• RNI NO. GUJMUL/2020/81390
• Year : 05 | Issue No. 60
• Date : 10-09-2025
• Page : 32
• Retail Rs. 40/-
• Annual Sub. Rs.400/-

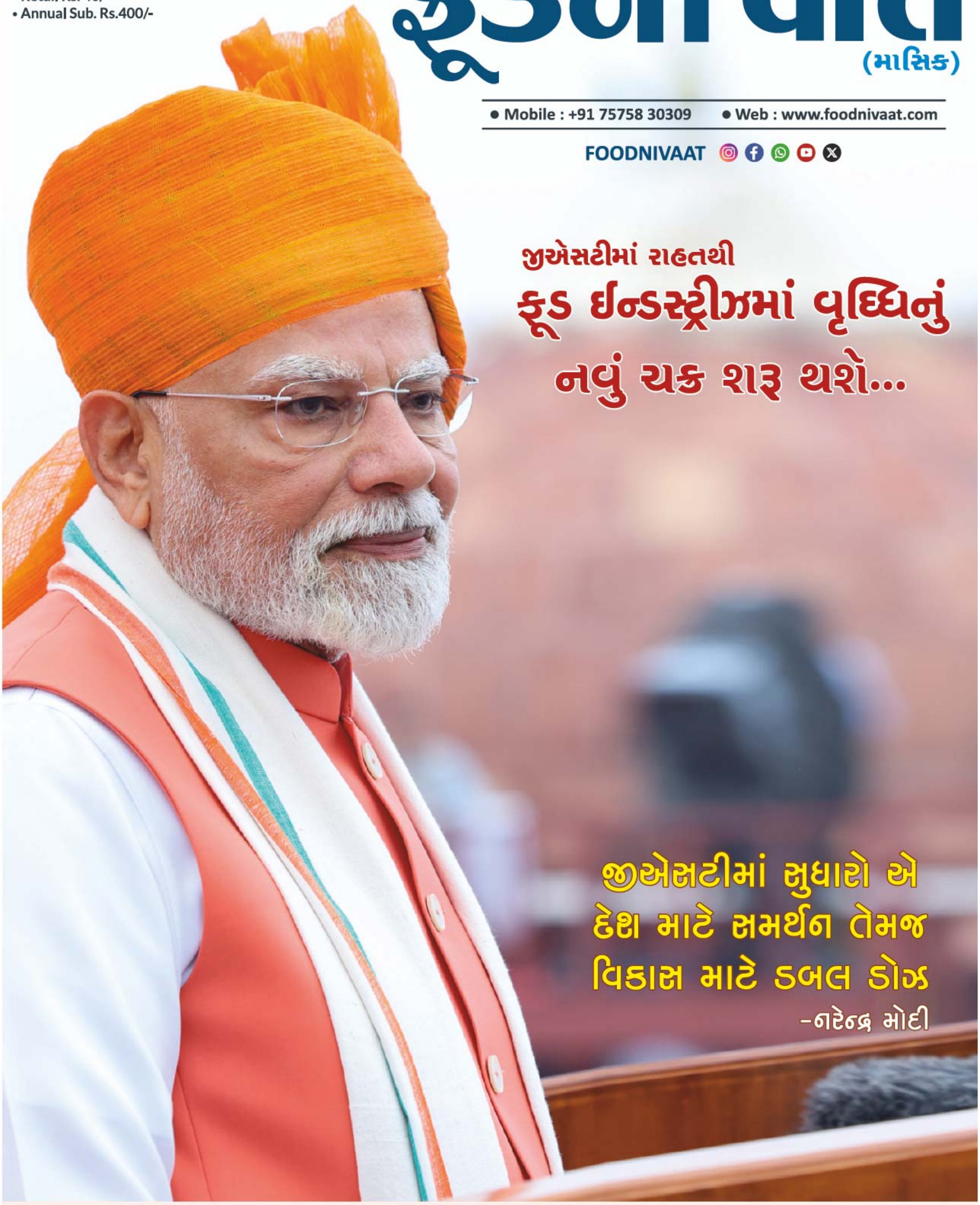
ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીઝની અવનવી વાત

ફૂડની વાત

(માસિક)

• Mobile : +91 75758 30309 • Web : www.foodnivaat.com

FOODNIVAAT



જીએસટીમાં રાહતથી

ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીઝમાં વૃદ્ધિનું નવું ચક્ર શરૂ થશે...

જીએસટીમાં સુધારો એ દેશ માટે સમર્થન તેમજ વિકાસ માટે ડબલ ડોઝ

-નરેન્દ્ર મોદી

A Talk About Food Industry...
FOOD NI VAAT®

ફૂડ બીઝનેસ માટે ખુશખબર
ગ્રાહકોને રાહત, ઉદ્યોગને લાભ..!

અમૂક ફૂડ પ્રોડક્ટ પર 0% GST તેમજ ઘણીબધી ફૂડ પ્રોડક્ટને 5% GSTમાં સમાવેશ કરવાથી ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીઝને વધુ ફાયદો થશે.

fssai
LIC NO. 10724039000141
Food Safety and Standards Authority of India

Krutika® ENTERPRISE

A LEADING MANUFACTURER & EXPORTER OF

MOTICHUR BOONDI LADDU DANA

મોતીચુરના તૈયાર દાણા

HIGH QUALITY PRODUCTS
EXPORT QUALITY
HIGH QUALITY PRODUCTS

કૃતિકા સ્વીટ ગાર્ડ

કાજુની/માવાની/દુધની/બેસનની મીઠાઈને ચોમાસાની ઋતુમાં વાતાવરણ સામે રક્ષણ આપે છે અને મીઠાઈની આયુષ બમણી કરે છે.
તેમજ મીઠાઈને સોફ્ટ રાખે છે. મીઠાઈ સુકાતી નથી.
મીઠાઈ માંથી મોઈશ્ચર છુટતું નથી.

AVAILABLE IN
1kg | 2kg | 20kg Pack

કૃતિકા ગુલાબ જામુન પ્રો

- જાંબુમાં ચીકાશનું પ્રમાણ વધારે છે.
- જાંબુને સોફ્ટ તથા મુલાયમ બનાવે છે.
- જાંબુમાં જાળી પાડે છે.
- જાંબુની ગોળીને ફાટવાથી બચાવે છે.

AVAILABLE IN
1kg | 2kg | 20kg Pack

+91 9925513301

QUALITY PRODUCT INDIA

R M DAVE
(owner)

Envitro LABORATORIES ESTD. 2007
THE LEADING EDGE IN SCIENCE
Food
New innovative product formulations and standardizations
Cosmetics
Create safe, stable and effective products formulations
Construction
Create new innovative construction additives
Agriculture
Design & develop novel biostimulants, biopesticides and biofertilizers
RESEARCH & DEVELOPMENT
THAT TURNS IDEAS INTO INNOVATIONS
YOUR INNOVATION, OUR EXPERTISE
START TODAY!
Envitro Laboratories Pvt. Ltd.
6- Naval Nagar, Mavdi Main Road, Rajkot(Guj)-360004
Connect With Us :
+91 99042 27274
+91 92271 33993

HNJ®
HNJ FOODS INTERNATIONAL PVT. LTD.
VRAJ Papad
Premium Export Quality
it's your taste...
HNJ Foods International Pvt. Ltd.
5.0
MASALA • KHAKHRA
PAPAD • SALT • DESSERT MIX
SCAN ME
METHI KHAKHRA
Trade Enquiry : +91 94283 46436
HNJ FOODS INTERNATIONAL PVT. LTD.
Rajkot-Ahmedabad Highway, Anandpar, Rajkot, Gujarat. | Web: www.hnjfoods.com

ગુજરાતના સુપ્રસિધ્ધ ઘઉંના ખીચીયા પાપડ
માવડી પાપડ
અમારી પ્રોડક્ટ
રેગ્યુલર સાદા પાપડ
રેગ્યુલર જીરા પાપડ
બાજરી મસાલા પાપડ
મરી મસાલા પાપડ
જીરા રાઈસ ચોખા પાપડ
અડદ પાપડ
ફક્ત ₹- 3/-*
खीचीया मखमली पापड
रेग्युलर जीरा
मरी मसाला
VOCAL FOR LOCAL
Customer Care
85 11 34 34 66 | 95 37 00 29 25
ગુજરાતના દરેક સેન્ટરમાં ડિસ્ટ્રીબ્યુટર નીમવાના છે...
*condition apply

Monarch Appliances Pvt. Ltd.®

PLANET OF PACKAGING MACHINERY

Hand Sealer

Liquid Sealer

Cap Sealer

Foot Sealer

Tray Sealer 5 Portion / 8 Portion

Continuous Bag Sealer Horizontal

Continuous Bag Sealer Vertical

Gas Flushing Machine

Vacuum Master

Shrink Wrapping Machine Compact

Shrink Wrapping Machine Mega / Hercules

Strapping Machine

Bottle Group Packing Machine

Tapping Machine

L- Sealer Shrink Chamber (Combo)

Sleeve Wrapping Machine

Jeel Complex, 16- Vijay Plot, Gondal Road, RAJKOT - 360002. (INDIA)

Ph. : +91 281 2462585 Mo. : +91 90990 92584

E-mail : info@monarchappliances.com - monarchrajkot@gmail.com

Website : www.monarchappliances.com

Complete packaging solution

• Rajkot Showroom : 90990 92891 • Ahmedabad : 99789 92581 • Surat : 90990 92489

સાવધાન

યુરોપિયન બજારમાં ભારત, અમેરિકા સહિત વિશ્વના ફૂડ વેપારીઓનું ભવિષ્ય વેન્ટિલેટર પર...

વેપારીના હિતની વાત

Dr. Kushal Rathod (Hon.)
(Yoga & Naturopath Specialist)

વિશ્વવ્યાપી વ્યાપાર અને ખાદ્ય ઉત્પાદન ક્ષેત્રે હવે એક નવી મહાશક્તિ તરીકે યુરોપિયન યુનિયન (EU) દેખાઈ રહી છે પરંતુ આ મહાશક્તિનો વાસ્તવિક રુપ હવે 'ફૂડ ડિક્ટેટરશીપ' ના નવા સ્વરૂપમાં સાબિત થતો જાય છે. યુરોપિયન યુનિયનએ તાજેતરમાં તેના ફૂડ-સેફ્ટી નિયમોમાં જે સુધારા લાવ્યા છે, તેમાં વૈજ્ઞાનિક આધારની બદલે ભયજનક સંભાવનાઓના નામે કડક નિયંત્રણો લાદવામાં આવ્યા છે. આ નિયમો ખાસ કરીને વિકાસશીલ દેશોની નિકાસ પર ગંભીર અસર કરી શકે છે. ભારત, અમેરિકા, બ્રાઝિલ, દક્ષિણ આફ્રિકા જેવા દેશો માટે આ નવા નિયમો ફૂડ માર્કેટમાં પ્રવેશ મેળવવા માટે અવરોધરૂપ બની રહ્યાં છે.

યુરોપિયન યુનિયન દ્વારા S.S (Sanitary and Phytosanitary) નિયમોને વધારે કડક બનાવવામાં આવ્યા છે. યુરોપિયન યુનિયન હવે નાના ટેકો વગર કહી શકે છે કે કોઈ પણ કૃષિ ઉત્પાદન કે ખાદ્ય પદાર્થ તેમાં રહેલા પેસ્ટિસાઇડના માત્રા, જીવાણુ સંક્રમણ કે અન્ય સંભવિત જોખમોને ધ્યાને લઈ યુરોપિયન યુનિયનના સ્ટાન્ડર્ડ્સ મુજબ ન હોય તો તેને નિકાસ માટે મંજૂરી નહીં મળે. WTO ના નિયમો અનુસાર, આવા નિયમોમાં વૈજ્ઞાનિક આધાર ફરજિયાત હોવો જોઈએ, પરંતુ યુરોપિયન યુનિયન દ્વારા નવા નિયમો ખાલી ભય પર આધારિત છે અને એથી એ અવાજ ઊઠવા લાગ્યો છે કે EU વૈશ્વિક વેપારમાં 'ગ્રીન ઇમ્પિરિયલિઝમ' લાવવાનું કામ કરી રહ્યું છે.

ભારત જેવી કૃષિ આધારિત અર્થવ્યવસ્થાઓ માટે EU ના આ નિયમો અર્થતંત્ર માટે ખતરો ઊભો કરી શકે છે. ખાસ કરીને મસાલા, બાસમતી ચોખા, આયુર્વેદિક ખોરાક અને કૃષિ ઉત્પાદન જેવા ક્ષેત્રોમાં નિકાસ થતા ઉત્પાદનો પર EU ની રાસાયણિક મર્યાદાઓ (MRLs) રોજબરોજ બદલાતા જતા હોવાથી નિકાસકર્તાઓ માટે બજાર સુધી પહોંચવું મુશ્કેલ બનતું જાય છે. WTOમાં ભારતે તાજેતરમાં આ મુદ્દાઓ પર ગંભીર સંભવિત અભિપ્રાયો રજૂ કર્યા છે.

અત્યાર સુધી, યુરોપિયન યુનિયન પોતાનો બચાવ એ રીતે કરે છે કે તેની તમામ કાયદાશાહી 'નાગરિકોની આરોગ્ય અને પર્યાવરણની સુરક્ષા' માટે છે. પણ પ્રશ્ન એ છે કે શું આ સુરક્ષા માત્ર યુરોપ માટે છે? WTO ના અધિનિયમો સ્પષ્ટ રીતે જણાવે છે કે જો કોઈ દેશ અન્ય દેશોના ઉત્પાદનો સામે આયાત નિયંત્રણ લાદે છે, તો તેનું વિજ્ઞાન આધારિત નિવેદન અનિવાર્ય છે. પણ યુરોપિયન યુનિયનના હાલના નિયમોમાં આવી પારદર્શિતા જોવા મળતી નથી. તેના બદલે, તે અન્ય દેશોના પરંપરાગત ખોરાક, રોગપ્રતિકારક ઉપાયો અને ખેતી પદ્ધતિઓને અવગણનાત્મક રીતે જોખમભર્યા તરીકે પ્રસ્તુત કરે છે.

આ સ્થિતિમાં WTO ના મંચ પર ભારત સહિત ઘણા દેશોએ EU ના આ પગલાંનો વિરોધ નોંધાવ્યો છે. દક્ષિણ આફ્રિકા અને બ્રાઝિલ જેવા દેશોએ EU ના નિયમોને અન્યાયી અને એકતરફી કહીને WTO ની S.S કમિટીમાં ફરિયાદ દાખલ કરી છે. WTO ના મુખ્ય ડિરેક્ટર પણ EU ને આ મુદ્દે પુનવિચાર કરવાની સલાહ આપી ચુક્યા છે.

વિશ્વની ખાદ્ય વેપાર નીતિમાં હવે ટેકનોલોજી કે ઉત્પાદનની ક્ષમતા નહીં, પણ નીતિગત રાજકારણ મોખરું સ્થાન પામે છે. યુરોપિયન યુનિયનના આ નવા નિયમો એ સાબિત કરે છે કે પર્યાવરણીય ભયના નામે હવે 'ફૂડ સાઈલન્ટ વોર્સ' લડી રહ્યાં છે જ્યાં શસ્ત્રો નહીં પણ કાયદાઓ વડે બજાર કબજો થાય છે.

અંતે, યુરોપિયન યુનિયન દ્વારા લાદવામાં આવતી કડક ખાદ્ય સુરક્ષા નીતિઓ વિકાસશીલ દેશોના અર્થતંત્ર માટે ગંભીર પડકાર બની રહી છે. વૈજ્ઞાનિક પ્રમાણ વિહોણા નિયમો WTOના મૂળભૂત સિદ્ધાંતોનું ઉલ્લંઘન કરે છે. આ નીતિઓ માત્ર યુરોપના નાગરિકોને સુરક્ષા આપવાના દાવો સાથે લડાઈ લડી રહી છે, પરંતુ તેના પરોક્ષ પ્રભાવ હેઠળ સમગ્ર વિશ્વના નિકાસકર્તાઓનું ભવિષ્ય સંકટમાં મુકાઈ રહ્યું છે.

ભારત માટે આ સમય છે કે તે WTO ના મંચ પર વધુ ઘનિષ્ઠતા સાથે પોતાનું યુક્તિબદ્ધ સ્થાન બનાવે, વૈજ્ઞાનિક દલીલો સાથે નવા નિયમોની સમીક્ષા માગે અને વિકાસશીલ દેશોના હક્ક માટે વ્યાપક મંચ ઉભું કરે. જો સમયસર પગલાં નહીં લેવાય, તો યુરોપીયન કાયદાશાહી ધીરે ધીરે વૈશ્વિક બજારના દરવાજા બંધ કરતી જશે અને તેમાં પ્રથમ નાતા વાળા દેશો હશે આપણાં જેવા ઊભરતા વિકાસશીલ દેશો. માટે હવે છે લડત વ્યાપારની પણ હથિયાર છે કાયદો, અને આ યુદ્ધમાં જીત મળશે તેને જેની પાસે વ્યાપક દૃષ્ટિ, વૈજ્ઞાનિક આધાર અને રાજકીય સંકલ્પશક્તિ હશે.

RNI NO. : GUJMUL/2020/81390

A Talk About Food Industry...

FOOD® NI VAAT MAGAZINE

Year : 5 | Issue : 60
10 - Sep - 2025
Page : 32
Retail Price : Rs. 40/-
Annual Subscription
1 Year Rs. 400/-
2 Year Rs. 700/-

Editor - Printer - Publisher - Owner
Pilojpara Mayur Pragjibhai

Subscription - Advertisement
Contact : +91 75758 30309

Legal Advisor
Bhavesh R. Hapaliya
(Advocate - Notary Gujarat High Court)

Social Media Advisor
Vimal Vasvelia
(Seawind Systems)

Head Office
FOOD NI VAAT
"Ishavashyam", 10-Rajaram Society,
B/h. Maharaha Pratap Community Hall,
Sant Kabir Road, Rajkot-360003 (Gujarat).
Contact No. +91 75758 30309
Web : www.foodnivaat.com

વિજ્ઞાપન દાતા માટે ખાસ :

૧૮ જુન ૨૦૨૪થી સુપ્રીમ કોર્ટના નિર્દેશ મુજબ અખબાર/ન્યુઝપેપરમાં જાહેર ખબર પ્રકાશિત કરવા માટે સેલ્ફ ડેકરેશન સર્ટીફિકેટ રજુ કરવું અનિવાર્ય છે.

જેમાં અમુક પ્રકારના શબ્દો ઉપયોગ ન કરવો હિતાવહ છે. તેમજ અમુક પ્રકારના શબ્દોના ઉપયોગની ન કરવા જાણ કરવામાં આવી છે. તેમજ ૧૦૦ ટકા, ગેરેન્ટી કે ખાત્રીપૂર્વક, ડિસ્કાઉન્ટ, સચોટપણે, ફ્રી, દેશ-રાજ્ય કે ગામ-શહેરમાં પ્રથમ આ પ્રકારના શબ્દો સાથે વ્યક્તિ, પ્રોડકટ કે પેઢી દર્શાવતી વખતે જે તે જાહેરાત આપનારે સેલ્ફ ડેકરેશન સર્ટીફિકેટ આપવું ફરજીયાત રહશે. તેમજ આ પ્રકારની જાહેરખબર સરકારની વેબસાઇડ પર અપલોડ કરીને જાણ કરવાની રહશે.

ખાસ નોંધ : ફૂડની વાત માસિકમાં છાપવામાં આવતી માહિતી, લેખો તથા રીત અમને મળેલ માહિતીને આધારે છાપવામાં આવે છે. આ માસિકપત્ર સાથે જોડાયેલા કોઇ પણ વ્યક્તિઓ સમાચાર પત્રમાં રહેલી ભાષાકીય, પ્રિન્ટીગ અથવા કાયદાકીય ભૂલ માટે જવાબદાર નથી. જે તે વ્યક્તિએ માહિતી લેખ કે રીતનો ઉપયોગ કરતાં પહેલા પૂરેપૂરી ચકાસણી કરવી. નહીતર માહિતી, લેખ, જાહેરાત કે રીત દ્વારા કોઇપણ વ્યક્તિ ગેરમાર્ગે દોરાઇ તો તેની જવાબદારી જે તે વ્યક્તિ ની રહેશે.

The opinions expressed in the articles are of the author and do not necessarily reflect those of editor or publishers they do not accept any responsibility to this effect.

Subject to Rajkot Jurisdiction

GST દર નવો અને પ્રોબ્લેમ પણ નવો

વેપારીની મૂંઝવણ જુના સ્ટોકનું શું કરવાનું?

હાલમાં જ સરકારે જીએસટીમાં ૧૨% અને ૨૮%ના સ્લેબ દૂર કરીને માત્ર ૫%, ૧૮% અને ૪૦% એમ ત્રણ સ્લેબ સેટ કરવામાં આવ્યા છે. જેમાં ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીઝને ખૂબ જ ફાયદો થશે એવું દરેકનું માની રહ્યાં છે. કારણ કે અૂમક ફૂડ પ્રોડકટ પર શુન્ય જીએસટી કરવામાં આવ્યું છે તો ઘણીબધી પ્રોડકટને ૫% જીએસટીના દાયરામાં સમાવેશ કરવામાં આવેલ છે. તેથી વેપારીઓ આ નિર્ણયને વધાવ્યો છે.

પરંતુ હવે અત્યારે પ્રશ્ન એ આવ્યો છે કે ૨૨ સપ્ટેમ્બર પછી નવા જીએસટી દર સાથે વેચાણ કરીશું તો અત્યારે જે જૂનો સ્ટોક ઉંચાં દરે ખરીદેલ છે તેનું શું કરવું એ બાબતે મૂઝંવણ ચાલી રહી છે. તેમજ હજુ બધા વેપારીઓને ખરેખર કંઇ પ્રોડકટમાં કયાં સ્લેબમાં સમાવેશ કરવામાં આવેલ છે તેની પૂરી માહિતી પણ નથી. એટલે અમૂક વેપારીઓ એમ પણ કહે છે કે જે હશે તે સમય મુજબ યોગ્ય નિર્ણય લઇને વેચાણ કરીશું.

તો સાથે સાથે એક પ્રશ્ન એ પણ છે કે જેઓ બલ્કમાં પેકિંગ બેગ, સ્ટીકર વગેરે બનાવ્યા છે તો હવે નવા સ્લેબ આવતાં દરેકમાં ફેરફાર કરવો પડશે. જે રી-પ્રીન્ટ કે સ્ટીકર કે પછી અન્ય કોઇ રસ્તો શોધવો પડશે. કારણ કે ટુંકાગાળામાં તો તમામ સ્ટોક કલીયર થઇ શકે નહી.

જીએસટી સુધારા અંગે લેવાયેલા નિર્ણય પર વેપારીઓ કહે છે કે સરકારનું કામ સારું કર્યુ છે, અમને તેનો ફાયદો થશે, પરંતુ તે કેટલું અસરકારક સાબિત થાય છે તે આગામી સમયે જ ખ્યાલ આવશે.

WORLD FOOD INDIA 2025 25th to 28th September
Processing for Prosperity
Venue & Date : Bharat Mandapam, Pragati Maidan, New Delhi,

ESTD - 2009
SAFE FOOD
SCIENCE & TECHNOLOGY INSTITUTE
ISO 9001 - 2015 CERTIFIED INSTITUTE

ફૂડ બીઝનેસ કન્સલ્ટન્ટ

» ફૂડ લાયસન્સ, સેન્ટ્રલ અને સ્ટેટ, મેન્ડેટરી કોમ્પ્લાયન્સ ડોકયુમેન્ટ સાથે.
» ફૂડ મેન્યુફેક્ચરીંગ માટે રેસીપી સાથે ટ્રેનીંગ, ટોટલ પ્રોજેક્ટ કન્સલ્ટેશન.
» Gap Audit, થર્ડ પાર્ટી ઓડીટ, હાયજીન રેટીંગ ઓડીટ, ફૂડ એન્ડ વોટર ટેસ્ટીંગ.
» ફૂડ સેફ્ટી લીગલ કોમ્પ્લાયન્સ, ફૂડ સેફ્ટી અવેરનેસ ટ્રેનીંગ Online with Update.
» ISO - 22000, FSSC, BRC, ORGANIC, APEDA, USFDA, GMP, HALAL.
» લેબ ઈન્સ્ટોલેશન, NABL એક્રીડીએશન, બારકોડ, TM & PCR રજીસ્ટ્રેશન.
» ફૂડ સેફ્ટી ઓડીટર In Food Serving Event તેમજ લોન્ગ સેલ્ફ લાઈફ સર્વિસ.

Contact : Mr. A. M. Patel : 98252 36110 | Email : safefoodscience@gmail.com
Office : 9, Mirambika Complex, Opp. Gandhi Baugh, Nanpura Road, Surat.

REGON®
Equipments
Offering a Quality Range of
Food Processing Machinery
SCAN ME!
Potato Peeler
Use : To Remove Skin of Potato & Papaya
Potato - Banana Wafer Machine
Use : To Potato and Banana Wafer Making Machine
Mixer
Use : Grevy, Juices, Chatni, Grinding, Dry Items
Dryer Machine
Use : To Remove Oil for Farshan & Water Chips
Gravy Machine
Use : Making all type of Gravy
Vegetable Cutting
Use : ALL type cutting for Vegetables & Fruits
Jumbo & Regular Juicer
Use : For all type of Fruit Juice
Dryer Machine-Tilting
Use : Remove Extra Oil & Water Potato Slice, Namkeen, Wet Dal etc.),
Coating Pan Flavoring Machine
Use : for Fry like Namkeen, Fryums, Samosa, Chips etc.,
Automatic French Fry Cutting
Use : Make Potato French / Chips Cutting
Steam Dhokla Machine
Use : Making Steam Dhokala, Khaman, Idali etc...
Flour Mixing Machine
Dough Kneader
Use : All type of Flour Mixing
Namkeen / Farsan Machine
Use : To Making Farshan
Fafada Gathiya Machine
Use : Making Fafada Gathiya
Electric Kadai (Table Top)
Use : Fry like Namkin, Fryums, Samosa, Chips etc.,
Gravy Machine
Use : For Cutting Chilly, Onion, Tomatoes, etc.
Roti Pressing Machine (Ceramic Plate)
Roti Making Machine
Sugar Cane Juicer
REGAL ENTERPRISE
FOOD PROCESSING MACHINERIES
Almighty Gate, Plot No. G-1958, Road-K, Metoda GIDC, Metoda, Dist. Rajkot-360021. Gujarat(India)
Mo. +91 9898 107378 | +91 93134 83633
Email : regonequipments@yahoo.in
Web : www.regonequipments.com
Follow us : Regon Equipments

भारत सरकार
GOVERNMENT
OF INDIA

सत्यमेव जयते

Next-Gen GST: People-First Reform

Affordable prices, big smiles for every family

GST સુધારાથી જૂની મૂંઝવણનો અંત આવશે

જીએસટી કાઉન્સીલની બેઢકમાં લેવાયેલ નિર્ણય બાદ નવા જીએસટી દરો નક્કી કરવામાં આવ્યા છે. અગાઉ, જીએસટીના દરો વિશે મૂંઝવણ હતી. ક્યારેક રોટલી અને પરાઠા પર અલગ ટેક્સ હતો, ક્યારેક ખુલ્લા અને પેક્ડ પનીર પર અલગ દર હતા. પોપકોર્નના પણ અલગ દર હતા. પરંતુ હવે આવું નહીં થાય. નવા દર ૨૨ સપ્ટેમ્બરથી લાગુ થશે. આનાથી ખાદ્ય પદાર્થો પરના કર દર એકદમ સરળ બનશે.

અલ્ટ્રા-હાઈ ટેમ્પરેચર (UHT) દૂધ, પૂર્વ-પેકેજ્ડ અને લેબલ કરેલ છેના અથવા પનીર, પિઝા બ્રેડ, તથા ખાખરા, ચપાતી અથવા રોટી પરનો જીએસટી દર હવે શૂન્ય કરવામાં આવ્યો છે.

ઘણા ખાદ્યપદાર્થો પરનો જીએસટી ૧૨% માંથી ૫% જીએસટીમાં સમાવેશ કરવામાં આવેલ છે. જેમાં કન્ડેન્સ્ડ મિલ્ક, માખણ, ઘી તથા દૂધમાંથી બનતા બીજા ચરબી અને તેલ, ચીઝ, શાહબદામ, પિસ્તા, મેકડેમિયા નટ્સ, કોલા નટ્સ અને પાઈન નટ્સ, સૂકા મેવાં બ્રાઝિલ નટ્સ, બદામ, હેઝલનટ્સ, સૂકા ફળો જેમ કે ખજુર, અંજીર, અનાનસ, એવોકાડો, જામફળ, કેરી અને મેંગોસ્ટીન, અન્ય સૂકા ફળો તથા સૂકા મેવાં-ફળોનું મિશ્રણ, સ્ટાર્ચ સામેલ છે. યાદીમાં રિફાઈન્ડ શુગર, શુગર બોઈલ્ડ કન્ફેક્શનરી, પાસ્તા, એક્સ્ટ્રુડ અથવા એકસપાન્ડ થયેલા ખારા અથવા મીઠા પ્રોડક્ટ્સ, વિવિધ તૈયાર કે પ્રિઝર્વ કરેલી શાકભાજી અને ફળો, જામ, ફળની જેલી તથા મર્મલેડ, ફળ કે સૂકા મેવાંનો રસ અને શાકભાજીનો રસ, નાળિયેરનું પાણી, રોસ્ટેડ ચિકોરી, ઈસ્ટ અને તૈયાર બેકિંગ પાવડર, સોસ, મિશ્ર મસાલા અને સિઝનિંગ, ટેક્સચરાઈઝ્ડ વેજીટેબલ પ્રોટીન (સોયા બારી) અને બેટર, પહેલેથી પેક અને લેબલ કરેલી નમકીન, ભુજિયા, મિશ્રણ, ચબેના તથા સમાન ખાદ્ય સામગ્રી, ડાયાબિટિક ફુડ્સ, દ્રડ-લિટર બોટલમાં પીવાનું પાણી, સોયા મિલ્ક ડ્રિન્ક્સ, ફળની પલ્પથી બનેલા અથવા ફળના રસ આધારિત પીણાં અને દૂધ ધરાવતા પીણાંના વગેરેનો સમાવેશ થાય છે.

સાથે સાથે પહેલા જે પ્રોડક્ટ્સ ૧૮%ના દરમાં સામેલ હતી તે પણ હવેથી ૫% જીએસટીમાં સમાવેશ કરવામાં આવેલ છે. જેમાં માલ્ટ, વેજીટેબલ સેપ્સ અને એક્સ્ટ્રેક્ટ્સ, માર્જરીન, ગ્લિસરોલ, અન્ય શુગર, શુગર સીરપ્સ, કેરેમલ, શુગર કન્ફેક્શનરી, કોકો બટર, તેની ચરબી અને તેલ, કોકો પાવડર, ચોકલેટ્સ અને કોકો ધરાવતી બીજી ખાદ્ય તૈયારીઓ, માલ્ટ એક્સ્ટ્રેક્ટ, કોર્ન ફ્લેક્સ, પેસ્ટ્રી, કેક, બિસ્કિટ તથા અન્ય બેકરી પ્રોડક્ટ્સ, સૂપ, આઈસક્રીમ, અન્યત્ર નિર્ધારિત ન થયેલ ખાદ્ય તૈયારીઓ, પ્લાન્ટ આધારિત દૂધ પીણાં અને સુગંધ વિનાનું પાણી સામેલ છે.

આ પ્રકારના જીએસટીમાં ફેરફારમાં આવેલ હોવાથી ગ્રાહકોને રાહત મળશે અને ઉદ્યોગને ફાયદો થશે એવું માનવામાં આવી રહ્યું છે. ખરેખર કેટલું ફાયદાકારક રહેશે એ તો સમય જતાં ખ્યાલ આવશે. અત્યારે વેપારીઓએ આ સ્ટ્રકચરને વધાવ્યું છે.

RichLine® Kitchen Equipment

Rich The Line Of Machine...

Manufacturer of Food Processing Machinery & Hotel Catering Equipments

SCAN ME

CATALOGUE QR

RICHLINE KITCHEN EQUIPMENT

Plot No-8, Survey No.36, Patel Chowk, Vavdi Industries Area, Rajkot, Gujarat.

richlinekitchenequipment@gmail.com
www.richlinekitchenequipment.com

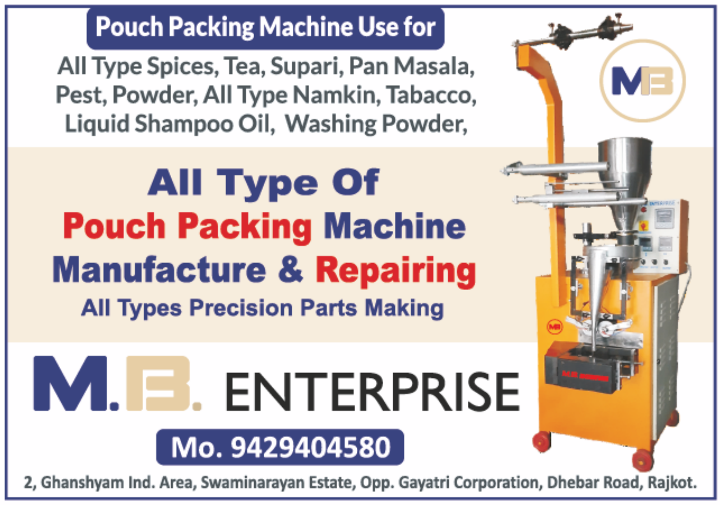
Contact us
+91 88497 75480
+91 91570 12379

ISO 9001 : 2015
CERTIFIED COMPANY

Follow us

નેચરલ ફ્રોઝન
• સીતાફળ પલ્પ
• સ્ટ્રોબેરી - બ્લુબેરી
• રાવણા જાંબુ સ્લાઈઝ
• ફ્રોઝન કિવી સ્લાઈઝ
• કેસર - હાફુસ મેંગો પલ્પ-ટુકડા
• ટેન્ડર કોકોનટ મલાઈ
• ફ્રોઝન રાસબરી-મલબરી
Shifa®
Natural Pure Honey
Pure Honey
• ઈસબગુલ
• ચીલી ફ્લેકસ
• ઓરેગાનો
• પીઝા સ્પાઈસ મીકસ
Super Stockist
MALA'S®
Jam - Crushes
Fruit Syrups - Moktail
Froogel - Chocolate Sauce
ચોકલેટ સ્લેબ / ચોકલેટ ચીપ્સ
ચોકલેટ પેસ્ટ - પાઈનેપલ કયુબ
Biryani Masala
Pani Puri Masala
Pav Bhaji Masala
Sambhar Masala
Tandoori Chicken Masala
Kitchen King Masala
Jal Jeera Masala
Chhole Masala
Chaas Masala
Chaat Masala
A. A. TRADING CORPORATION
1-Krishnapara, Parabazar, Rajkot. Mo. 9374106757

MVL BEARING
COMPLETE BEARING SOLUTION
FTC BEARINGS
FTC BEARINGS
FTC V3 QUALITY
MVL BEARING
ALL TYPE OF BEARING MANUFACTURER
VIDHATA INDUSTRIES
Rajkot.
+91 90336 22220
+91 93757 02580


Pouch Packing Machine Use for
All Type Spices, Tea, Supari, Pan Masala, Pest, Powder, All Type Namkin, Tabacco, Liquid Shampoo Oil, Washing Powder,
All Type Of
Pouch Packing Machine
Manufacture & Repairing
All Types Precision Parts Making
M.B. ENTERPRISE
Mo. 9429404580
2, Ghanshyam Ind. Area, Swaminarayan Estate, Opp. Gayatri Corporation, Dhebar Road, Rajkot.

seawind systems
Perfect
PACKAGING
DESIGN
for Perfect Products
Website • CRM • Social Media • Graphics
334, The City Center, Near Aamrapali Under Bridge, Raiya Road, Rajkot.
sales@seawindsystems.com
seawindsystems.com
+91 98248 11770

Envitro® LABORATORIES ESTD 2007
THE LEADING EDGE IN SCIENCE
ONE LAB. ENDLESS TESTING SOLUTIONS
Food & Beverages
Safety & shelf-life testing
Environmental
Water, soil & air analysis
Agriculture
Fertilizers, pesticides & feed testing
Building Materials
Strength & durability tests
Cosmetics
Effective & safety validation
AT ENVITROLABS, WE PROVIDE ISO/GOVT. OF INDIA APPROVED TESTING SERVICES ACROSS MULTIPLE INDUSTRIES
BOOK YOUR TESTING SERVICE TODAY!
Envitro Laboratories Pvt. Ltd.
6- Naval Nagar, Mavdi Main Road, Rajkot(Guj)-360004
Connect With Us :
+91 99042 27274
+91 92271 33993

Gurukul
TRAINING & CONSULTANCY SERVICES PVT. LTD.

व्यापार बड़ा करो या बंद करो

व्यापार शुरू कब करें ?

Mr. Vishal Singh
Gurukul Training & Consultancy Services Pvt. Ltd.
Contact : +91 97141 98200

अध्याय ३ : भाग - १

दूर द्रष्टि : व्यापार को शुरू करने से पहले हमेशा एक बात का ध्यान रखें कभी भी व्यापार को सिर्फ कोशिश करने के लिए शुरू न करें। कोशिश में और करने में जमीन और आसमान का फर्क होता है। जीवन में या तो कोई काम होता है या नहीं होता परन्तु कोशिश जैसी चीज नहीं होती। मैंने बहुत सारे लोगों से एक वाक्य सुना है कि मै व्यापार शुरू करने की या बड़ा करने की कोशिश कर रहा हूँ।

आप अभी जिस किताब को पढ़ रहे है उसे पकड़ने या पढ़ने की कोशिश करिये, पढ़ना या पकड़ना नहीं है कोशिश करना है। क्या आप कर पा रहे है ? नहीं ना। इसी प्रकार आप या तो व्यापार करते है या नहीं करते है परन्तु कोशिश नहीं कर सकते है। व्यापार में बहुत सारे लोग अपनी किस्मत आजमाने आते हैं ये सोचकर कि चल गया तो अच्छी बात है न्हीं तो कुछ और सोचेंगे और ऐसी सोच के साथ आने वाले कभी भी एक बड़ा व्यापार नहीं बना सकते है। अगर आप ३ से ५ साल की दूरद्रष्टि लेकर व्यापार को नहीं शुरू कर रहे है तो आप शुरू करने से पहले ही नाकामयाब हो चुके है। किस्मत आप जुए में आजमा सकते है व्यापार में नहीं क्योकि व्यापार भी एक खेल है जिसमे वही जीतता है जो इस खेल के सारे नियमों को जानता है और सम्पूर्ण ध्यान के साथ इस खेल को ३ से ५ साल तक खेलता है। जब मैं लोगों से एक सवाल पूछता हूँ कि अपने इस व्यापार को क्यों शुरू किया तो अधिकतर लोगों के पास सटीक जवाब नहीं होता है और वो कहते है कि पैसा कमाने के लिए, किसी को देखकर शुरु किया या फिर परिवार में कोई कर रहा था इसीलिए मैंने भी शुरू किया। परन्तु व्यापार इससे बड़ा नहीं हो सकता है, आपके पास स्पष्ट और दूर की सोच होनी चाहिए व्यापार को शुरू करने की। आइये इसे ऐसे समझते है मानिये आप आम का पेड़ आज लगाएंगे तो क्या कल आपको आम खाने को मिल जायेगा ? नहीं ना। आम का पेड़ आज लगाएंगे उसे निरंतर खाद पानी और प्रकाश देना पड़ेगा समय समय पर दवा का छिड़काव करना पड़ेगा और सालों इंतजार करना पड़ेगा तब जाकर आपको आम खाने को मिलेगा। व्यापार भी उसी प्रकार होता है आज जब आप शुरू करते हैं तो उसकी नीतियाँ और ग्राहक को समझने में समय लगता ही है और इसके लिए आपको दूरद्रष्टि रखनी ही पड़ेगी और साथ साथ रोज कार्य भी करना पड़ेगा।

> **समय से पहले आपको कुछ नहीं मिल सकता है**

जब आप अपने व्यापार को समय देते है और साथ साथ अपने ज्ञान को बढ़ाते जाते है तो एक दिन आपका व्यापार बड़ा बनता है और आपके सारे सपनों और ख्वाहिशो को पूरा करके आपको पैसा, नाम और शोहरत देता है परन्तु इस कार्य में कम से कम ३ से ५ साल का समय लगता है। अतः आपको धीरज बनाये रखना पड़ेगा और अपनी द्रष्टि भविष्य की तरफ बनाये रखनी पड़ेगी।

BALAJI PLASTIC CRATES™
AN ISO 9001:2008 COMPANY

BALAJI Material Handling Solution Pvt. Ltd.

Factory : Shreenathji Industrial Area,Survey No. 112/3 , Plot No. 5B, Nr. Ruda Transport Nagar, Ahmedabad Highway Road, Rajkot-360003. (Guj.)
Email : sales@balaji-mhs.com Email : balajicrates@gmail.com Visit us : www.balaji-mhs.com

Customized Material Handling Solutions

Mo. +91 99251 96540, +91 99131 68648, +91 99040 87556

આ મશીનની પેટન્ટ પણ લેવામાં આવેલ છે.

દાડમમાંથી રસ કાઢવા માટેનું મશીન...

ટેક્નોલોજીની વાત

ફળો મોસમી હોય છે, તે આખા વર્ષ દરમિયાન ઉપલબ્ધ હોતા નથી. તેથી, મશીનની જરૂર છે જે રસ કાઢી શકે જેથી હંમેશા ઉપલબ્ધતા અને સંગ્રહ શક્ય બને. ફળો પર હાથ ધરવામાં આવેલા એક અભ્યાસમાં દર્શાવવામાં આવ્યું છે કે વરસાદની ઋતુ દરમિયાન ૩૦% સુધીનું નુકસાન થાય છે. આ સમસ્યાના કારણે ફળોની અછત તેમજ બિન-મોસમ દરમિયાન તાજા ફળોની કિંમત ઊંચી હોય છે. આનાથી ફળોના સંગ્રહ માટે સતત સંશોધન જરૂરી બન્યું છે. ઘણા વિસ્તારોમાં, ફળો પુષ્કળ પ્રમાણમાં હોય છે પરંતુ મોસમી હોય છે, તેથી ખર્ચાળ હોય છે.

ફળોમાંથી રસ મેળવવા માટે ફળને દબાવવામાં આવે છે. રસને છાલ અથવા પલ્પથી અલગ કરવામાં આવે છે. રસ કાઢવા માટે, બળની જરૂર પડે છે અને તે બળ જેમાંથી રસ કાઢવાનો છે તે ફળના પ્રકાર પર આધાર રાખે છે. રસ કાઢવા માટે સ્ક્રુ એક્સપેલર, રોલર-પ્રેસ, એક્સ્ટેક્ટર, પ્લન્જર-પ્રકારનું પ્રેસ અને રોટરી જ્યુસ એક્સ્ટેક્ટર વગેરે સાધનો વાપરવામાં આવે છે. કોઈપણ ફળોના રસની પ્રક્રિયામાંથી વધુમાં વધુ રસ મેળવવા માટે તેને કઈ રીતે રસ કાઢો છો તેના પર આધાર રાખે છે. આપણા ઘરોમાં ફળ કાઢવાની પદ્ધતિઓ સામાન્ય હોય છેસ લોકો ફળોમાંથી રસ કાઢવા માટે હાથ અને મોંથી દબાણ કરે છે અને સ્ક્વિઝ કરે છે (સફરજન અને સાઇટ્રસ માટે), અન્ય પદ્ધતિઓ જેમ કે છાલ કાઢીને કાચા ખાવા (અનાનસ, પપૈયા અને તરબૂચ જેવા ફળો માટે) પણ અપનાવવામાં આવે છે. આ પદ્ધતિઓ જૂની છે અને સમય અને શક્તિ બંનેનો ઉપયોગ કરે છે.

તેથી, રસ કાઢવા માટે ખાસ પ્રકારના સાધનો વિકસાવવા જોઈએ જેમાં ઘન પદાર્થો અને પલ્પને દૂર કરીને, અને પછી રસને સાફ કરવાથી અંતિમ ઉત્પાદનનો રંગ, સ્વાદ અને એકંદર ગુણવત્તા નિયંત્રિત થઈ શકે છે. તેથી, સ્થાનિક રીતે મેળવેલા પદાર્થોમાંથી બનાવેલ જ્યુસ એક્સ્ટ્રેક્ટર ઓછા ખર્ચે વિવિધ ફળોમાંથી અસરકારક રીતે રસ કાઢી શકે છે જેથી સ્વસ્થ જીવન માટે ફળોના રસની ઉપલબ્ધતા અને વપરાશને પ્રોત્સાહન મળે. તે ફળોના લાંબા સમય સુધી સંગ્રહ માટે પણ ઇચ્છનીય છે. આમ, એક મશીન બનાવવાની જરૂર છે જે રસ કાઢી શકે જેથી દરેક સમયે ઉપલબ્ધતા અને સંગ્રહ શક્ય બને.

ગુજરાતમાં, દાડમની ખેતી ૪૩,૫૦૦ હેક્ટર જમીન પર થાય છે, જેનું વાર્ષિક ઉત્પાદન આશરે ૬.૩૦ લાખ મેટ્રિક ટન થાય છે. કચ્છ અને બનાસકાંઠા દાડમના મુખ્ય ઉત્પાદક જિલ્લા છે, જે સંયુક્ત રીતે આશરે ૪.૮૦ લાખ મેટ્રિક ટનનું યોગદાન આપે છે. સંશોધન મુજબ, ગુજરાત ભારતમાં વાવેતર હેઠળના વિસ્તારમાં ત્રીજા ક્રમે અને દાડમના ઉત્પાદનમાં ચોથા ક્રમે છે. મોરબી જિલ્લાનો હળવદ તાલુકો આ ફળ માટે એક નવું કેન્દ્ર બની રહ્યું છે.

દાડમના ઉચ્ચ પોષક મૂલ્ય, આયુર્વેદિક ગુણધર્મો, એન્ટીઑક્સિડન્ટ ક્ષમતા, સંભવિત બાયોલોજીકલ એક્ટીવ કમ્પાઉન્ડ્સ અને ગ્રાહક આકર્ષણને કારણે, દાડમને 'સુપરફૂટ' અને ખાદ્ય દવા માનવામાં આવે છે. કોમર્સિયલ ઉપયોગ માટે ટેકનોલોજીકલ વિકાસનો અભાવ અને સાયન્ટીફીક સંશોધન ડેટાબેઝની ઉપલબ્ધતાના અભાવને કારણે ભારતમાં દાડમ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગ વિકસિત થયો નથી. આ હકીકતો હોવા છતાં, ખેડૂતોને કાપણી પછીના ઉત્પાદનમાં લગભગ ૨૦-૪૦% નુકસાન થાય છે, અને તાજા ઉત્પાદનમાં ૧૦-૧૫% અયોગ્ય

૩૭ વર્ષથી ચાલતી પ્રખ્યાત પેઢી એટલે...
શક્તિ ચટણી (રાજકોટ)
FSSAI NO. 10718030000333
ફોલેલા લસણના સ્પેશ્યાલીસ્ટ
» લીલી ચટણી » લસણની પેસ્ટ
» ખજૂરની ચટણી » ફોલેલુ લસણ
» લસણની લાલ ચટણી
સ્પેશ્યલ ભજીયાની મીઠી લાલ ચટણી ૫ કિલોના પેકીંગમાં ઉપલબ્ધ...
ગુજરાતના દરેક સેન્ટરમાં ડિસ્ટ્રીબ્યુટરશીપ આપવાની છે.
તેજાભાઇ એન. જાડા : ૯૮૨૪૨ ૯૬૫૬૫
સંજયભાઇ ટી. જાડા : ૮૮૬૬૮ ૪૧૪૫૬

Gvan® Wafers & Namkeen
» Sp. Potato Wafer
» Sp. Farali Chevdo
» Sp. Potato Sali
Medium, Naylon, Golden
Bulk Packing as per Customer Requirement...
Mfg. by : Jagdish GRUH UDHYOG
Mo. +91 98241 48748
Email : gvanwafers07@gmail.com

૧૦૦% Veg. બેકરી વાનગીના ઉત્પાદક
શ્રી શંકર બેકરી
PREMIUM QUALITY
Bake Bite
ફ્રેશ ટોસ્ટ, ખારી, કુકીઝ, નાનખટાઇ, મફીન્સ, ક્રીમરોલ બ્રેડ જેવી અનેક બેકરી પ્રોડક્ટ નાના-મોટા પેકીંગમાં રીટેલ તથા હોલસેલમાં મળશે.

હોલસેલ વેપારીએ ખાસ સંપર્ક કરવો
ભદ્રકાળી રોડ, દ્વારકા. 9429141007, 7878272714

પોસ્ટહાર્વેસ્ટ મેનેજમેન્ટને કારણે તેમનું બજાર મૂલ્ય અને ગ્રાહક સ્વીકાર્યતા ઘટાડે છે. તેથી, આ નુકસાનને ઘટાડવા પર કામ કરવું ખૂબ જ મહત્વપૂર્ણ છે.

દાડમમાં આખા ફળના ખાદ્ય ભાગનો ૪૮ થી ૫૨ ટકા ભાગ હોય છે, જેમાં ૭૮% રસ અને ૨૨% બીજ હોય છે. દાડમનો રસ કાઢવા માટે મોટે ભાગે દાડમ કાપીને તેમાંથી દાણા છુટા પાડીને તેને પ્રેસ અથવા બાસ્કેટ પ્રેસમાં પીસવામાં આવે છે. બીજી પદ્ધતિમાં, દાડમનો ચોથો ભાગ કરીને કચડી નાખવામાં આવે છે અથવા આખા દાડમને હાઇડ્રોલિક પ્રેસમાં દબાવીને રસ કાઢી શકાય છે. રસ કાઢવામાં સૌથી મોટો પડકાર દાડમની છાલ ઉતારવાનો છે, કારણ કે તે સમય માંગી લે છે અને બળતરા કરે છે કારણ કે છાલમાં રહેલા પોલિફીનોલ્સ અને ઓક્સિડેટીવ ઉત્સેચકોને કારણે હાથ પર કાળા ડાઘ પડી જાય છે. ઓછા ખર્ચે અને કાર્યક્ષમ માધ્યમોનો અભાવ અથવા દાડમને ઝડપથી પ્રોસેસ કરવા માટે પર્યાપ્ત પ્રોસેસ ટેકનોલોજી, નબળી માર્કેટિંગ અને પરિવહન વ્યવસ્થા તેમજ દાડમની નાશવંતતા દાડમના ઉત્પાદનમાં કાપણી પછીના નુકસાનમાં વધુ ફાળો આપે છે.

દાડમના રસ કાઢવા માટેનું સ્થાનિક રીતે ઉપલબ્ધ સામગ્રીનો ઉપયોગ કરીને ડિઝાઇન કરીને વિકસાવવામાં આવ્યું છે. આ મશીનના મુખ્ય ભાગોમાં મશીનમાં કેરિયર રોલર, કટીંગ બ્લેડ, ક્રશિંગ રોલર, વેસ્ટ આઉટલેટ, જ્યુસ કલેક્ટિંગ પ્લેટફોર્મ, જ્યુસ

Dr. M. N. Dabhi

Professor & Head, Processing & Food Engineering Department, Junagadh Agricultural University,

ફિલ્ટર, ઇલેક્ટ્રિકલ મોટર, ગિયર એરેન્જમેન્ટ અને ચેઇન અને સ્પ્રોકેટ સિસ્ટમ, સ્પીડ કંટ્રોલરનો સમાવેશ થાય છે. આ મશીન સિંગલ ફેઝ ઇલેક્ટ્રિકલ મોટરથી ચલાવવામાં આવે છે.

દાડમના ફળોને ફીડ ચુટ દ્વારા મશીનમાં આવે છે જ્યાંથી ફળો કેરિયર રોલરના ખાંચોમાં પડે છે. કેરિયર રોલર્સ વચ્ચે કટીંગ બ્લેડ હોય છે. ખાંચોમાં સેટ કરેલા ફળો બ્લેડ સુધી પહોંચાડવામાં આવે છે. જ્યારે કેરિયર રોલર્સ ફરતા હોય છે, ત્યારે ફળ કટીંગ બ્લેડ પર પડે છે તે સમયે ફળ બે ભાગમાં કાપવામાં આવે છે અને અડધો ફળ એક બાજુના કેરિયર રોલરના ખાંચમાં પડે છે અને બીજો અડધો ફળ બાજુના કેરિયર રોલરના ખાંચમાં પડે છે. કેરિયર રોલરની નીચે ક્રશિંગ રોલર્સ હોય છે જે એવી રીતે ફરે છે કે ક્રશિંગ રોલરનું હેડ કેરિયર રોલર્સ પર બનાવેલા ખાંચોમાં પીસે છે. પરિભ્રમણ દરમિયાન ક્રશિંગ રોલર અડધા દાડમને પીસે છે અને દાડમના દાણામાંથી રસ બહાર આવે છે. ત્યારબાદ પીસચેલી છાલ અને દાણાને કચરાપેટીમાં જતા રહે તેવી વ્યવસ્થા હોય છે. કાઢેલો રસ એકત્રિત કરીને ફિલ્ટર કરવામાં આવે છે. બધા સંપર્ક ભાગો સ્ટેનલેસ સ્ટીલ (SS304) માંથી બનાવવામાં આવે છે. વિકસિત રસ કાઢવાના મશીનનો ખર્ચ આશરે રૂ. ૬૦,૦૦૦ જેટલો અંદાજવામાં આવ્યો હતો.

વિકસિત દાડમના રસ કાઢવાના સાધનનું પ્રદર્શન મૂલ્યાંકન અલગ અલગ કેરિયર રોલર ગતિએ કરવામાં આવ્યું હતું જેથી નિષ્કર્ષણ કાર્યક્ષમતા, નિષ્કર્ષણ નુકશાન અને ઉચ્ચતમ નિષ્કર્ષણ કાર્યક્ષમતા પર મશીન ક્ષમતા શોધી શકાય. વિકસિત દાડમના રસ કાઢવાના સાધનની 106P30 kgPhr મશીન ક્ષમતા અને 82.41% રસ કાઢવાની કાર્યક્ષમતા (%) છે.

દાડમમાંથી રસ કાઢવાનાં મશીનની વધુ માહિતી માટે...

Contact detail
Professor & Head, Processing & Food Engineering Department, College of Agricultural Engineering and Technology, Junagadh Agricultural University, Junagadh. Email: pfe@jau.in.
Mobile : +91 99795 52978,
Phone : 0285-2672080-90

TM PIPALIYA®
CONSULTANCY
• FSSAI • ISO • Spice Board • Halal • USFDA
• Trademark • GMP • Apeda • Koshar • HACCP
www.tmpipaliyaconsultancy.com
94299 01218

पास्ता पकोड़ा

सामग्री :

१ कप उबला हुआ पास्ता (फ्यूसिली/पेन/मैकरोनी कोई भी)
१ कप बेसन
२ बड़े चम्मच चावल का आटा (क्रिस्पीनेस के लिए)
१ मध्यम प्याज़, बारीक कटा
१/२ हरी मिर्च, कटी हुई
१ छोटा चम्मच अदरक-लहसुन पेस्ट
२ बड़े चम्मच धनिया पत्ती, कटी हुई
१/२ छोटा चम्मच अजवाइन
१/२ छोटा चम्मच लाल मिर्च पाउडर
१/२ छोटा चम्मच हल्दी पाउडर,
१/२ छोटा चम्मच धनिया पाउडर
नमक स्वाद अनुसार
पानी (बैटर बनाने के लिए)
तेल तलने के लिए

विधि :

१. एक बाउल में बेसन, चावल का आटा, अजवाइन, लाल मिर्च, हल्दी, धनिया पाउडर और नमक डालें। पानी डालकर गाढ़ा पकोड़ा बैटर बनाएँ।

२. इसमें उबला पास्ता, प्याज़, हरी मिर्च, अदरक-लहसुन पेस्ट और धनिया पत्ती डालकर मिलाएँ।

३. कढ़ाई में तेल गरम करें, बैटर में लिपटा हुआ पास्ता छोटे-छोटे हिस्सों में डालें।

४. सुनहरा और कुरकुरा होने तक तलें।

५. पेपर टॉवल पर निकालें और हरी चटनी व केचप के साथ गरमागरम परोसें।

-Kamal Kumar Agrawal, Rachi

હોટેલ-રેસ્ટોરન્ટ-કેટરર્સના ધંધાર્થીઓ માટે ખાસ...

BANSHÍ TANDOOR
Export Quality Since 1988
» Clay Tandoor Pot
» Catering Drum Tandoor
» Stainless Steel Round Tandoor
» Stainless Steel Square Tandoor
» Stainless Steel Gas Tandoor
Near Cricket Stadium, Behind Murlidhar Hotel,
Rajkot - Jamnagar Highway, Rajkot.
Contact : 9998018942

UDAY ®
FOOD PROCESSING MACHINERY
M.M.INDUSTRIES

Food Processing Machinery Kitchen Equipments

AN ISO 9001:2015 CERTIFIED COMPANY

Atika 4/10, Dhebar Road (South), Weldor Street,
Nr. Chetan Machine Tools, Rajkot - 360002. (Guj.) India.
mmind093@gmail.com

+91 97277 21680
+91 98248 27201
+91 90816 01010

Follow Us On :

www.mmfoodmachinery.com | www.mm-industries.in | www.mmindustries.co.in

हमारी सब मशीनरी की लाइव डेमो **YouTube** पे देख सकते हो। Uday Food Machinery

MAA BALVI PACKAGING

MANUFACTURE & EXPORTER

MFG. BY : ALL TYPE OF PACKAGING MACHINERY

"Maa Balvi Packaging" is a distinguished manufacturer of a wide range of Sealing Machines, Shrink Wrapping Machine, Web Sealer Shrink Machine and many more. Founded in the year 2013, we are a Sole Proprietorship company that is incepted with an objective of providing high-quality products in diverse specifications within the scheduled time period. Situated in Rajkot (Gujarat, India). We manufacture the products in accordance with set industry norms. Under the headship of "Mr. Mahendra Khatri", Maa Balvi Packaging has gained a huge clientele in our country.

Sleeve Wrapping Machine Web Sealer

200 ml to 600 ml

CHAMBER SIZE	L-36" X B-18" X H-12"
MACHINE SIZE	L-60" X B-26"X H-48"
COOLING CHAMBER SIZE	L-10" X B-18" X H-12"
WEB SEALER SIZE	L-32" X B-26" X H-62"
WEB SEALER WINDOW SIZE	L-6" X B-22" X H-12"

Sleeve Wrapping Machine Web Sealer

200 ml to 1.2 ltr

CHAMBER SIZE	L-36" X B-20" X H-14"
MACHINE SIZE	L-66" X B-28" X H-50"
COOLING CHAMBER SIZE	L-10" X B-20" X H-14"
WEB SEALER SIZE	L-34" X B-28" X H-66"
WEB SEALER WINDOW SIZE	L-6" X B-24" X H-14"

Sleeve Wrapping Machine Web Sealer

Heavy Duty

200 ml to 2.5 ltr

CHAMBER SIZE	L-42" X B-22" X H-16"
MACHINE SIZE	L-78" X B-32" X H-54"
COOLING CHAMBER SIZE	L-12" X B-22" X H-16"
WEB SEALER SIZE	L-36" X B-30" X H-70"
WEB SEALER WINDOW SIZE	L-6" X B-26" X H-16"

Shrink Machine

8" x 8" x 24" x 36"

Model	: Micro
Power	: 1 ph. / 3 ph + N
Machine Size	: 36" x 16" x 30"
Tunnel Size	: 24" x 8" x 8"
Heater Watt	: 3000
Conveyor Speed	: Variable

Fully Automatic Single Line Bottle Group Packing Machine

200 ml to 2.25 ltr

All in One Packing

MACHINE SIZE:	L-46" X B-32" X H-70"
WINDOW SIZE:	L-6" X B-22" X H-16"
WEB SEALER :	26" X 16"
MACHINE SIZE:	L-78" X W-30"XH-54"
CHAMBER SIZE :	L-42" X W-22" X H-16"
COOLING CHAMBER SIZE:	L-12" X W-22"XH-16"

FOLLOW US ON

Survey No. 402 Umakant Pandit Udhyog Nagar, Gulabwadi Main Road, Rajkot - 360004.

www.maabalvipackaging.com

mbprajkot9@gmail.com

Contact : +91 96876 99922, +91 89805 99922

Shrink Machine

14" x 17" x 36" x 60"

Model	: Teen Packing
Power	: 1 ph. / 3 ph + N
Machine Size	: 60" x 22" x 56"
Tunnel Size	: 36" x 14" x 17"
Heater Watt	: 7500
Conveyor Speed	: Variable

Shrink Machine

14" x 10" x 30" x 48"

Model	: Champion
Power	: 1 ph. / 3 ph + N
Machine Size	: 48" x 20" x 50"
Tunnel Size	: 30" x 14" x 10"
Heater Watt	: 6000
Conveyor Speed	: Variable

Shrink Machine

12" x 8" x 24" x 42"

Model	: Mini
Power	: 1 ph. / 3 ph + N
Machine Size	: 42" x 20" x 34"
Tunnel Size	: 12" x 8" x 24"
Heater Watt	: 4500
Conveyor Speed	: Variable

Shrink Machine

16" x 16" x 36" x 60"

Model	: Box Packing
Power	: 1 ph. / 3 ph + N
Machine Size	: 60" x 24" x 54"
Tunnel Size	: 36" x 16" x 16"
Heater Watt	: 11250
Conveyor Speed	: Variable

ENVITRO
TECHNOMECH
Crafting Uniqueness
FOOD PROCESSING
MACHINERIES and
TURNKEY PROJECTS
Fruit and Vegetables Processing Machineries
Beverages Production Machineries
Dairy based Products Processing Machineries
Dry fruits, Cereals & Pulses Processing Machineries
ENVITRO GROUP OF COMPANIES
ENVITRO TECHNOMECH PVT. LTD.
(Venture of Envitro Group of Companies)
6- Naval Nagar, Mavdi Main Road, Rajkot - Gujarat
Connect With Us :
+91 70960 27274
envitrotech@gmail.com
www.envitrotech.com

Bharatbhai | +91 87804 38997
MEERA®
PAPAD
(SINCE 1996)
MEERA PAPAD
MEERA GARLIC PAPAD
MEERA MOONG PAPAD
MEERA PUNJABI PAPAD
Meera
AVAILABLE FLAVOURS
• Plain Papad
• Regular Udad Papad
• Moong Papad
• Punjabi Papad
• Sindhi Papad
• Garlic Papad
• Jeera Papad
• Red Chilli Papad
• Green Chilli Papad
• Chana Papad
• Udad Coin Papad
• Jeera Rice Coin
• Red Chilli Rice Coin
• Green Chilli Rice Coin
વ્યાપારિક પૂછપરછ આવકાર્ય છે
SHREE MEERA GRUH UDYOG
Manufacturers of Export Quality Papad
7- Dhvani Industries Area, Kothariya Solvent, Gondal Road, Rajkot (Gujarat) INDIA
shreemeeragruhudyog@gmail.com • www.meerapapad.com

स्वाद जो हमेशा रहे याद !
વર્ધમાન
હીંગ
સ્વાદની સુગંધ
MANUFACTURER OF ALL TYPES OF HING POWDER, HING RAS & SUPPLIER OF RAW HING
एक चुटकी बनाये खाना मजेदार....
For Trade Inquiry
NAISHAL SHAH : 94264 99144
- આથાણા, પાપડ, નમકીન, ફરસાણ તથા ઘર વપરાશ માટેની સ્પેશીયલ સ્ટ્રોંગ હિંગના ઉત્પાદક.
- કેટરર્સ અને હોટલો માટે મોટા પેકીંગમાં પણ હિંગ ઉપલબ્ધ છે.

MOFPI
ISO
Envitro® LABORATORIES ESTD. 2007
THE LEADING EDGE IN SCIENCE
Lower Costs with an in-house lab
Custom Labs tailored to your needs
Faster Results for quick decisions
Full Compliance with safety standards
IN-HOUSE LAB SETUP SOLUTIONS TO DRIVE EFFICIENCY & SAVINGS
BOOK YOUR CONSULTATION TODAY!
Envitro Laboratories Pvt. Ltd.
6- Naval Nagar, Mavdi Main Road, Rajkot(Guj)-360004
Connect With Us :
+91 73596 27270
+91 92271 33993

konark®
Pouch Packing, Mixer, Liquid & Pest Filling, Continue Beg Sealing, Vaccum Pack & Lathe Machine .
– Uses In –
TEA, TOBACCO, SUPARI, PAN MASALA, NAMKIN TYPE, GRANULE OR NON FREE PRODUCTS HINE, POWDER, TURMERIC, CHILLY, CORIANDER CUMIN POWDER, WASHING POWDER, LIQUID SHAMPOO OIL, PEST, CREAM OR OTHER SIMILAR PRODUCTS.
Central And Three Side Pouch Packing Machine, Cap. 1gr. To 1kg.
Liquid & Pest (cream) Pouch Packing Machine, Cap. 1gr.to 250gr.
Mobile Hoper
Use for Tea Mobile Hopper Cap. 450/500 kg.
Z Elevator Size as Per Requirement
Mixer Machine M.S./ Full S.S.
Chain Conveyer Use 1 Pic Packing Machine
Mixer Machine : Ues For Tea, Namkin, Washing Powder, Spices, Granul Etc. Capacity - 50, 100, 250 And 500 Kg.
MINAR®
HEAVY DUTY LATHE MACHINE, BENCH VICE, , SHAPING, WORKSHOP MACHINERY
Small size Packing Machine only 3 feet height
Granule, Liquid / Pest Filling Machine Cup Filler, Weight Filler & Strings Type Cap. :- 5 To 1000 Ml. Liquid, Granule Cap. Weight Filler 100gr. To 50 Kg. As Pre Req.
Pneumatic Pouch Packing machine Cap.10 to 500 gr.
Filling Machine Two Head Cap.50 to 500 gr.
Kirti Enterprise
"Kavery" 20- Samrat Industrial Area, B/h. S. T. Workshop, Near Gondal Road, Rajkot - 360004. Email : Konark113@gmail.com
Web : www.konarkrjt.com | www.konarkrjt.in | http://packagingmachine.video/
Contact No. +91 92276 00113 | +91 92277 00113
Fri & Roasted Pan
Size 900mm, 1200mm & 1500mm
Roll Winder Machine
Size 400mm or as per Requirement

કોશર પ્રમાણપત્ર તેમજ તેના ફાયદા વિશે જાણીએ

Bhavya Raichada

જાણવા જેવું

કોશર પ્રમાણપત્ર એ કોશર પ્રમાણપત્ર એજન્સી અથવા માન્ય રબ્બી દ્વારા જારી કરાયેલ દસ્તાવેજ છે, જે સાબિત કરે છે કે ઉત્પાદન, ઘટક અથવા સુવિધા યહૂદી આહાર કાયદાઓ અથવા કશ્રુતનું પાલન કરે છે. આ પ્રમાણપત્ર દર્શાવે છે કે ઉત્પાદન યહૂદી લોકો દ્વારા વપરાશ માટે યોગ્ય છે, ખાતરી કરે છે કે તે ઘટકો, બનાવટ અને હેન્ડલિંગ માટેના ચોક્કસ ધોરણોને પૂર્ણ કરે છે અને દૂષણથી મુક્ત છે. તે મૂળભૂત રીતે ગુણવત્તા, સલામતી અને નૈતિક ઉત્પાદનની ગેરંટી છે અને ખાતરી કરે છે કે ઉત્પાદનમાં પ્રતિબંધિત ઘટકો અથવા પ્રક્રિયાઓ શામેલ નથી. પ્રમાણપત્ર પ્રક્રિયામાં માન્ય કોશર સત્તાવાળા દ્વારા ઓડિટ અને નિરીક્ષણનો સમાવેશ થાય છે. તેઓ તેની પ્રક્રિયાઓ, ઉત્પાદન પરિસર, પેકેજિંગ અને લેબલિંગનું ઓડિટ કરે છે જેથી ખાતરી કરી શકાય કે બધું જ પ્રમાણભૂત છે.

ભારતમાં કોશર પ્રમાણપત્ર કેવી રીતે શરૂ થયું?

ભારતમાં કોશર પ્રમાણપત્રની શરૂઆત ૧૯૯૦ ના દાયકાની શરૂઆતમાં રબ્બી અબ્રાહમ બિન્યામીન સાથે થઈ હતી, જેણે યહૂદી સમુદાય અને વૈશ્વિક સ્તરે કોશર-પ્રમાણિત ઉત્પાદનોનું નિકાસ કરતા ઉત્પાદકોની જરૂરિયાતોને પૂર્ણ કરવા માટે પ્રથમ કોશર નિરીક્ષણ સેવાની સ્થાપના કરી હતી. તેમના કાર્યથી અન્ય એજન્સીઓ, જેમ કે કોશર સર્ટિફિકેશન ઈન્ડિયા (KCI) માટે પાયો નાખ્યો, જેની સ્થાપના ૨૦૧૧ માં પાછળથી કરવામાં આવી હતી, જે ભારતીય અને એશિયન ગ્રાહકોને વ્યાપક કોશર પ્રમાણપત્ર સેવાઓ પ્રદાન કરે છે, જેનાથી તેઓ આંતરરાષ્ટ્રીય કોશર બજારોમાં પ્રવેશ મેળવી શકે છે. તેમનો ધ્યેય યહૂદી સમુદાય અને ભારતીય ખાદ્ય ઉદ્યોગની વધતી જતી માંગને પૂર્ણ કરવાનો છે, જે કોશર-પ્રમાણિત ઉત્પાદનોને વૈશ્વિક બજારોમાં, ખાસ કરીને ઇઝરાયલ, યુરોપ અને યુનાઇટેડ સ્ટેટ્સમાં નિકાસ કરવાનો પ્રયાસ કરે છે. આધુનિકીકરણ પ્રક્રિયા તેની શરૂઆતથી, KCI એ તેના પ્રમાણપત્રો માટે વૈશ્વિક સ્વીકૃતિ અને ધોરણો સુનિશ્ચિત કરવા માટે આંતરરાષ્ટ્રીય કોશર સંસ્થાઓ સાથે ભાગીદારી કરી છે.

કોશર પ્રમાણપત્રના મુખ્ય પાસાં ક્યાં ક્યાં છે ?

(૧) કશ્રુતનું પાલન : પ્રમાણપત્ર પુષ્ટિ કરે છે કે ઉત્પાદન કશ્રુત, યહૂદી આહાર કાયદાઓના વિગતવાર નિયમોનું પાલન કરે છે.

(૨) ઘટક ચકાસણી : ઉત્પાદનમાં વપરાતા દરેક ઘટકને કોશર તરીકે ચકાસવામાં આવે છે.

સુવિધા નિરીક્ષણ : ઉત્પાદન સુવિધાઓનું નિરીક્ષણ કોશર ઓડિટર (રબ્બી) દ્વારા કરવામાં આવે છે જેથી માંસ અને ડેરી જેવા વિવિધ પ્રકારના ખોરાકની સ્વચ્છતા અને યોગ્ય અલગતા સુનિશ્ચિત થાય.

(૩) દેખરેખ અને સંચાલન : કોશર-પ્રમાણિત ઉત્પાદનોના સંચાલન, પ્રક્રિયા અને પરિવહન માટે કડક પ્રોટોકોલ લાગુ કરવામાં આવે છે જેથી બિન-કોશર વસ્તુઓ સાથે કોઈપણ દૂષણને અટકાવી શકાય.

(૪) પાલનનો પુરાવો : ગ્રાહકો માટે, પ્રમાણપત્ર એ પુરાવા તરીકે સેવા આપે છે કે ખોરાક સલામત છે અને તેમની ધાર્મિક આહાર જરૂરિયાતોને પૂર્ણ કરે છે.

કોશર પ્રમાણપત્ર શા માટે મહત્વપૂર્ણ છે ?

(૧) યહૂદી ગ્રાહકો માટે : તે તેમને આત્મવિશ્વાસ સાથે તેમની ધાર્મિક પરંપરાઓમાં ભાગ લેવાની મંજૂરી આપે છે, કારણ કે તે જાણીને કે ખોરાક તેમની ચોક્કસ આહાર જરૂરિયાતોને પૂર્ણ કરે છે.

(૨) ઉત્પાદકો માટે : ગુણવત્તા અને નૈતિક ઉત્પાદન માટે કંપનીની પ્રતિષ્ઠા વધારી શકે છે અને વૈશ્વિક બજાર સુધી પહોંચ પૂરી પાડે છે, ખાસ કરીને યુનાઇટેડ સ્ટેટ્સ અને ઇઝરાયલ જેવા નોંધપાત્ર યહૂદી વસ્તી ધરાવતા દેશોમાં.

કોશર પ્રમાણપત્ર કેવી રીતે મેળવી શકાય?

(૧) અરજી : એક કંપની કોશર પ્રમાણપત્ર એજન્સીને અરજી કરે છે.

(૨) સમીક્ષા અને નિરીક્ષણ : એજન્સી કોશર કાયદાઓનું પાલન સુનિશ્ચિત કરવા માટે ઘટકોની સમીક્ષા કરે છે અને ઉત્પાદન સુવિધાનું નિરીક્ષણ કરે છે.

(૩) ઓડિટ : સતત પાલન સુનિશ્ચિત કરવા માટે નિયમિત, સમયાંતરે ઓડિટ હાથ ધરવામાં આવે છે.

(૪) પ્રમાણપત્ર : પ્રમાણપત્ર ચોક્કસ સમયગાળા માટે જારી કરવામાં આવે છે, અને ઉત્પાદન કોશર પ્રતીક પ્રદર્શિત કરી શકે છે.

(૫) નવીકરણ : પ્રમાણપત્ર સામાન્ય રીતે ત્રણ વર્ષ માટે માન્ય હોય છે. જેમાં પ્રમાણપત્ર જાળવવા માટે વાર્ષિક સર્વેલન્સ ઓડિટ અને પ્રમાણપત્રને નવીકરણ કરવા માટે ત્રણ વર્ષના સમયગાળાના અંતે સંપૂર્ણ પુનઃપ્રમાણપત્ર ઓડિટની જરૂર પડે છે.

કોશર પ્રમાણપત્રની વધુ માહિતી માટે...
Since 2012
FRIGATE IMEX
We Navigate Your Venture
Rajkot. +91 88 6666 4811

કોશર પ્રમાણપત્રનો અર્થ :

કોશર સર્ટિફિકેશન એજન્સી એ એક સંસ્થા અથવા પ્રમાણિત અધિકારી છે જે ઘટકો, પેકેજ્ડ ખોરાક, પીણાં અને અમુક સામગ્રીઓ તેમજ ખાદ્ય-સેવા પ્રદાતાઓ અને સુવિધાઓ કે જેમાં કોશર ખોરાક તૈયાર કરવામાં આવે છે અથવા પીરસવામાં આવે છે તે માટે હેચશેર (હીબ્રુ 'મંજૂરીની સીલ') આપે છે.

કોશર પ્રમાણપત્રના ફાયદા :

કોશર પ્રમાણપત્ર વ્યવસાયોને તેમની બજાર પહોંચને વ્યાપક ગ્રાહક આધાર સુધી વિસ્તૃત કરીને લાભ આપે છે, જેમાં યહૂદી, આરોગ્ય પ્રત્યે સભાન અને નૈતિક ગ્રાહકોનો સમાવેશ થાય છે. તે બ્રાન્ડ પ્રતિષ્ઠામાં વધારો કરે છે અને સોર્સિંગમાં પારદર્શિતા અને કડક, સ્વતંત્ર નિરીક્ષણો દ્વારા ગ્રાહક વિશ્વાસ બનાવે છે. પ્રમાણપત્ર આંતરરાષ્ટ્રીય ધોરણોને પૂર્ણ કરીને વૈશ્વિક વેપારને સરળ બનાવે છે અને ગુણવત્તા ખાતરી તરીકે સેવા આપે છે, સ્વચ્છતા, શુદ્ધતા અને સલામતીના ઉચ્ચ ધોરણોને સુનિશ્ચિત કરે છે, જે દૂષણના જોખમોને ઘટાડી શકે છે.

વ્યવસાયો માટે લાભો :

(૧) વિસ્તૃત બજાર પહોંચ : કોશર પ્રમાણપત્ર કોશર ગ્રાહકોના વિશાળ અને વિકસતા બજારને આકર્ષે છે, જેમાં યહૂદી વ્યક્તિઓ, સ્વાસ્થ્ય પ્રત્યે સભાન ખરીદદારો અને ચોક્કસ આહાર જરૂરિયાતો ધરાવતા લોકોનો સમાવેશ થાય છે.

(૨) ગ્રાહક વિશ્વાસમાં વધારો : પ્રમાણપત્ર પ્રક્રિયા ઉત્પાદનના ઘટકો અને ઉત્પાદનમાં પારદર્શિતા અને જવાબદારી સુનિશ્ચિત કરે છે, જે આ પાસાઓને મહત્વ આપતા ગ્રાહકોમાં વિશ્વાસનું નિર્માણ કરે છે.

(૩) બ્રાન્ડ પ્રતિષ્ઠામાં વધારો : કોશર લોગો ગુણવત્તા, સ્વચ્છતા અને નૈતિક ઉત્પાદનના ઉચ્ચ ધોરણો પ્રત્યે પ્રતિબદ્ધતાનો સંકેત આપે છે, જે બ્રાન્ડની છબીને ઉન્નત બનાવી શકે છે.

(૪) વૈશ્વિક વેપારને સરળ બનાવે છે : કોશર ધોરણોને પૂર્ણ કરવાથી નોંધપાત્ર સ્પર્ધાત્મક ફાયદો મળે છે, ખાસ કરીને આંતરરાષ્ટ્રીય બજારોમાં જ્યાં કોશર ઉત્પાદનોની માંગ વધુ હોય છે.

(૫) વિશિષ્ટ બજારોની ઍક્સેસ : પ્રમાણપત્ર કોશર-વિશિષ્ટ સુપરમાર્કેટ અને સ્ટોર્સ માટે દરવાજા ખોલે છે, જે પ્રમાણિત ઉત્પાદનોની માંગ કરતા સમુદાયોને સીધી ઍક્સેસ પ્રદાન

કરે છે.

(૬) રજાઓ દરમિયાન વધુ વેચાણ : ‘કોશર ફોર પાસઓવર’ લેબલવાળા ઉત્પાદનોની માંગમાં નોંધપાત્ર વધારો જોવા મળે છે, જે મૂલ્યવાન મોસમી વેચાણની તક ઊભી કરે છે.

ગ્રાહક માટે લાભો :

(૧) ખાદ્ય સલામતી અને ગુણવત્તાની ખાતરી : કડક નિરીક્ષણો અને કડક માર્ગદર્શિકાઓનું પાલન ઉત્પાદનની શુદ્ધતા અને સ્વચ્છતાની ખાતરી કરે છે, જેનાથી દૂષણનું જોખમ ઓછું થાય છે.

(૨) સુધારેલ પારદર્શિતા અને જવાબદારી : કોશર પ્રમાણપત્ર ઉત્પાદન પ્રક્રિયાઓ અને ઘટકોના સોર્સિંગનું સ્પષ્ટ, વિશ્વસનીય સૂચક પૂરું પાડે છે, જે ઉત્પાદકો તરફથી જવાબદારીને પ્રોત્સાહન આપે છે.

(૩) આહાર પસંદગી અપીલ : શાકાહારીઓ અને શાકાહારીઓ સહિત બિન-યહૂદી ગ્રાહકો ઘણીવાર કોશર ઉત્પાદનો પસંદ કરે છે કારણ કે પ્રમાણપત્રો ‘પેરેવ’ (તટસ્થ) વસ્તુઓમાં માંસ અથવા ડેરી ઉત્પાદનોની ગેરહાજરીની ખાતરી આપે છે.

(૪) નૈતિક મૂલ્યો સાથે સંરેખણ : કેટલાક ગ્રાહકો નૈતિક વિચારણાઓને કારણે કોશર ઉત્પાદનો પસંદ કરે છે, જેમ કે કોશર કતલમાં કરુણાની કબૂલાત અથવા પ્રમાણપત્ર પ્રક્રિયા સાથે સંકળાયેલા એકંદર નૈતિક ધોરણો.

કોશર પ્રમાણપત્રની વધુ માહિતી માટે FRIGATE IMEX નો સંપર્ક કરવો.

FSSAI ની ખાસ ઘી સર્વેલન્સ ડ્રાઈવ દ્વારા રાજકોટમાં સબસ્ટાન્ડર્ડ ઘીનો સ્ટોક જપ્ત કર્યો

મેસર્સ કોરોવા મિલ્ક પ્રોડક્ટ પ્રા.લી. માંથી આશરે ૬,૫૦૦ કિલો ભેળસેળયુક્ત ઘી જપ્ત કરવામાં આવ્યું

ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ ઓથોરિટી ઓફ ઈન્ડિયા (FSSAI) એ ગુજરાતના રાજકોટ સ્થિત ડેરી યુનિટ, મેસર્સ કોરોવા મિલ્ક પ્રોડક્ટ પ્રા.લિ.માંથી આશરે ૬,૫૦૦ કિલો ભેળસેળયુક્ત ઘી જપ્ત કર્યું છે, જેની કિંમત આશરે ૩૫ લાખ રૂપિયા છે. આ કાર્યવાહી વિદેશી ચરબી સાથે ઘીમાં ભેળસેળ અટકાવવાના હેતુથી ચલાવવામાં આવેલી ખાસ ઘી સર્વેલન્સ ડ્રાઈવનો એક ભાગ છે.

પ્રારંભિક નિરીક્ષણ દરમિયાન, FSSAI એ ઘીના નમૂના લીધા અને તેમને FSSAI દ્વારા સૂચિત પ્રયોગશાળામાં મોકલ્યા. પ્રયોગશાળાના પરિણામોએ પુષ્ટિ આપી કે નમૂનાઓ ‘સબ-સ્ટાન્ડર્ડ’ છે અને તેમાં વનસ્પતિ ચરબી ભેળસેળ છે, જે ફૂડ સેફ્ટી એન્ડસ્ટાન્ડર્ડ્સ રેગ્યુલેશન્સ, ૨૦૧૧નું ઉલ્લંઘન છે. ફૂડ બિઝનેસ ઓપરેટર (FBO) ને આ તારણો વિશે જાણ કરવામાં આવી હતી અને રેફરલ લેબોરેટરીમાં નમૂના મોકલીને પરિણામો સામે અપીલ કરવા માટેએક મહિનાનો સમય આપવામાં આવ્યો હતો, પરંતુ એમના તરફથી કોઈ અપીલ દાખલ કરવામાં આવી ન હતી. FBO દ્વારા અપીલ કરવામાં નિષ્ફળતા બાદ, ૨૦ ઓગસ્ટ, ૨૦૨૫ના રોજ ફોલો-અપ નિરીક્ષણ હાથ ધરવામાં આવ્યું હતું. જેમાં ભેળસેળના પુષ્ટિ થયેલા પુરાવાના આધારે, ખાદ્ય ઘટકો અને તૈયાર માલના તમામ ઉપલબ્ધ સ્ટોક જપ્ત કરવામાં આવ્યો. ત્યારબાદ ઓથોરિટીના અંતિમ પ્રયોગશાળાના પરિણામો અને તપાસના પરિણામોના આધારે વધારાની કાનૂની અને નિયમનકારી કાર્યવાહી કરાશે.

(News by : FSSAI)

દરેક ઈન્ડસ્ટ્રીના સર્ટિફીકેશન્સ માટેના બેસ્ટ કન્સલ્ટન્ટ

- Food License (FSSAI)
- Health / Quality Certificate
- Trademark Registration
- Patent / Copyright /
- International Freight Forwarding (Sea / Air)
- Custom Clearance / Transportation
- Certificate of Origin- (AIFTA / SAPTA / APTA)
- General & Life Insurance
- Taxation
- Self Sealing Permission
- Fumigation / Pelletization
- E-Seal
- Exim / ECGC / DGFT Consultant
- Project Work / Loans

Since 2012
FRIGATE IMEX
We Navigate Your Venture
Rajkot. +91 88 6666 4811 | +91 94094 56545

Jiniva®
હોટેલ-રેસ્ટોરન્ટ, ફાસ્ટફૂડ તેમજ કેટરર્સના ધંધાર્થીઓ માટે ઉપયોગી

Grevy Machine | Potato Peeler Machine | S.S. Mini Flour Mill 1HP
Mixer Grinder | Chilly Cutter | Coconut Cutting Machine
Jar Capacity : 3Ltr., 5Ltr., 10Ltr., 14Ltr.

Mfg. of All Type Food Processing Machinery
BALAJI ENTERPRISE
+91 97272 40932
New Parmeshwar, Street No.1, Atika Fatak, Dhebar Road, Rajkot.
Balaji Mixar

एफएसएसएआई द्वारा आयोजित राष्ट्रीय हितधारक परामर्श

खाद्य सूचना पत्र लगाने और विज्ञापन में विश्वास तथा उत्तरदायित्व पर बल दिया

स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय के अधीन भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) ने आज नई दिल्ली में विज्ञान भवन में खाद्य सूचना पत्र, विज्ञापन और दावों पर भारत के नियामक ढांचे को मज़बूत करने के एक मजबूत प्रयास के अंतर्गत, खाद्य सूचना पत्र, विज्ञापन और दावों पर नियामक ढांचे का व्यापक विश्लेषण विषय पर राष्ट्रीय हितधारक परामर्श का आयोजन किया। इस परामर्श में संबंधित मंत्रालयों, सरकारी विभागों, वैज्ञानिक विशेषज्ञों, खाद्य व्यवसायों, राज्य खाद्य सुरक्षा प्राधिकरणों, उद्योग संघों, उपभोक्ता संगठनों और शैक्षणिक संस्थानों के लगभग ७०० प्रतिनिधि सम्मिलित हुए। इसका उद्देश्य वर्तमान नियमों के प्रभाव का मूल्यांकन करना, कार्यान्वयन चुनौतियों का समाधान करना और उपभोक्ता संरक्षण को मज़बूत करने, जन स्वास्थ्य को बढ़ावा देने तथा खाद्य उद्योग में नवाचार को प्रोत्साहन देने के लिए वैश्विक मानकों के साथ तालमेल बिठाने के स्वरूप तलाशना था।

स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण मंत्रालय की सचिव, श्रीमती पुण्य सलिला श्रीवास्तव ने उद्घाटन भाषण में खाद्य क्षेत्र में सूचना पत्र और विज्ञापन में नैतिक तथा सत्यनिष्ठ प्रथाओं के महत्व पर बल दिया। श्रीमती श्रीवास्तव ने खाद्य क्षेत्र के विकसित होते माहौल की ओर इशारा करते हुए कहा, आज चीज़ें तेज़ी से बदल रही हैं। अब हम पूरी दुनिया के संपर्क में हैं, जिसका अर्थ है कि हमें कई सकारात्मक बदलावों और सर्वोत्तम प्रथाओं को अपनाना होगा, साथ ही खाद्य उत्पादों की और भी बारीकी से जाँच करनी होगी। इस तेज़ी से बदलती दुनिया में, इस तरह के परामर्श अत्यंत आवश्यक हैं।

उपभोक्ता कार्य विभाग की सचिव श्रीमती निधि खरे ने खाद्य उद्योग में ईमानदार और सत्य घोषणाओं की आवश्यकता पर प्रकाश डालते हुए उद्योग से सच्ची और ईमानदार घोषणाएँ करने, स्वेच्छा से यह बताने कि उत्पाद में क्या है और भ्रामक विज्ञापनों और छल-कपट से दूर रहने का आग्रह किया। उन्होंने कहा कि ष्खाद्य सूचना पत्र केवल एक विपणन उपकरण नहीं होना चाहिए, बल्कि इसे निर्माता और उपभोक्ता के बीच विश्वास का सबसे आवश्यक कारक भी माना जाना चाहिए। हम चाहते हैं कि खाद्य उत्पाद में जो कुछ भी शामिल है, उसकी सच्ची और ईमानदार घोषणा हो और अंतिम निर्णय उपभोक्ता पर छोड़ दिया जाना चाहिए।ष उन्होंने यह सुनिश्चित करने के सामूहिक दायित्व पर भी बल दिया कि यह जानकारी सटीक, पारदर्शी और सत्य हो, ताकि उपभोक्ता पूर्ण विश्वास के साथ सूचित, सुरक्षित और स्वस्थ विकल्प चुन सकें।

प्रधानमंत्री की आर्थिक सलाहकार परिषद के सदस्य, श्री संजीव सान्याल ने उद्घाटन सत्र के दौरान अपने विशेष संबोधन में कहा, विज्ञापनों में दावों के मुद्दे की भी गहन जाँच की आवश्यकता है क्योंकि भले ही उनके समर्थन में कथित वैज्ञानिक प्रमाण मौजूद हों, फिर भी उन्हें बाहरी रूप से सत्यापित करने की

> **खाद्य सूचना पत्र केवल एक विपणन उपकरण नहीं होना चाहिए, बल्कि इसे उत्पादक और उपभोक्ता के बीच विश्वास का सबसे आवश्यक कारक भी माना जाना चाहिए, हम खाद्य उत्पाद में शामिल सभी चीज़ों की सही और ईमानदार घोषणा चाहते हैं और अंतिम निर्णय उपभोक्ता पर छोड़ देना चाहिए**
> **-श्रीमती निधि खरे**

आवश्यकता है। इस संबंध में श्री सान्याल ने एफएसएसएआई के योगदान की प्रशंसा करते हुए कहा, इस वर्ष की शुरुआत में एफएसएस एआई द्वारा एक घोषणा की गई थी कि सभी सूचना पत्र में परिवर्तन और संबंधित नियम तथा विनियम अब वर्ष में केवल एक बार, १ जुलाई को लागू होंगे। यह वास्तव में एक बड़ा कदम है, क्योंकि यह सूचना पत्र उद्योग के लिए एक बड़ी समस्या और अनिश्चितता को दूर करता है।

सूचना एवं प्रसारण मंत्रालय के अतिरिक्त सचिव, श्री प्रभात ने खाद्य क्षेत्र में झूठे दावों की गंभीरता का उल्लेख करते हुए, उत्तरदायित्व और सटीक संचार की आवश्यकता पर बल दिया। उन्होंने कहा, यह सुनिश्चित करने की आवश्यकता बढ़ती जा रही है कि विज्ञापन नैतिक, सत्य और भ्रामक न हों, विशेष रूप से स्वास्थ्य और पोषण संबंधी दावों के संदर्भ में। इस क्षेत्र में झूठे दावे न केवल उपभोक्ता के भरोसे को कमजोर करते हैं, बल्कि गंभीर सार्वजनिक स्वास्थ्य का खतरा भी पैदा करते हैं।

खाद्य सूचना पत्र, विज्ञापन और दावों पर वैश्विक तथा भारतीय नियामक ढांचे का अवलोकन पर एक व्यावहारिक तकनीकी सत्र आयोजित किया गया, जिसके बाद एफएसएसएआई द्वारा दावों से अनुपालन तक शीर्षक से प्रवर्तन विषय अध्ययन पर एक सत्र आयोजित किया गया। सत्र का समापन विभिन्न हितधारकों की भागीदारी वाली एक संवादात्मक चर्चा के साथ हुआ, जिसमें प्रमुख चुनौतियों, उद्योग के दायित्वों और खाद्य सूचना पत्र और विज्ञापन नियमों के प्रभावी कार्यान्वयन की दिशा में सहयोगात्मक द्रष्टिकोण पर बातचीत को बढ़ावा दिया गया।

परामर्श ने हितधारकों के बीच ज्ञान और अनुभवों के आदान-प्रदान को सुगम बनाया, जिसके परिणामस्वरूप नियामक ढांचे में सुधार, उभरती चुनौतियों का समाधान करने और उपभोक्ता विश्वास एवं जन स्वास्थ्य को बढ़ाने हेतु सहयोग को बढ़ावा देने के लिए कार्रवाई योग्य सिफारिशें प्राप्त हुईं।

यह कार्यक्रम राष्ट्रीय स्तर के हितधारक संवादों की एक लगातार श्रृंखला का हिस्सा था, जिसे बहु-हितधारक जुड़ाव की आवश्यकता वाले प्रमुख नियामक मुद्दों के समाधान के लिए तैयार किया गया था। उद्योग, शिक्षा जगत, उपभोक्ता समूहों, किसान संगठनों और नियामक निकायों के साथ मिलकर काम करके, एफएसएसएआई का लक्ष्य क्षेत्र-विशिष्ट द्रष्टिकोणों और जमीनी स्तर के विचारों को अपने नियामक ढांचे में एकीकृत करना है, ताकि यह सुनिश्चित हो सके कि नीतियाँ व्यावहारिक रहें और जन स्वास्थ्य प्राथमिकताओं के अनुरूप हों।

इस कार्यक्रम में एफएसएसएआई के मुख्य कार्यकारी अधिकारी श्री जी. कमला वर्धन राव, एफएसएसएआई की सलाहकार (एस एंड एस एंड आर) डॉ. अलका राव, एफएसएसए आई के कार्यकारी निदेशक श्री यू.एस. ध्यानी, एफएसएसएआई के सलाहकार (क्यूए) श्री सत्येन कुमार पांडा, एफएसएसएआई और मंत्रालय के वरिष्ठ अधिकारी भी उपस्थित थे।

Shri Rajit Punhani, a 1991-batch IAS officer of the Bihar cadre, took charge as Chief Executive Officer, Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI), a statutory body established under the Ministry of Health and Family Welfare, Government of India, on 1st September-2025, Monday

AATOMIZE® Spices
। जरूरत हर स्वाद की ।

સૌરાષ્ટ્ર કચ્છ માટે સુપરસ્ટોકીસ્ટ
અને જીલ્લા માટે ડિસ્ટ્રીબ્યુટર
નિમવાના છે...

fssai LIC. No.: 10723019000230

100% HALAL CERTIFIED HALAL FOOD 100% QUALITY PRODUCT

Authentic & Traditional Indian Spices & Varieties of Flours

आपका ब्रांड, हमारी गुणवता - पाउच पैकींग के साथ व्हाइट लेबलिंग उपलब्ध है ।

AATOMIZE MANUFACTURING PVT. LTD.
Rajkot - 360024, Gujarat (INDIA)
+91 70960 70860 | www.aatomizespices.com
Get in Touch

AATOMIZE®
NEVER COMPROMISE

2 in 1 Auto
PULVERIZER
1 HP to 50 HP

Download Brochure

देश की चक्की आटोमाइज

AATOMIZE MANUFACTURING PVT. LTD.
+91 87390 87390 | info@aatomize.com

AATOMIZE is Providing All Kind of Grinding & Cleaning Solutions in One Place

॥ श्रध्धा का दुसरा नाम श्री साळंगपुर धाम ॥

DURGA® PRAKASHAN

Right Impression with Right Gifts

દુર્ગા પ્રકાશન ખાસ તમારા માટે દિવાળીના પાવન અવસર પર **દિવાળી ધમાકા** ઓફર લઈને આવ્યું છે, જેમાં યુનિક અને એક્સક્લુઝિવ કોર્પોરેટ ગિફ્ટસની વિશાળ રેન્જ ઉપલબ્ધ છે.

અમે તમારા બ્રાન્ડને ધ્યાનમાં રાખીને ડાયરીઓ, પ્લાનર્સ, ઓર્ગેનાઈઝર્સ અને ડેસ્કટોપ એસેસરીઝની અનોખી રેન્જ લઈને આવ્યા છીએ. દુર્ગા પ્રકાશનમાં, દરેક પ્રોડક્ટને અધતન ટેકનોલોજીથી ઓનલાઈન UV પ્રિન્ટિંગ અને લેસર માર્કીંગ દ્વારા તૈયાર કરવામાં આવે છે.

આ ન્યૂ યર પર તમે તમારી કંપનીના લોગો અને પર્સનલ નામ સાથે કસ્ટમાઈઝ્ડ ડાયરીઓ અને પ્લાનર્સ મેળવી શકો છો, જે તમારા કર્મચારીઓ, ડીલર્સ, વેન્ડરર્સ, અને ગ્રાહકો માટે એક ઉત્તમ ગિફ્ટ બની રહેશે. આ ગિફ્ટ દ્વારા તમે તમારા સંબંધોને વધુ મજબૂત બનાવી શકો છો અને તમારી બ્રાન્ડને એક નવી ઓળખ આપી શકો છો.

તો આજે જ મુલાકાત લો **દુર્ગા પ્રકાશનની** અને યુનિક કલેકશનમાંથી બેસ્ટ ગિફ્ટની પસંદગી કરો.

BRANDING | PUBLIC RELATION | SALES PROMOTION | CORPORATE GIFTING

Relationship Contact : +91 93755 90903 | +91 98256 90903 | www.durgaprakashan.com

ફૂડ પ્રોસેસિંગ ટેકનોલોજીના સંશોધન અને વિકાસ માટે જાહેર અને ખાનગી સંસ્થાઓને અનુદાન આપે છે...

ખાદ્ય પ્રક્રિયા ઉદ્યોગ મંત્રાલય (MoFPI) પ્રધાનમંત્રી કિસાન સંપદા યોજના (PMKSY) ની છત્ર યોજના હેઠળ માનવ સંસાધન અને સંસ્થાઓ યોજનાના ભાગ રૂપે સંશોધન અને વિકાસ કાર્ય હાથ ધરી રહ્યું છે. પ્રધાનમંત્રી કિસાન સંપદા યોજના હેઠળ, ખાનગી ક્ષેત્રમાં CSIR દ્વારા માન્યતા પ્રાપ્ત વિવિધ યુનિવર્સિટીઓ, IIT, કેન્દ્ર/રાજ્ય સરકારી સંસ્થાઓ, સરકારી ભંડોળ ધરાવતી સંસ્થાઓ, સંશોધન અને વિકાસ પ્રયોગશાળાઓ અને સંશોધન અને વિકાસ એકમોને અનુદાન-સહાયના રૂપમાં નાણાકીય સહાય પૂરી પાડવામાં આવે છે જેથી ખાદ્ય પ્રક્રિયા ક્ષેત્રમાં માંગ-આધારિત સંશોધન અને વિકાસ કાર્યને પ્રોત્સાહન આપી શકાય. આ યોજનાનો ઉદ્દેશ્ય ઉત્પાદન અને પ્રક્રિયા વિકાસ, કાર્યક્ષમ તકનીકો, સુધારેલ પેકેજિંગ, મૂલ્યવર્ધન વગેરે અને ઉમેરણો, રંગ એજન્ટો, પ્રિઝર્વેટિવ્સ, જંતુનાશકોના અવશેષો, રાસાયણિક દૂષકો, સૂક્ષ્મજૈવિક દૂષકો અને કુદરતી રીતે બનતા ઝેરી પદાર્થોના માનકીકરણ

દ્વારા સ્વીકાર્ય મર્યાદામાં ખાદ્ય પ્રક્રિયા ઉદ્યોગને વ્યાપારી મૂલ્ય પ્રદાન કરવાનો છે.

આ યોજના હેઠળ, સરકારી સંસ્થાઓ/સંસ્થાઓના સંશોધન અને વિકાસ પ્રોજેક્ટ્સ સાધનો, ઉપભોક્તા વસ્તુઓ અને સંશોધન ફેલો વગેરે સંબંધિત ખર્ચ માટે ૧૦૦ ટકા ગ્રાન્ટ-ઇન-એઇડ માટે પાત્ર છે. ખાનગી ક્ષેત્રની ખાનગી સંસ્થાઓ, યુનિવર્સિટીઓ, સંસ્થાઓ, આર એન્ડ ડી પ્રયોગશાળાઓ અને વૈજ્ઞાનિક અને ઔદ્યોગિક સંશોધન પરિષદ (CSIR) ના માન્ય સંશોધન અને વિકાસ એકમો સામાન્ય ક્ષેત્રોમાં સાધનોની કિંમતના ૫૦ ટકા અને મુશ્કેલ ક્ષેત્રોમાં ૧૦ ટકા ગ્રાન્ટ માટે પાત્ર છે. આ યુનિવર્સિટીઓ, IIT, કેન્દ્ર અને રાજ્ય સરકારની સંસ્થાઓ અને સરકારી ભંડોળ પ્રાપ્ત સંસ્થાઓને ફૂડ પ્રોસેસિંગ ક્ષેત્રમાં માંગ-આધારિત સંશોધન અને વિકાસ હાથ ધરવા માટે પ્રોત્સાહિત કરવામાં આવે છે.

આર એન્ડ ડી યોજના હેઠળ, SC, ST અને OBC સહિત તમામ સમુદાયો માટે રસની અભિવ્યક્તિ (EOI) ઉપલબ્ધ છે. જો કે, SC, ST અથવા OBC સમુદાયોની જરૂરિયાતોને પૂર્ણ કરવા માટે રચાયેલ/ડિઝાઇન કરાયેલ ઉત્પાદનો માટે માર્ગદર્શિકામાં કોઈ ચોક્કસ જોગવાઈ નથી.

સંશોધન અને વિકાસ યોજના હેઠળ, ૨૦૦૮-૦૯ થી કુલ ૨૩૬ સંશોધન અને વિકાસ પ્રોજેક્ટ્સને મંજૂરી આપવામાં આવી છે, જેમાંથી ૨૨૫ પૂર્ણ થઈ ગયા છે અને અત્યાર સુધીમાં મંજૂર કરાયેલા સંશોધન અને વિકાસ પ્રોજેક્ટ્સમાંથી કુલ ૨૦ પેટન્ટ ફાઇલ કરવામાં આવ્યા છે. આ ઉપરાંત, વિકસિત ઉત્પાદનો, પ્રક્રિયાઓ અને ઉપકરણો/ પ્રોટોટાઇપ્સ માટે પર નવી તકનીકોનું વ્યાપારીકર/સ્થાનાંતરણ કરવામાં આવ્યું છે.

Smart Solutions for your Business

License / Certification

- FSSAI - Registration
- Spice Board Certificate
- State / Central License
- APEDA Certificate
- Trademark Registration
- AGMARK Certificate
- ISO - Certificate
- USFDA Certificate
- Organic Product Certificate

Special Service

FSSAI - LEGAL & LIASON SERVICE
FOOD ANALYSIS SERVICES (NABL-LAB)
FSSAI - THIRD PARTY AUDIT

Training / Audit

- Internal Audit
- Labelling Training
- FSMS Training
- Hygiene Rating Training
- Fostac Training
- Quality Control Training

PANCHAL ASSOCIATES

Tremont, Nr. Ratna Paradise, Nr. Vaisnavdevi Circle, S. G. Highway, Ahmedabad.

Amit Panchal : Mo. +91 97149 67676

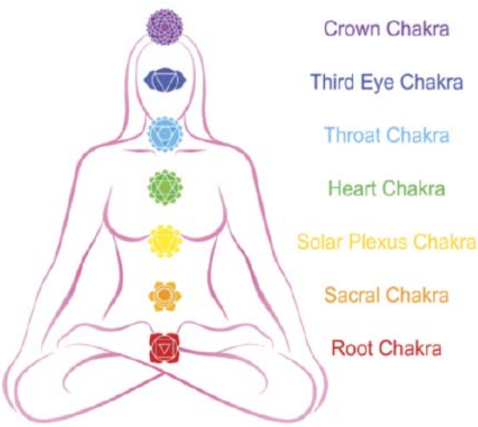
Supari, Pan Masala, Granule or Non Free Products Hine, Chilly, Turmeric, Tea, All Type Namkin, Pest, Powder, Door Magnet, Kachori, Coriander Cumin Powder, Liquid Shampoo Oil, Tabacco, Washing Powder, Cream and other Similar Products.

ipack **OM ENTERPRISE**

Mansata Ind. Area Street, 1 Swastik Still, B/h. Nyara Petrol Pump, Gondal Road, Rajkot-360004. E-mail : omenterpriserk@gmail.com Web : www.omenterpriserk.com

CONTACT : +91 94272 20260, +91 88664 75814

પ્રોસેસ્ડ ફૂડ અને શરીરના ઉર્જા ચક્રો ખોરાક અને ઉર્જાનો અનોખો સંબંધ



Dr. Mukesh Parmar
Technical Manager
Envitro Laboratories Pvt. Ltd.

૧. મૂલાધાર ચક્ર (રૂટ ચક્ર) - ધ ફાઉન્ડેશન

મૂલાધાર ચક્ર Grounding, stability અને પૃથ્વી સાથેના જોડાણ પર વિકસે છે. Processed foods અત્યંત રિફાઈન્ડ અને અન-નેચરલ હોવાથી આનાથી વિરુદ્ધ કામ કરે છે. Fast Food અને Fried Foods આ ફૂડ્સ મોટેભાગે ડીપ-ફ્રાઈડ, ભારે અને Trans fats તથા અન-હેલ્ધી ઓઈલ્સથી ભરપૂર હોય છે. તે સુસ્તી અને શારીરિક ભારેપણાની લાગણી પેદા કરી શકે છે, જે રૂટ ચક્રને દબાવી દે છે અને તમને Ungrounded, Anxious અને Insecure મહેસૂસ કરાવે છે. સાચા Nutritional value ના અભાવે શરીર નબળું પડે છે, જે આ ચક્ર સાથે સંકળાયેલી Security ની ભાવનાને અવરોધે છે.

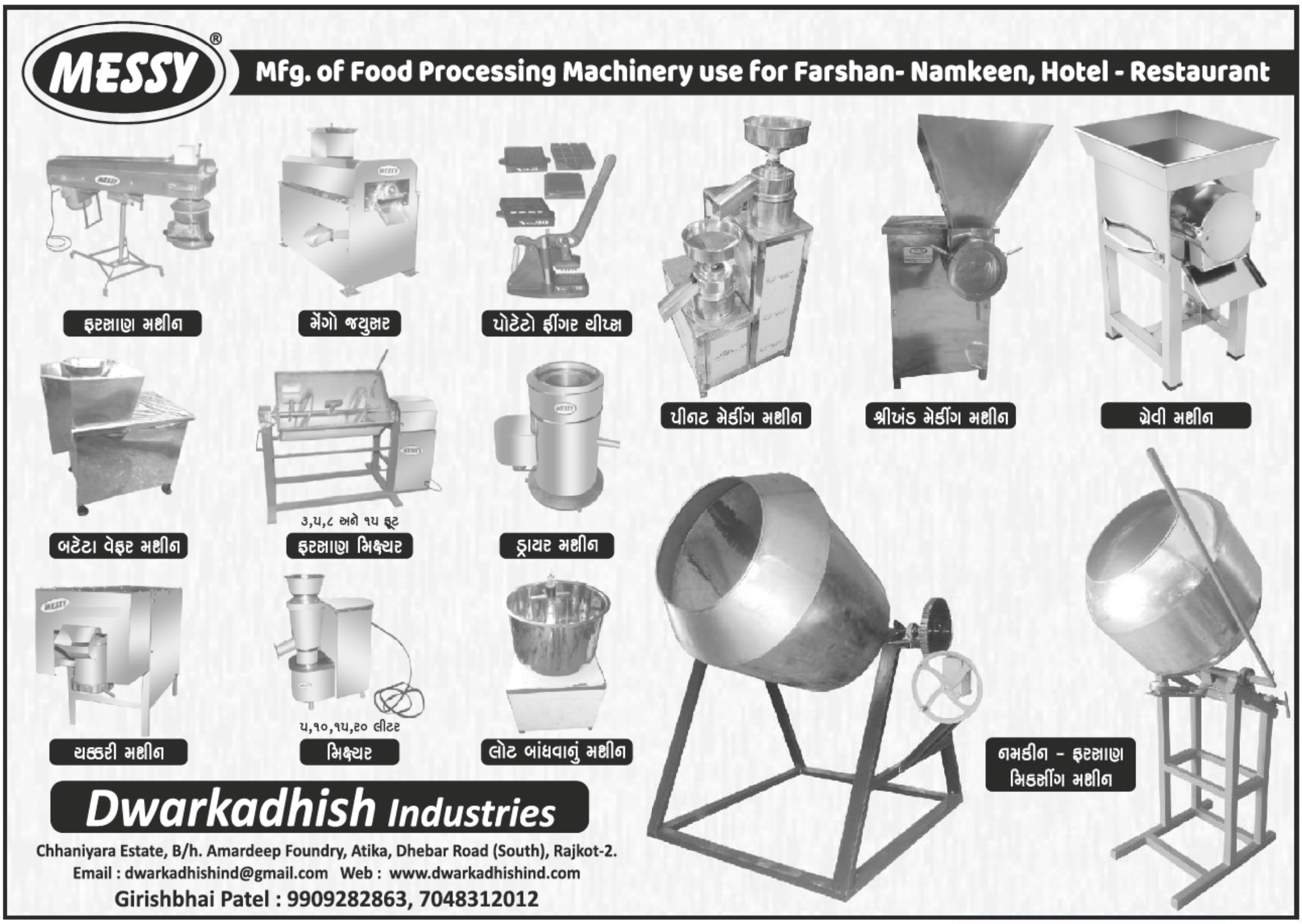
Refined Grainso White bread, pastries, અને white pasta માંથી તેમના fiber અને white pasta માંથી તેમના fiber અને nutrients કાઢી લેવામાં આવે છે. તે ઝડપી energy spike પૂરો પાડે છે, જેના પછી શરીરમાં થાકનો અનુભવ થાય છે. આ અસ્થિરતા અને sustained energy ના અભાવને કારણે મૂલાધાર ચક્રના સ્થિર પાયાને સીધો જ નુકસાન પહોંચાડે છે.

૨. સ્વાધિષ્ઠાન ચક્ર (સેક્રલ ચક્ર) - ધ ફ્લો ઓફ ક્રિએટીવીટી :

સ્વાધિષ્ઠાન ચક્ર ભાવનાત્મક પ્રવાહિતા, creativity, અને આનંદનું સંચાલન કરે છે. તે પાણીના તત્વ સાથે સંકળાયેલું છે. Processed foods આ ઊર્જાને સ્થિર કરી શકે છે અને ભાવનાત્મક ઉથલપાથલ પેદા કરી શકે છે.

Sugary Drinks અને High-Fructose Corn Syrupo Sodas, fruit juices, અને energy drinks ખાંડથી ભરપૂર હોય છે. તે blood sugar spikes અને crashes નું કારણ બની શકે છે, જે mood swings અને ભાવનાત્મક અસ્થિરતા તરફ દોરી જાય છે. આ સ્વાધિષ્ઠાન ચક્રની કુદરતી, વહેતી ઊર્જાને ખલેલ પહોંચાડી શકે છે, જેના પરિણામે creative blocks અને ભાવનાત્મક કઠોરતા આવે છે.

Packaged Snackso Chips, cookies, અને અન્ય packaged snacks માં મીઠું અને artificial flavors નું પ્રમાણ ઊંચું હોય છે. વધારાનું સોડિયમ water retention અને ફૂલેલા અથવા ભારેપણાની લાગણી તરફ દોરી શકે છે, જે આ ચક્રની પ્રવાહી, creative energy ને અવરોધે છે.



Envitro®
LABORATORIES

૩. મણિપુર ચક્ર (સોલર પ્લેક્સસ ચક્ર) - ધ પાવરહાઉસ :

મણિપુર ચક્ર અગ્નિ, વ્યક્તિગત શક્તિ, અને સ્વસ્થ પાચન વિશે છે. Processed foods આ અગ્નિને ઓલવી શકે છે અને પાચનમાં ગરબડ કરી શકે છે.

Processed Meatso Hot dogs, sausages, અને deli meats મોટેભાગે nitrates, preservatives, અને અન-હેલ્ધી ફેટ્સથી ભરપૂર હોય છે. તે શરીર માટે પચાવવા મુશ્કેલ છે, જેનાથી પાચન તંત્ર અને મણિપુર ચક્ર પર તાણ આવે છે. આનાથી શક્તિહીનતાની લાગણી અને ધીમું metabolism થઈ શકે છે.

Artificial Sweeteners અને Additiveso Diet foods અને processed snacks માં જોવા મળતા કેમિકલ્સ અને synthetic sweeteners પાચન તંત્રને ગૂંચવી શકે છે, જેનાથી gas, bloating, અને અસ્વસ્થતા થાય છે. આ શારીરિક અવરોધ આત્મવિશ્વાસના અભાવ અને વ્યક્તિગત શક્તિમાં ઘટાડો તરીકે પ્રગટ થઈ શકે છે.

૪. અનાહત ચક્ર (હાર્ટ ચક્ર) - ધ સેન્ટર ઓફ લવ :

અનાહત ચક્ર પ્રેમ, કરુણા, અને ભાવનાત્મક સંતુલનનું કેન્દ્ર છે. Processed foods, જે જીવન આપતા nutrients થી વંચિત હોય છે, તે આ કેન્દ્રને બંધ કરી શકે છે અને ભાવનાત્મક કઠિનતા તરફ દોરી શકે છે.

Processed Dairy અને Cheeseo Cheese spreads, processed milk, અને અન્ય નિમ્ન-ગુણવત્તાવાળા dairy products માં saturated fats વધુ હોય છે અને તે inflammatory હોઈ શકે છે. શરીરમાં સોજો ભાવનાત્મક અવરોધો અને અન્ય લોકોથી છૂટા અથવા disconnected હોવાની લાગણી પેદા કરી શકે છે.

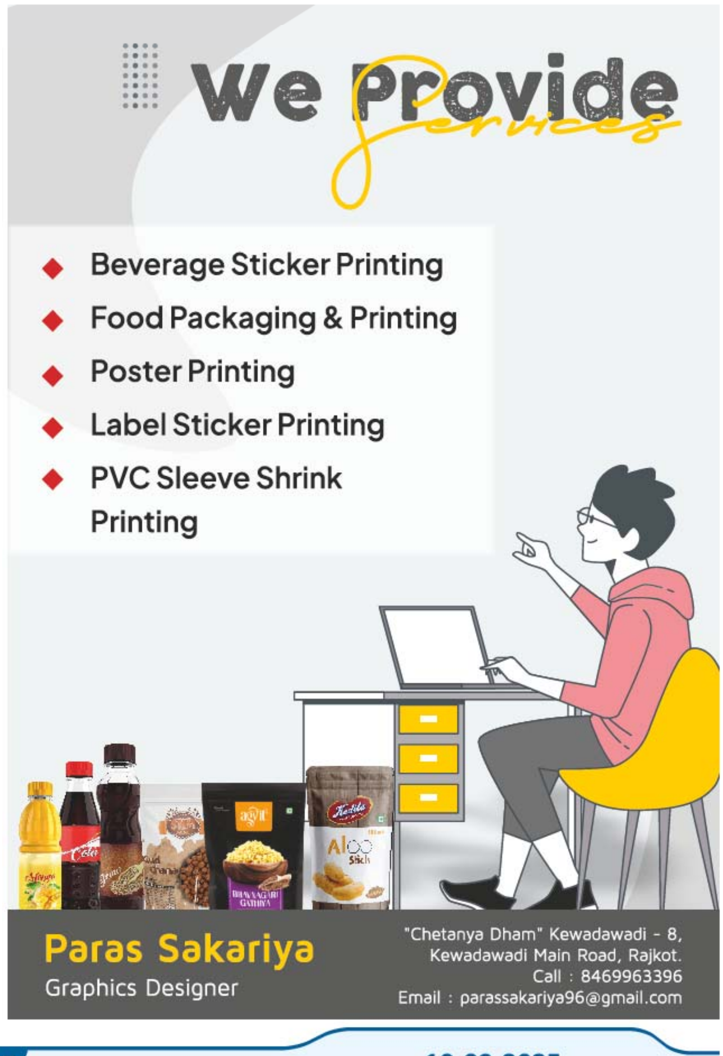
Hydrogenated Oils અને Trans Fatso ઘણા packaged baked goods માં જોવા મળતી આ ફેટ્સ હૃદય રોગ સાથે જોડાયેલી છે અને ધમનીઓને બ્લોક કરી શકે છે. ઊર્જાના દ્રષ્ટિકોણથી, આને હૃદય ચક્રના પ્રેમ અને કરુણાના કુદરતી પ્રવાહના અવરોધ તરીકે જોઈ શકાય છે, જે મુક્તપણે આપવા અને પ્રાપ્ત કરવાનું મુશ્કેલ બનાવે છે.

ખાસ નોંધ :
૫. વિશુદ્ધ ચક્ર (થ્રોટ ચક્ર) -
૬. આજ્ઞા ચક્ર (થર્ડ આઈ ચક્ર)
૭. સહસ્રાર ચક્ર (ક્રાઉન ચક્ર)
આવતાં અંકમાં આપણે ઉપર મુજબના બાકી રહેલ ચક્ર વિશે વાત કરીશું.

બાલાજી વેફર્સ
૧૦ ટકા શેર હિસ્સો વેચશે

મધ્ય અને પશ્ચિમ ભારતમાં મોટા માર્કેટ શેર ધરાવતી કંપની હવે સમગ્ર દેશમાં વિસ્તરણ કરવાની યોજના ધરાવે છે અને તેના ભાગરૂપે જ આંશીક-૧૦ ટકા શેર હિસ્સો વેંચવા માટેની વાટાઘાટો ચાલી રહ્યાંના નિર્દેશ સમાચારોમાં વહેતા થયા છે.

બાલાજી વેફર્સનું ૪૦,૦૦૦ કરોડનું વેલ્યુએશન ૧૦ ટકા શેર હિસ્સો વેચશે. રાષ્ટ્રીય પ્રાઈવેટ ઈક્વીટી (પીઈ) કંપનીઓ સાથે વાટાઘાટો અંતિમ તબક્કામાં છે. ૪૦,૦૦૦ કરોડના વેલ્યુએશનના આધારે આ ડીલ થવાના સંકેત છે એવું અનેક સમાચારો માધ્યમથી જાણવા મળી રહ્યું છે.



ફૂડ પ્રોસેસિંગ ક્ષેત્રને પ્રોત્સાહન આપવા માટે PMFME હેઠળ 1.44 લાખ માઈક્રો ફૂડ પ્રોસેસિંગ એકમોને સમર્થન આપવામાં આવ્યું...

ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગોના એકંદર વિકાસને પ્રોત્સાહન આપવા અને સુનિશ્ચિત કરવા માટે, ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગ મંત્રાલય (MoFPI) તેની બે કેન્દ્રીય ક્ષેત્ર યોજનાઓ, એટલે કે પ્રધાનમંત્રી કિસાન સંપદા યોજના (PMKSY) અને ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગો માટે ઉત્પાદન-આધારિત પ્રોત્સાહન યોજના (PLISFPI) દ્વારા સંબંધિત માળખાગત સુવિધાઓની સ્થાપના/વિસ્તરણને પ્રોત્સાહન આપી રહ્યું છે. ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગ મંત્રાલય એક કેન્દ્ર પ્રાયોજિત યોજના, એટલે કે પ્રધાનમંત્રી માઇક્રો ફૂડ પ્રોસેસિંગ એન્ટરપ્રાઇઝ અપગ્રેડેશન યોજના (PMFME) પણ અમલમાં મૂકી રહ્યું છે જેથી માઇક્રો ફૂડ પ્રોસેસિંગ સાહસોના અપગ્રેડેશન.સ્થાપના માટે નાણાકીય, તકનીકી અને વ્યવસાયિક સહાય પૂરી પાડી શકાય.

ત્રણેય યોજનાઓ પ્રદેશ-વિશિષ્ટ નથી પરંતુ માંગ-આધારિત છે અને બિહાર સહિત સમગ્ર દેશમાં લાગુ કરવામાં આવે છે. મંત્રાલય આ યોજનાઓ હેઠળ પાત્ર અરજદારોને સબસિડી/પ્રોત્સાહનો પ્રદાન કરે છે. માઇક્રો, સ્મોલ અને મીડિયમ એન્ટરપ્રાઇઝ (MSME) ક્ષેત્રના ઉદ્યોગસાહસિકોને પણ ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગ મંત્રાલયની આ યોજનાઓ હેઠળ પ્રોત્સાહનો આપવામાં આવશે.

PMFME યોજના હેઠળ, વ્યક્તિગત સૂક્ષ્મ સાહસોને યોગ્ય પ્રોજેક્ટ ખર્ચના ૩૫ ટકાના દરે ક્રેડિટ-લિંક્ડ મૂડી સબસિડી આપવામાં આવે છે, જેની મહત્તમ મર્યાદા પ્રતિ યુનિટ રૂ. ૧૦ લાખ છે. ૩૦ જૂન, ૨૦૨૫ સુધીમાં દેશભરમાં PMFME હેઠળ કુલ 14,44,517 સૂક્ષ્મ ખાદ્ય પ્રક્રિયા સાહસોને સમર્થન માટે મંજૂરી આપવામાં આવી છે. PMFME યોજનાના ક્ષમતા નિર્માણ ઘટક હેઠળ, ખાદ્ય પ્રક્રિયા ઉદ્યોગ મંત્રાલય, ખાદ્ય પ્રક્રિયા ઉદ્યોગની જરૂરિયાતોને પૂર્ણ કરવા માટે ઉદ્યોગસાહસિકતા વિકાસ કૌશલ્ય (EDP+) અને ઉત્પાદન-વિશિષ્ટ કૌશલ્યો માટે પ્રશિક્ષકો, જિલ્લા સંસાધન કર્મચારીઓ, ઉદ્યોગસાહસિકો અને વિવિધ અન્ય જૂથોને તાલીમ આપવા માટે સહાય પૂરી પાડે છે. ૩૦ જૂન, ૨૦૨૫ સુધીમાં, દેશભરમાં PMFME યોજના હેઠળ અત્યાર સુધીમાં 1,16,666 લાભાર્થીઓને તાલીમ આપવામાં આવી છે.

PMKSY અને PLISFPI હેઠળ મંજૂર કરાયેલા પ્રોજેક્ટ્સ MSME શ્રેણીને પણ આવરી લે છે. ઉપરોક્ત પહેલો ફૂડ પ્રોસેસિંગ ક્ષેત્રમાં MSME ના વિકાસ માટે ઉત્પ્રેરક તરીકે કાર્ય કરે છે.

બિહારમાં, ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગ મંત્રાલયે ૩૦ જૂન, ૨૦૨૫ સુધી PMKSY હેઠળ ૧૩ ફૂડ પ્રોસેસિંગ પ્રોજેક્ટ્સ, PLISFPI હેઠળ ૭ દરખાસ્તો અને PMFME હેઠળ ૨૫૩૪૯ દરખાસ્તોને મંજૂરી આપી છે.

આ માહિતી રાજ્યસભામાં મંત્રી દ્વારા આપવામાં આવી હતી.

Right Packaging Solutions For Your Business
Shrink Wrapping Machine (Low & High Table)
Vacuum Packing Machine (M.S./S.S.)
Blister Packing Machine (Pneumatic & Hydraulic)
WEB SEALER WITH SHRINK MACHINE
Size 8 Feet (96 Inch)
Semi Auto Strapping Machine
Fully Auto Strapping Machine
Carton Sealer Taping Machine
Stretch Wrapper Machine
Nitrogen Flushing Machine Heavy Duty (M.S.) Up to 5Kg.
Continue Bag Sealing Machine (Horizontal - MS / SS)
Continue Bag Sealing Machine Heavy Duty (M.S.) Up to 5Kg.
Continue Bag Sealing Machine (Heavy Model) Up to 15Kg.
Available Size : 4", 6", 8", 10"
Foil Sealing Machine
Capping Machine
Induction Sealer
Auto Induction Sealing Machine
Manual Induction Machine
Ribbon Coding Machine
Model Available
•Up to 3 Line
•Up to 5 Line
Handy Printer
Touch Screen
Synchronizer
Print Button
ALUMINIUM FOIL for Plastic & Pet Jars.
Attractive Printing & Safety for your Valuable Products like
Induction Sealing Wad
Mini Inkjet Printer
Up To 12.7mm Maximum Height
QR Code
Barcode
Signs/Picture
00001
00002
00003
Variable Serial No
In Use : Food & Beverages, Cosmetic, Dairy Product, Hotel, Pharmaceutical, Oil Industries, etc.
Since : 1998
An ISO 9001 : 2015 Certified Company ®
Purusharth Packaging
207, Sonal Complex, 2nd Floor, 3- Bhakti Nagar Station Plot,
Godown Road Corner, Rajkot-360002. (Gujarat) INDIA.
Visit us : www.purusharthpackaging.com
Contact : +91 98257 36410 | +91 98792 42229
Follow us

બિઝનેસમાં નાણાંનું મહત્ત્વ...

આપણે ફૂડ સંબંધિત કોઈ પણ બિઝનેસ સાથે જોડાયેલ હોય ત્યારે સામાન્ય રીતે આપણું મોટા ભાગનું ફોકસ આપણું સેલ્સ વધારવામાં હોય છે. પણ, શું આપ એ કદી ચેક કરો છો કે આપણા બિઝનેસમાં જે પ્રમાણમાં ખર્ચ વધે છે એની સામે સેલ્સમાં કેટલા પ્રમાણમાં વધારો થઇ રહ્યો છે?

આપણા બિઝનેસમાં દા. ત. કોઈ ચોક્કસ ખર્ચમાં વધારો થઇ રહ્યો છે જેમ કે સેલ્સ અને માર્કેટિંગ, ઓફિસ અને એડમીન તો એ ખર્ચ જે પ્રમાણમાં વધે છે, એની સામે સેલ્સ વધે છે? એવું તો નથીને આપણા બિઝનેસમાં સેલ્સ વધવાની સાથે આપણા બિઝનેસની જવાબદારીઓ પણ વધી રહી છે. દા. ત. સીસીની (કેશ ક્રેડિટ) લિમિટ વધી રહી છે, સપ્લાયરને દેવાના બાકી વધી રહ્યા છે, એવું તો નથીને આપણા બિઝનેસમાં સેલ્સ વધે છે એની સાથે આપણી ઉઘરાણી પણ વધે છે. તો, સેલ્સ વધવાની સાથે આપણી ઉઘરાણી વધી રહી છે, ઓછી થઇ રહી છે કે તેમાં કોઈ ફેરફાર નથી. આપણે એ કોઈ દિવસ ચેક કરીયે છીએ, કે આપણે છેલ્લા ૧૨ મહિનાનું જે સેલ્સ છે એના કેટલા % ઉઘરાણીમાં બાકી છે? ૬૦%, ૫૦%, ૪૦% કે તેનાથી ઓછા..!

તમારા બિઝનેસમાં તમે અનુભવ કર્યો હશે કે, જયારે તમારા બિઝનેસમાં રોકડની અછત હોય ત્યારે, તમારે તમારા બિઝનેસમાં ઘણી બધી મુશ્કેલીઓનો સામનો કરવો પડતો હોય છે. તમારા બિઝનેસમાં જયારે રોકડની અછત હોય ત્યારે નીચે પ્રમાણે નુકશાની જવાની શક્યતા રહેલી હોય છે.

(૧) તમે તમારા સપ્લાયરને સમયસર પેમેન્ટ નથી કરી શકતા, જેને કારણે તમારા સપ્લાયર તમને સમયસર માલની ડિલિવરી નથી કરી શકતા, અને અમુક સંજોગોમાં તે માલની ડિલિવરી કરે છે તો તેની ક્વોલિટી બરાબર નથી હોતી. તેને લીધે તમારી માર્કેટમાં જે ઈમેજ છે તેને હાનિ પહોંચે છે.

(૨) અમુક સંજોગોમાં તમે તમારા કર્મચારીઓને સમયસર સેલેરીનું પેમેન્ટ નથી કરી શકતા જેને કારણે સારા કર્મચારીઓ તમારી કંપની છોડીને ચાલ્યા જતા હોય છે. જેથી તમારા બિઝનેસને તેને કારણે લાંબા ગાળે નુકસાની થતી હોય છે.

(૩) ઘણી વાર તમારે તમારો માલ તેની મૂળ કિંમત એટલે કે તેની પડતર કિંમત કરતા પણ નીચા ભાવે વેચવો પડતો હોય છે અથવા માર્કેટ કિંમત કરતા પણ નીચા ભાવે વેચવો પડતો હોય છે.

Mr. Parag Kakaiya
(Cashflow Expert)

tenX Cashflow
Contact : +91 97243 12951

(૪) આપણે કોઈ માર્કેટિંગનો ખર્ચો કરવો હોય તે નથી કરી શકતા.

(૫) આપણે આપણાં બિઝનેસમાં જયારે બિઝનેસ ગ્રોથ કરવા માટે પૈસાની જરૂર હોય તે પૈસા આપણી પાસે હોતા નથી કારણ કે આપણા બિઝનેસમાં રોકડની અછત હોય છે અને આપણી પાસે કોઈ મોટો ઓર્ડર આવે તો તે મોટા ઓર્ડરને પૂરો કરવા માટે પણ આપણી પાસે ફંડ હોતું નથી જેથી બિઝનેસમાં નુકસાન વધે છે.

(૬) માર્કેટમાં આપણું કોઈ રો-મટીરીઅલ ઓછા ભાવે મળતું હોય અને એડવાન્સમાં પેમેન્ટ કરવાનું હોય તો તે પૈસા આપણી પાસે હોતા નથી, અને એ તક આપણે ગુમાવીયે છીએ જેને કારણે બિઝનેસમાં નુકસાની કરીયે છીએ.

દરેક બિઝનેસની જેમ ફૂડ સંબંધિત બિઝનેસમાં પણ ફેલ થવાનું એક મુખ્ય કારણ કયુ હોય છે શું તે તમે જાણો છો?

કારણ એ છે કે આપણે આપણાં બિઝનેસની સૌથી કિંમતી મિલકત વિષે જાણતા હોતા નથી અને તે મેનેજ કરવામાં આપણે મુશ્કેલીનો સામનો કરતા હોઈએ છીએ. તમને જાણતા આશ્ચર્ય થશે કે આપણા બિઝનેસની સૌથી કિંમતી મિલકત આપણી ઓફિસ, ફેક્ટરી, મશીનરી કે સ્ટોક નથી પરંતુ તે છે કેશ એટલે કે લિક્વિડિટી...!

તો મિત્રો આપણા બિઝનેસમાં કેશ ક્યાંથી કેટલી આવે છે એટલે રોકડા કેટલા ક્યાંથી આવે છે અને રોકડા કેટલા કઈ જગ્યાએ વપરાય છે અથવા ઈન્વેસ્ટ થાય છે? તેની જાણ હોવી આપણે જરૂરી છે. તેની જાણ હોવી દરેક બિઝનેસમેનને જરૂરી છે અને જે બિઝનેસમેનને એ ખ્યાલ આવી જાય કે એના કોઈ પણ નિર્ણયની તેના બિઝનેસના કેશફ્લો ઉપર શું અસર થશે, તો એ બિઝનેસમેન એના બિઝનેસને ખુબ જ સારી રીતે મેનેજ કરી શકે છે અને એના બિઝનેસને ખુબજ સરસ રીતે ગ્રો કરી શકે છે.

જયારે આપણે આપણા બિઝનેસમાં કેશ બરાબર રીતે મેનેજ નથી કરી શકતા ત્યારે આપણે આપણા બિઝનેસમાં ઘણા બધા પ્રોબ્લેમનો સામનો કરવો પડતો હોય છે, જેમ કે...

૧) આ મહિનાની સેલેરી આપણે કેવી રીતે ચુકવશું?

૨) કયાં સપ્લાયરને પેમેન્ટ આપવું અને કોને ન આપવું?

૩) આ મહિનાના ઘરના ખર્ચ કેવી રીતે કાઢશું?

૪) આ મહિને આપણે લોનના હપ્તાનું પેમેન્ટ કેવી રીતે કરશું?

શું આપને જાણ છે કે આપ દર મહિને જે ખર્ચનું પેમેન્ટ કરો છો તે બિઝનેસમાંથી કમાયેલા પૈસામાંથી કરો કરો છો ? કે સીસી (કેશ ક્રેડિટ) અથવા લોનના પૈસામાંથી કરી રહ્યા છો?

આપ દર મહિને જે પ્રોફિટ કમાવ છો તે પ્રોફિટ દર મહિને કેશમાં કેટલો કન્વર્ટ થાય છે? સામાન્ય રીતે આપણાં બીઝનેસમાં પ્રોફિટનો પ્રોબ્લેમ હોતો નથી પણ, લિક્વિડિટીનો પ્રોબ્લેમ હોય છે.

શું આપ જાણો છો કે દર મહિને આપ જે પ્રોફિટ કમાઓ છો તે પ્રોફિટ કયાં રોકાય જાય છે અથવા કઈ જગ્યાએ ચાલ્યો જાણ છે?

સામાન્ય રીતે જયારે આપણે ઉધારીમાં માલ વેંચતા હોઈએ ત્યારે આપનો પ્રોફિટ ઉઘરાણીમાં રોકાય જતો હોય છે અથવા સ્ટોકમાં આપનો પ્રોફિટ બ્લોક થઈ જાતો હોય છે.

આપના બિઝનેસના પ્રોફીટ તેમજ કેશફ્લો પ્રોબ્લમના સોલ્યુશન માટે **Ten Cashflow** નો સંપર્ક કરવો.

Rich The Line Of Machine...

Manufacturer of Food Processing Machinery & Hotel Catering Equipments

SCAN ME

CATALOGUE QR

FAFDA Making Machine

Naylon Sev Machine

Idly-Dhokla-Khaman Machine

Flour Kneading Machine

Farshan Machine

Electric Kadai

RICHLINE KITCHEN EQUIPMENT

Plot No-8, Survey No.36, Patel Chowk, Vavdi Industries Area, Rajkot, Gujarat.

richlinekitchenequipment@gmail.com

www.richlinekitchenequipment.com

Contact us

+91 88497 75480

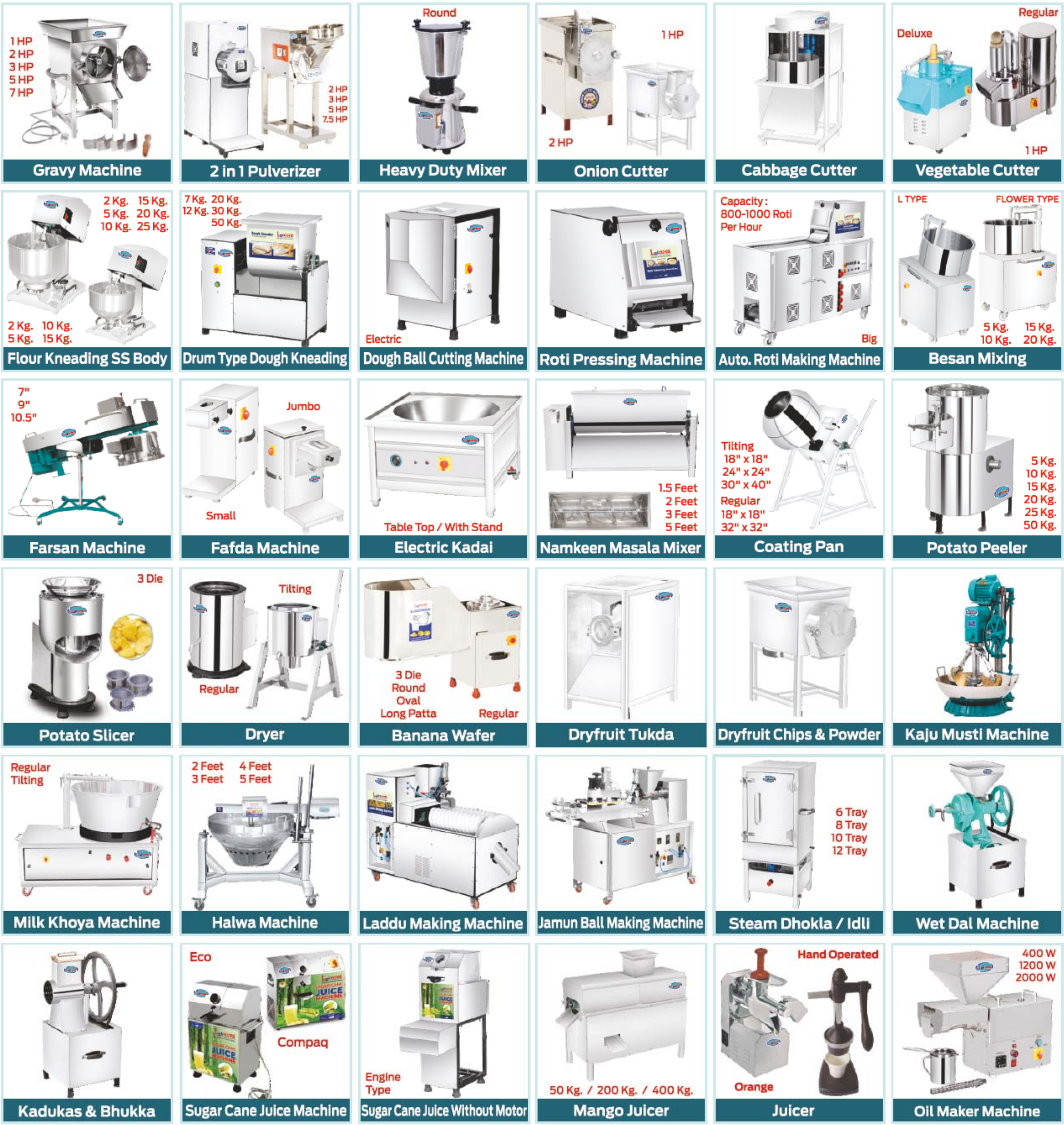
+91 91570 12379

ISO 9001 : 2015 CERTIFIED COMPANY

Follow us

Food Processing Machinery & Hotel Catering Equipment

Leenova® Food Processing Machinery



SCAN QR
DOWNLOAD CATALOGUE

SCAN QR
YOU TUBE VIDEO

Leenova Kitchen Equipments Pvt. Ltd.

AN ISO 9001:2015 CERTIFIED COMPANY

Survey No. 315 P1 & 315 P2, Plot No. 1 & 2, Nr Umiya Industrial Zone-5,
Rajkot Gondal National Highway, Ribda, Rajkot-360311. Gujarat (India)
Mo. +91-99253 12341, 99253 12342

leenovakitchenequipment@gmail.com www.leenovakitchenequipments.com

follow us on YouTube Linkedin