

टेडिशनल गुड़ से शुगर मिल में बनने वाला गुड़ ज्यादा अच्छा

By The Hindi Post - June 26, 2020



एक स्वास्थ्यवर्धक स्वीटनर एवं चीनी के विकल्प के रूप में गुड़ का प्रयोग किया जाता है। गुड़ को एक औषधीय चीनी के रूप में भी जाना जाता है जो की विटामिन्स एवं मिनरल्स से युक्त होता है।

गुड़ में चीनी के अलावा अन्य पोषक तत्व जैसे कैल्शियम, मैग्नीशियम, फॉस्फोरस, आयरन, पोटेशियम पाए जाते हैं जो स्वास्थ्य के लिए अत्यंत लाभप्रद हैं।

सामान्य तौर पे गुड़ का उत्पादन अस्वच्छ परिस्थिति में पारंपरिक तकनीक से किया जाता है। वर्तमान में जब समूचा विश्व कोविड-19 की महामारी से जूझ रहा है उस समय इस प्रकार के पौष्टिक एवं आयुर्वेदिक उत्पादों की मांग सामान्य उपभोक्ताओं में तेजी से बढ़ी है।

इन सबको देखते हुए राष्ट्रीय शर्करा संस्थान, कानपुर ने शर्करा उद्योग का आह्वान किया है की वह संस्थान द्वारा गुड़ निर्माण हेतु विकसित तकनीक द्वारा ऐसे गुड़ का उत्पादन करे जो की विभिन्न स्वाद और पोषक तत्वों जैसे अदरक, दालचीनी, अजवाइन, हल्दी इत्यादि से युक्त हो।

गुड़ में इस प्रकार के तत्वों के मिश्रण से गुड़ का उपयोग स्वीटनर के साथ साथ प्रतिरोधक क्षमता बढ़ाने में किया जा सकता है।

संस्थान के निदेशक, प्रो. नरेंद्र मोहन ने बताया की पारंपरिक तकनीक के स्थान पर वैक्यूम ब्रायलिंग तकनीक को अपनाते हुए इस प्रकार के विधिक औषधीय गुणों से युक्त गुड़ का बड़े पैमाने पर उत्पादन किया जा सकता है। इस टेक्नीकल से स्वच्छ प्रसंस्करण, केमिकल के स्थान पर वनस्पतियों के अर्क, रस को गाड़ा करने हेतु कॉन्सेंट्रेटर, ऑटोमेशन एवं पैकेजिंग पर विशेष ध्यान दिया जाता है, जिससे बाजार में उपलब्ध करवाए जाने वाले गुड़ की गुणवत्ता अच्छी हो और वह लम्बे समय तक बाजार में सुरक्षित रह सके।

NSI produces non-chemical jaggery fortified with immunity booster

By [ChiniMandi](#) - Thursday, 25 June 2020, 5:41 pm



Kanpur: Jaggery is known as a traditional healthier sweetener and a good replacement of sugar and other artificial sweeteners in many applications. It is also known as 'medicinal sugar' rich in vitamins and minerals, finding its use in ayurvedic medicine as a blood purifier and also used for curing infections. Traditionally jaggery is used in sweets and savory food products and may also find its application in confectionery products such as hard boiled sweets, biscuits, breads, pastries etc., besides using jaggery for direct consumption. The main jaggery producing countries, principally India, Colombia, Pakistan, China, Brazil, Bangladesh, Myanmar and Philippines. Colombia has the largest yearly per

capita consumption of jaggery with around 10 Kg, followed by Myanmar with around 7 Kg/year/annum. India's yearly per capita consumption is less than 4.0 Kg/year/annum. Jaggery being highly rich in important minerals like Calcium, Magnesium, Potassium, Phosphorus, Sodium, Iron, Manganese, Zinc, Copper, and Chloride), vitamins (viz., Vitamin A, Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin B5, Vitamin B6, Vitamin C, Vitamin D2 & Vitamin E) is considered as a beneficial source of food in order to mitigate problems of malnutrition and immunity.

However, the conventional process of jaggery production is considered to be generally un-hygienic and outdated, lacking in product quality and its keeping quality as well. This is one of the prime reason as to why inspite of various benefits, jaggery has not found its desired place in the market shelves. In the present time when the world struggles with covid-19 pandemic, need of high value nutritious product is high on demand amongst consumers. Keeping this in view, National Sugar Institute, Kanpur has worked on improving the technology of jaggery production so as to produce "non-chemical jaggery fortified with immunity booster & produced under hygienic conditions". The technology focusses on maintenance of hygienic conditions during processing, enhancing juice extraction efficiency through use of improvised milling techniques, use of efficient process equipment, juice clarification by vegetable mucilage's, juice concentration in specially designed evaporators and concentrators. The jaggery in the modified process technology may be fortified with other ingredients like flax seeds, turmeric, ginger, cinnamon etc. that would enhance its nutritional profile and also will suit the consumer palette. Jaggery fortified with such natural ingredients is expected to work as an immunity booster which is very much required in the current scenario. Packing in another area where we have suggested improvements for enhancing the shelf life of the product, said Prof. Narendra Mohan, Director, National Sugar Institute, Kanpur.

On the technical advice of National Sugar Institute, Kanpur manufacturing of such high value jaggery products has been taken up and the same are now available in the market shelves as well. The institute has also received request from Punjab and Haryana State Sugar Federation for rendering advice on setting up of such plants, said Prof. Mohan.

00:00

00:00

To Listen NSI produces non-chemical jaggery News click on the play button.

Download ChiniMandi app for more news



औषधीय गुणों से युक्त गुड़ का उत्पादन

कानपुर, 26 जून। एक स्वास्थ्यवर्धक स्वीटनर एवं चीनी तथा अन्य कृत्रिम स्वीटनर के विकल्प के रूप में गुड़ का प्रयोग किया जाता है। गुड़ को एक औषधीय चीनी के रूप में जाना जाता है। जोकि विटामिन एवं मिनरल्स से युक्त होता है और एक आयुर्वेदिक औषधि के तौर पर खून साफ करने एवं संक्रमण को दूर करने में गुड़ का उपयोग सीधे तौर पर उपभोग व मिठाइयों व कन्फेक्शनरी उत्पादों में भी किया जाता है। भारत विश्व का सबसे बड़ा गुड़ उत्पादक देश है जो विश्व के लगभग 70 प्रतिशत गुड़ का उत्पादन करता है। गुड़ में चीनी के अलावा अन्य पोषक तत्व जैसे कैल्शियम, मैग्नीशियम, फास्फोरस, आयरन, पोटेशियम व विभिन्न प्रकार के विटामिन और प्रोटीन पाये जाते हैं। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान के



प्रो नरेन्द्र मोहन

निदेशक डा. नरेंद्र मोहन ने बताया कि पारंपरिक पद्धति के स्थान पर वैक्यूम व्यायलिंग पद्धति को अपनाते हुए इस प्रकार के विविध औषधीय गुणों से युक्त गुणों के युक्त गुड़ का बड़े पैमाने पर उत्पादन किया जा सकता है। इस तकनीक में स्वच्छ प्रसंस्करण, कैमिकल के स्थान पर वनस्पतियों के अर्क, रस को गाढ़ा करने हुते इवापोरेटर तथा कंसन्ट्रेटर, आटोमेशन एवं पैकेजिंग का विशेष ध्यान दिया गया है। जिससे बाजार में उपलब्ध करवाये जाने वाले गुड़ की गुणवत्ता अज्छी हो और वह लंबे समय तक बाजार में सुरक्षित रह सके। अंत इस विकसित तकनीक से हाईजीनिक प्रक्रिया द्वारा प्रतिरक्षा बूस्टर के साथ गैर रासायनिक गुड़ प्राप्त करना संभव होगा।

NSI works on jaggery production tech

National Sugar Institute, Kanpur has worked on improving the technology of jaggery production so as to produce 'non-chemical jaggery fortified with immunity booster and produced under hygienic conditions, said NSI director Prof Narendra Mohan. He further said that the technology focussed on maintenance of hygienic conditions during processing, enhancing juice extraction, and juice clarification. The jaggery in the modified process technology may be fortified with other ingredients like flax seeds, turmeric, ginger, cinnamon that would enhance its nutritional profile

एनएसआई का प्रतिरोधक क्षमता बढ़ाने वाला गुड़ लांच

पौष्टिक गुड़

कानपुर | वरिष्ठ संवाददाता

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान (एनएसआई) ने प्रतिरोधक क्षमता बढ़ाने वाला गुड़ तैयार किया है। इसे लखनऊ की कंपनी बालाजी लिमिटेड ने गुरुवार को बाजार में लांच किया। फिलहाल यह लखनऊ और कानपुर में उपलब्ध होगा। इस पाउडर युक्त गुड़ में अदरक, दालचीनी, अजवाइन और हल्दी के गुण मौजूद हैं।

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन ने बताया कि गुड़ को औषधीय चीनी के रूप में जाना जाता है। इसमें चीनी के अलावा

कामयाबी

- यह गुड़ फिलहाल लखनऊ और कानपुर में उपलब्ध होगा
- इसमें चीनी के अलावा कैल्शियम, मैग्नीशियम, फास्फोरस, आयरन, पोटेशियम व विभिन्न प्रकार के विटामिन व प्रोटीन होते हैं।

कैल्शियम, मैग्नीशियम, फास्फोरस, आयरन, पोटेशियम व विभिन्न प्रकार के विटामिन व प्रोटीन होते हैं। स्वास्थ्य के लिए लाभदायक होने के बावजूद देश-विदेश के लोग गुड़ के सेवन करने से कतराते हैं, क्योंकि इसका उत्पादन अस्वच्छ परिस्थिति में पारंपरिक तरीके से किया जाता है। इस समस्या को खत्म करने और गुड़ को और अधिक पौष्टिक बनाने को लेकर एनएसआई के

वैज्ञानिकों ने शोध किया। उन्होंने बताया कि पाउडर वाले गुड़ को वैक्यूम बॉयलिंग पद्धति से तैयार किया गया है।

इस तकनीक में स्वच्छ प्रसंस्करण, केमिकल के स्थान पर वनस्पतियों के अर्क, रस को गाढ़ा करने के लिए इवापोरेटर तथा कंसंट्रेटर का प्रयोग किया गया है। इसके ऑटोमेशन व पैकेजिंग पर विशेष ध्यान दिया गया है, जिससे यह बाजार में लंबे समय तक गुणवत्ता के साथ सुरक्षित रह सके। प्रो. मोहन ने बताया कि इस बूस्टर गुड़ को लिक्विड रूप में भी तैयार किया जा रहा है। हालांकि अभी पाउडर वाला गुड़ को बाजार में उतारा गया है।

फाइलों को संक्रमण मुक्त करेगा यूवी लाइट माइक्रोवेव

वाराणसी | कार्यालय संवाददाता

बीएचयू के यूनिवर्सिटी इंस्टीट्यूट सेंटर ने कोरोना वायरस को मारने वाला फाइल सैनिटाइजर बनाया है। माइक्रोवेव में अल्ट्रा वावलट (यूवी) लाइट लगा कर इसे तैयार किया गया है। इसमें 10 मिनट तक फाइलों को रखकर संक्रमण मुक्त किया जा सकता है। विश्वविद्यालय के विभिन्न कार्यालयों में इसका उपयोग किया जाएगा।

रूप, सिक्के, दूध पैकेट और सब्जियां भी संक्रमण मुक्त होंगी: कोविड-19 वायरस से लड़ने के

लिए कई तरह के आविष्कार हो रहे हैं। कोरोना माइक्रोवेव भी इसी कड़ी का एक भाग है। यह खाना तो नहीं गर्म करेगा और ना ही केक बनाएगा, बल्कि अल्ट्रा वावलट किरणों के माध्यम से फाइल, चाबी, पर्स, एटीएम कार्ड, रुपये, सिक्के तथा दूध के पैकेट तक को संक्रमण मुक्त कर देगा। इतना ही नहीं इसमें बाजार से लाए सब्जी व फलों को भी रखकर संक्रमण मुक्त किया जा सकता है।

माइक्रोवेव के निर्माण में सहयोग करने वाले डॉ. अंचल श्रीवास्तव ने बताया कि आईएमएस के माइक्रोबायोलॉजी की वायरोलॉजी

प्रयोगशाला में तीन सप्ताह के एक प्रयोग के बाद इसे तैयार किया गया है। वहां कोरोना वायरस पर यूवी लाइट का अध्ययन करने के बाद इसे बनाया गया है। डॉ. अंचल ने बताया कि कोरोना वायरस ने पूरी दुनिया के हेल्थ केयर सेक्टर के सामने बड़ी चुनौती पेश की है। इससे लड़ने के लिए नए उपकरणों का निर्माण करना होगा। डॉ. श्रीवास्तव ने हाल ही में हैंड प्री सैनिटाइजर स्टैंड तथा रिमोट कंट्रोल से चलने वाली ट्राली का निर्माण किया है, जिसका उपयोग अस्पताल में कोरोना संक्रमितों को भोजन पहुंचाने के लिए होगा।

इम्युनिटी बढ़ाने वाला गुड़ लांच

कानपुर। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान (एनएसआई) ने प्रतिरोधक क्षमता बढ़ाने वाला गुड़ बनाया है। इसे लखनऊ की एक कंपनी ने गुरुवार को बाजार में लांच किया। फिलहाल यह लखनऊ और कानपुर में उपलब्ध होगा। इस पाउडर युक्त गुड़ में अदरक, दालचीनी, अजवाइन व हल्दी के गुण मौजूद हैं।

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन ने बताया कि गुड़ को औषधीय चीनी के रूप में जाना जाता है। इसमें चीनी के अलावा कैल्शियम, मैग्नीशियम, फास्फोरस, आयरन, पोटेशियम व विभिन्न प्रकार के विटामिन व प्रोटीन होते हैं। पाउडर वाले गुड़ को वैक्यूम बॉयलिंग पद्धति से तैयार किया गया है। इस तकनीक में स्वच्छ प्रसंस्करण, केमिकल के स्थान पर वनस्पतियों के अर्क, रस को गाढ़ा करने के लिए इवापोरेटर तथा कंसंट्रेटर का प्रयोग किया गया है। इसके ऑटोमेशन व पैकेजिंग पर विशेष ध्यान दिया है प्रो. मोहन ने बताया कि इस बूस्टर गुड़ को लिक्विड रूप में भी तैयार कर रहे हैं।

औषधीय गुणों वाले गुड़ का करें इस्तेमाल

कानपुर। कोरोना के संक्रमण से मुकाबले के लिए कृत्रिम स्वीटनर के स्थान पर देसी गुड़ का इस्तेमाल करें। यह आयुर्वेदिक औषधि है। इससे खून साफ होता है।

इसमें मौजूद विटामिन और मिनरल्स प्रतिरोधक

क्षमता बढ़ाते हैं। यह बात नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन ने गुरुवार को पत्रकारवार्ता में कही। उन्होंने बताया कि इंस्टीट्यूट ने इस संबंध में नई तकनीक विकसित की है। चीनी मिलें विभिन्न स्वाद वाले गुड़ का उत्पादन कर

कोरोना से बचाव में अपना योगदान देने के साथ मुनाफा भी कमा सकती हैं। निदेशक ने बताया कि संस्थान में विकसित तकनीक

एनएसआई ने विकसित की तकनीक, मुनाफा के साथ सेहत भी

से गुड़ को अदरक, दालचीनी, अजवाइन, हल्दी युक्त स्वाद वाला बनाया जा सकता है। साथ

ही गुड़ को लिक्विड, बार और पाउडर के रूप में भी तैयार कर सकते हैं। नई तकनीक में स्वच्छ प्रसंस्करण, केमिकल के स्थान पर वनस्पतियों के अर्क, इवोपोरेटर, कंसेंट्रेटर, ऑटोमेशन और पैकेजिंग पर अधिक ध्यान दिया गया है।

अब पोषक व औषधीय गुण वाले गुड़ का उत्पादन

कानपुर (एसएनबी)। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान ने अब पोषक व औषधीय गुणों वाले गुड़ का उत्पादन व उसे बाजार में लाने के प्रयास तेज कर दिये हैं। संस्थान की सलाह पर इस प्रकार के गुड़ का उत्पादन चालू कर बाजार में उपलब्ध भी करा दिया गया है। औषधीय गुणों वाले गुड़ के उत्पादन हेतु इकाईयां लगाने के लिए पंजाब एवं हरियाणा के राज्य चीनी फेडरेशन से भी संस्थान को अनुरोध प्राप्त हुए हैं।

संस्थान के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन ने बताया कि पारंपरिक पद्धति के स्थान पर वैक्यूम ब्यालिंग पद्धति को अपनाते हुए विविध औषधीय गुणों से युक्त गुड़ का उत्पादन बड़े पैमाने पर किया जा सकता है। इस तकनीक में स्वच्छ प्रसंस्करण, केमिकल के स्थान पर वनस्पतियों के अर्क, रस को गाढ़ा करने हेतु इवापोरेटर तथा कंसन्ट्रेटर, ऑटोमेशन एवं पैकेजिंग पर विशेष ध्यान दिया गया है। इससे गुणवत्ता अच्छी होगी और वह लंबे समय तक बाजार में सुरक्षित रह सकेगा। संस्थान ने शर्करा उद्योग को आह्वान किया है कि वे विभिन्न स्वाद व पोषक तत्वों जैसे-अदरक, दालचीनी, अजवाइन, हल्दी आदि से युक्त गुड़ के निर्माण के लिए आगे आएं। इस प्रकार के गुड़ को बार, लिक्विड, पाउडर के रूप में बनाया जा सकता है।

इससे गुड़ का उपयोग स्वीटनर के साथ-साथ रोग प्रतिरोधक क्षमता बढ़ाने में भी किया जा सकता है।

कई उत्पाद बाजार में आये, कई को बाजार में लाने की तैयारी

गुणकारी गुड़ के उत्पादन को शर्करा संस्थान ने तेज किये प्रयास

स्वास्थ्य के लिए लाभप्रद है गुड़

गुड़ में चीनी के अलावा अन्य पोषक तत्व जैसे- कैल्शियम, मैग्नीशियम, फास्फोरस, आयरन, पोटैशियम के साथ ही विभिन्न प्रकार के विटामिन व प्रोटीन पाये जाते हैं, जो स्वास्थ्य के लिए अत्यंत लाभप्रद हैं। एक आयुर्वेदिक औषधि के तौर पर खून को साफ करने एवं संक्रमण को दूर करने में गुड़ का उपयोग सीधे उपभोग के अतिरिक्त कुछ हद तक मिठाईयां एवं कंफेक्शनरी उत्पादों में भी किया जाता है। भारत विश्व का सबसे बड़ा गुड़ उत्पादक देश है, जो विश्व का लगभग 70 फीसद गुड़ का उत्पादन करता है। यहाँ गुड़ की खपत लगभग 4 किलो प्रतिव्यक्ति प्रति वर्ष है। जबकि विश्व में सबसे अधिक गुड़ की खपत कोलंबिया में होती है, जो लगभग 10 किलो प्रति व्यक्ति प्रति वर्ष है।

NSI-Kanpur launches fortified jaggery

PIONEER NEWS SERVICE ■ KANPUR

National Sugar Institute in Kanpur, keeping in view the need to strengthen immunity in the COVID-19 pandemic, has launched a non-chemical jaggery, fortified with immunity booster and produced under hygienic conditions.

For preparing the fortified jaggery, the NSI-Kanpur maintained hygienic conditions during processing, enhancing juice extraction efficiency through use of improvised milling techniques with special care and focus on efficient process equipment, juice clarification by vegetable mucilage's, juice concentration in specially designed evaporators and concentrators.

NSI-Kanpur Director Prof Narendra Mohan launched the exclusive immunity booster on Thursday. He said the jaggery in the modified process technology may be fortified with other ingredients like flax seeds, turmeric, ginger, cinnamon etc. that would enhance its nutritional profile and also suit the consumer palate.

He said jaggery fortified with such natural ingredients was expected to work as an immunity booster which was very much required in the current scenario when COVID-19 was galloping unbridled across the world. He said the institute had suggested improvements for enhancing the shelf life of the product.

Prof Mohan said with the technical expertise of NSI, manufacturing of such high value jaggery products had been taken up and the same were now available in the market. He added that the institute had also received request from Punjab and Haryana State Sugar Federation for rendering advice on setting up such plants.

He explained that jaggery was known as a traditional healthier sweetener and a good replacement of sugar and other artificial sweeteners in many applications.

Prof Mohan said it was also known as 'medicinal sugar' rich in vitamins and minerals, finding its use in Ayurvedic medicine as a blood purifier and also used for curing infections. He said traditionally jaggery was used in sweets and savoury food products and may also find its application in confectionery products such as hard boiled sweets, biscuits, breads, pastries and also use of jaggery