

एनएसआई और केंद्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी अनुसंधान के बीच एमओयू पर हस्ताक्षर हुए

समझौते के तहत दोनों संस्थान अनुसंधान कार्य जनवरी 2022 से प्रारम्भ करेंगे

कानपुर, 30 नवम्बर। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान एवं केंद्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी अनुसंधान संस्थान, मैसूर के मध्य एक समझौता किया गया। इस समझौते पर राष्ट्रीय शर्करा संस्थान के निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन एवं केंद्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी अनुसंधान डॉ. श्रीदेवी अन्नपूर्णा सिंह ने एमओयू पर हस्ताक्षर किये। समझौते के तहत दोनों संस्थान मिलकर देश नहीं, बल्कि विश्व चीनी उद्योग को आर्थिक स्थिरता प्रदान करने हेतु गन्ने से चीनी के अतिरिक्त वैकल्पिक मूल्य वर्धित उत्पादन बनाने पर शोध कार्य करेंगे। इसके अतिरिक्त चीनी उद्योग के सह उत्पादों से विभिन्न नवीन एवं पौष्टिक खाद्य उत्पाद बनाने पर भी कार्य किया जायेगा। इस अवसर पर एनएसआई के निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन ने कहा कि शर्करा प्रौद्योगिकी एवं खाद्य प्रौद्योगिकी के प्रतिष्ठित संस्थानों द्वारा मिलकर कार्य करने से शर्करा उद्योग को एक एग्री बिजनेस काम्प्लेक्स में परिवर्तित करने का लक्ष्य प्राप्त करना संभव होगा। जहां चीनी की अतिरिक्त अनेक अन्य उत्पाद बनाना संभव होगा और चीनी को एक सीजन उद्योग से वर्ष पर्यन्त चलने वाले उद्योग में परिवर्तित



समझौते पत्र पर हस्ताक्षर करते प्रोफेसर नरेन्द्र मोहन व अन्य।

किया जा सकेगा। सहमति के तहत दोनों संस्थान मिलकर गन्ने की खेई से लो कैलोरी स्वीटनर, डाइटरी फाइबर के अतिरिक्त केमिकल रहित अन्य पोषक तत्वों से युक्त गुड़ एवं खाद्य प्रसंस्करण उद्योग तथा अन्य सेक्टरों की मांग के अनुसार चीनी की विशिष्ट क्वालिटी हेतु तकनीक विकसित करने पर कार्य करेंगे। गन्ने के रस की पैकेजिंग की नई तकनीकों को विकसित करने पर भी कार्य करेंगे, ताकि आम जनता के समक्ष एक सेहतमंद पेय का विकल्प लाया जा सके। एमओयू के तहत दोनों संस्थान अनुसंधान कार्य जनवरी 2022 से प्रारम्भ करेंगे।

कानपुर (एसएनबी)। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान, कानपुर केन्द्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी अनुसंधान संस्थान, मैसूर के साथ मिलकर गन्ने से चीनी के अतिरिक्त वैकल्पिक मूल्यवर्धित उत्पादों को बनाने

पर शोध कार्य करेगा। इसके साथ ही चीनी उद्योग के सह उत्पादों से विभिन्न नवीन व पौष्टिक खाद्य उत्पाद बनाने पर भी कार्य किया जायेगा। दोनों संस्थानों के बीच नये शोध कार्यों को लेकर करार किया गया है। करार पर शर्करा संस्थान की ओर से निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन एवं केन्द्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी अनुसंधान संस्थान की ओर से निदेशक डॉ. श्रीदेवी अन्नपूर्णा सिंह ने हस्ताक्षर किये। अनुसंधान कार्य जनवरी, 2022 से प्रारंभ होंगे।

निदेशक शर्करा संस्थान प्रो. नरेन्द्र मोहन ने बताया कि शर्करा प्रौद्योगिकी एवं खाद्य प्रौद्योगिकी के प्रतिष्ठित संस्थानों

**जनवरी 2022 से
शर्करा संस्थान में प्रारंभ
किये जायेंगे शोध कार्य**

द्वारा मिलकर कार्य करने से शर्करा उद्योग को एक ' एग्री बिजनेस काम्प्लेक्स' में परिवर्तित करने का लक्ष्य प्राप्त करना संभव होगा। चीनी उद्योग को एक सीजन उद्योग से वर्ष पर्यंत चलने

वाले उद्योग में परिवर्तित किया जा सकेगा।

दोनों संस्थानों के मध्य हुए करार के अनुसार दोनों मिलकर प्रारंभ में गन्ने की खेई से लो-कैलोरी स्वीटनर, डाइटरी फाइबर के अतिरिक्त केमिकल रहित पोषक तत्वों से युक्त गुड़ एवं खाद्य प्रसंस्करण उद्योग तथा अन्य सेक्टरों की मांग के अनुसार चीनी की विशिष्ट क्वालिटी हेतु तकनीक विकसित करने पर कार्य करेंगे। गन्ने के रस की पैकेजिंग की नई तकनीक विकसित करने पर भी कार्य किया जायेगा, ताकि आमजनों के समक्ष एक सेहतमंद पेय का विकल्प लाया जा सके।

NSI, CFTRI join hands to develop technologies

PIONEER NEWS SERVICE ■ KANPUR

The National Sugar Institute, Kanpur and Central Food Technological Research Institute, Mysore inked a memorandum of understanding on Tuesday to jointly carry out research on developing technologies.

The MoU was signed by Prof Narendra Mohan of NSI and Dr Sreedevi Annapurna Singh, Director of CFTRI, Mysore.

As per the MoU the two institutes would carry out research on developing technologies for producing products other than sugar which may result in economic sustainability of the sugar industry worldwide. Keeping this in view, collaborative research work would also be carried out to develop innovative value-added food products from by-products of the cane sugar industry.

With these efforts by the two premier institutes, one related with sugar technology and the other to food technology, it would be possible to convert the conventional sugar factories into 'agri-business complexes' producing many food products other than sugar. This will also facilitate round the year working in sugar factories rather than for a few months in a year which is a practice at present.

Initially both the institutes would work on developing technologies for producing low calorie sweetener and dietary fibre from bagasse, non-chemical fortified jaggery and special sugars to meet requirements of the food processing industry and other sectors.

Prof Mohan said the two institutes would focus on developing technology for natural cane juice preservation and packaging so that a natural and healthier drink may be provided to society. With this roadmap, the two institutes would begin the research and development work from January 1, 2022, he added.