

29-02-2024



भारत का सबसे विश्वसनीय न्यूज ऐप
इनस्टॉल करें दैनिक भास्कर और पाएं लोकल न्यूज



राष्ट्रीय शर्करा संस्थान द्वारा अच्छे कार्य के लिए फेलोशिप प्रदान की गई



दैनिक देश मोर्चा संवाददाता
मनी वर्मा

कानपुर में कार्यरत अमरेश प्रताप सिंह, वरिष्ठ तकनीकी सहायक को उनके द्वारा किए गए अनुसंधान

कार्य - मैकेनिकल क्लारीफिकेशन ऑफ कनेक्ट जूस एंड अतर लिक्विड फॉर प्रोड्यूसिंग सुपीरियर क्वालिटी शुगर - के लिए संस्थान की फेलोशिप प्रदान की गई। यह

कार्य उनके द्वारा संस्थान के निदेशक प्रोफेसर नरेंद्र मोहन के मार्गदर्शन में किया गया इस तकनीक से जहाँ चीनी मिलों में रसायन की खपत लगभग 30%

तक कम करने में मदद मिलेगी, वहीं बेहतर गुणवत्ता की चीनी प्राप्त करना संभव होगा। साथ ही प्रक्रिया की दक्षता बढ़ने के कारण चीनी की हानि भी कम होगी।

एनएसआई के वरिष्ठ तकनीकी सहायक अमरेश प्रताप सिंह को मिली फेलोशिप



अमरेश प्रताप सिंह को फेलोशिप प्रपत्र देते निदेशक प्रो.नरेन्द्र मोहन।

की चीनी प्राप्त करना संभव होगा। साथ ही प्रक्रिया की दक्षता बढ़ने के कारण चीनी की हानि भी कम होगी।

कानपुर। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में कार्यरत अमरेश प्रताप सिंह (वरिष्ठ तकनीकी सहायक) को आज उनके द्वारा किये गये अनुसंधान कार्य मैकेनिकल व लेरीफिकेशन आप केन जूस एंड अदर लिक्विस आपर प्रोड्यूसिंग सुपरियर शुगर के लिए संस्थान की फेलोशिप प्रदान की गई। यह कार्य उनके द्वारा संस्थान के निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन के मार्गदर्शन में किया गया। इस तकनीक से जहां चीनी मिलों में रसायन की खपत लगभग 30 प्रतिशत तक कम करने में मदद मिलेगी। वहीं बेहतर गुणवत्ता

गन्ने के रस की सफाई में रसायन की मात्रा घटाई, फेलोशिप मिली

कानपुर। गन्ने के रस की सफाई में इस्तेमाल होने वाले रसायन की मात्रा घटाने संबंधी शोध के लिए अमरेश प्रताप सिंह को फेलोशिप दी गई है। नेशनल शुगर



इंस्टीट्यूट (एनएसआई) के निदेशक प्रोफेसर नरेन्द्र मोहन ने इंस्टीट्यूट में वरिष्ठ तकनीकी सहायक के पद पर कार्यरत अमरेश को फेलोशिप दी की। निदेशक ने बताया कि इस तकनीक से चीनी मिलों में रसायन की खपत 30 फीसदी कम करने में मदद मिलेगी। साथ ही बेहतर गुणवत्ता की चीनी प्राप्त करना संभव होगा। प्रक्रिया की दक्षता बढ़ने के कारण चीनी की हानि भी कम होगी। निदेशक की देखरेख में अमरेश ने यह शोध दो साल में पूरा किया। उन्होंने बताया कि चीनी के रस की सफाई में गंधक और चूने का इस्तेमाल होता है। इस विधि में पहले सेंट्रीफ्यूज विधि से गन्ने के रस की गंदगी निकाली जाती है। इसके बाद चूना और गंधक का इस्तेमाल किया जाता है। इससे रस की अच्छी सफाई होती है और रसायन भी बचता है। (ब्यूरो)

एनएसआई के प्रोफेसर को मिली फेलोशिप



प्रो. अमरेश प्रताप सिंह को फेलोशिप प्रदान करते एनएसआई के निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन।
फोटो : एसएनडी

कानपुर। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान, कानपुर के वरिष्ठ तकनीकी सहायक अमरेश प्रताप सिंह को उनके द्वारा किये गये अनुसंधान कार्य 'मेकेनिकल क्लियरिफिकेशन ऑफ केन जूस एंड अदर लिक्विड फॉर प्रोड्यूसिंग सुपीरियर क्वालिटी शुगर' के लिये संस्थान की फेलोशिप प्रदान की गयी। अमरेश प्रताप सिंह ने यह कार्य संस्थान के निदेशक प्रो.नरेन्द्र मोहन के नेतृत्व में किया। इस तकनीक से जहाँ चीनी मिलों में रसायन की खपत में लगभग 30 फीसद की कमी करने में मदद मिलेगी, वहीं इससे बेहतर गुणवत्ता की चीनी प्राप्त करना भी संभव होगा। साथ ही प्रक्रिया की दक्षता बढ़ाने के कारण चीनी की हानि भी कम होगी।