

फार्मा, कैंडी, ब्राउन शुगर से लाभ कमायेगी चीनी इण्डस्ट्री

चीनी की नई वैरायटी से पनपेगा उद्योग, बढ़ेगी किसानों की आयें, चीन, बांग्लादेश, पाकिस्तान व अफ्रीका में चीनी की डिमांड



पुस्तक का विमोचन करते निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन, पीटर डी क्लार्क व अन्य।

कानपुर, 18 जुलाई। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान, कानपुर के प्रेक्षागार में आयोजित शुगर एंड डेरिवेटिव्स अंडर चेंजिंग कंज्यूमर प्रेफरेंसेस विषय पर दो

दिवसीय अंतर्राष्ट्रीय कांग्रेस का उद्घाटन करते हुए इंटरनेशनल शुगर आर्गनाइजेशन, लंदन, वरिष्ठ विश्वलेखक पीटर डी. क्लार्क ने कहा कि शुगर इज नॉट स्वीट प्लावजन यानि चीनी मोटा जहर नहीं है। डाइट फैलने के साथ संतुलित चीनी का उपयोग कर सकते हैं। चीनी की अति बुराई है, पर डाइबिटीज सहित अन्य रोगों के लिए सिर्फ चीनी ही दोषी नहीं। उन्होंने कहा कि शुगर इण्डस्ट्री में चीनी की नई-नई वैरायटी के साथ ही मार्केटिंग पर जोर दिया है, जिससे चीनी मिलों और किसानों के साथ इण्डस्ट्री भी लाभ कमायेगी। एनएसआई के निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन ने कहा कि देश-विदेश से आये 300 विशेषज्ञ इस कांग्रेस में भारतीय चीनी उद्योग की दिशा तय करना है, ताकि चीनी मिलों को सतत लाभ मिल सके। उन्होंने कहा कि अब चीनी मिलों को फार्मा शुगर, लाइटवेट डार्क ब्राउन शुगर, कोफ़ी फ़िस्टल शुगर, इण्डस्ट्री, चोरेल सहित 25 विधियों की चीनी तैयार कर शून्य संवर्धन किया जाये और चीनी को वैश्विक बाजार में खपाई जा सके। विषय में रॉ शुगर की कार्बो डिमांड है। चीनी उद्योग पर चर्चा करते हुए डॉ. डोनेशिया से आये सेंटो जो वानु ने कहा कि इंडोनेशिया में चीनी मिल के एक मॉडल को प्रस्तुत किया, जोकि



अन्तर्राष्ट्रीय सेमिनार में शामिल चीनी उद्योग के विशेषज्ञ व वैज्ञानिक।

चीनी मिलों की दक्षता बढ़ाने में सहायक है। यह मॉडल गन्ने की कटाई से लेकर पैराई और प्रोसेसिंग के महत्वपूर्ण बिन्दुओं पर प्रकाश डालता। युगांडा से आये फरहान नाखुदा ने कहा कि युगांडा में पहली चीनी मिल 1924 में स्थापित की गई थी और वहां वर्तमान में 140000 मीट्रिक टन चीनी का प्रतिवर्ष उत्पादन होता है, जो चोरेल डिमांड को पूरा करने के साथ कुछ चीनी निर्यात करता है। सेमिनार को पाइलैण्ड के डा. विराट वरिष्ठ श्रीवास्तव, अनिल कुमार श्रीवास्तव, नई दिल्ली से आये संयुक्त निदेशक एस. मिश्रा ने शोधगत गढ़ने के साथ विस्तृत जानकारी दी। इस दौरान डा. शिखर सिंह, डा. विष्णु प्रभाकर आदि मौजूद रहे।

सेहत को ठीक रखेगी आर्गेनिक शुगर

कानपुर, 18 जुलाई। केमिकल मैनुफैक्चरिंग, बायोटेक कंपनी, पूर्व छात्र उद्यमी डा. मनोज कुमार श्रीवास्तव ने एनएसआई से 1989 में पीएचडी की। इसके बाद केमिकल इण्डस्ट्री का सुदूर कारोबार शुरू किया। युगांडा, इथोपिया, ब्राजील सहित कई देशों में शुगर के इन्जाइम सप्लाई कर रहे हैं। उनका कहना है कि भविष्य में आर्गेनिक शुगर की डिमांड बढ़ेगी, जो पूरी तरह सल्फर लेस शुगर तैयार होगी। फार्मिंग में यूरिया की जगह पर कम्पोस्ट खाद प्रयोग करते हैं और खुद ही 4 हजार एकड़ में फार्मिंग करना रहे हैं। अब स्वास्थ्य के लिए भी आर्गेनिक शुगर फायदेमंद साबित होगी।

अमेरिका से फिजी तक मशीनरी सप्लाई, 150 करोड़ का कारोबार

कानपुर, 18 जुलाई। श्री जी इंजीनियरिंग ग्रुप के उद्यमी और पूर्व छात्र जी.डी. अग्रवाल ने एनएसआई से सन 1970 में शुगर टेक्नोलॉजी किया था। इसके बाद स्कैंडर उपयोग में आने वाली बायोलिंग हाउस मशीनरी का उत्पादन शुरू किया, जो अमेरिका से लेकर फिजी तक कारोबार कर रही है और करीब दुनिया के 25 देशों में मशीनरी से जुड़े उपकरण सप्लाई करती है। मूलरूप से आगर के रहने वाले जी.डी. अग्रवाल ने अपने पिता रामचंद्र से 1.25 लाख रुपये लिये और शेप पीने पर लाख लोन लिया और धीरे-धीरे कारोबार बढ़ता गया। वर्तमान में कंपनी 150 करोड़ का कारोबार कर रही है, जिसमें डेढ़ सौ कर्मियों का स्टाफ भी है।

शून्य से करोड़ों तक पहुंचाया कारोबार

कानपुर, 18 जुलाई। पूर्व छात्र प्रमोद कुमार बेलसारे का कहना है एमएससी पढ़ाई पूरी करने के बाद नारकोटिक्स इंसपेक्टर की नौकरी की, जो कुछ ही महीनों में छोड़ दी। कुछ साल इण्डस्ट्री में वकई किया। कंट्रीनुअस वैक्यूम पेन बनाकर इंडस्ट्री को दिये और वहां से एंडबॉस के साथ दो लाख रुपये का फायदा हुआ। तब सन 1989 से शून्य से कारोबार शुरू किया, जो अब सालाना 40 से 50 करोड़ रुपये तक जाता है। सीजन में सौ करोड़ तक पहुंच जाता है। वेतनाम, युगांडा, केनिया, पेरू, सूडान आदि देशों में माल की सप्लाई होती है। अब शुगर प्रोसेसिंग के दौरान दो बिन्दु को जोड़ने वाला नया उपकरण पेटेंट भी कराया है।

रॉ शुगर को निर्यात करने से सुधरेगा देश का चीनी उद्योग

कानपुर, 18 जुलाई। एनएसआई से सन 1974 में पीएचडी करने के बाद पूर्व छात्र डा. जी.एस. सी. राव ने कई कंपनियों में काम किया और अब ग्लोबल कंटेल्जेसी चला रहा है। उनका कहना है कि वर्तमान में चीनी मिलों में ऑपरेशन मैनेजमेंट और इंजीनियरिंग प्रोजेक्ट्स से जुड़े हैं। मॉरीशस, फिजी सहित कई देशों में काम कर चुके हैं और महाराष्ट्र, गुजरात, हरियाणा और यूपी में भी काम कर चुके हैं। उनका कहना है कि चीनी मिलों से रॉ शुगर और रिफाईड शुगर तैयार की जाती है, पर यूरोप, अफ्रीका सहित कई देशों में रॉ शुगर की डिमांड है जिसे भारत निर्यात कर चीनी उद्योग को लाभ पहुंचा सकता है।

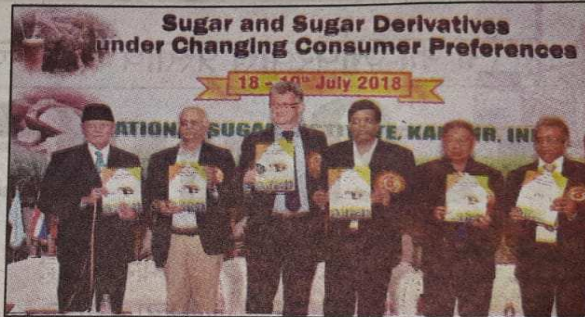
केन जूस यानि हेल्थ ड्रिंक पर शोध प्रस्तुत

कानपुर, 18 जुलाई। श्रीलंका से आई आकोला और नताशा ने बताया कि गन्ने के रस को पारचुराइन कर केमिकल से एक मशीन या प्रोजेक्टर में दो महीने तक सुरक्षित रखने पर शोध कर रही है। केन जूस में कई नये-नये फ्लेवर भी शामिल करने का प्रयास जारी है। अभी भी शोध कार्य चल रहा है। टेक्नोलॉजी, पारचुराइन के केमिकल से केन जूस में फायदे और हानिकारण तत्वों पर अध्ययन जारी है। सेमिनार में शोध पत्र पढ़ा गया।

डायबिटीज या मोटापे के लिये दोषी नहीं है चीनी : क्लार्क

कानपुर (एसएनबी)। चीनी यानि शक्कर का बहुत अधिक मात्रा में सेवन भले ही नुकसानदेह हो, लेकिन यह गलत है कि डायबिटीज या मोटापे के लिये चीनी दोषी है। यह बात राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में आयोजित अंतर्राष्ट्रीय सेमिनार में इंटरनेशनल शुगर आर्गनाइजेशन, लंदन के वरिष्ठ विश्वलेखक पीटर डी क्लार्क ने कही। सेमिनार में संस्थान के निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन ने कहा कि देश में चीनी का उत्पादन खपत से कहीं अधिक होने के कारण अब चीनी उत्पादन के बाद उसमें गुणवत्ता संवर्धन (वैल्यू एडिशन) करने की जरूरत है ताकि उसे वैश्विक बाजार में खपाया जा सके।

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में चीनी और चीनी उत्पादों के प्रति उपभोक्ताओं की बदलती वरीयता विषयक दो दिवसीय इस सेमिनार में मुख्य अतिथि पीटर डी क्लार्क ने शोधपत्र पढ़ते हुए कहा कि डायबिटीज, मोटापे या दांतों की बीमारियों के लिये चीनी या मिठे को दोषी ठहराया जाना गलत है। यह बात 107 देशों में किए शोध से पता चली। आज उपभोक्ता खाने या पीने की प्रत्येक सामग्री में शुगर प्रो. की खोज करने लगा है। संस्थान के



राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में दो दिवसीय अंतर्राष्ट्रीय कांग्रेस में संस्थान की पुस्तक का विमोचन करते डॉ. जीएससी राव, पीटर डी क्लार्क, निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन व अन्य।

निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन ने कहा कि इस सेमिनार का मकसद भारतीय चीनी उद्योग की दिशा तय करना है। उन्होंने कहा कि आज के समय में यह जरूरी हो गया है कि केवल एक प्रकार की चीनी न बनाकर विभिन्न प्रकार की चीनी बनाकर उसमें वैल्यू एडिशन हो ताकि उसे विश्व बाजार में खपाया जा सके। इस सेमिनार में अमेरिका, इंग्लैंड, श्रीलंका, नेपाल, युगांडा, इंडोनेशिया, व थाईलैंड सहित कई देशों के प्रतिनिधि भाग ले रहे हैं।

मांग से अधिक गन्ना उपज के कारण भारत में नये किसान की चीनी बनाने की जरूरत

हैं। यहाँ प्रमुख रूप से उग्र गन्ना शोध प्रमुख डॉ. प्रियंका सिंह, भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण के संयुक्त निदेशक एस. मिश्र, डा. विष्णु प्रभाकर श्रीवास्तव, सहायक आचार्य अशोक कुमार गंगू के अलावा चीनी उद्योग से जुड़ी कई कंपनियों के प्रतिनिधि मौजूद थे। युगांडा से आये फरहान नाखुदा ने बताया कि युगांडा में प्रतिवर्ष 140000 मीट्रिक टन चीनी का उत्पादन है। यहाँ प्रति व्यक्ति चीनी की खपत सालाना 9.5 किलो है। वर्ष 2000 तक यह 12 किलो प्रतिवर्ष हो जाने की संभावना है। थाईलैंड के डॉ. विराट वरिष्ठ श्रीरत्ना ने गन्ना और गन्ने के रस की गुणवत्ता की जांचने के लिये थाईलैंड में प्रयोग की जा रही एनआईआर तकनीकी बताया। एलीबल केन शुगर सर्विसेज के सलाहकार अनिल कुमार श्रीवास्तव ने कहा कि देश में मांग से अधिक चीनी को खपाने के लिये शुगर की फार्मा, रक, कैंडी, डेडमारा, लाइट व ब्राउन, कोफ़ी फ़िस्टल, ब्रेकफास्ट शुगर जैसी चीनी, किसम तैयार करने की जरूरत है।

Meet on sugar & its derivatives held

KANPUR: Two days International Conference on 'Sugar and sugar derivatives under changing consumer preferences' was organised on Wednesday by National Sugar Institute, Kanpur in collaboration with Global Cane Sugar Services, New Delhi. The conference was inaugurated by Pieter De Klerk, Senior Analyst, International Sugar Organisation, London and Prof. Narendra Mohan, Director, National Sugar Institute by lighting the lamp. The various themes discussed during the conference included sustainability of sugar industry, sweetener consumption and health effects, production of sugars including special sugars, quality issues in sweetener production sector, sugar alcohols/polyols. About 300 delegates from various states of the country and foreign nationals from USA, UK, Thailand, Indonesia, Uganda, Sri Lanka and Nepal took part in the conference.

Prof Narendra Mohan addressed the gathering and welcomed the delegates. He informed that the conference has been organised to prepare a roadmap for Indian sugar

industry to attain sustainability. He said 'we are in service of nation from last 36 years. Students from more than 20 countries got their education from here. We are doing research to add value to the system. How to make sugar industry sustainable, how to capture more revenues from sugarcane are the important questions to be answered. I wondered why we produced only one type of sugar for the whole market, can there be differential pricing policy of sugar?' He added that it is important that sugar factories may produce different kinds of sugar as per market requirement and consumer preference so that not only value addition can be made but also surplus sugar can be exported in the international market.

Different speakers from various countries made presentations. The first presentation was made by Soetoyo Ranu from Indonesia whereby he presented a model for enhancing the efficiency of sugar factories. The model is based on integration of various operations from new cane harvesting to analysis of sugarcane, its

juice and processing.

Highlighting the sugar industry in Uganda, Farhan Nakhooda of Kakira Sugar Limited informed that first sugar factory was established in Uganda in 1924 and at present about 1.4 lakh metric tonnes of sugar is being produced. At present, the per capita consumption of sugar in Uganda is only 9.5 kg per annum which may increase to 12 kg per annum by 2030, he further added. Anil Kumar Srivastava, Consultant, Global Cane Sugar Services Pvt. Ltd., New Delhi talked on production of special sugars keeping in view increased demand with economical growth. Giving example of Mauritius which exports such sugars to more than 50 countries, he emphasised upon producing pharma sugar, rock candy sugar, demerara sugar, light brown sugar, coffee crystal sugar and breakfast sugar for value addition.

Dr Wirat Vanichsiratna gave details of research and development been made in the areas of sugar and sugar production in Thailand. He also highlighted the process of producing low calorie sweeten-

ers, antioxidants and other health care products from bagasse.

In the second session, a panel discussion on sugar demand-supply imbalances, sustainability, production of special sugars for various usage were discussed. Dr Priyanka Singh informed the audience about the production of various bio-based chemicals from bagasse, pressmud and molasses for increasing the revenue pot of sugar industries.

Dr Vishnu Prabhakar Srivastava, Assistant Professor, Organic Chemistry, NSI in his presentation informed the delegates about the requirement of sugar alcohols (Polyols) in the global market. At present, the annual consumption of such sweeteners is 1.6 million tonnes which may further grow to 2.2 million tonnes by 2022.

The important dignitaries present during the occasion included Dr. Ashutosh Bajpai, Jacob Peter De Klerk, Narendra Mohan, Kiti Choomhawong, Dr GSC Rao and Soetoyo Ranu.

Dr Ashutosh Bajpai, Organising Secretary, offered the vote of thanks.

चीनी की भी करें ब्रांडिंग : सचिव पत्नी

केंद्रीय खाद्य सचिव रविकांत ने कहा बाजार के लिहाज से न बदले तो होंगे बाहर

अमर उजाला कट्टो

कानपुर। नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट में आयोजित अंतरराष्ट्रीय कॉफ्रिस के अंतिम दिन मुख्य अतिथि केंद्रीय खाद्य सचिव रविकांत ने कहा कि वर्ष 1902 में देश में पहली चीनी मिल खुली थी, लेकिन अब तक मिलों में इस्तेमाल में की जाने वाली तकनीक में कोई बदलाव नहीं किया गया। चीनी की मार्केटिंग अभी भी कमीशन एजेंट से हो रही है। पानी, नमक आदि उत्पादों की तरह चीनी की भी ब्रांडिंग करें। अगर बाजार के लिहाज से सोच में बदलाव न किया तो मार्केट में 'सरवाइव' नहीं कर पाएंगे।

कॉफ्रिस में सचिव रविकांत ने कहा कि चीनी की ब्रांडिंग और पैकेजिंग पर जोर देने के साथ ही इसके सह उत्पादों पर भी काम किया जाए। कम कैलोरी वाली चीनी बनाने की दिशा में काम किया जाए। उन्होंने बताया कि पहली बार चीनी का न्यूनतम 'प्लोर प्राइस' 29 रुपये किए जाने से मार्केट में कीमत 30-30 रुपये किलो पर आ गई है। इससे घाटा कम हुआ है। उन्होंने बताया कि चीनी के निर्यात पर कोई रोक नहीं है और कोई छूट भी नहीं लगाई गई है। चीनी मिलों और गन्ना किसानों की बकाएदारी 23 हजार करोड़ से घटकर 18000 करोड़ पर आ गई है। इंस्टीट्यूट के निदेशक डॉ. नरेंद्र मोहन ने चीनी की गुणवत्ता और मूल्य प्रणाली के लिए रोडमैप प्रस्तुत किया। उन्होंने सल्फर रहित प्राकृतिक गुणों वाली चीनी के उत्पादन पर जोर दिया और कहा कि चीनी को सेक्टर के हिसाब से दवा, बीवरेंज समेत अन्य उद्योगों को बेचा जा सकता है।

चीनी के निर्यात पर रोक नहीं और न इयूटी, प्लोर प्राइस बढ़ाने से कम हो रहा है बकाया



पीटर डी. ब्लैक।

पुरातन छात्रों को 'शर्करा श्री' सम्मान

अंतरराष्ट्रीय कॉफ्रिस के दूसरे दिन इंस्टीट्यूट के पुरातन छात्रों को रोजगार प्राप्ति के स्थान पर रोजगार प्रदाता बनने पर 'शर्करा श्री' सम्मान दिया गया। 'शर्करा श्री' सम्मान पाने वालों में श्रीजी इंजीनियरिंग वर्क्स मुंबई के एमडी जीडी अग्रवाल, वीआरएल आटोमेशन एंड प्रोसेसिंग बंगलूर के एमडी टी. वेंकटेश्वर राव, इंडियाना सुक्रोटैक प्राइवेट लिमिटेड पुणे के एमडी प्रमोद बलसारे, बायोडेंग, कानपुर और नोएडा के एमडी डॉ. मनोज श्रीवास्तव शामिल हैं।

यूरोप एव अमेरिका में चीनी की खपत 33 से 48 किग्रा प्रति व्यक्ति प्रति वर्ष है। एशिया में यह मात्र 17.5 किग्रा प्रति व्यक्ति प्रति वर्ष है। व्यक्ति की कुल कैलोरी का मात्र 8 प्रतिशत हिस्सा चीनी से प्राप्त होता है। इसे मोटापा बढ़ाने के लिए दवा भी नहीं माना जा सकता। -पीटर डी ब्लैक, वरिष्ठ विश्लेषक इंटरनेशनल शुगर आर्गनाइजेशन



सचिव रविकांत (दायें से) व साथ में आर एल धामस

पेट्रोल में सात फीसदी मिलाया जाएगा इथनॉल

कानपुर। पेट्रोल में अब 3 प्रतिशत से बढ़ाकर 7 प्रतिशत तक इथनॉल मिलाया जाएगा। इथनॉल गन्ने के सीर से निकलता है। केंद्रीय खाद्य मंत्रालय के सचिव रविकांत ने बताया कि पेट्रोल में अब इथनॉल की मात्रा और भी बढ़ाई जा सकती। उसे 7 से 10 प्रतिशत तक भी मिलाया जा सकता है। फिलहाल आदेश सिर्फ सात प्रतिशत का ही है। पेट्रोल में इथनॉल का प्रतिशत बढ़ने से इसकी खपत बढ़ेगी, इसलिए उद्योगों को डिस्टिलरी लगाने के लिए प्रोत्साहित किया जा रहा है। केंद्रीय सचिव रविकांत बुधवार को यहां नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट में आए थे। इस मौके पर उन्होंने प्रवक्तृओं से बातचीत की। पेट्रोल में इथनॉल के मिश्रण के संबंध में बताया कि कई देश 25-30 फीसदी तक इथनॉल पेट्रोल में मिलाते हैं। एक सवाल के जवाब में वह भी बताया कि इससे वाहन के इंजन पर कोई फर्क नहीं पड़ता और न ही कार्बिटर बदलने की जरूरत पड़ती है। केंद्र सरकार क्षमता नियंत्रण की नीति लाई है। इससे चीनी मिलों को डिस्टिलरी लगाने के लिए प्रोत्साहित किया जा रहा है। लोग जोरो डिस्टिलरी का प्लंट लगाएं।

इथनॉल को डिस्टिलरी लगाने के लिए सरकार उद्योगों को ऋण देगी। उन्होंने बताया कि नई नेशनल ब्यो फ्यूल पॉलिसी-2018 में यह व्यवस्था कर दी गई है कि लोग अब सीधे गन्ने के रस से भी इथनॉल बना सकते हैं। अगर शीघ्र से इथनॉल बनाएंगे तो उन्हें चीनी भी बनानी पड़ेगी। जो चीनी नहीं बनाना चाहते, वे सीधे इथनॉल बना सकते हैं। पहले दो कंपनियां गन्ना के रस से इथनॉल बनाती रहीं, लेकिन बाद में इसे नीति से हटा दिया गया था, लेकिन इसे अब फिर सरकार ने ब्यो फ्यूल नीति में शामिल कर लिया गया है। इथनॉल की कीमत भी अच्छी मिलेगी। इससे चीनी मिल उद्योगों को फायदा होगा।

-अगले पेरॉड सत्र वर्ष 2018-19 में अतिरिक्त चीनी के उत्पादन के लिए लंबे समय की नीति बनाए जाने की जरूरत है। इससे चीनी उद्योग में स्थिरता बनी रहेगी। - अरविंद चूडाम्मा, संपादक, इंटरनेशनल शुगर जर्नल

महोबा में ए
अमर उजाला

महोबा। एक
दमले पायल
अस्पताल लगे
बार 108 गनु
रा, पर एवम
रमने पत्नी क
और अस्पता
कर्मचारियों
नहीं कराया
उठाकर वा
इस बार के
ही पत्नी क
घटना
प्रभारी डॉ
कि अस्प

प्रा
में
कानपु
को आ
मामले
प्राधिक
सिंह ने
से दो
बकी
समय
के
केडीए
धनरा
रविस्
कराना
धानक
कब्जे
वित्त
केले
रेनु
आ
श्री

चौकी प्रभारी सहित

उन्नाव में फंदे

डायबिटीज के लिए जिम्मेदार नहीं है चीनी

अर्थशास्त्री क्लार्क बोले, चीनी 'स्वीट प्याइजन' नहीं, बिगड़ी लाइफ स्टाइल, मोटापा से फैलता है रोग

अमर उजाला ब्यूरो

कानपुर। इंटरनेशनल शुगर ऑर्गेनाइजेशन, लंदन के वरिष्ठ अर्थशास्त्री पीटर डी क्लार्क का कहना है कि चीनी डायबिटीज रोग के लिए जिम्मेदार नहीं है। डायबिटीज तो बिगड़ी लाइफ स्टाइल और मोटापा से होती है। इसके अलावा डायबिटीज फैलने का बहुत अधिक प्रभाव चीनी काबू पर भी नहीं है। सरकारी नौतियों की वजह से चीनी कारोबार नीचे आया है। इसके लिए देशों को अपनी नौतियों बदलनी पड़ेगी।

अर्थशास्त्री पीटर डी क्लार्क का नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट में शिक्क बताने आए हैं। इस मौके पर बातचीत में उन्होंने कहा कि चीनी उद्योग को ऊपर उठाने के



नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट में आयोजित कार्यक्रम में प्रोसीडिंग्स ऑफ इंटरनेशनल कॉन्फ्रेंस किताब का विमोचन करते हुए डॉ. जीएससी राव, पीटर डी क्लार्क, निदेशक नरेन्द्र मोहन व अन्य। अमर उजाला

लिए जरूरी है कि सरकार अपनी नीतियों में बदलाव करे। इसके साथ ही अर्थशास्त्र के नजरिये से उद्योग को देखा जाए। बाजार बहुत तेजी से बदलता है, इसमें टिकने के लिए उसी गति से उद्योग को भी

बदलना चाहिए। बाजार की मांग पर खास न उतरने पर उल्टा हमसे बाहर हो जाते हैं। क्लार्क ने 20 देशों की स्थिति का अध्ययन किया है। इस आधार पर उन्होंने बताया कि चीनी उद्योग

के नीचे आने का कारण नीतियां रही हैं। चीनी न तो स्वीट प्याइजन है और न ही डायबिटीज के बड़ रहे रोगियों से इस पर कोई प्रभाव है। डायबिटीज लोगों में तो कैलोरी शुगर की खपत है।

गन्ने की कम कीमतों ने किया नुकसान : किटी चून्हावर्ग

कानपुर। फाईनड स्कॉटलैंड जीएम शुगर केन टेक्नोलॉजिस्ट्स (टीएसएसआई) के अध्यक्ष किटी चून्हावर्ग का कहना है कि गन्ने की कम कीमतों ने चीनी के कारोबार को नुकसान पहुंचाया है। इसके साथ ही चीनी चीन की वजह से इसका फोर्कट नीचे चला गया। उन्होंने कहा कि गन्ने की कीमत को स्थिर रखना जरूरी है। जिससे अन्य दुकानों को लाभ इसका उत्पादन करने और फोर्कट की कीमतों में आए। उन्होंने बताया कि वैज्ञानिक काम से चीनी को सबसे आसानी है कि एक उल्टा दिशा दिख जाए जिसका अधिक उपयोग हो।



गन्ने से बन सकती 25 तरह की चीनी

कानपुर। नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट (एनएसआई) ने आयोजित इंटरनेशनल कॉन्फ्रेंस में बताया गया कि गन्ने से 25 तरह की चीनी बनाई जा सकती है। हर एक तरह की चीनी बनकर इस कारोबार को नतीजा देता है। इसके अलावा चीनी से कई तरह के फलचूर, जेली, और मिष्ठाना बनाई जा सकती है। उपभोक्ताओं की मांग के अनुसार अगर मिष्ठाना बनाई जाए तो चीनी के बाजार को आंतराष्ट्रीय स्तर पर विकसित किया जा सकता है।

उपभोक्ताओं की बदलती परंपरा और चीनी तथा गन्ने काफ़ी होने वाले सब जल्दबाई विप्लव पर इंविशुनल कॉन्फ्रेंस का उद्घाटन इंटरनेशनल शुगर ऑर्गेनाइजेशन के वरिष्ठ अर्थशास्त्री पीटर डी क्लार्क ने किया। इस मौके पर इंस्टीट्यूट के निदेशक डॉ. नरेन्द्र मोहन ने बताया कि गन्ने से चीनी के अलावा भी कई तरह के सब उत्पाद तैयार हो सकते हैं। चीनी उद्योग को चलाने के लिए सब उत्पादों को जोड़ना होगा। चीनी से लाइट और चॉक, साइड शुगर, रिफाइन शुगर, फार्म शुगर, रॉक कैन्डी, डेयराय शुगर के अलावा आर्गनिंग शुगर, कार्बो किस्टल शुगर, लेसन शुगर, किंग शुगर, लो कैलोरी शुगर, प्रेकफास्ट शुगर समेत 25 तरह की चीनी बनाई जा सकती है। सम्पूर्ण चीनी की दुनिया में कई तरह की चीनी की बाज़ूरी का अधिक कामाई भी जा सकती है। बाजार की मांग के अनुसार चीनी में फलचूर जोड़कर मिष्ठाना बनाई जा सकती है। इस मौके पर बिट्टे के इंटरनेशनल शुगर जर्नल के अध्यक्ष चार्ल्स, फाईनड के प्रोफेसर विरार बरिफ औरल गार्ड ने भी प्रस्तुति दी। गुवाहाटी के फरहाना माधु ने इंडोनेशिया के चीनी उद्योग के संबंध में बताया। श्रीलंका के शुगर सर्विसेस के जॉनन गुप्ता प्रेसटन ने स्पेशल शुगर उत्पादन के संबंध में अपनी प्रस्तुति दी। इसके साथ ही चीनी मिनी का लाभ बढ़ाने के लिए अलकोहल उत्पादन इकट्ठा स्थापित करने की सलाह दी गई।

उद्योग खड़ा कर 'जॉब सीकर' से 'जॉब गिवर' बने

अमर उजाला ब्यूरो

नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट पांच पुराने छात्रों को करेगा सम्मानित

कानपुर। नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट अपने पांच पुराने छात्रों को सम्मानित करेगा। इन छात्रों ने इंस्टीट्यूट में शुगर टेक्नोलॉजी का कोर्स और रिसर्च करने के बाद अपनी अलग पहचान बनाई तथा चीनी उद्योग में अपने बड़े उद्योगों को अगे बढ़ाया। लोगों को रोजगार दिया। इनमें बायोटेक के एमडी डॉ. एमके श्रीवास्तव, डॉ. जी गुप के मालिक जीडी अक्बल, बीआरएल ऑटोमेशन इंजीनियरिंग एंड प्रोजेक्ट के टीके विशेश्वर राव, ग्लोबल शुगर केन प्राइवेट लिमिटेड के डॉ. जीएससी राव और इंडियाना सुक्रोटेक के पीके बेलसारे हैं। कैदीग रॉबिन्स खाद्य रीफाइनर फूडस्प्लीयर को इनने सम्मानित करेंगे।

श्रीजी गुप के एमडी जीडी अक्बल

जन्म: अमरा के रहने वाले जीडी अक्बल ने एनएसआई में वर्ष 1972 में शुगर टेक्नोलॉजी का कोर्स किया। यह चीनी बनाने से संबंधित उपकरणों का निर्माण करते हैं। 25 देशों में उनकी बनाई मशीनरी की सप्लाई है। पांच लाख से काम शुरू किया था। इसमें सया लख रुपये निगम ने दिए और पांच लाख रुपये काय लिया। अब टन ओवर डेड सी करोड़ रुपये का है। उनका कहना है कि भारत की चीनी प्रोसेसिंग इंडस्ट्री दुनिया में सबसे अच्छी है। इनके यहां डेड सी कार्गोरी काम करते हैं।



ग्लोबल शुगर केन के एमडी डॉ. जीएससी राव

ग्लोबल शुगर केन प्राइवेट लिमिटेड के डॉ. जीएससी राव ने वर्ष 1970 में एनएसआई से पीएचडी की थी। इसके बाद विभिन्न संस्थानों में काम करने के बाद अपनी कंपनी स्थापित की। यह गन्ने की फर्म का प्रबंधन करते हैं। देश के विभिन्न प्रांतों के अलावा वह अफ्रीका, बोलका समेत दुनिया के कई देशों में चीनी तथा दूसरे उद्योगों का प्रबंधन करते हैं। दूसरी इंड मिनी का आधुनिक मॉडर्न उनकी विशेषता है। कंसल्टेंसी में डेड सी लोग काम करते हैं।



बायोटेक के एमडी डॉ. एमके श्रीवास्तव

डॉ. एमके श्रीवास्तव ने वर्ष 1968 में एनएसआई से पीएचडी की और फिर आईआईटी कानपुर में बायोटेक केमिकल मेकनिज्म पर पोस्ट डॉक्टरेल फेलोशिप किया। इसके बाद कानपुर और नोएडा में उद्यम स्थापित किया। बिना बुराई और केमिकल के आर्गेनिक शुगर निर्माण की उनकी विशेषता है। कई देशों को यह इंडस्ट्री निर्यात करते हैं। सी कार्गोरी कार्गो हैं और सलाह टन ओवर 50 करोड़ रुपये का है। उन्हें राजीव गांधी राष्ट्रीय सम्मान और हाउस आफ लॉर्डस लंदन से ग्रेण्ड मेडल मिला है।



इंडियाना सुक्रोटेक (पुणे) के एमडी पीके बेलसारे

एनएसआई से पीके बेलसारे ने वर्ष 1980 में शुगर टेक्नोलॉजिस्ट का कोर्स किया। पहले नारकोटिक्स इंस्पेक्टर बने। इसके बाद अपना उद्यम स्थापित किया। बेल्सारे ने कंटीन्यूअस पैकम पैक बनाया और इसे मेटेड भी कहा। इस पैक की खासियत यह है कि इसमें चीनी बनाने की प्रक्रिया परंपरागत पैक की तरह ठोकी नहीं जाती। बिना के कई देशों में उनके पैक की सप्लाई है। 35 करोड़ सालाना टन ओवर है और 50 कार्गोरी काम करते हैं।



बीआरएल ऑटोमेशन इंजीनियरिंग एंड प्रोजेक्ट प्राइवेट लिमिटेड के मालिक टीके विशेश्वर राव

बीआरएल ऑटोमेशन इंजीनियरिंग एंड प्रोजेक्ट प्राइवेट लिमिटेड के मालिक टीके विशेश्वर राव ने एनएसआई से वर्ष 1972 में कोर्स किया। इसके बाद कुछ दिनों नौकरी की। फिर नौकरी छोड़ दिया और बाद में अपना उद्यम स्थापित कर स्टिम के क्षेत्र में अपना योगदान दिया। उनकी कंपनी दो हजार चीनी इकाइयों के लिए मशीनों और संपूर्ण की निर्माण कर रही है। उनकी कंपनी का सालाना टन ओवर सी करोड़ है और कई सी कार्गोरी काम करते हैं।