12-10-2021

संस्थान के छात्र टेक्नोलॉजिस्ट व इंजीनियर न बनकर प्रोसेस मैनेजर बने

- शुगर इंडस्ट्री गन्ना किसानों का पूरा पेमेंट करें
- चीनी एक्सपोर्ट के लिए शुगर इंडस्ट्री को सब्सिडी दी जा रही
- शुगर इंडस्ट्री को आत्मनिर्भर बनने की दिशा में काम करे सब्सिडी पर निर्भर ना रहें
- शुगर मिलों को चाहिए कि वह 38 तरह की चीनी बनाएं जिसकी अलग-अलग खपत है

डीटीएनएन

कानपुर। स्टूडेंट्स सिर्फ टेक्नोलॉजिस्ट व इंजीनियर बनने तक सीमित ना रहे बल्कि वह प्रोसेस मैनेजर बने जिससे उनका और विकास होगा। देश की शुगर इंडस्ट्री बाय डिस्टलरी तेजी से ग्रुप कर रही है चीनी के साथ साथ हमारा फोकस एथेनाल पर है यह नेशनल शुगर इंस्टिट्यूट के प्रवास पर आए खाद्य केंद्रीय खाद्य वितरण सचिव सुधांशु पांडेय ने मीडिया इंटरेक्शन में दी। शुगर इंडस्ट्री को सरकार हर संभव मदद कर रही है चीनी निर्यात करने में भी सब्सिडी दी जा रही है चीनी का न्यूनतम मूल्य भी □31 प्रति किलोग्राम निर्धारित कर दिया गया है।

एन एस आई की टेक्नोलॉजी फैक्ट्री तक ले जाएं

केंद्रीय खाद्य एवं वितरण सचिव श्री पांडेय ने कहा कि शुगर मिलों को डिफरेंट टाइप की चीनी का उत्पादन करना चाहिए देश की चीनी मिलों को 38 प्रकार की चीनी बनाने की टेक्नोलॉजी मिली हुई है टेक्नोलॉजी का बेहतर उपयोग करके शुगर मिलों को आत्मनिर्भर बनने की दिशा में काम करना चाहिए नेशनल शुगर इंस्टिट्यूट जो टेक्नोलॉजी डिवेलप कर रहा है उसे लैब तक सीमित ना रखें शुगर मिलों को न्यू टेक्नोलॉजी को फैक्ट्री तक ले जाना चाहिए वैल्यू ऐडेड प्रोडक्ट पर भी शुगर मिलों को फोकस करना चाहिए ताकि वह अधिक से अधिक प्रॉफिट कमा सकें।

देश की 60ल चीनी मिलों में सल्फर रही चीनी बनाने की काबिलियत

नेशनल शुगर इंस्टिट्यूट के

डायरेक्टर ऑफिसर नरेंद्र मोहन अग्रवाल ने पत्रकार वार्ता में देश की 60ब चीनी मिलों में डिस्टल दी है और उस डिस्टलरी के फर्मेंटेशन से कार्बन डाइऑक्साइड गैस निकलती है इस कार्बन डाइऑक्साइड गैस का प्रयोग चीनी मिलों को शुगर केन जूस को साफ करने में करना चाहिए ताकि सल्फर रहित चीनी का उत्पादन किया जा सके। यही नहीं कार्बन डाइऑक्साइड गैस का यूज करके करीब 1.8 टन सल्फर डाइऑक्साइड की बचत कर सकते हैं । सल्फर रहित चीनी की मार्केट में डिमांड ज्यादा है। आज की कंडीशन में करीब 90ब चीनी मिलें सल्फर युक्त चीनी का उत्पादन कर रही हैं चीनी मिलों को बायो फूड बायो केमिकल और बायो वाटर पर फोकस करना चाहिए शुगर और एथेनाल इंडस्ट्री में इन्वेस्टमेंट करने का यह अच्छा समय है।

लैब व अन्य क्रियाकलापों की जानकारी ली

सचिव (खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण मंत्रालय), भारत सरकार ने आज राष्ट्रीय शर्करा संस्थान, कानपुर की विभिन्न अकादमिक, अनुसंधान एवं अन्य गतिविधियों का अवलोकन किया। सुधांशु पांडेय ने संस्थान स्थिति प्रायोगिक चीनी मिल, स्पेशलिटी सुगर डिवीजन, इथेनाल यूनिट, विभिन्न प्रयोगशालाओं के साथ ही उन्होंने नव निर्मित इंटरएक्टिव सेमिनार रूम एवं स्मार्ट कक्षाओं का निरीक्षण किया।

डिफरेंट क्वालिटी की शुगर बनाने की प्रक्रिया देखी

सचिव (खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण मंत्रालय), भारत सरकार ने विभिन्न स्पेशलिटी शुगर जैसे ब्राउन शुगर लिक्विड शुगर फ्लेवर शुगर इ के निर्माण की प्रक्रिया को जानने में दिलचस्पी दिखाई जिसकी कनफेक्शनरी एवं बेकरी उद्योग में बड़ी मांग है। उन्होंने कहा कि वर्तमान में विश्व बाजार में इस प्रकार की चीनी की आपूर्ति मुख्यत- मारीशस द्वारा की जाती है एवं भारतीय चीनी उद्योग द्वारा इस प्रकार की चीनी के निर्यात में राष्ट्रीय शर्करा संस्थान, कानपुर एक महत्वपूर्ण भूमिका निभा सकता है।

न्यू टेक्नोलॉजी और न्यू प्रोडक्ट पर फोकस करें

संस्थान के अधिकारियों कर्मचारियों एवं छात्रों को संबोधित करते हुए उन्होंने छात्रों को तेजी से बदलते हुए तकनीकी परिदृष्य के साथ सामंजस्य स्थापित करने हेतु प्रेरित किया ताकि वह एक सक्षम प्रोसेस मैनेजर बन सकें। उन्होंने नई तकनीकों एवं उत्पादों को विकसित करने पर जोर दिया ताकि चीनी मिलों की आय बढ़ाकर सभी अंशधारकों को इसका लाभ पहुंचाया जा सके।

सचिव ने विभिन्न प्रयोगशालाओं का किया निरीक्षण

कानपुर (नगर छाया समाचार)। सुधांशु पांडेय, सचिव (खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण मंत्रालय), भारत सरकार ने राष्ट्रीय शर्करा संस्थान, कानपुर की विभिन्न अकादमिक, अनुसंधान एवं अन्य गतिविधियों का अवलोकन किया। इस अवसर पर सुधांशु पांडेय ने संस्थान स्थिति प्रायोगिक चीनी मिल, स्पेशलिटी सुगर डिवीजन, इथेनाल यूनिट, विभिन्न प्रयोगशालाओं के साथ ही उन्होंने नव निर्मित Interactive Seminar Room एवं स्मार्ट कक्षाओं का निरीक्षण किया।

सचिव (खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण मंत्रालय), भारत सरकार ने विभिन्न स्पेशलिटी शुगर जैसे Icing Sugar, Brown Sugar, Liquid Sugar एवं Flavored Sugar के निर्माण की प्रक्रिया को जानने में दिलचस्पी दिखाई। जिसकी कनफेक्शनरी एवं बेकरी उद्योग में बड़ी मांग है। उन्होंने कहा कि वर्तमान में विश्व बाजार में इस प्रकार की चीनी की आपूर्ति मुख्यतः मारीशस द्वारा की जाती है एवं भारतीय चीनी उद्योग द्वारा इस प्रकार की चीनी के निर्यात में राष्ट्रीय शर्करा संस्थान, कानपुर एक महत्वपूर्ण भूमिका निभा सकता है।

सचिव (खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण मंत्रालय), भारत सरकार ने संस्थान द्वारा चीनी उद्योग के सह उत्पादों एवं कचरे से अनेक value added product यथा बैनीलीन, डायट्री फायबर एवं सरफेक्टेंट इत्यादि बनाये जाने की तकनीक विकसित करने की प्रशंसा की। इस अवसर पर संस्थान के निदेशक नरेन्द्र मोहन ने उनको सल्फर रहित चीनी बनाने की एक नई प्रक्रिया की जानकारी भी दी। जिसके द्वारा आसवनियों से प्राप्त कार्बनडाईऑक्साइड का प्रयोग गन्ने के रस को साफ करने में सल्फरडाई ऑक्साइड के स्थान पर किया जा सकता है। श्री मोहन ने बताया कि ऐसा करने से भरतीय चीनी उद्योग प्रतिवर्ष 1.8 लाख टन सल्फरडाईऑक्साइड की बचत कर सकता है। सचिव (खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण मंत्रालय), भारत सरकार ने इस प्रकार की सभी तकनीकों को प्रयोगशाला से फैक्टरी स्तर तक पहुँचाने हेतु प्रयास करने को कहा।

संस्थान के अधिकारियों/कर्मचारियों एवं छात्रों को संबोधित करते हुए उन्होंने छात्रों को तेजी से बदलते हुए तकनीकी परिदृष्य के साथ सामंजस्य स्थापित करने हेतु प्रेरित किया ताकि वह एक सक्षम प्रोसेस मैनेजर बन सके। उन्होंने नई तकनीकों एवं उत्पादों को विकसित करने पर जोर दिया ताकि चीनी मिलों की आय बढ़ाकर सभी अंशधारकों को इसका लाभ पहुंचाया जा सके।

एनएसआई का निरीक्षण किया, कचरे से बहुउत्पाद को सराहा

❑ सचिव ने छात्रों से संवाद, चीनी निर्यात पर किया मंथन

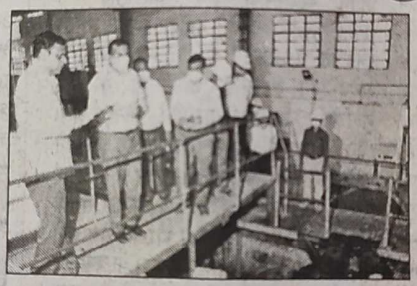
कानपुर, 11 अक्टूबर। आइसिंग शुगर, ब्राउन शुगर, लिक्विड शुगर, फ्लेवर्ड शुगर जैसी स्पेशलिटी शुगर तैयार कर वैश्विक बाजार तक पहुंच सकता है। अभी तक इस क्षेत्र में मॉरीशस का कब्जा है। भारत सरकार, खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण मंत्रालय के सचिव सुधांशु पांडेय ने बताया कि नई तकनीक विकसित करने के साथ चीनी मिल से निकलने वाले वेस्ट से बहुउत्पाद तैयार किये जाने पर खुशी जाहिर की। आज दोपहर सचिव सुधांशु पांडेय ने राष्ट्रीय शर्करा संस्थान का निरीक्षण किया। उन्होंने प्रायोगिक चीनी मिल, स्पेशलिटी शुगर डिवीजन, इथेनॉल यूनिट, इंटरेक्टिव सेमिनार रूम, स्मार्ट क्लास रूम को देखा और विभिन्न स्तर पर जानकारियां ली। बाद में सचिव ने संस्थान के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन और वैज्ञानिक के साथ एक बैठक की, जिसमें चीनी मिल के कचरे से वैनीलीन, डायट्री फाइबर, सरफेक्टेंट जैसे बहुउत्पाद विकसित करने की तकनीक के बारे में जानकारी ली। इस तकनीक में आसवनियों से प्राप्त कार्बन डाई ऑक्साइड का प्रयोग गन्ने के रस को साफ करने में सल्फरडाईऑक्साइड के स्थान पर किया जा सकता है। इससे प्रति वर्ष 1.8 लाख टन सल्फरडाईऑक्साइड की बचत होगी। बाद में सचिव ने छात्रों से भी संवाद किया। गन्ने के बकाया भुगतान, इथेनॉल उत्पादन, चीनी निर्यात पर भी विचार-विमर्श हुआ।

निरीक्षण करते सचिव सुधांशु पांडेय, निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन।

प्रयोगशाला से फैक्ट्रियों तक पहुंचाएं

अभिनव शुगर तकनीक व उत्पाद : सुधांशु पांडेय

कानपुर (एसएनबी)। केन्द्रीय सचिव, खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण सुधांशु पांडेय ने सोमवार को राष्ट्रीय शर्करा संस्थान का दौरा कर संस्थान के क्रियाकलापों व भावी योजनाओं की जानकारी ली। उन्होंने इस अवसर पर चीनी उद्योग प्रतिनिधियों से गन्ने के बकाया भुगतान, इथेनॉल उत्पादन एवं चीनी के निर्यात पर चर्चा की। उन्होंने इस अवसर पर शर्करा संस्थान में विकसित शुगर डिस्टलरीज उद्योग की बेहतरी से संबंधित विभिन्न तकनीक व उत्पादों को प्रयोगशाला से फैक्ट्रियों तक पहुंचाने के प्रयास पर भी जोर दिया।



राष्ट्रीय शर्करा संस्थान का निरीक्षण करते केंद्रीय सचिव खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण सुधांशु पांडेय। फोटो : एसएनबी

सचिव श्री पांडेय ने संस्थान में विभिन्न स्पेशलिटी शुगर जैसे आईसिंग शुगर, ब्राउन शुगर, लिक्विड शुगर व फ्लेवर्ड शुगर के निर्माण की प्रक्रिया जानने में दिलचस्पी दिखाई, जिसकी कनफेक्शनरी एवं बेकरी उद्योग में भारी मांग है। उन्होंने कहा कि वर्तमान में विश्व बाजार में इस प्रकार की चीनी की आपूर्ति मुख्यतः मॉरीशस द्वारा की जाती है। इस प्रकार की चीनी के निर्यात में शर्करा संस्थान महत्वपूर्ण भूमिका निभा सकता है। उन्होंने चीनी उद्योग के सह-उत्पादों एवं कचरे से अनेक मूल्यवर्द्धित उत्पाद बनाये जाने की तकनीक को सराहा। संस्थान के निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन ने सल्फर रहित चीनी बनाने की नई तकनीक की जानकारी दी, जिसके द्वारा आसवनियों से प्राप्त कार्बनडाईआक्साइड का प्रयोग गन्ने के रस को साफ करने में किया जा सकता है। ऐसा करने से भारतीय चीनी उद्योग प्रति वर्ष 1.8 लाख टन सल्फरडाईआक्साइड की बचत कर सकता है। उन्होंने इस अवसर पर छात्रों से संवाद कर उन्हें एक सक्षम प्रोसेस मैनेजर बनने की सलाह दी। उन्होंने नई तकनीक व उत्पादों से चीनी मिलों की आय बढ़ाकर अंशधारकों को लाभ पहुंचाने की बात कही।

कानपुर नगर। सुधांशु पांडेय, सचिव (खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण मंत्रालय), भारत सरकार ने राष्ट्रीय शर्करा संस्थान, कानपुर की विभिन्न अकादमिक, अनुसंधान एवं अन्य गतिविधियों का अवलोकन किया। इस अवसर पर सुधांशु पांडेय ने संस्थान स्थित प्रायोगिक चीनी मिल, स्पेशलिटी सुगर डिवीजन, इथेनाल यूनिट, विभिन्न प्रयोगशालाओं के साथ ही उन्होंने नव निर्मित Interactive Seminar Room एवं स्मार्ट कक्षाओं का निरीक्षण किया।सचिव (खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण मंत्रालय), भारत सरकार ने विभिन्न स्पेशलिटी शुगर जैसे Icing Sugar, Brown Sugar, Liquid Sugar °ß´ Flavored Sugar के निर्माण की प्रक्रिया को जानने में दिलचस्पी दिखाई। जिसकी कनफेक्शनरी एवं बेकरी उद्योग में बड़ी मांग है। उन्होंने कहा कि वर्तमान में विश्व बाजार में इस प्रकार की चीनी की आपूर्ति मुख्यतः मारीशस द्वारा की जाती है एवं भारतीय चीनी उद्योग द्वारा इस प्रकार की चीनी के निर्यात में राष्ट्रीय शर्करा संस्थान, कानपुर एक महत्वपूर्ण भूमिका निभा सकता है।संस्थान के अधिकारियों/ कर्मचारियों एवं छात्रों को संबोधित करते हुए उन्होंने छात्रों को तेजी से बदलते हुए तकनीकी परिदृष्य के साथ सामंजस्य स्थापित करने हेतु प्रेरित किया ताकि वह एक सक्षम प्रोसेस मैनेजर बन सके। उन्होंने नई तकनीकों एवं उत्पादों को विकसित करने पर जोर दिया ताकि चीनी मिलों की आय बढ़ाकर सभी अंशधारकों को इसका लाभ पहुंचाया जा सके।

इस अवसर पर सचिव (खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण मंत्रालय), भारत सरकार ने चीनी उद्योगों के प्रतिनिधियों से गन्ने के बकाया भुगतान, इथानॉल उत्पादन एवं चीनी के निर्यात पर गहन चर्चा की। चीनी उद्योग से M/s Bajaj Sugar Chini Ltd, M/s Balrampur Chini Mills Ltd, M/s Dalmia Sugar Ltd, M/s DCM Sriram Sugar Ltd इत्यादि के प्रतिनिधि शामिल थे।

किसानों के बकाये का भुगतान करें चीनी मिलें

कानपुर। चीनी मिलें अपनी मार्केटिंग पर ध्यान देकर मुनाफा कमाएं और किसानों के बकाये का भुगतान करें। चीनी निर्यात हो रही है, इथेनॉल उत्पादन से अच्छी कमाई भी हो रही। ऐसे में किसानों का भुगतान रोकने का कोई कारण नहीं है। केंद्रीय सचिव खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण सुधांशु पांडेय ने सोमवार को नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट (एनएसआई) में चीनी मिलों के प्रतिनिधियों से यह बात कही। उन्होंने एनएसआई के विभिन्न विभागों का निरीक्षण किया। उन्होंने कहा कि अब चीनी मिलें सरकार के सहारे न रहें, अपने को मजबूत करें। वर्तमान में 38 प्रकार की चीनी बनाई जा रही है। एनएसआई के निदेशक प्रोफेसर नरेंद्र मोहन ने कहा कि गन्ने के रस को साफ करने के लिए डिस्टलरी से निकलने वाली कार्बन डाई ऑक्साइड का प्रयोग सल्फर डाई ऑक्साइड के स्थान पर किया जा सकता है। इससे चीनी उद्योग में हर साल 1.8 लाख टन सल्फर डाई ऑक्साइड की बचत होगी। (ब्यूरो)

भारत सरकार के सचिव ने किया अनुसंधान की गतिविधियों का अवलोकन

रिपोर्टर सुमित कुमार दैनिक लोक जनसंदेश

कानपुर नगर - सोमवार को भारत सरकार के खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण मंत्रालय के सचिव श्री सुधांशु पांडे द्वारा राष्ट्रीय शर्करा संस्थान कानपुर की विभिन्न अकादमिक अनुसंधान एवं अन्य गतिविधियों का अवलोकन किया गया सचिव श्री पांडे जी द्वारा संस्थान की स्थिति को प्रयोगिक चीनी मिल स्पेशलिटी शुगर डिवीजन इथेनॉल यूनिट विभिन्न प्रयोगशालाओं के साथ उन्होंने नवनिर्मित एवं स्मार्ट कक्षाओं का निरीक्षण किया इस अवसर पर संस्थान के निदेशक नरेंद्र मोहन ने उनको सल्फर रहित चीनी बनाने की नई प्रक्रिया की जानकारी भी दी जिसके द्वारा आसमानों से प्राप्त कार्बन डाइऑक्साइड का प्रयोग गन्ने के रस को साफ करने में सल्फर ऑक्साइड के स्थान पर किया जा सकता है इस अवसर पर सचिव खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण मंत्रालय भारत सरकार ने चीनी उद्योग के प्रतिनिधियों से गन्ने के बकाया भुगतान इथानॉल और उत्पादन एवं चीनी के निर्यात पर गहन चर्चा की