

CITY DIGEST



Expert committee releases seven sugar grades

Sugar grades released

A meeting of the expert committee under the chairmanship of director, National Sugar Institute, Kanpur approved and released seven sugar grades for the Sugar Season 2014-15. The meeting was held at the institute campus to approve and release the sugar grades L 31, L 30, M 31, M 30, S 31, S 30 and SS 31. Talking to TOI, Narendra Mohan, director NSI said these sugar standards have been prepared on the basis of crystal size and colour in terms of Modulated Reflectance Value.

Water crisis: More than 400 families of Chetana building, Bhargawa Estate and Barfkhana area in Civil Lines have gone without water supply for the last fortnight. In a representation to DM, residents of Chetna building apprised her about Jal Sansthan's failure to fulfill their water demand. They alleged that Jal Sansthan officials have been unable to locate the fault. The families in their memorandum urged the District magistrate to solve their problem at the earliest as they were facing acute water crisis. Ajeet Singh Dare of Chetna Building said that last water supply was on January 1. Vishal Agarwal another resident of the affected area said that Jal Sansthan teams had failed to locate the fault. As soon as they would locate the fault they would repair and restore the normal water supply in the area.

LIC's special campaign: LIC of India has launched a 'special campaign for revival of lapsed policies' of its policyholders. The camp will be organised from January 15 to February 28 at LIC office. All policies, which are in lapsed condition for more than six months including policies lapsed for more than 5 years from first unpaid premium as on the date of revival will be eligible for revival. Policies can be revived with concession. Awareness programme.

Based on quality, size, panel approves 7 grades of sugar

HT Correspondent

htcitykanpur@hindustantimes.com

KANPUR: The five-member expert committee on Friday approved the seven gradation categories of the sugar at a meeting held at the National Sugar Institute (NSI) on Friday.

With this, it would become mandatory for sugar factories to mark their products with grades as per the quality on sugar bags.

The committee was constituted by the government to categorise the sugar produced in different sugar producing states of the country on the basis of its quality.

Chairman of the expert committee Dr Narendra Mohan said the committee approved and released seven categories of the sugar. These included L-31, L-30, M-31, M-30, S-31, S-30 and SS-31. The sugar factories would now mark their products on sugar bags on the basis of the sugar quality denoted by the grading, he said. He said the size of the sugar crystals was indicated as L (large), M (medium), S (small) and SS (super small) while the number 31 and 30 was given to sugar crystals on the basis of their colour. Sugar crystal marked as 31 had the most superior colour, he said.

He said the sugar quality in the country had considerably improved and hence it was given grade 30 and 31. Till last year, the

MARK YOUR SUGAR

- The size of the sugar crystals was indicated as L (large), M (medium), S (small) and SS (super small)
- While the number 31 and 30 was given to sugar crystals on the basis of their colour.
- Sugar crystal marked as 31 had the most superior colour
- The grades have been prepared after a thorough study of sugar being produced in the different sugar producing states of the country and the gradation was done on the



■ NSI director Dr Narendra Mohan was the chairman of the expert committee. basis of the size of the crystal and colour.

Indian sugar was graded at 29 standards, he added.

Dr Mohan said the grades have been prepared after a thorough study of sugar being produced in the different sugar producing states of the country and the gradation was done on the basis of the size of the crystal and colour.

He said it would mandatory for sugar factories to put these grades on sugar bags as this would give a fair idea to the consumer of the sugar quality.

The five-member expert committee included managing director of co-operative sugar factories, secretary UP sugar mills association, President sugar technologists

association of India, Directorate of Sugar and Indian Institute of Toxicology Research, Dr Mohan said. He said the scientists at NSI were making efforts to develop technologies for extracting Ethanol from other sources like Cassava and Sweet Sorghum to meet the increasing demand of ethanol for blending in petrol. At present, the molasses was only source of getting ethanol, he added.

He further said that to evolve new technologies a high level technological seminar on 'use of B heavy molasses or alternate feedstock for maximizing ethanol production' was held at New Delhi on January 21 this year.

हिन्दुस्तान 17 जनवरी 2015

हर वर्ष 20 लाख टन खपत से अधिक देश में चीनी उत्पादन

देश में बढ़ती जा रही 'मिठास'

एनएसआई

कानपुर | विश्व संवाददाता

भारतीयों में मिठास क्यों है? इसका जवाब भले ही कोई हो लेकिन सच यह है कि देश में चीनी उत्पादन खपत से कहीं ज्यादा हो रहा है। ऐसे में चीनी के दाम कम हैं। सोने पर सुहागा यह कि देश कच्ची चीनी का आयात भी कर रहा है। इससे उपभोक्ता वर्ग को भले लाभ हो लेकिन सच्चाई यह है कि चीनी उद्योग पर सीधा असर पड़ रहा है। लिहाजा सरकार को चाहिए कि वह इंपोर्ट ड्यूटी 25 से बढ़ाकर 40 फीसदी कर दे और चीनी निर्यात में सब्सिडी देने की दर तब कर दे।

एनएसआई के निदेशक प्रोफेसर नरेन्द्र मोहन, नेशनल फेडरेशन ऑफ को-ऑपरेटिव शुगर फैक्ट्रीज के प्रबंध निदेशक एमजी जोशी, दि शुगर टेक्नालॉजिस्ट एसोसिएशन ऑफ इण्डिया के डॉ. जीएससी राव और उत्तर



एनएसआई में देश में चीनी उत्पादन के लिए मानक निर्धारित किए गए।

प्रदेश चीनी मिल संघ के सचिव दीपक गुप्ता पत्रकारों से मुखातिब हुए। चीनी और चीनी मिलों की समस्याओं के बारे में उनका कहना था कि विवाद की सही वजह उत्पादन और खपत में भारी अन्तर है। पिछले पांच वर्षों में 75 लाख टन

चीनी का खपत से अधिक उत्पादन हुआ है। वर्तमान सत्र में भी 20 लाख टन चीनी का अधिक उत्पादन है। ऐसे में समस्याएं स्वाभाविक हैं।

कैसे दूर हो सकता है संकट : खपत से अधिक उत्पादन के बाद भी कच्ची

चीनी इंपोर्ट करनी पड़ती है। इंपोर्ट ड्यूटी केवल 25 फीसदी है। देश में पैदा हो रही अधिक चीनी का एक्सपोर्ट इसलिए नहीं हो पाता क्योंकि बाहरी देशों में चीनी के दाम कम हैं। ऐसे में केन्द्र सरकार को एक मांग पत्र सौंपा गया था। इसमें इंपोर्ट ड्यूटी 25 से बढ़ाकर 40 फीसदी करने की बात कही गई थी ताकि इंपोर्ट को हतोत्साहित किया जा सके। दूसरा निर्यात के लिए सरकार से सब्सिडी की मांग की गई थी। सत्र 2013-14 और 2014-15 में सब्सिडी देने का फैसला तो हुआ लेकिन सब्सिडी कितनी मिलेगी उसका निर्णय हर माह होना था। 40 लाख टन चीनी निर्यात के लिए सब्सिडी की दर तब न हो पाने से यह काम बाधित हो गया।

डॉलर और रुपया में फेंसी सब्सिडी : सब्सिडी के लिए हर माह बैठक इसलिए रखी गई थी ताकि डॉलर और रुपया के आधार पर सब्सिडी तय की जा सके। ऐसा न होने से चीनी उद्योग का प्रभावित होना स्वाभाविक है।

एनएसआई ने दिए चीनी उत्पादन के नए मानक

कानपुर | विश्व संवाददाता

तरीका बदला

सत्र 2014-15 के लिए राष्ट्रीय शर्करा संस्थान (एनएसआई) के निदेशक प्रोफेसर नरेन्द्र मोहन की अध्यक्षता में हुई एक्सपर्ट कमेटी की बैठक में चीनी मिलों के लिए चीनी के नए मानक रिलीज कर दिए गए। अब सभी चीनी मिलों को इन्हीं मानक पर उत्पादन करना होगा।

एनएसआई में हुई इस उच्च स्तरीय बैठक में प्रबंध निदेशक, राष्ट्रीय सहकारी चीनी मिल संघ, सचिव, उत्तर प्रदेश चीनी मिल संघ, अध्यक्ष, शुगर टेक्नालॉजिस्ट्स एसोसिएशन आफ इंडिया, शर्करा निदेशालय, नई दिल्ली व भारतीय विश्व विज्ञान अनुसंधान संस्थान के विशेषज्ञ उपस्थित रहे। लंबी चर्चा के बाद प्रस्तावित मानकों को जारी कर दिया गया।

यह हो भी चीनी के मानक : एक्सपर्ट समिति ने पेराई सत्र 2014-15 के लिए सात शर्करा मानकों (शुगर स्टैंडर्ड लार्ड (एल) -31, एल-30, मीडियम (एम) -31, एम-30, स्मॉल (एस) -31, एस-30 एवं सुपर स्मॉल (एसएस) -31 को स्वीकृत एवं रिलीज किया। चीनी मिलें अपने उत्पादों को इन्हीं शर्करा मानकों एल, एम, एस एवं एसएस (एल, एम, एस एवं एसएस जो कि

- राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में एक्सपर्ट कमेटी की बैठक में लिया गया निर्णय, क्रिस्टल के आकार और सफेदी बना आधार
- देश को पेट्रोल में मिलाने के लिए चाहिए 210 करोड़ लीटर एथेनॉल, इसमें भी अगुवाई करेगा एनएसआई

क्रिस्टल के आकार जैसे बड़ी, मध्यम, छोटी एवं अत्यंत छोटी को प्रदर्शित करती हैं, जबकि 31 एवं 30 कलर वेल्थ से सम्बंधित है, जिनमें से 31 सर्वश्रेष्ठ है। यह चीनी मानक क्रिस्टल के आकार एवं रंग (मोड्युलेटेड रिफ्लेक्टेंस) के आधार पर तैयार किए जाते हैं।

गुणवत्ता का संकेत है मानक : राष्ट्रीय शर्करा संस्थान के निदेशक प्रोफेसर नरेन्द्र मोहन ने बताया कि इन ग्रेड्स के आधार पर चीनी के बोरे की पहचान होती है जोकि बोरे के अंदर पैक चीनी की गुणवत्ता के बारे में स्पष्ट संकेत देता है। आम उपभोक्ता भी इससे चीनी की गुणवत्ता पहचान सकता है। इन ग्रेड्स को देश के विभिन्न चीनी उत्पादक जगहों से उत्पादित चीनी के सैमपल के आधार पर तैयार किया गया है।

देश को चाहिए 210 करोड़ लीटर अल्कोहल

शुगर टेक्नालॉजिस्ट एसोसिएशन ऑफ इंडिया अध्यक्ष डॉ. जीएससी राव और राष्ट्रीय चीनी मिल संघ के अध्यक्ष एमजी जोशी, एनएसआई के निदेशक प्रोफेसर नरेन्द्र मोहन ने बताया कि एनएसआई चीनी एवं आसवनी (डिस्टिलरी) उद्योग की समस्याओं को हल कर रहा है। 'इथेनॉल ब्लेंडिंग प्रोग्राम' के महत्व और इसकी सफलता के लिए एनएसआई एवं एस्टीएआई संयुक्त रूप से 'युज ऑफ बी ग्रेवी मोलासेस और अल्टरनेट फीड स्टॉक्स' संयुक्त रूप से इथेनॉल उत्पादन करने के लिए 21 जनवरी को दिल्ली में संगोष्ठी होगी। शीरे के अतिरिक्त, अन्य नॉन फूड फीड स्टॉक्स जैसे कसावा एवं मीठी चरी (खीर सोरगम) का उपयोग भविष्य में करना होगा।

देश के चीनी उद्योग के लिये राष्ट्रीय शर्करा संस्थानों की भूमिका महत्वपूर्ण



एनएसआई में सेमिनार में शुगर पर नई रिसर्च दिखाते बाएं से निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन, डा. मूर्ति, एमजी जोशी, डा. ए बाजपेई, नरेंद्र देव व दीपक गुप्ता।

कानपुर(एसएनबी)। देश के चीनी और डिस्टिलरी उद्योग में राष्ट्रीय शर्करा संस्थानों की महत्वपूर्ण भूमिका है। शर्करा संस्थानों द्वारा इन उद्योगों की समस्याओं को दूर करने के लिये किये जा रहे प्रयासों की सराहना करनी चाहिये। यह बात शुगर टेक्नोलॉजिस्ट्स एसोसिएशन ऑफ इण्डिया

के अध्यक्ष डा.जीएससी राव और राष्ट्रीय चीनी मिल संघ के एमजी जोशी ने संयुक्त रूप से कही। वह राष्ट्रीय शर्करा संस्थान में आयोजित देश भर से आये शुगर टेक्नोलॉजिस्ट्स की बैठक को सम्बोधित कर रहे थे।

उन्होंने कहा कि चीनी मानक क्रिस्टल के आकार एवं रंग के आधार पर तैयार किये जाते हैं। ग्रेड्स के आधार पर चीनी के बोरे को चिह्नित किया जाता है जो बोरे के अंदर पैक चीनी की गुणवत्ता के बारे में स्पष्ट संकेत देता है। इस प्रकार से यह आम उपभोक्ता को चीनी की गुणवत्ता की पहचान में सहायता करता है। इन ग्रेड्स को देश के विभिन्न चीनी उत्पादक राज्यों द्वारा चीनी का बड़ी सावधानीपूर्वक अध्ययन करने के बाद तैयार किये जाते हैं। श्री जोशी ने बताया कि राष्ट्रीय शर्करा संस्थान कानपुर और भारतीय चीनी तकनीविद् संगठन नई दिल्ली द्वारा संयुक्त रूप से 'यूज ऑफ बी हैवी मोल्तासेस आर अल्टर फीड स्ट्रॉक्स फॉर मैक्सिमाइजिंग इथेनाल प्रोडक्शन' विषय पर 21 जनवरी को नई दिल्ली में एक दिवसीय सेमिनार का आयोजन किया जायेगा। उन्होंने कहा कि शीरे के अतिरिक्त अन्य नॉन फूड फीड स्ट्रॉक्स जैसे कसावा और मीठी चरी का उपयोग भविष्य में करना आवश्यक होगा। जिससे कि हम 10 प्रतिशत ब्लेंडिंग के लिये 210 करोड़ लीटर अल्कोहल बना सकेंगे।

अमर उजाला 17 जनवरी 2015

चीनी होगी और ब्राइट, बढ़ेगी गुणवत्ता

अमर उजाला ब्यूरो

कानपुर। नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट (एनएसआई) में शुक्रवार को हुई मीटिंग के बाद एक्सपर्ट कमेटी ने 2014-15 का शुगर स्टैंडर्ड (चीनी का मानक) तय कर दिया है। अब चीनी का रंग और ब्राइट (चमकदार स्फेद) हो गया है। गुणवत्ता भी बढ़ गई है। स्टैंडर्ड का ब्योरा जल्द ही चीनी मिलों को उपलब्ध करा दिया जाएगा। यह मानक पूरे देश में प्रभावी माना जाएगा।

देश की 28 चीनी मिलों का सर्वे कराने के बाद शुक्रवार को शुगर स्टैंडर्ड कमेटी की मीटिंग एनएसआई सभागार में हुई। इसकी अध्यक्षता एनएसआई के डायरेक्टर प्रो. नरेंद्र मोहन ने की। मीटिंग में चीनी की सात प्रजातियों पर चर्चा की गई। साथ ही कहा गया कि चीनी की गुणवत्ता और उसका रंग अच्छा करने के लिए मॉड्यूलेटेड रिफ्लेक्टेंस वैल्यू (एमआरवी) का अध्ययन किया गया। यह वह वैल्यू होती है, जिससे चीनी का रंग अच्छा होता है। इसके अध्ययन के बाद जो निष्कर्ष आया, उसमें चीनी की सभी प्रजातियों के एमआरवी में बढ़ोतरी

एक्सपर्ट कमेटी ने रंग का मानक बदला, पूरे देश में इसी मानक से बनेगी चीनी

का फैसला कर लिया गया। एमआरवी बढ़ने से चीनी का रंग अच्छा हो जाएगा। गुणवत्ता बेहतर मिलेगी। कमेटी के चेयरमैन प्रो. नरेंद्र मोहन ने बताया कि चीनी सात तरह की होती है। इनका सीधा मकसद चीनी के दानों की मोटाई, रंग से होता है। यदि चीनी एल यानी लार्ज और उसकी कलर सीरीज 31 है तो बहुत अच्छी मानी जाती है। लार्ज के साथ कलर सीरीज 30 हुई तो चीनी की गुणवत्ता पर असर पड़ता है। एम यानी मीडियम, एस यानी स्माल और एसएस यानी सुपर स्माल चीनी का मानक भी बदला गया है। मीटिंग में नेशनल फेडरेशन ऑफ कोऑपरेटिव शुगर फैक्ट्रीज के प्रबंध निदेशक एमजी जोशी, इंडियन शुगर मिल एसोसिएशन के सचिव दीपक गुप्ता, शुगर टेक्नोलॉजिस्ट एसोसिएशन ऑफ इंडिया के प्रेसिडेंट डा. जीएससी राव, इंडियन टॉक्सिकोलॉजिकल रिसर्च इंस्टीट्यूट के डा. मूर्ति और शर्करा निदेशालय के डिप्टी डायरेक्टर सुरेश चंद्रा मौजूद रहे।



चीनी में कम होगी सल्फर की मात्रा

भारतीय चीनी में सल्फर की मात्रा कम की जाएगी। अभी का मानक 70 पार्ट पर मिलियन (पीपीएम) है, जो अंतर्राष्ट्रीय मानक पर खरे नहीं उतरते हैं। अंतर्राष्ट्रीय स्तर पर जो चीनी बनती है, उसका मानक 20 पीपीएम तक होता है। कुछ चीनी सल्फरलेस होती है। इस दिशा में एनएसआई ने काम शुरू कर दिया है। महाराष्ट्र की लोक मंगल एगो फर्म और तैब में हुए प्रारंभिक रिसर्च के बाद सकारात्मक नतीजे सामने आए हैं।

घुली चीनी का मानक भी बनेगा

अभी तक सूखी चीनी का मानक तय किया जाता है लेकिन वर्ष 2015-16 से इस व्यवस्था में बदलाव किया जाएगा। एक्सपर्ट कमेटी ने कहा है कि अगले साल से घुली चीनी का मानक भी बनाया जाएगा। जैसे सूखी चीनी की एमआरवी बनती है, वैसे ही घुली चीनी की इकमसा बनाई जाएगी। यह प्रयोग नया होगा लेकिन चीनी की गुणवत्ता बचाने में मददगार साबित होगा।

यूपी में गन्ना उत्पादन का नया लक्ष्य तय

कानपुर। नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट (एनएसआई) में शुक्रवार को हुई मीटिंग में (यूपी में) गन्ना की प्रति हेक्टेयर उत्पादकता बढ़ाने का फैसला हुआ है। इसी सिलसिले में एनएसआई ने इंटरनेशनल पोटाश लिमिटेड स्विटजरलैंड से समझौता किया है। संस्थान ने कहा है कि यूपी में प्रति हेक्टेयर गन्ना की उत्पादकता 60 टन है। इसे बढ़ाकर 70 टन प्रति हेक्टेयर की जाएगी। देश की प्रति हेक्टेयर उत्पादकता 66 टन है। तमिलनाडु के प्रति हेक्टेयर खेत में 100 टन तक गन्ना पैदा होता है।

ये मानक बदले

- सबसे ज्यादा चीनी एस यानी स्माल दाने वाली बिकती है। इसके स्माल-31 (कलर कोबिनेशन) का मानक पिछले साल एमआरवी 39.55 फीसदी था, जिसे बढ़ाकर इस बार 39.58 फीसदी कर दिया गया है।
- अच्छी बिक्री वाली एल यानी लार्ज-30 का मानक भी बदला है। पिछली बार यह मानक 82.06 फीसदी था। इस बार यह मानक 82.11 फीसदी हो गया है।
- चीनी की एक और प्रजाति एम यानी मीडियम-30 का मानक पिछले साल 60.12 फीसदी था। इस बार का मानक 60.15 फीसदी हो गया है।
- एसएस यानी सुपर स्माल-31 प्रजाति का मानक पिछली बार 14.50 फीसदी था। यह मानक इस बार बदलकर 14.52 फीसदी कर दिया गया है।



आज 17 जनवरी 2015



मुख्य अतिथि को सम्मानित करते निदेशक डा. नरेन्द्र मोहन।

इथेनाल ब्लेंडिंग के महत्व के बारे में दी जानकारीयां

एनएसआई में हुई बैठक में जुटे विशेषज्ञ समिति के सदस्य

(आज समाचार सेवा) कानपुर, 16 जनवरी। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान कानपुर की अध्यक्षता में (चेयरमैनशिप) में विशेषज्ञ समिति की एक बैठक हुई जिसमें प्रबंधक निदेशक एम.जी. जोशी ने इथेनाल ब्लेंडिंग कार्यक्रम के महत्व पर विस्तृत जानकारीयां दी और विभिन्न पहलुओं पर प्रकाश डाला। निदेशक नरेंद्र मोहन कहा कि ग्रेड्स के आधार पर चीनी के बोरे को चिह्नित किया जाता है

जो बोरे के अंदर पैक चीनी की गुणवत्ता का संकेत देता है। इन ग्रेड्स को देश के विभिन्न चीनी उत्पादक राज्यों द्वारा उत्पादित चीनी का बड़ी सावधानी पूर्वक अध्ययन करने के उपरांत तैयार किया जाता है। शुगर टेक्नोलॉजिस्ट एसोसिएशन आफ इंडिया के अध्यक्ष डा. जी.एस.सी. राव और प्रबंधक निदेशक एम.जी. जोशी ने संयुक्त रूप से बताया कि राष्ट्रीय शर्करा संस्थान द्वारा चीनी एवं आसवानी

(डिस्टिलरी) उद्योग की समस्याओं के निदान के लिए प्रयास की सराहना की। उन्होंने कहा कि शीरे के अतिरिक्त अन्य नान फूड फीड स्ट्रॉक्स जैसे कसावा एवं मीठी चरी (स्वीट सोरगम) का उपयोग भविष्य में करना आवश्यक होगा। जिससे १० प्रतिशत ब्लेंडिंग हेतु २१० करोड़ लीटर अल्कोहल बना सके। इस दौरान राष्ट्रीय शर्करा संस्थान के निदेशक डा. नरेंद्र मोहन, डा. संतोष कुमार आदि मौजूद रहे।