

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान कानपुर में माइक्रो ब्रीवरी का संचालन शुरू हुआ



दैनिक देश मोर्चा
संवाददाता मनी वर्मा
राष्ट्रीय शर्करा संस्थान, कानपुर में आज से हमाइक्रो ब्रीवरी का संचालन शुरू हुआ। प्रत्येक शैक्षणिक सत्र के दौरान 200 लीटर / दिन की क्षमता वाली बीवरी (बीयर यूनिट) का संचालन औद्योगिक किण्वन और अल्कोहॉल प्रौद्योगिकी पाठ्यक्रम के छात्रों को व्यावहारिक ज्ञान प्रदान करने के लिए किया जाता है चालू वर्ष के

दौरान भी, छात्रों को संयंत्र और मशीनरी की डिजाइन तथा बीयर बनाने में शामिल विभिन्न इकाइयों के संचालन के बारे में व्यावहारिक जानकारी दी जाएगी। इस प्रकार हम उन्हें बीयर बनाने में प्रयोग होने वाली विभिन्न सामग्रियों एवं प्रक्रिया के मापदण्डों के बारे में गहन प्रशिक्षण देते हैं, कि कैसे अलग-अलग प्रकार की बीयर, स्वाद एवं अल्कोहॉल प्रतिशत के आधार पर बनायी जाती है। हम बीयर बनाने के

लिए हॉप्स (एक प्रकार का फूल), माल्ट (एक अंकुरित अनाज) का उपयोग करते हैं तथा स्वाद के लिए अन्य एजेंटों का उपयोग बीयर के प्रकार के आधार पर किया जाता है, डॉ. (श्रीमती) आर. अनंतलक्ष्मी, सहायक आचार्य जैव रसायन, ने कहा राष्ट्रीय शर्करा संस्थान, कानपुर के निदेशक श्री नरेंद्र मोहन ने बताया कि अच्छी गुणवत्ता वाली बियर बनाने में हॉप्स का उपयोग आवश्यक है और बीयर में इसका

प्रयोग मुख्य रूप से कड़वा स्वाद, फ्लेवरिंग और स्टेबिलिटी एजेंट के रूप में उपयोग किया जाता है विश्व स्तर पर बीयर बाजार का आकार 2021 में 680.9 बिलियन अमरीकी डॉलर था और इसको 2022 से 2030 तक 7.0% की वक्रवृद्धि वार्षिक वृद्धि दर (उअर) से बढ़ने की उम्मीद है और इस प्रकार ह्व औद्योगिक किण्वन और अल्कोहल प्रौद्योगिकी पाठ्यक्रम के छात्र वांछित जानकारी प्राप्त करने के बाद

बीवरी में भी रोजगार के अवसर पा सकते हैं, उन्होंने कहा तीन अलग-अलग प्रकार की बियर, ह्यालेगरह्व, हाएले और हास्टाउट को आम तौर पर बाजार में पसंद की जाती है, जिसमें ह्यालेगरह्व की बाजार में अधिक मांग है। इसे देखते हुए हम छात्रों को इस प्रकार की बीयर तथा अन्य फ्लेवर्स की भी बीयर बनाने में प्रशिक्षित करने जा रहे हैं, श्री अनूप कर्नौजिया, सहायक आचार्य शर्करा अभियांत्रिकी ने बताया।

शर्करा संस्थान में शुरू हुई माइक्रो ब्रीवरी

■ सहारा न्यूज ब्यूरो

कानपुर।

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में माइक्रो ब्रीवरी का संचालन शुरू किया गया। माइक्रो ब्रीवरी में प्रतिदिन 200 लीटर बियर का उत्पादन किया जा सकेगा। इसके माध्यम से छात्रों को संयंत्र और मशीनरी डिजाइन के साथ साथ बियर बनाने में शामिल विभिन्न इकाइयों के संचालन की व्यावहारिक जानकारी की जायेगी।

शर्करा संस्थान में माइक्रो ब्रीवरी का संचालन औद्योगिक किण्वन और अल्कोहल प्रौद्योगिकी पाठ्यक्रम के छात्रों को व्यावहारिक ज्ञान प्रदान करने के लिये किया जायेगा। प्रत्येक शैक्षणिक सत्र के दौरान 200 लीटर प्रतिदिन उत्पादन क्षमता वाली ब्रीवरी यूनिट का उपयोग चालू वर्ष के दौरान छात्रों को बियर बनाने में प्रयोग होने वाली विभिन्न सामग्रियों और प्रक्रिया के मापदण्डों के बारे में गहन प्रशिक्षण देने में किया जायेगा। इस दौरान छात्रों को बताया गया कि किस तरह अलग-अलग प्रकार की बियर, स्वाद व अल्कोहल प्रतिशत के



माइक्रो ब्रीवरी की जानकारी देते राष्ट्रीय शर्करा संस्थान के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन।

आधार पर बनायी जाती है। संस्थान में जैव रसायन विभाग की सहायक आचार्य डॉ. आर. अनंतलक्ष्मी ने कहा कि हम बियर बनाने के लिये एक प्रकार के फूल हॉप्स, अंकुरित अनाज माल्ट का उपयोग करते हैं। साथ ही स्वाद के लिये अन्य एजेंटों का उपयोग बियर

के प्रकार के आधार पर किया जाता है। वहीं संस्थान के निदेशक नरेंद्र मोहन ने बताया कि अच्छी गुणवत्ता वाली बियर बनाने में हॉप्स का उपयोग आवश्यक है और बियर में इसका प्रयोग मुख्यतः कड़वा स्वाद, फ्लेवरिंग और स्टेबिलिटी एजेंट के रूप में

किया जाता है। विश्व स्तर पर बियर बाजार का आकार 2021 में 680.9 बिलियन अमरीकी डॉलर था, इसके 2022 से 2030 तक 7 प्रतिशत की चक्रवृद्धि वार्षिक की दर से बढ़ने की उम्मीद है। इस प्रकार औद्योगिक किण्वन और अल्कोहल

माइक्रो ब्रीवरी में होगा प्रतिदिन 200 लीटर बियर का उत्पादन

छात्रों को कई फ्लेवर्स की बियर बनाने का मिलेगा प्रशिक्षण

प्रौद्योगिकी पाठ्यक्रम के छात्र वांछित जानकारी प्राप्त कर ब्रीवरी में भी रोजगार पा सकते हैं। अभियांत्रिकी के सहायक आचार्य अनूप कर्नौजिया ने बताया कि तीन प्रकार की अलग-अलग बियर, लेगर, एले और

स्टाउट को आमतौर पर बाजार में पसंद किया जाता है, इनमें भी लेगर की मांग अधिक है। इसे देखते हुए छात्रों को इस प्रकार की बियर और अन्य फ्लेवर्स की बियर बनाने में प्रशिक्षित किया जायेगा।

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में माइक्रो ब्रीवरी का संचालन शुरू

बाजार में बढ़ेगी, मांग छात्रों को उपलब्ध होंगे रोजगार के अवसर: नरेंद्र मोहन



कानपुर । नेशनल शुगर इंस्टिट्यूट में माइक्रो ब्रीवरी पाठ्यक्रम की शुरुआत हो गई है, इस विधि से अल्कोहल को तैयार कर उसे अलग-अलग फ्लेवर में बाजार में पेश किया जाएगा। पाठ्यक्रम के बारे में जानकारी देते हुए सहायक आचार्य अनूप कनौजिया ने बताया कि नई तकनीक से तैयार इस अल्कोहल की सबसे ज्यादा खपत बीयर बनाने वाली फैक्ट्रियों में होगी इस तैयार विधि से अल्कोहल को कई फ्लेवर में बाजार में उतारा जा सकेगा। इंस्टिट्यूट के निदेशक नरेंद्र मोहन ने बताया इस अल्कोहल को नई तकनीक से बनाया जा रहा है आने वाले समय में बीयर की डिमांड करीबन 7

प्रतिवर्ष बढ़ने की उम्मीद है इसी बात को ध्यान में रखते हुए नई विधि से अल्कोहल तैयार किया जा रहा है ताकि बाजार से जैसे डिमांड मिले उसे पूरा किया जा सके। उन्होंने बताया अच्छी गुणवत्ता वाली बीयर बनाने में आप हॉप्स का उपयोग आवश्यक है और बीयर में इसका प्रयोग मुख्य रूप से कड़वा स्वाद फ्लेवरिंग और स्टेबिलिटी एजेंट के रूप में उपयोग किया जाता है। उन्होंने बताया की तीन अलग-अलग प्रकार की बीयर लेगर, एले और स्टआउट को आमतौर पर बाजार में पसंद की जाती है, जिसमें लेगर की बाजार में अधिक डिमांड है। डॉ. आर. अनंतलक्ष्मी, अनूप कनौजिया आदि मौजूद थे।

NSI director inaugurates micro brewery operations

PIONEER NEWS SERVICE ■ KANPUR

Director of National Sugar Institute (NSI), Prof Narendra Mohan, while inaugurating the 'Micro Brewery' operations on Friday at the Institute said the 200 litre per day capacity brewery was being operated during each academic session to impart practical knowledge to the students of Industrial Fermentation & Alcohol Technology Course. He said during the current year also the students shall be given practical exposure about design features of plant and machinery and various unit operations involved in beer making. He said the institute provided them thorough training about



National Sugar Institute (NSI) Director Prof Narendra Mohan inaugurating the 'Micro Brewery' operations on Friday.

various ingredients used and operational parameters to be maintained for producing different beer qualities based on taste and concentration of alcohol. Assistant Professor Biochemistry Dr R Ananthalakshmi said the NSI used hops (a kind of flower) and malt (a germinated cereal grain) for making beer and other agents. She said use of hops was essential in good quality beer making and they were used primarily as a bittering, flavouring and stability agent in beer. Assistant Professor Sugar Engineering Anup Kanaujia, was also present on the occasion.

HALF MARATHON: The Confederation of Indian

Industries, Kanpur has always been in the forefront in CSR activities and one area where the CII had been making constant and sustained efforts was clean Ganga. Addressing the presspersons on Friday at the Merchants Chamber Auditorium, Director of Goldiee Group, Akash Goenka along with CII members informed that CII had decided to organise half marathon to further create awareness for clean Ganga and added that it will be conducted on November 6. He said it will be the endeavour of the CII to majorly contribute towards uplift of the city and cleanliness. Aditya Singh was also present on the occasion.



छात्रों को जानकारी देते एनएसआई के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन।

एनएसआई में माइक्रो ब्रीवरी का संचालन शुरू, छात्रों ने सीखी बीयर बनाने की प्रक्रिया

कानपुर, 16 सितम्बर। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में आज से माइक्रो ब्रीवरी का संचालन शुरू हो गया। प्रत्येक शैक्षणिक सत्र के दौरान 200 लीटर प्रति दिन की क्षमता वाली ब्रीवरी (बीयर यूनिट) का संचालन औद्योगिक किण्वकन और अल्कोहल प्रौद्योगिकी पाठ्यक्रम के छात्रों को व्यावहारिक ज्ञान प्रदान करने के लिए किया जाता है। छात्रों को संयंत्र और मशीनरी की डिजाइन तथा बीयर बनाने में शामिल विभिन्न इकाइयों के संचालन के बारे में विस्तृत जानकारी दी जाएगी। इस प्रकार हम उन्हें बीयर बनाने में प्रयोग होने वाली विभिन्न सामग्रियों एवं प्रक्रिया मापदण्डों के बारे में गहन प्रशिक्षण देते हैं। बीयर बनाने के लिए हाप्स (एक प्रकार का फूल), माल्ट (अंकुरित अनाज) का उपयोग और स्वाद के लिए अन्य एजेंटों का उपयोग बीयर के प्रकार के आधार पर करते हैं। एनएसआई के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन ने बताया कि बीयर बनाने में हाप्स का उपयोग आवश्यक है और बीयर में इसका प्रयोग कड़वा स्वाद, फ्लेवरिंग और स्टेबिलिटी के रूप में उपयोग किया जाता है। विश्व स्तर पर बीयर बाजार का आकार 2021 में 680.9 बिलियन अमेरिकी डालर और इसको 2022 से 2030 तक 7 फीसदी की चक्रवृद्धि दर से बढ़ने की उम्मीद है। संबंधित पाठ्यक्रम वाले विद्यार्थियों में ब्रीवरी में रोजगार के अवसर बढ़ेंगे।