया गया। यह पुस्तक प्रतिष्ठित प्रकाशन स्प्रिंगर सिंगापुर के द्वारा प्रकाशित की गयी है।

प्रो.नरेन्द्र मोहन ने पुस्तक का संक्षिप्त परिचय देते हुए कहा कि इस पुस्तक में भारत के चीनी के व्यापार के लिए इसके मानक का निर्धारण और उपभोक्ता अधिकारों के संरक्षण के लिये जहां शर्करा मानक के इतिहास को दर्शाया गया है, वहीं इस पुस्तक में विस्तृत रूप से विशेष प्रकार की चीनी के उत्पादन, मिठास के अन्य विकल्पों यथा-अल्प कैलोरी मान वाले चीनी तथा पारंपरिक गुड़ आदि का विवरण व्यापक रूप से दिया गया है। यह पुस्तक विभिन्न प्रकार के अलग-अलग गुणों वाली चीनी पर बाजार की जरूरतों के अनुसार व्यापक प्रकाश डालती है। यहां मंडलायुक्त डॉ. राजशेखर ने प्रो.नरेन्द्र मोहन को उनकी पांचवी पुस्तक के प्रकाशन पर बधाई देते हुए कहा कि उन्हें विश्वास है कि यह पुस्तक लोगों में चीनी क्या है विषय पर जागरूकता पैदा करने के साथ इसके आखिरी उपभोक्ता के लिये इसके गुणवत्ता के स्तर तथा उपयोग पर व्यापक प्रकाश डालेगी। यहां मंडलायुक्त ने संस्थान में उपलब्ध विविध सुविधाओं का अवलोकन किया।