11-09-2020

गन्ने की कटाई-पेराई के बीच 24 घंटे की देरी से घटती है चीनी की माता

🗖 वर्चुअल कार्यक्रम में केन्या एवं नाइजीरिया आदि देशों से 200 से अधिक प्रतिभागी हुए

डोन्स का उपयोग कर सकती है। प्रो. मोहन ने आगे कहाकि चीनी मिल मालिकों को गोदाम में भंडारण के लिए आई चीनी को पहले उत्पादित -पहले विऋय के आधार पर बेचने के लिए रेडियो फ्रीक्वेंसी आइडेंटिफिकेशन टैग अपनाने पर ध्यान चाहिये। अरुणाचलम निदेशक स्वामीनाथन ने गुणवत्ता नियंलण, निर्यात को सुविधाजनक बनाने और उपभोक्ता संरक्षण के दुष्टिकोण से चीनी के प्रमाणन के महत्व पर प्रकाश डाला। उन्होंने कहाकि ग्राहकों के विश्वास और ब्रांड की विश्वनीयता में वृद्धि के साथ ही ग्राहकों को झुठे और भ्रामक दावों से भी बचाता है। गन्ना आपूर्ति प्रबंधन पर चर्चा करते हुए अफ्रीका परियोजना प्रबंधक डा. एन.आर. मुरली



कानपर, 9 सितम्बर। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान की ओर से शर्करा एवं संबद्ध उद्योगों में आपूर्ति प्रबंधन श्रुंखला विषय पर दो दिवसीय आनलाइन प्रशिक्षण कार्यऋम का उदघाटन करते हुए संस्थान के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन ने कहाकि कोविंड-19 महामारी के परिदुश्य में चीनी मिलों एवं आसवनियों के बाधारहित संचालन के लिए इस प्रकार के प्रशिक्षण कार्यक्रमों की महत्ता बढ़ जाती है। विभिन्न प्रतिबंधों को देखते हुए यह आवश्यक हो जाता है कि खेतो से चीनी मिलों तक गन्ने की आपूर्ति को सुनिश्चित करने हेतु उचित तरीके से अपनाया जाये। लगभग

एक चीनी मिल को गन्ने की आपूर्ति करते है एवं वेबिनार में शामिल निदेशक प्रो नरेन्द्र मोहन व अन्य। गंत्रे की कटाई से पेराई के बीच 24 घंटे की देरी होने पर इसमें उपस्थित चीनी ने गंत्रा आपूर्ति की विभिन्न प्रणालियों तथा नाव, रेल, बैलगाड़ी, ट्रैक्टर, की माला लगभग 5-10 प्रतिशत कम हो जाती है। यह माला विभिन्न प्रकार के वातावरण के तापमान और मौसम पर निर्भर करती है। प्रो. नरेंद्र मोहन ने आह्वान किया कि गन्ने के परिपक्वता की जानकारी, कटाई एवं आपर्ति प्रबंधन के लिए आधुनिकतम सूचना एवं संचार माध्यमों का इस्तेमाल किया जाये। उन्होंने कहाँकि आजकल डोन का उपयोग सामान्य बात है और चीनी मिलें गन्ने की फसलों की वास्तिवक स्थितियों की जानकरी के लिए नवीनतम तकनीकी युक्त

ट्रालियों और ट्रकों के माध्यम से गन्ने के परिवहन पर संक्षिप्त वितरण प्रस्तत किया। ग्लोबल केन शुगर, प्रबंध निदेशक डा. जी.एस. सी. राव ने चीनी क्षेत में आपूर्ति श्रंखला के कुशल प्रबंधन के लिए नवीनतम उपकरणों और प्रौद्योगिकी को अपनाने के बारे में चर्चा की। वर्चुअल प्लेटफार्म के तहत इस कार्यक्रम में केन्या एवं नाइजीरिया आदि देशों से 200 से अधिक प्रतिभागी शामिल हए। कार्यक्रम का संचालन कोर्स कन्वेर ब्रजेश सिंह ने किया।

पैकेजिंग पर ध्यान दें चीनी मिलें ः नरेन्द्र मोहन

है और कोविडन9 को देखते हुए उपभोक्ता भी खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता के प्रति जागरूक हैं। भारतीय पैकेजिंग संस्थान के संयक्त निदेशक सह क्षेत्रीय प्रबन्धक माधव चक्रवर्ती

ने चीनी की पैकेजिंग की विविध प्रणालियों की जानकारी दी। उन्होंने कहा कि चीनी एक ऐसा पदार्थ है, जो वातावरण

से नमी सोख कर समय बीतने के साथऱ्साथ खराब होने लगता है। आज के समय में स्पेशल शगर्स का बाजार बढता जा रहा है। ऐसे में इनकी पैकेजिंग भी विशेष सावधानी के साथ की जानी चाहिये ताकि इनका परिवहन सुगमता के साथ किया जा सके। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान के तकनीकी अधिकारी बुजेश सिंह ने चीनी प्रसंस्करण के दौरान चीनी को ऑटोमेटिक तौलने और डिस्पैच नियंत्रण की प्रणाली को प्रदर्शित किया। इस कार्यक्रम से डीसीएम श्रीराम के कार्यकारी निदेशक आरएल तमक सहित कई जानकार जुड़े थे।

उपभोक्ताओं के साथऱ्साथ निर्यात के उद्देश्य से पैकेजिंग पर विशेष ध्यान दें। यह बात राष्टीय शर्करा संस्थान में 'चीनी एवं सम्बद्ध उद्योगों के सप्लाई चेन

कानपुर (एसएनबी)। चीनी मिलें

प्रबंधन' विषय पर आयोजित दो दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम के समापन मौके पर संस्थान के निदेशक प्रो.नरेन्द्र मोहन ने कही।

कार्यक्रम के दौरान पैकेजिंग की विविध प्रणालियों की जानकारी दी गयी।

प्रशिक्षण कार्यक्रम के समापन मौके पर प्रो.नरेन्द्र मोहन ने कहा कि चीनी मिलों को उपभोक्ताओं के लिये एक किलोग्राम और निर्यात के उद्देश्य से एक टन तक के जम्बो पैक में चीनी की पैकेजिंग पर ध्यान देना चाहिये। आज के समय में स्वच्छ उत्पादन प्रक्रिया और जोखिम विश्लेषण व विशेष नियंत्रण केंद्र को अपनाने की आवश्यकता है। क्योंकि चीनी आवश्यक उपयोग की वस्तू

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में दो दिवसीय ऑनलाइन प्रशिक्षण का समापन

Experts discuss supply chain management in sugar industry

PIONEER NEWS SERVICE KANPUR

National Sugar Institute Director Prof Narendra Mohan stressed the need for devising and adopting proper methodology for ensuring sup-plies to and from the units in the present pandemic scenario. Highlighting the impor-

COVID-19 scenario for the smooth working of sugar fac-tories and distilleries during the two-day online training programme on 'Supply chain management in sugar & allied industries', Prof Mohan said keeping in view the various restrictions, it was important to devise and adopt proper methodology to maintain the

supply chain. He called upon greater use of information and communication technology for assessing maturity of sugar-cane, scheduling its harvest

and arranging supply. The NSI director said drones were very common

nowadays and sugar factories could also use them for assess-

ing the crop conditions. He also underlined sugar warehouse management through adoption of radio frequency identification tags to sell the sugar on 'first in-first out' basis

About 20,000-25,000 farmers supply sugarcane to the factories and with 24-hour delay in crushing, the sugar content may reduce by about 5 per cent to 10 per cent, depending upon the climatic conditions. Givaudan (India) Pvt Ltd

Director (Operations-India) Swaminathan Arunachalam highlighted the importance of certification of sugar for quality control, facilitating exports and also for consumer protection point of view. He said since India was a

sugar surplus country which was trying to export sugar to other countries, besides ISO 22000 & FSSAI certifications. under the present circumstances of COVID-19, it was important for the sugar indus-try to comply with IFS (International Food Standards) and SQF (Safe Quality Food) standards.

Elaborating on the impor-tance of certifications, he said it improved customer trust and brand reliability besides protecting consumers from false and misleading claims.

General Manager, Africa Projects, NR Murali, while speaking on sugarcane supply management, presented overview of different supply systems, transport of cane through boat, rail, bullock cart, tractor-trolleys and trucks.

He said due to scarcity of farm labour, sugar industry was going to face challenges and farm mechanisation was going to become important. He said the harvesting and transport costs were about Rs 1,000-1,200 per ton which may increase further. Murali added that looking

to the small land holdings and capacity of the farmers to and capacity of the failurers to invest, there was need for developing tractor-mounted cane harvesters, de-trashing machines and cane-loaders.

Global Canesugar Services Managing Director Dr GSC Rao discussed the application of latest tools and technologies for efficient management of supply chain in sugar sector. He advocated the use of

mobile based e-learning apps for farmers and man-less weighment of sugarcane using smart cards. He said GPS installed vehicles were important for better tracking of sup-plies from and to sugar factories and distilleries and this needs to be implemented.

Dr Rao said on output side, there was a need for hygienic consumer packing of sugar for branding, surety of weight and longer shelf life. The programme was attended by over 200 participants, including those from Kenya and Nigeria.





गन्ने की फसल पर ड्रोन से रखें नजर ताकि कम न हो मिठास

त्री की मिठास, उसकी गुणवत्ता के लिए है। रेडियो फ्रीक्वेंसी आइडेंटिफिकेशन के चीनी मिलें और डिस्टिलरी इकाइयां टैग का इस्तेमाल करके पता लगाया ड्रोन की मदद से खेतों में गन्ने की जा सकता है कि कौन सी शक्कर क्ते হ্য की कटाई से पेराई के बीच 24 घंटे बाद में हुआ है। मेसर्स गिवाउडन की देरी होने पर चीनी की मात्रा पांच इंडिया प्राइवेट लिमिटेड के निदेशक नी नर स

संस्थान की ओर से चीनी और उसके उन्होंने कहा कि कोविड-19 के समय पर प्रबंधन पर आयोजित ई-प्रशिक्षण इसकी आवश्यकता काफी है। भारत त्री षद में निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन ने दी। में चीनी सरपल्स है, जबकि इसका वे। उन्होंने कहा कि ड्रोन से गन्ने की अन्य देशों में निर्यात किया जा रहा है। परिपक्वता देखी जा सकती है, ग्लोबल केन शुगर के प्रबंध निदेशक जिससे रोग और कीड़े का आकलन डॉ. जीएससी राव ने किसानों के के गा हो सकेगा। इससे फसलों का हाल लिए ई-लनिंग एप और स्मार्ट कार्ड पता चल जाता है। चीनी मिल के प्रयोग की जानकारी दी। प्रशिक्षण र्या. मालिकों को भंडारण में रखी चीनी में केन्या, नाइजीरिया समेत देश पूर्व रेश

गी जागरण संवाददाता, कानपुर : चीनी चीनी की गुणवत्ता खराब नहीं होती फसल पर नजर रख सकती हैं। गन्ने पहले बनी है और किसका उत्पादन से 10 फीसद कम हो जाती है। स्वामीनाथन अरुणाचलम ने चीनी यह जानकारी राष्ट्रीय शर्करा के प्रमाणीकरण की जानकारी दी। को पहले उत्पादन पहले विक्रय की चीनी मिलों के अधिकारी और के आधार पर बैचना चाहिए, इससे विशेषज्ञ शामिल हुए।

कटाई व पेराई में अंतर से कम हो जाती है चीनी की मात्रा

कानपुर (एसएनबी)। गन्ने की कटाई और पेराई के बीच 24 घंटे की भी देरी गन्ने में उपस्थित चीनी की मात्रा को 5 से 10 फीसद कम हो जाती है। ऐसे में यह जरूरी है कि चीनी मिलों को गन्ना फसलों की वास्तविक स्थितियों की जानकारी के लिये नवीनतम तकनीकी का उपयोग करना चाहिये।

'शर्करा एवं सम्बद्ध उद्योगों में आपुर्ति प्रबंधन श्रंखला' विषय पर दो दिवसीय ऑनलाइन प्रशिक्षण कार्यक्रम में राष्ट्रीय शर्करा संस्थान के निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन ने कहा कि एक चीनी मिल को लगभग 20 से 25 हजार किसान गन्ने की आपूर्ति करते हैं। गन्ने की कटाई से पेराई के बीच 24 घंटे का भी अंतर हो जाता है तो गन्ने में चीनी की मात्रा 5 से 10 फीसद कम हो जाती है। ऐसे में चीनी मिलों को गन्ने की परिपक्वता की जानकारी. कटाई और आपूर्ति प्रबंधन को संचार माध्यमों का इस्तेमाल करना चाहिये। गिवाडाउन इंडिया के निदेशक स्वामीनाथन अरुणाचलम ने गुणवत्ता नियंत्रण और निर्यात को सुविधाजनक बनाने और उपभोक्ता संरक्षण के दुष्टिकोण से चीनी प्रमाणन के महत्व की जानकारी दी। ग्लोबल केन शुगर के प्रबंध निदेशक डॉ. जीएससी राय ने चीनी क्षेत्र में आपूर्ति श्रंखला के कुशल प्रबंधन के लिये नवीनतम उपकरणों को अपनाने की चर्चा की। वर्चुअल कार्यक्रम में भारत के अलावा केन्या, नाइजीरिया सहित कई देशों के 200 से अधिक प्रतिभागियों ने भाग लिया। कार्यक्रम का संचालन बुजेश सिंह ने किया।

चीनी की पैकेजिंग पर जोर छोटे व जंबो पैक बनाएं

माई सिटी रिपोर्टर

कानपुर। नेशनल शुगर इंस्टीट्यट (एनएसआई) में आयोजित दो दिवसीय ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर के समापन पर गुरुवार को निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन ने खराब होने वाला उत्पाद है। ऐसे में छोटे के घर तक पहुंचाया जाए। उपभोक्ताओं के लिए एक किलो तथा बनाया जाए। इसके लिए पैकेजिंग रणनीति बनाने की बहत जरूरत है।

निदेशक ने कहा कि कोरोना के चलते बारे में भी बताया गया।

एनएसआई के ऑनलाइन प्रशिक्षण शिविर का समापन

उपभोक्ता भी खाने-पीने की चीजों को लेकर जागरूक हो गए हैं। इसलिए खेत से लेकर फैक्टरी और दुकानों तक चीनी की पैकेजिंग पर विशेष ध्यान देने रणनीति बनाकर काम करना होगा। कहा। उन्होंने बताया कि चीनी जल्दी उत्पाद को उच्च गुणवत्ता के साथ ग्राहक

कहा कि आज के समय स्पेशल शगर व्यापार के लिए एक टन का जंबो पैक का बाजार बढ़ता जा रहा हैं। ब्राउन शुगर, आइसिंग शुगर और फोर्टिफाइड शुगर तकनीक की विभिन्न विधियां अपनाई जिनमें अन्य तत्वों का समावेश है उन्हें जाएं। कोरोना काल में इस तरह की ग्राहक पसंद कर रहे हैं। कहा कि अच्छे उत्पाद की बिक्री के लिए ग्राहकों का स्वच्छ उत्पादन प्रक्रिया और जोखिम विश्वास जीतने की जरूरत होती है। इस विश्लेषण विषय पर आयोजित शिविर में मौके पर पैकेजिंग की विभिन्न विधियों के

