05-09-2020

DT दीनार टाइम्स
कानपुर न्यूज

विदाउट केमिकल गुड़ बनाने की तैयारी

- हरियाणा कोआपरेटिव शुगर की फेडरेशन एनएसआई सुधरेगा
- एक्सपर्ट की टीम शुगर इंडस्ट्री की जांच कर रोड मैप बनाएगी

डी टी न्यूज। हरियाणा कोऑपरेटिव शुगर फेडरेशन और एन एस आई के नेशनल शुगर इंस्टिट्यूट के डायरेक्टर लेवल की मीटिंग वीडियो कॉन्फ्रेंसिंग से संपन्न करवाए इस मीटिंग में डिसीजन लिया गया हरियाणा कोऑपरेटिव शुगर फेडरेशन की चीनी मिलों की खस्ता हालत को सुधारने के लिए नेशनल शुगर इंस्टिट्यूट हर संभव मदद करेगा। यही नहीं चीनी मिल में ढाई सौ ग्राम पांच सौ ग्राम और 1 किलोग्राम के केक मॉडल के गुड़ को भी बनाया जाएगा जो कि बिना किसी केमिकल के प्रयोग के बना होगा। यह जानकारी नेशनल शुगर इंस्टिट्यूट के डायरेक्टर प्रोफेसर नरेंद्र मोहन अग्रवाल ने दी।

गन्ने के रस को नेचुरल प्रोसेस से साफ करेंगे

प्रोफेसर नरेंद्र मोहन अग्रवाल ने हरियाणा कोऑपरेटिव सोसायटी फेडरेशन के डायरेक्टर शक्ति सिंह से कहा कि वह उच्च स्तरीय टेक्नोलॉजी का यूज करके बेस्ट क्वालिटी का गुड़ बनाने की टेक्नोलॉजी उन्हें सिखा देंगे इसमें वनस्पतियों के रस से गन्ने के रस को साफ किया जाएगा और किसी भी प्रकार के केमिकल का प्रयोग नहीं किया जाएगा मार्केट में इस तरह के गुड़ की डिमांड काफी तेजी से आई है। फेडरेशन डायरेक्टर ने बताया स्वीटर से बायोगैस बना रहे हैं लेकिन उसमें टेक्नोलॉजिकल प्रॉब्लम लगातार आ रही है जिस पर नेशनल शुगर इंस्टिट्यूट के डायरेक्टर ने कहा कि वह उसको चेक करके अपनी एक्सपर्ट की टीम भेजकर ठीक करा देंगे।

इम्यूनिटी बूस्टर वाला गुड़ बनाएंगे

नेशनल शुगर इंस्टिट्यूट के प्रोफेसर डॉ आशुतोष वाजपेई ने बताया अब शुगर इंडस्ट्री इम्युनिटी बूस्टर वाला गुड़ बनाने की दिशा में तेजी से काम कर रही है कुछ इंडस्ट्री ने डिफरेंट फ्लेवर के गुड़ को तहजीब के साथ बेस्ट पैकिंग में मार्केट में उतार दिया है। हरियाणा को ऑपरेटिव फेडरेशन सोसाइटी की शुगर मिलों में अदरक अजवाइन अलसी के फ्लेवर वाला गुड़ बनाया जाएगा और इसे अच्छी पैकिंग में मार्क पैक करके मार्केट में उतारा जाएगा 250 ग्राम से लेकर 1 किलोग्राम तक की पैकिंग की जाएगी पैकिंग पर ज्यादा फोकस इसलिए रहेगा कि प्रोडक्ट की क्वालिटी मेंटेन रहे और खराब भी ना हो।

एनएसआई सुधारेगा हरियाणा की चीनी मिलों की आर्थिक हालात

गुड़ की विभिन्न क्वालिटी अलग-अलग इम्युनिटी बूस्टर्स तथा हल्की, अदरक, अलसी के बीज का मिश्रण

कानपुर, 5 सितम्बर। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान और हरियाणा कोआपरेटिव शुगर फेडरेशन के मध्य निदेशक स्तर पर वीडियो कान्फ्रेंसिंग से हुई वार्ता हुई जिसमें एनएसआई के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन ने हरियाणा की चीनी मिलों की वित्तीय स्थिति सुधारने में पूर्ण सहयोग का वादा किया। उन्होंने कहाकि इन चीनी मिलो का कैपेसिटी यूटिलाइजेशन एवं रिकवरी देश के एवं हरियाणा के औसत से भी बहुत कम है। निजी चीनी मिलो की तुलना मेंकोआपरेटिव चीनी मिलों की क्षमता भी काफी कम है। इसको देखते हुए राष्ट्रीय शर्करा संस्थान इन चीनी मिलों के पिछले सत्र 2019-20 के प्रोसेसिंग के आकड़ो की जांच कर एक विस्तृत रिपोर्ट हरियाणा फेडरेशन को देगा जिसमें इनमें किस प्रकार सुधार किया जाय। उसके बारे में एक रोड मैप होगा। हम फील्ड तक सुधार हेतु चरणबद्ध तरीके से लागू करने के लिए यह रोड मैप देंगे। बैठक में हरियाणा कोआपरेटिव शुगर फेडरेशन के प्रबंध निदेशक शक्ति सिंह ने संस्थान से फेडरेशन की तीन चीनी मिलों में गुड़ की इकाइयों की स्थापना एवं फिल्टर केक से बायो-गैस बनाने हेतु भी सहयोग मांगा। निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन ने गुड़ बनाने की एक कम लागत की गुड़ परियोजना की विस्तृत रूपरेखा प्रस्तुत की। जिसमें उच्च स्तरीय फिल्ट्रेशन के बाद गन्ने के जूस को वनस्पतियों के रस से साफ कर स्टेनलेस स्टील की हीट एक्सचेंजर्स में गाढ़ा कियाजायेगा। जिसके द्वारा बेहतर गुणवत्ता का गुड़ बिना केमिकल के प्रयोग द्वारा स्वच्छ प्रक्रिया द्वारा तैयार हो सकेगा। गुड़ को मोल्डस में ढालकर 250ग्राम, 500 ग्राम एवं एक किलो के केक में बनाया जायेगा। संस्थान के प्रो. डा. आशुतोष बाजपेयी ने बताया कि गुड़ की विभिन्न क्वालिटी अलग-अलग इम्युनिटी बूस्टर्स तथा हल्की, अदरक, अलसी के बीज आदि के मिश्रण से बनाई जाएगी और गुड़ की शेल्फ लाइफ बढाने हेतु पैकेजिंग पर विशेष ध्यान दिया जाएगा। एनएसआई हरियाणा कोआपरेटिव शुगर फेडरेशन को गन्ने के रस को साफ करने से प्राप्त मैली फिल्टर केक से पायलट प्लांट स्केल पर बायो-गैस हेतु भी तकनीकी सहायता देगा। संस्थान की प्रो. सीमा परोहा ने बताया कि लगभग 25 किलो फिल्टर केक से एक किलो बायो-गैस प्राप्त होती है। वर्तमान में फिल्टर केक के मूल्य जो मात्र 25 पैसे प्रति किलो है। यह मुनाफे का सौदा हो सकता है। साथ ही बायो गैस एक स्वच्छ एवं हरित ऊर्जा जिसे फैक्ट्री में अनेक जगहों पर इस्तेमाल किया जा सकेगा।

वेबिनार में शामिल निर्देशक प्रो.नरेन्द्र मोहन व अन्य।

एनएसआई हरियाणा की चीनी मिलों के वित्तीय सुधार को करेगा मदद

कानपुर (एसएनबी)।

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान, कानपुर हरियाणा की चीनी मिलों की वित्तीय स्थिति सुधारने में मदद करेगा। हरियाणा कोऑपरेटिव शुगर फेडरेशन ने इसके लिए संस्थान से सहयोग मांगा है। इस संदर्भ में संस्थान ऐसी ही संबंधित चीनी मिलों के सत्र 2019-20 के प्रोसेसिंग आंकड़ों की जांच कर विस्तृत रिपोर्ट फेडरेशन को देगा व सुधार का रोडमैप भी प्रस्तुत किया जाएगा। रोडमैप में खेत से फैक्ट्री तक सुधार हेतु चरणबद्ध तरीके से जरूरी उपाय दर्शाये जाएंगे।

संस्थान निदेशक प्रो.नरेन्द्र मोहन ने बताया कि हरियाणा फेडरेशन की कई चीनी मिलों की स्थिति चिंताजनक है। इन चीनी मिलों का कैपेसिटी यूटिलाइजेशन एवं रिकवरी रेट देश के एवं हरियाणा के औसत से भी बहुत कम है। निजी चीनी मिलों की तुलना में कोऑपरेटिव चीनी मिलों की एफिशिएंसी कम है। सहयोग के वास्ते संस्थान निदेशक व हरियाणा फेडरेशन के एमडी शक्ति सिंह के बीच वीडियो कांफ्रेंसिंग में सहमति बनी। एमडी ने फेडरेशन की तीन चीनी मिलों में गुड़ की इकाईयों की स्थापना एवं फिल्टर केक से बायो गैस बनाने हेतु भी सहयोग मांगा है। निदेशक ने गुड़ बनाने की एक कम लागत की गुड़ परियोजना का प्रस्तुतीकरण किया।

प्रो. नरेन्द्र मोहन।

हरियाणा कोऑपरेटिव शुगर फेडरेशन के एमडी के साथ हुई वार्ता में बनी सहमति

चीनी मिलों में गुड़ इकाईयों की स्थापना व फिल्टर केक से बायोगैस पर भी होगा काम

उन्होंने विभिन्न वजन वाले गुड़ के केक बनाने की बात कही। संस्थान फेडरेशन को गन्ने के रस को साफ करने से प्राप्त मैली 'फिल्टर केक' से पायलट प्लांट स्तर के जरिये बायो गैस बनाने हेतु भी तकनीकी सहायता देगा। संस्थान के डॉ.आशुतोष बाजपेई के अनुसार गुड़ हल्दी, अदरक, अलसी के बीज जैसे इम्युनिटी बूस्टर के साथ भी बनाई जा सकती है। पैकेजिंग बेहतर कर गुड़ का शेल्फ लाइफ बढ़ाया जाएगा। संस्थान की डॉ. सीमा परोहा का कहना है कि फिल्टर केक से बायोगैस बनाना मुनाफे का सौदा हो सकता है। इसे संस्थान में अनेक कार्यों पर इस्तेमाल किया जा सकेगा।

NSI-K to help HSSF mills improve their working

PIONEER NEWS SERVICE ■ KANPUR

National Sugar Institute, Kanpur, Director Prof Narendra Mohan said the NSI would help Haryana State Sugar Federation factories to improve their working and also for producing value-added products.

Addressing a virtual meeting on Saturday, Prof Mohan said a memorandum of understanding (MoU) for this was worked out between the two organisations. He said most of the sugar factories under HSSF were recording deficiencies like capacity utilisation and sugar recovery which were well below the national and state averages.

He said they also did not have integrated ethanol production and power export units and thus banked upon sugar revenues which made them hugely unprofitable when sugar prices were low.

The NSI director said the institute, on the request of such individual factories, had already taken up the task of identifying the grey areas for improvement. He said NSI had obtained the working data of these factories for the last sugar season and were preparing a road map for improvement.

He said the task covered additions and alterations to be carried out from farm to factory level as the productivity had been observed to be lower both at farm and factory level.

Prof Mohan added that the current situation due to the coronavirus pandemic and considering the commencement of next crushing season from October, the NSI was helping the factories with short-term and long-term recommendations.

Haryana State Sugar Federation Managing Director Shakti Singh also desired to seek the institute's help in setting up modified jaggery producing units in three of their existing plants so as to reduce sugar production and produce a healthier natural sweetener which may also add value to the sugarcane value chain.

Prof Mohan also presented details of a modified system for producing non-chemical jaggery with immunity booster produced under hygienic conditions.

Dr Ashutosh Bajpai said the modified process focused on higher degree of cane juice filtration, use of naturally occurring clarificants of vegetable origin, use of specially designed boiling pans made of stainless steel and hygienic packing of jaggery cakes of 250 gm, 500 gm, 1 kg and so on.

He said yet another area for improvement was production of bio-gas from filter cake which was obtained as a waste from sugar factories and was of almost no commercial value.

Dr Seema Paroha, speaking on trials carried out at the institute, said that about 25 kg of filter cake could produce a kilogram of bio-gas and thus may be a value-added product.

She added that the bio-gas so generated could be used for many heating purposes in the factory itself and by adding facilities for scrubbing carbon dioxide and hydrogen sulphide gas and compressing, it could be turned into bio-CNG for use in vehicles.

एनएसआइ सुधारेगा हरियाणा की चीनी मिलों की आर्थिक स्थिति

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान व हरियाणा शुगर फेडरेशन के बीच करार

जागरण संवाददाता, कानपुर : राष्ट्रीय शर्करा संस्थान (एनएसआइ) हरियाणा की चीनी मिलों की आर्थिक स्थिति सुधारेगा। ऐसी रूपरेखा तैयार करेगा, जिससे मिलों को अतिरिक्त मुनाफा हो सके। संस्थान पिछले चीनी सत्र के उत्पादन के आंकड़ों की जांच कर हरियाणा कोऑपरेटिव शुगर फेडरेशन को इसकी रिपोर्ट देगा। इसमें क्या किया जाना चाहिए, क्या नहीं, इसका पूरा विवरण रहेगा।

शनिवार को एनएसआइ और फेडरेशन के बीच वर्चुअल करार किया गया। संस्थान के विशेषज्ञ हल्दी, अदरक, अलसी के बीज आदि के इस्तेमाल से रोग प्रतिरोधक क्षमता बढ़ाने वाले गुड़ के निर्माण की तकनीक देंगे। चीनी निर्माण के दौरान बेकार बचे फिल्टर केक से बायोगैस बनाने की विधि सिखाई जाएगी। ऑनलाइन करार के दौरान एनएसआइ के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन, प्रो. आशुतोष बाजपेयी, फेडरेशन के प्रबंध निदेशक शक्ति सिंह व अन्य अधिकारी मौजूद रहे। प्रो. नरेंद्र मोहन ने बताया कि हरियाणा फेडरेशन की कई चीनी मिलों की स्थिति चिंताजनक है। इनकी उत्पादकता और मुनाफा निजी चीनी मिलों से काफी कम है। फेडरेशन के पदाधिकारियों ने मिलों में गुड़ इकाइयों की स्थापना और फिल्टर केक से बायोगैस बनाने में सहयोग मांगा था। उन्हें बिना केमिकल के वनस्पतियों के रस के इस्तेमाल से गुड़ बनाना सिखाया जाएगा। ये 250 ग्राम, 500 ग्राम और एक किलोग्राम की पैकिंग में रहेंगे।

संस्थान की सीमा परोहा ने बताया कि 25 किलो फिल्टर केक से एक किलोग्राम बायोगैस तैयार होती है। फिल्टर केक बेकार का पदार्थ रहता है, जिसकी अनुमानित कीमत 25 पैसे प्रति किलोग्राम है।

योजना

- हल्दी, अदरक, अलसी से बनाए जाएंगे रोग प्रतिरोधक क्षमता बढ़ाने वाले गुड़
- चीनी निर्माण में बेकार बचे फिल्टर केक से बायोगैस बनाने की विधि सिखाएंगे

हरियाणा की चीनी मिलों को पटरी पर लाएगा एनएसआई

कानपुर। नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट (एनएसआई) हरियाणा की चीनी मिलों की वित्तीय स्थिति सुधारने के लिए रोड मैप तैयार करेगा। शनिवार को एनएसआई और हरियाणा कोऑपरेटिव शुगर फेडरेशन के निदेशक स्तर पर इस संबंध में वीडियो कॉन्फ्रेंसिंग से वार्ता हुई।

एनएसआई के निदेशक ने बताया कि हरियाणा फेडरेशन की चीनी मिलों की स्थिति चिंताजनक है। एनएसआई चीनी सत्र 2019-20 के प्रोसेसिंग आंकड़ों की जांच करके एक विस्तृत रिपोर्ट हरियाणा फेडरेशन को देगा। इसी आधार पर रोड मैप बनेगा। हरियाणा शुगर फेडरेशन के एमडी शक्ति सिंह ने इंस्टीट्यूट से फेडरेशन की तीन मिलों में गुड़ की इकाइयों की स्थापना और फिल्टर केक से बायो गैस बनाने के लिए भी सहयोग मांगा। उन्हें संस्थान की गुड़ परियोजना के संबंध में डॉ. आशुतोष वाजपेयी ने जानकारी दी। साथ ही इम्युनिटी बूस्टर गुड़ के बारे में भी बताया गया। इंस्टीट्यूट की डॉ. सीमा परोहा ने फिल्टर केक से बायोगैस बनाने की तकनीक बताई।