

एनएसआई में नए साल से बनाई जाएगी फ्लेवर्ड शुगर

इंस्टीट्यूट में ढाई करोड़ से बनाई जा रही 10 टन क्षमता वाली न्यू शुगर रिफाइनरी

kanpur@inext.co.in

KANPUR (14 Oct): नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट (एनएसआई) के स्टूडेंट्स अब रिफाइनड शुगर बनाने की टेक्नोलॉजी सीखेंगे. इंस्टीट्यूट में ढाई करोड़ की लागत से दस टन क्षमता वाली न्यू शुगर रिफाइनरी बनाई जा रही है जिसमें डेली करीब 100 बोरा रिफाइनड शुगर बनाई जाएगी. यही नहीं स्टूडेंट्स को डिफरेंट फ्लेवर वाली शुगर बनाने की टेक्निक सीखने का मौका मिलेगा. रिफाइनरी बनाने का काम मंडे से शुरू हो गया है. यह जानकारी एनएसआई के डायरेक्टर प्रो. नरेन्द्र मोहन अग्रवाल ने दी. एनएसआई



● जानकारी देते नरेन्द्र मोहन अग्रवाल.

डायरेक्टर ने बताया कि जनवरी से इंस्टीट्यूट में रिफाइनड शुगर बनाने का काम शुरू कर दिया जाएगा, पहले रॉ शुगर बनेगी इसके बाद रिफाइनड शुगर बनाई जाएगी. रिफाइनड शुगर के बाद फ्लेवर्ड शुगर पर फोकस किया जाएगा. यह देश की पहली रिफाइनरी होगी जिसमें डिक्लराइजेशन पर फोकस किया जाएगा. इंस्टीट्यूट में करीब 500 स्टूडेंट्स डिफरेंट कोर्स में शुगर टेक्नोलॉजी सीख रहे हैं.

एनएसआई में रोजाना बनेगी 10 टन रिफाइनड शुगर, 2020 के अंत तक होगा उत्पादन

कानपुर, 14 अक्टूबर। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान कानपुर में आज 10 टन रिफाइनड शुगर प्रतिदिन बनाने की क्षमता वाली इकाई की स्थापना कार्य का शुभारंभ हुआ। इस इकाई का इरेक्शन कार्य 15 जनवरी 2020 तक पूर्ण हो जायेगा और जनवरी 2020 के अंत तक



परिवर्तित किया जायेगा। एनएसआई कानपुर, निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन ने बताया कि यह शुगर रिफाइनरी आधुनिक प्रोसेसिंग तकनीक एव उच्च कोटि के प्रोसेस उपकरणों को अपनाते हुए लगाई जा रही है। इकाई की स्थापना में 2.5 करोड़ से अधिक का व्यय होगा और यह देश की ऐसी

रिफाइनड शुगर का उत्पादन शुरू होने की उम्मीद है। एनएसआई में रिफाइनड शुगर की स्थापना से संस्थान के विभिन्न पाठ्यक्रमों में पढ़ने वाले छात्रों के प.।योगिक जानकारी का विकास हो सकेगा। इसमें

चीनी बनाने में प्रथम चरण गन्ने से रस से कच्ची चीनी का उत्पादन किया जायेगा। द्वितीय चरण में शोधित कर रिफाइनड शुगर में परिवर्तित किया जाएगा। शोधन की प्रक्रिया में कच्ची चीनी का घोल बनाकर चूने व फास्फोरिक एसिड से साफ किया जायेगा और उसको रंगहीन करके क्रिस्टलीकरण द्वारा रिफाइनड शुगर में

रिफाइनड शुगर बनाने की पहली इकाई होगी, जिसमें डिक्लराइजेशन (रंगहीनता) की दो भिन्न किंतु आधुनिक तकनीकें लगाई जायेगी।

देश की पहली रिफाइनड शुगर इकाई रंगहीनता की दो भिन्न तकनीकें

इसमें एक तकनीक आयन एक्सचेंज रेजिंस व डीप बेड

फिल्टर एवं दूसरी एक्टिव कार्बन और मेंब्रेन फिल्ट्रेशन तकनीक पर आधारित होगी। इकाई में तैयार रिफाइनड शुगर का उपयोग नई फ्लेवर्ड शुगर तथा फोर्टिफाइड शुगर बनाने में किया जायेगा। इकाई की स्थापना में पर्यावरण का विशेष ध्यान रखा गया एवं डबल स्टेप ब्राइन रिकवरी सिस्टम की भी स्थापना की जा रही है।

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में चीनी निर्माण के लिये रिफाइंड शुगर मिल की रखी गयी नींव

कानपुर (एसएनबी)। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान कानपुर में 10 टन रिफाइंड शुगर प्रतिदिन बनाने की क्षमता वाली इकाई की स्थापना की नींव डाली गई। संस्थान में सामान्य प्रायोगिक चीनी मिल इकाई पहले से स्थापित है। संस्थान में रिफाइंड चीनी मिल इकाई मेकेमिकल सिस्टम्स टेक्नोलॉजिज, नई दिल्ली द्वारा स्थापित की जा रही है। इस इकाई का ईरेक्शन कार्य 15 जनवरी, 2020 तक पूर्ण हो जायेगा। लक्ष्य जनवरी, 2020 के

अंत तक रिफाइंड चीनी का उत्पादन कार्य आरंभ करने का है।

संस्थान के निदेशक प्रो.नरेन्द्र मोहन ने बताया कि रिफाइंड शुगर इकाई की स्थापना संस्थान के विभिन्न पाठ्यक्रमों में पढ़ने वाले विद्यार्थियों के प्रायोगिक ज्ञानवर्द्धन के लिए की जा रही है। उन्होंने बताया कि यह शुगर रिफाइनरी



आधुनिक प्रोसेसिंग तकनीक तथा उच्च कोटि के प्रोसेस उपकरणों के अपनाते हुए लगाई जा रही है। इसकी स्थापना पर ₹ 2.5 करोड़ से अधिक व्यय संभावित है। यह देश की ऐसी रिफाइंड शुगर बनाने की पहली इकाई होगी, जिसमें डिक्लराइजेशन (रंगहीनता) की दो भिन्न किंतु आधुनिक तकनीक लगाई जायेगी।

निदेशक ने बताया कि देश में गत कुछ

वर्षों से लगातार चीनी का खपत से अधिक उत्पादन हो रहा है। ऐसी दशा में सरकार तैयार निर्यात की दिशा में संभावनाएं तलाश रही है। चूंकि विश्व बाजार में अधिकांश व्यापार कच्ची या रिफाइंड चीनी का होता है, लिहाजा छात्रों को इस प्रकार की तकनीक का व्यवहारिक ज्ञान होना अत्यंत आवश्यक है। इकाई में तैयार की जाने वाली रिफाइंड शुगर का उपयोग नई फ्लेवर्ड शुगर तथा फोर्टिफाइड शुगर बनाने में भी किया जायेगा।

रिफाइंड चीनी बनाने की पहली इकाई एनएसआई में

जागरण संवाददाता, कानपुर : आधुनिक तकनीक से रिफाइंड चीनी बनाने वाली देश की पहली इकाई का निर्माण सोमवार से शुरू हो गया है। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में स्थापित होने वाली इस इकाई में रोजाना दस टन चीनी का उत्पादन किया जाएगा। यह इकाई प्रतिदिन दस फीसद बिजली भी बचाएगी। छात्रों के शोध कार्य व उन्हें रिफाइंड चीनी बनाने की नई तकनीक सिखाने के लिए दिल्ली स्थित केमिकल सिस्टम्स टेक्नोलॉजी यह रिफाइनरी स्थापित कर रहा है। यह इकाई 15 जनवरी 2020 तक बनकर तैयार हो जाएगी। जनवरी के अंत तक उत्पादन शुरू करने का लक्ष्य रखा गया है।

एनएसआई में स्थापित होने वाली इस इकाई में दो तकनीकों का इस्तेमाल किया जाएगा। इसमें एक तकनीक में आयन एक्सचेंज रेजिंस व डीप बेड फिल्टर एवं दूसरी तकनीक एक्टिव कार्बन और मेंब्रेन फिल्ट्रेशन का इस्तेमाल होगा। एनएसआई निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन ने बताया कि इन दोनों तकनीकों का एक साथ इस्तेमाल अभी तक देश की किसी भी रिफाइनरी में नहीं किया गया है। ढाई करोड़ में बनने वाले इस शुगर रिफाइनरी में आधुनिक प्रोसेसिंग तकनीक व उच्च कोटि के प्रोसेस उपकरणों लगाए जा रहे हैं। यह देश की ऐसी रिफाइंड शुगर बनाने की पहली इकाई होगी जिसमें डिक्लराइजेशन (रंगहीनता) की दो अलग-अलग आधुनिक तकनीक के उपकरण लगाए जाएंगे। इस प्रकार की चीनी बनाने में पहले चरण में गन्ने के



जानकारी देते निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन

शोध में मदद

- राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में दस टन चीनी प्रतिदिन बनाने का काम शुरू
- बिजली की बचत के साथ गुणवत्तापूर्ण चीनी का होगा उत्पादन

रस से कच्ची चीनी का उत्पादन किया जाएगा। दूसरे चरण में उसे शोधित कर रिफाइंड शुगर में बदला जाएगा। उसके शोधन की प्रक्रिया के अंतर्गत कच्ची चीनी का घोल बनाकर उसको चूने व फॉस्फोरिक एसिड से साफ किया जाएगा। इसके बाद उसको रंगहीन व क्रिस्टलीकरण करके रिफाइंड बनाई जाएगी।

पर्यावरण फ्रेंडली इकाई बनाई जा रही है : प्रो. नरेन्द्र मोहन ने बताया कि इकाई की स्थापना में पर्यावरण का विशेष ध्यान रखा गया है। आम रिफाइनरी की अपेक्षा यह करीब दस फीसद बिजली बचाएगी। आम रिफाइनरी में प्रति टन 30 किलोवाट बिजली खर्च होती है जबकि इस इकाई में 27 किलोवाट बिजली का इस्तेमाल होगा।

रोज बनेगी 10 टन रिफाइंड शुगर

कानपुर | वरिष्ठ संवाददाता

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान (एनएसआई) में रोज दस टन रिफाइंड शुगर बनेगी। सोमवार को इस इकाई की स्थापना हुई। करीब 2.5 करोड़ से बनने वाली रिफाइंड शुगर में यह देश की पहली इकाई होगी, जिसमें डिकलराइजेशन (रंगहीनता) की दो भिन्न आधुनिक तकनीकें एक साथ काम करेंगी। एक तकनीक आयन एक्सचेंज रजिंस व डीप बेड फिल्टर और दूसरी तकनीक एक्टिव कार्बन व मेंब्रेन फिल्टरेशन पर आधारित है।

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान के निदेशक

एनएसआई की पहल

- चीनी मिल की हुई स्थापना, जनवरी 2020 से शुरू होगा उत्पादन
- देश की पहली इकाई होगी, रिफाइंड शुगर बनाने की दो तकनीक होंगी

प्रो. नरेंद्र मोहन ने बताया कि इस इकाई के बनने से विभिन्न पाठ्यक्रम में पढ़ने वाले छात्रों को प्रैक्टिकल में अधिक लाभ मिलेगा। वे इंडस्ट्री के बजाए संस्थान में ही पूरा प्रशिक्षण ले सकेंगे। इसमें प्रथम चरण में गन्ने के रस से कच्ची चीनी का उत्पादन किया जाएगा। जिसको दूसरे चरण में शोधित कर

रिफाइंड शुगर बनाया जाएगा। शोध की प्रक्रिया में कच्ची चीनी का घोल बनाकर उसको चूने व फास्फोरिक एसिड से साफ किया जाएगा।

उन्होंने बताया कि पिछले कई वर्षों से लगातार चीनी का खपत से अधिक उत्पादन हो रहा है। इसलिए चीनी के निर्यात के लिए दूसरे देशों में बाजार तलाशा जा रहा है। क्योंकि विश्व बाजार में अधिकांश व्यापार कच्ची या रिफाइंड चीनी का होता है, इसलिए यह तकनीक जरूरी है। इस इकाई में तैयार की जाने वाली रिफाइंड शुगर का उपयोग नए फ्लेवर्ड शुगर और फोर्टिफाइड शुगर बनाने में भी किया जाएगा।