24-06-2021

NSI director for smart packaging of sugar

PNS KANPUR

National Sugar Institute Director Prof Narendra Mohan, while chairing a virtual session on 'Sugar Quality, Consumption and Supply Chain Management' on Wednesday said the Indian sugar industry had to explore for better quality, safe procession and packaging. He said it should also work out better supply chain management and diversification into production of different types of sugars as per the market requirement.

Addressing the virtual lecture organised by Shrijee Process Engineering Works Ltd, Mumbai, Prof Mohan said during the pandemic and otherwise also sugar was consumed directly, unlike various other food items which were cleaned first and then consumed and this engendered the need for safe processing from farm to consumer. He said the sugar industry

was required to adopt food quality management systems and quality management systems to ensure consumer protection and to build up and maintain consumer trust. Prof Mohan said the sugar

industry in the country was



required to produce keeping in view quality requirements of common consumers, bulk consumers and exports. He said as about 60 per cent of the sugar produced was consumed by bulk consumers like pharmaceutical, beverage, confectionery and sweets industries, the sugar industry must pro-duce quality sugar like refined sugar, icing sugar, liquid sugar and brown sugar etc.

Discussing packaging, he said today the time had changed and thus there was a need for smart packaging, adding that it was shifting from bulk packaging. He said this would ensure proper weight, hygiene and proper distribution. He said in the sugar market there were many ways in which each type of sugar may be packed, ranging from a simple paperboard box to more convenient options such as re-sealable bags

Discussing the sugar demand-supply scenario, Prof Mohan said it was still surplus and keenly looking forward for export. He added that although during the current year the country was all set to achieve all time export of 6.5 million tons, yet the Indian sugar industry may consider pro-duction and export of valueadded specialty sugars like flavored sugars, low GI sugar, muscovado sugar and fortified sugars. He cited the example of Mauritius which had only a few factories but exported specialty sugars to over 50 countries and was the market leader.



कातिलेटी बेस चीनी प्रीडरायमन की जरसरत बीनी की गुपावता को ब्यान में रखा जाये। बूकि देश में उत्पादित लगमग 60ल चीनी का उपसोग थोक उपसोकाओं द्वारा किया जाता है, जिसमें दवा उसोज, पेच पतार्थ, कार्क्ववशनकों और निरावर्ड खोजो शांगिल है, बीनी उशोज को उद्योगों की मांज के अनुरूप रिफाईब शुरार, आइरिंग शुरार, लिकिस युगर और बाउन शुरार आदि का उत्पादन करना आवाश्यक है।



230/21 मेन रोड बर्श-2, १८२६ पेलेस, नई दिल्ली

EMAIL:dinartimesnews@gr OFF: 0512-2979962 RNI NO-UPHIN/2000/1446 तजपुर जातवालय के उन त- सामैध्व विद्य, पूर्व की

Director NSI Kanpur speaks on the topic "Sugar Quality, Consumption & Supply Chain Management"

To explore the overseas market and sell sugar at premium prices in the domestic market, Indian Sugar Industry has to look for better quality, safe processing & packaging, supply chain management and diversification into production of different type of sugars as per market requirement, said Narendra Mohan, Director, National Sugar Institute who was



speaking on the topic "Sugar Quality, Consumption & Supply Chain Management" during the expert lecture series organized by M/s Shrijee Process Engineering Works Ltd., Mumbai on virtual platform. Talking about the sugar demand-supply scenario, we are still surplus and looking for export. Although during the current year country is all set to achieve all time export of 6.5 million tonnes, yet Indian Sugar Industry may consider production and export of valued added specialty sugars viz. flavored sugars, low GI sugar, muscovado sugar and fortified sugars. He cited the example of Mauritius which has only few factories but exports specialty sugars to over 50 countries and is the market leader.

भेषनार चीनी उद्योग खाद्य गुणवत्ता प्रबंधन प्रणाली अपनाए

माई सिटी रिपोर्टर

कानपुर। नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट के निदेशक प्रोफेसर नरेंद्र मोहन ने कहा कि चीनी ऐसा उत्पाद है जिसे तैयार होने के बाद सीधे सेवन किया जाता है। इसे विभिन्न खाद्य वस्तुओं की तरह खाने के पहले धोया नहीं जाता है। कहा कि कोरोना काल में लोग खाद्य वस्तुओं की सफाई पर अधिक ध्यान दे रहे हैं। ऐसे में चीनी की पैकेजिंग पर खास ध्यान दिया जाना चाहिए। चीनी मिलें खाद्य गुणवत्ता प्रबंधन प्रणाली अपनाएं।

श्रीजी प्रोसेस इंजीनियरिंग वर्क्स मुंबई के बैनर तले चीनी गुणवत्ता, उपभोग एवं आपूर्ति श्रंखला प्रबंधन विषय पर सेमिनार का ऑनलाइन आयोजन किया गया। इसमें इंस्टीट्यूट के निदेशक प्रोफेसर नरेंद्र मोहन ने कहा कि घरेलू बाजार में प्रीमियम चीनी बेचने के लिए चीनी उद्योग को गुणवत्ता युक्त चीनी के निर्माण, सुरक्षित प्रसंस्करण, आक षंक पैकेजिंग, आपूर्ति श्रंखला प्रबंधन और बाजार की मांग के अनुरूप विविध गुणों युक्त चीनी के उत्पादन पर ध्यान केंद्रित करना चाहिए। गन्ने की कटाई से लेकर चीनी की पैकिंग तक की प्रक्रिया में सफाईयुक्त प्रसंस्करण जरूरी है। चीनी उद्योग मूल्यवर्धित उत्पादों जैसे फ्लेबर्ड शुगर, लो जीआई शुगर आदि के उत्पादन और निर्यात पर विचार कर सकता है। इस मौके पर मारीशस की स्पेशल शुगर का उदाहरण दिया गया। मारीशस 50 से अधिक देशों को चीनी निर्यात करता है।

