26-09-2020

चीनी मिलों के लिए पेराई सत्न एक अक्टूबर से, नये मानक तय

🗖 निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन की अध्यक्षता में हुई शर्करा मानकों को लेकर विशेषज्ञ समिति की बैठक

तैयार कर जारी किये जाते है। भारत में स्थित सभी चीनी मिलों के लिए प्रत्येक पेराई सल में राष्ट्रीय शर्करा संस्थान, कानपुर से यह मानक ऋय किये जाने आवश्यक है। चीनी मिलें इन्ही मानकों के अनुसार अपने यहां निर्मित चीनी के ग्रेड का निर्धारण करती है। चीनी मिलें अपनी सुविधानुसार इन मानकों को निश्चित शुल्क का भुगतान कर संस्थान से आनलाइन माध्यम से मंगवा सकती है। इसको लेकर आज शर्करा मानकों से संबंधित विशेषज्ञ समिति की बैठक राष्ट्रीय शर्करा संस्थान कानपुर के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन की



दर्शाता है। वहीं 31 एवं 30 चीनी कार्यक्रम में शामिल निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन व अन्य।

के रंगों की श्रेणी जिसमें 31 इकलौता देश है जहां पर आम उपभोक्ता के हितों की रक्षा के लिए इस 🛛 निदेशालय, नई दिल्ली एवं शृगर टेक्ननोलाजिस्टस एसोसिएशन आफ प्र कार के चीनी के मानक प्र तिवर्ष राष्ट्रीय शर्करा संस्थान, कानपुर द्वारा 🛛 इंडिया नई दिल्ली के प्र तिनिधि भी शामिल हुए।

कानपुर, 25 सितम्बर। चीनी मिलों

के लिए पेराई सल 2020-21 हेतु

नये मानक जारी कर दिये गये हैं। यह

मानक एक अक्टूबर 2020 से 30

अक्टूबर 2021 तक प्रभावी रहेंगे।

नये सत हेतु मानक, चीनी के दाने के आकार एवं उसके रंग पर

आधारित सात श्रेणियां एल-31, एल-30, एम-31, एम-30,

एस-31, एस-30 एवं एस-31

श्रेणियों में विभाजित किये गये हैं।

एल, एम, एस, एवं एसएस ऋमश

चीनी के दाने के आकार एल-

लार्ज, एम-मीडियम, एस-स्माल एवं एसएस-सुपर स्मॉल को



बेहतर गुणवत्ता की चीनी को प्रदर्शित करता है। एनएसआई के अध्यक्षता में सम्पन्न हुई। इस बैठक में भारतीय गन्ना अनुसंधान निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन ने बताया कि भारत संभवता विश्व का संस्थान, लखनऊ, भारतीय चीनी मिल संघ, लखनऊ, शर्करा



कानपुर न्यूज 🖤

भारत दुनिया का पहला देश जहां शुगर स्टैंडर्ड जारी होता



शुगर मिल इसी स्टैंडर्ड के अनुरूप चीनी का प्रोडक्शन करेंगी

शुगर मिल मानक के अनुसार अपनी चीनी का ग्रेड तय करती

डीटीएनएन

कानपुर। भारत दुनिया का पहला देश है जहां चीनी मिले अपनी चीनी का ग्रेड तय करती हैं कि यह चीनी किस ग्रेड की है अगर जारी रहेंडर्ड के अनुसार चीनी मिलों ने अपनी चीनी मार्केट में न उतारी तो उनके खिलाफ एक्शन लिया जाता है। राजस्थान शुगर इंस्टिट्सूट शुगर मिलों के लिए स्टेंडर्ड जारी करता है भी शुक्रवार की शाम कमेटी ने स्टेंडर्ड जारी कर दिए हैं अब यह शुगर स्टेंडर्ड चीनी मिलों को एनएसआई से खरीदने होंगे।

एल एम एस केटेगरी में शुगर स्टैंडर्ड तय

नेशनल शुगर इंस्टिट्यूट के डायरेक्टर प्रोफेसर राजेंद्र मोहन अग्रवाल ने बताया चीनी मिलों के लिए शुगर स्टैंडर्ड 7 केटेगरी में जारी कर दिए गए हैं शुगर मिल मैनेजमेंट इन शुगर स्टेंडर्ड को नेशनल शुगर इंस्टिट्यूट से ऑनलाइन परवेज कर सकता है कोविड-19 की वजह से शुगर मिलों को यह सुविधा दी जा रही है वीते शुरुवार की शाम शुगर स्टेंडर्ड जारी करने वाली कमेटी ने नेशनल शुगर इंस्टिट्यूट में मीटिंग की और 7 केटेगरी के शुगर स्टेंडर्ड जारी कर दिए मीटिंग में एनएसआई झयरेक्टर मारतीय गन्ना अनुसंधान संस्थान मारतीय चीनी मिलसंघ, शर्करा निदेशालय नई दिख्री ,टेक्नोलॉजिस्ट एसोसिएशन के प्रतिनिधियों ने इस अहम मीटिंग में शिरकत की। मीटिंग की अध्यक्षता नेशनल शुगर इंस्टिट्यूट के झयरेक्टर प्रोफेसर नरेंद्र मोहन अग्रवाल ने की जिसमें एल एम एस केटेगरी के ग्रेड जारी किए गए।

चीनी मिलों को पेराई सत्र के लिए मानक जारी

कानपुर। शर्करा मानकों से संबंधित विशेषज्ञ समिति की बैठक शुक्रवार को राष्ट्रीय शर्करा संस्थान(एनएसआई) में हुई। संस्थान के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन ने बताया कि चीनी मिलों को पेराई सत्र 2020-21 के लिए नए मानक जारी किए गए हैं। मानक, चीनी के दाने के आकार, और उसके रंग पर आधारित सात श्रेणियों में विभाजित किए गए



हैं। यह मानक एक अक्तूबर से 30 सिंतबर 2021 तक प्रभावी रहेंगे। बैठक में भारतीय गन्ना अनुसंधान संस्थान लखनऊ, भारतीय चीनी मिल संघ लखनऊ, शर्करा निदेशालय नई दिल्ली और शुगर टेक्नोलॉजिस्ट्स एसोसिएशन आफ ईंडिया नई दिल्ली के प्रतिनिधि मौजूद रहे।

Sugar standards released for new crushing season

KANPUR (PNS): Sugar standards for the crushing season 2020-21 were released on Friday at the National Sugar Institute here. They will become effective from October 1, 2020 and remain in force till September 30, 2021.

The expert committee on sugar standards has approved a set of seven sugar standards in seven grades — L31, L30, M31, M30, S31, S30 and SS31. The standards have been prepared after carrying out a survey of the existing sugar quality on pan-India basis and then taking up preparation of these standards using scientific techniques of crystal size, colour measurement by measuring the reflectance value. NSI Director Prof

Narondra Mohan, said that L, M, S and SS denoted crystal size as large, medium, small and super small while 31 and 30 represented the colour series with 31 being superior white. He said India was perhaps

He said India was perhaps the only country providing such sugar standards in physical form for ease of quality control and consumer protection.

Prof Mohan said to facilitate the sugar factories, these sugar standards could be procured from the institute online. He said the released standards were a joint effort of NSI, Indian Institute of Sugarcane Research, Directorate of Sugar, Sugar Technologists Association of India and Indian

Sugar Mills Association. Earlier, Joint Secretary (Sugar and Administration) Subodh Kumar Singh had called upon the sugar factories to take effective steps for waste management in order to maintain the eco-system in the larger interests of society. He said sugar industry had

He said sugar industry had gone a long way in improvising its working in all spheres but still there was need to improvise on fresh water usage to conserve the natural resources.

Kumar said one had to ensure a clean and green sugar industry through technological interventions and removing the tag of a polluting industry by 2030.

Prof Mohan stressed upon the importance to conserve water so as to reduce fresh water consumption and to lower effluent generation. He said presently the fresh water consumption in sugar factories was about 10-15 litres/ton on sugarcane crushed and a meagre 10 per cent reduction

may result in fresh water savings to the extent of 30 million cu/m per year.

cu/m per year. He said one had to work on setting up small treatment plants at various unit operations to treat and recycle the water as per its quality rather than sending all the waste water as effluent to main effluent treatment plant.

He added that the surplus condensates from various heat exchangers could be recycled after desired treatment and mooted that sugar factories should create 'environment cells' to monitor and minimise pollution.