• RNI NO. GUJMUL/2020/81390
• Year : 06 | Issue No. 63
• Date : 10-12-2025 | Page : 32
• Retail Rs. 40/- | Annual Sub. Rs.400/-

ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીઝની અવનવી વાત

ફૂડની વાત

(માસિક)

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

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

નાના - મોટા સૌને પ્રિય

Street Food

ભારતમાં સ્ટ્રીટ ફૂડનું માર્કેટ ખૂબ જ વિશાળ છે

Monarch Appliances Pvt. Ltd.®

PLANET OF PACKAGING MACHINERY

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

UDAY ®
FOOD PROCESSING MACHINERY
M.M. INDUSTRIES
Food Processing Machinery
Kitchen Equipments
AN ISO 9001:2015 CERTIFIED COMPANY
Besan Sev M/c.
Chilly-Onion Cutter
Kadukas M/c.
Finger Chips Light
Finger Chips Heavy
Potato Slicer Light
NAMKEEN MACHINE
Namkeen M/c. 7"Inch and 9"Inch
Nylon Sev M/c.
Flour Mixing M/c. L-Type / Full Type
Potato Peeler
0.5 HP Potato Slicer M/c.
1 HP Potato Slicer M/c.
TURMERIC SLICER MACHINE M.M.INDUSTRIES
Turmeric Slicer M/c.
Hydro Dryer
Chilly Cutter - B
Vegetable Cutting M/c.
Masala Mixing M/c.
Coating Pan
Mango Pulp M/c.
V-Belt Mixer Grinder
Khoya (Mava) M/c.
Shrikhand Maska M/c.
Steam Dhokla M/c.
Cooking Range
Chapati Puffer
Dosa Puffer
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

EXPO
15th edition
UP TO
80%
SUBSIDY
LEENOVA KITCHEN EQUIPMENTS PVT. LTD.
RAJKOT (GUJARAT)
vasant
FEBRUARY 2026
06 07 08 09
www.foodmechasia.com
With 15th edition of
FOOD MECH
THE LARGEST FOOD INDUSTRY EXHIBITION
Book Your Stall & Unlock up to 80% Subsidy at FoodMech Expo 2026.
Innovation, Networking & Opportunities everything in one mega platform !
Business Growth Start With the Right Platform.
500+ Exhibitors
4,00,000+ Visitors
न भूतो , न भविष्यति...
ORGANIZE BY
Jānki CORPORATION
DESIGN & DEVELOP PARTNER
Skill Code.Ai
MEDIA PARTNER
TRISHUL NEWS
MEDIA PARTNER
FOOD NI VAAT MAGAZINE
MEDIA PARTNER
FOOD SAMACHAR MAGAZINE
INTERNATIONAL MEDIA PARTNER
Afro-India Trade
BRANDING PARTNER
KUBER PUBLICITY
Venue :
Vanita Vishram Ground, Surat.
CONTACT PIYUSH SALIYA :
+91 98981 23103, +91 98980 72103, +91 98980 36959

2/3, Patel Nagar, Opp. Abhilasha Interior Mall, Nr. Sorathiyawadi Chowk, 80 Feet Road Rajkot. Email : info@panchseal.com Web : www.panchseal.com

ગુજરાત ઔદ્યોગિક વિકાસ નિગમ

રાજકોટની છાપરા GIDC માં વિશાળ એગ્રો ફૂડ પાર્ક બનાવશે

સૌરાષ્ટ્રમાં ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીઝ ખૂબ વિશાળ છે. તેમાં પણ અહીયા ફૂડના વ્યવસાયને લગતી અનેક પ્રકારની મશીનરીનું ઉત્પાદન પણ મોટા પ્રમાણમાં થાય છે. રાજકોટથી અનેક ફૂડ પ્રોસેસિંગ મશીનરી ઘણા બધા દેશોમાં એકસપોર્ટ કરવામાં આવે છે. જેને કારણે ગુજરાત સરકાર દ્વારા રાજ્યના કૃષિ અને ખાદ્ય પ્રક્રિયા ક્ષેત્રની હાલની મૂલ્ય શૃંખલાને મજબૂત બનાવવા અને નોંધપાત્ર રોકાણ આકર્ષવા માટે એક વ્યૂહાત્મક પગલું છે. GIDC ગુજરાત ની ઔદ્યોગિક વસાહતોમાં ઉદ્યોગોની વ્યવસ્થિત સ્થાપના અને સંગઠન સુનિશ્ચિત કરવા, મુખ્ય સહાય પૂરી પાડવા અને પાણી વધારવા, વિતરણ પ્રણાલી, કલ્વર્ટ, ઓવરબ્રિજ, તાલીમ કેન્દ્રો અને વેરહાઉસ જેવા વિશિષ્ટ માળખાકીય સુવિધાઓ વિકસાવવા માટે જવાબદાર છે,

ગુજરાત માં કુલ ૨૦ કૃષિ ઉત્પાદન ક્લસ્ટર છે, જેમાં કેળા, બટાકા, બાજરી, ભીંડા અને અન્ય ઘણા ઉત્પાદનોનો સમાવેશ થાય છે. એગ્રો ફૂડ પાર્ક કચ્છ અને સૌરાષ્ટ્ર ક્ષેત્રમાં જામનગર, પોરબંદર, ભાવનગર અને દ્વારકા જેવા જિલ્લાઓમાં પણ અગ્રણી હાજરી ધરાવે છે. રાજકોટમાં ફૂડ પ્રોસેસિંગ, કૃષિ આધારિત અને આનુષંગિક ઉદ્યોગો, તેમજ ફૂડ પ્રોસેસિંગ માટેની અનેક મોટી કંપનીઓની પ્રમાણમાં ખૂબ જ છે.

હાલ છાપરા ખાતે પ્રસ્તાવિત ઔદ્યોગિક વસાહત ૩૫ હેક્ટર વિસ્તારને આવરી લે છે.

આ સ્થાન ઉત્તમ લોજિસ્ટિકલના લાભો પ્રદાન કરે છે, જે ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગ માટે મહત્વપૂર્ણ છે. તે સારા રોડ-રસ્તાની કનેક્ટિવિટી ધરાવે છે, જે સ્ટેટ હાઈવે થી માત્ર ૬ કિમી દૂર, રેલ્વે સ્ટેશનથી ૨૫ કિમી દૂર અને રાજકોટના હિરાસર એરપોર્ટથી ૫૫ કિમી દૂર સ્થિત છે. વધુમાં, ડેડિકેટેડ ફ્રેઈટ કોરિડોરની નિકટતા કાર્યક્ષમ પરિવહન લિંક્સ પ્રદાન કરે છે. આંતરરાષ્ટ્રીય વેપાર માટે, નજીકનું મુખ્ય બંદર, કંડલા, લગભગ ૨૦૦ કિમી દૂર છે, જેને કારણે આ સ્થળ વધુ હિતાવહ છે એવું માનવામાં આવે છે.

વાત કરીએ તો આ પાર્કમાં અનેક પ્રકારની સુવિધાથી સજ્જ કરવામાં આવશે. જેમ કે એડમિન કોમ્પ્લેક્સ, એક કોમન ફેસિલિટી સેન્ટર અને સ્ટ્રીટલાઈટ દ્વારા આવશ્યક લાઈટિંગ પણ હશે. કૃષિ-ખાદ્ય ઉદ્યોગના લોજિસ્ટિક્સને ટેકો આપવા માટે, આ પાર્કમાં વેરહાઉસ અને કોલ્ડ સ્ટોરેજ જેવી વિવિધ સ્ટોરેજ સુવિધાઓનો સમાવેશ થશે. વધુમાં, આ ક્ષેત્રમાં ઉચ્ચ ધોરણો અને નવીનતા સુનિશ્ચિત કરવા માટે પરીક્ષણ, સંશોધન અને વિકાસ માટેની સુવિધાઓ સાથે એક અત્યાધુનિક ફૂડ લેબોરેટરીઝ (પ્રયોગશાળા) સ્થાપિત કરવામાં આવશે.

ગુજરાત સરકારે રોકાણ આકર્ષવા, કૃષિ-ખાદ્ય પ્રક્રિયાને પ્રોત્સાહન આપવા અને આજીવિકા પર આધારિત સમુદાયોની આવક વધારવા માટે ફૂડ પ્રોસેસિંગ અને અન્ય કલ્યાણકારી યોજનાઓ માટે વિવિધ યોજનાઓની જાહેરાત કરી છે. આ એગ્રો ફૂડ પાર્કથી અનેક જગ્યા પરથી રોકાણકારો આકર્ષિત કરવાની કલ્પના કરવામાં આવી છે. આવનાર સમયમાં ૮ અને ૯ જાન્યુઆરી-૨૦૨૬ એ યોજાનારી વાઈબ્રન્ટ ગુજરાત પ્રાદેશિક પરિષદ સમગ્ર ફૂડ પ્રોસેસિંગ મૂલ્ય શૃંખલાને વધુ સંતોષવા, રોકાણો આકર્ષવા અને કચ્છ અને રાજકોટ જિલ્લામાં ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગના વિકાસ માટે સહયોગી ઈકોસિસ્ટમ સ્થાપિત કરવા માટે એક ગતિશીલ પ્લેટફોર્મ તરીકે સેવા આપશે.

આ એગ્રો ફૂડ પાર્ક ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઈન્ડસ્ટ્રીઝને અનેક ગણો ફાયદો થશે. રાજકોટ ફૂડ પ્રોસેસિંગ મશીનરી માટે મોટુ હબ છે. તેમજ અહિયા અનેક પ્રકારના ફૂડ પ્રોડકટ ઉત્પાદન કરતી નામાધારી કંપનીઓની સાથે સાથે અસંખ્ય ફૂડના ગૃહ ઉદ્યોગ પણ છે. તેથી આ પ્રકારના ફૂડ પાર્ક લોકોની સુખાકારી માટે ખૂબ જ ઉપયોગી થશે.

ગુજરાત ઔદ્યોગિક વિકાસ નિગમ (GIDC), ગુજરાતમાં ઔદ્યોગિક વિકાસ માટેની નોડલ એજન્સી, રાજકોટ પાસે આવેલ છાપરા ગામમાં એક નવો એગ્રો ફૂડ પાર્ક સ્થાપવા માટેની તૈયારી કરી રહ્યું છે.

FOOD NI VAAT

RNI NO. : GUJMUL/2020/81390

A Talk About Food Industry...

FOOD NI VAAT®
MAGAZINE

Year : 6 | Issue : 63

10 - Dec - 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 કોઈપણ પ્રકારના નાણાંકિય બાબત કે રીતનો ઉપયોગ/વ્યવહાર કરતાં પહેલા પૂરેપૂરી ચકાસણી કરવી. નહીતર માહિતી, લેખ, જાહેરાત કે રીત દ્વારા કોઈપણ વ્યક્તિ ગેરમાર્ગે દોરાઈ તો તેની જવાબદારી જે તે વ્યક્તિની 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

નાના-મોટા સૌને પ્રિય

Street Food

ભારતમાં સ્ટ્રીટ ફૂડનું માર્કેટ ખૂબ જ વિશાળ છે

સ્ટ્રીટ ફૂડનું નામ પડે ત્યાં મોમાં પાણી આવી જાય. આપણે બધાએ સ્ટ્રીટ ફૂડનો આનંદ માણેલો જ છે. ગમે ત્યાં જઈએ એટલે જે તે વિસ્તારમાં આપણે ત્યાંના સ્ટ્રીટ ફૂડ વિશે જાણી અને તેનો ટેસ્ટ કરીને જ પાછા આવતા હોય છીએ. આમ પણ ભારત છે તે વિભિન્ન સંસ્કૃતી અને વિસ્તારની પરંપરા મુજબ વિવિધ ભાષાની સાથે ફૂડ પણ દરેક પ્રાંતમાં અલગ અલગ મળે છે. જો કે હવે સમય જતાં દરેક શહેરોમાં બધા જ રાજ્યની ફેમસ ફૂડ મળવા લાગ્યુ છે.

સવારે થી લઈને સાંજે સુધી આપણે ક્યાંક ક્યાંક આપણા આહારમાં સ્ટ્રીટ ફૂડને સામેલ કરતા હોય છીએ. ભારતમાં સ્ટ્રીટ ફૂડ માત્ર ખોરાક નથી, પરંતુ તે દેશની જીવંત સંસ્કૃતિ, વિવિધતા અને જીવનશૈલીનો એક અભિન્ન ભાગ છે. ભારતના દરેક ખૂણામાં, ગલી-મહોલ્લા અને બજારોમાં અસંખ્ય પ્રકારના સ્ટ્રીટ ફૂડ મળે છે, જે પ્રાદેશિક સ્વાદ અને પરંપરાઓ દર્શાવે છે. અહીં ભારતના વિવિધ પ્રદેશોના કેટલાક સૌથી લોકપ્રિય અને પ્રતિકાત્મક ફૂડનો સમાવેશ થાય છે.

પાણીપુરી, વડાપાંવ, સેન્ડવીચ, ઘુઘરા, પકોડા, ઇડલી, મેંદુવડા, સમોસા, કચોરી, ગાંઠીયા, મોમોઝ, ખમણ, લોચો, જલેબી, મસ્કાબન, દાબેલી, ભેળ, ભજીયા, સેવ ખમણી, બર્ગર, મન્ચુરીયન, રગડા-સમોસા, રગડા પાંવ, છોલે ભટુરે, પેટીસ, દાલવડા, ચોરાફળી, ઢોસા, દિલ્હી ચાટ સહીત અનેક ચીજ વસ્તુઓ આપણને સ્ટ્રીટ ફૂડમાં મળી રહે છે.

ભારતમાં સ્ટ્રીટ ફૂડની માંગ ખૂબ જ વિશાળ છે. તે ભારતીય ખાદ્ય સંસ્કૃતિનો અભિન્ન ભાગ છે અને દેશના અર્થતંત્રમાં પણ મોટો ફાળો આપે છે. આ માંગ પાછળ ઘણાં સામાજિક, આર્થિક અને વ્યવહારુ કારણો જવાબદાર છે. એટલે સ્ટ્રીટ ફૂડની માંગ સતત વધી રહી છે. આ માંગના અનેક કારણો છે, જે સામાજિક, આર્થિક અને સાંસ્કૃતિક પરિબળો સાથે જોડાયેલા છે. ચાલો સ્ટ્રીટ ફૂડની ઊંચી માંગના મુખ્ય કારણો બાબતે ચર્ચા કરીએ.

૧. કિંમત અને પોષણક્ષમતા :

સ્ટ્રીટ ફૂડ રેસ્ટોરન્ટના ભોજન કરતાં ઘણું સસ્તું હોય છે. તે સામાન્ય લોકો, વિદ્યાર્થીઓ અને મધ્યમ વર્ગના લોકોના બજેટમાં સરળતાથી બંધબેસી જાય છે. ઓછા પૈસામાં પેટ ભરીને સ્વાદિષ્ટ ભોજન મળી રહે છે, જે માંગનું મુખ્ય કારણ છે.

૨. ઝડપ અને સુવિધા :

આજના ઝડપી જીવનમાં લોકો પાસે રસોઈ બનાવવાનો કે રેસ્ટોરન્ટમાં બેસીને રાહ જોવાનો સમય નથી. સ્ટ્રીટ ફૂડ ઝડપથી તૈયાર થઈ જાય છે અને ગમે ત્યાં ઊભા રહીને અથવા ચાલતા-ચાલતા ખાઈ શકાય છે.

૩. સ્વાદ અને વિવિધતા :

સ્ટ્રીટ ફૂડ વિક્રેતાઓ ઘણીવાર પેઢીઓથી એક જ વાનગી બનાવે છે, જેના કારણે તેમના સ્વાદમાં એક ખાસ પ્રકારની નિપુણતા હોય છે. ભારતના દરેક ખૂણે વિવિધ પ્રકારના સ્વાદિષ્ટ વિકલ્પો ઉપલબ્ધ છે, જે ગ્રાહકોને આકર્ષે છે.

૪. સામાજિક અને સાંસ્કૃતિક પરિબળો :

ભારતીયો માટે બહારનું ખાવાનું માત્ર ભૂખ સંતોષવી નથી, પણ એક સામાજિક પ્રવૃત્તિ છે. મિત્રો સાથે ગપ્પા મારવા, પરિવાર સાથે સાંજ પસાર કરવા અથવા નાની ઉજવણી કરવા માટે સ્ટ્રીટ ફૂડ પોઈન્ટ્સ શ્રેષ્ઠ જગ્યાઓ છે. જ્યાં તે નાસ્તાની સાથે સાથે મજાક-મસ્તીનો આનંદ પણ લઈ શકે છે.

૫. પ્રાદેશિક જોડાણ :

લોકોને પોતાના શહેર કે પ્રદેશની પરંપરાગત વાનગીઓ પ્રત્યે વિશેષ લગાવ હોય છે. ગુજરાતમાં ઢોકળા-ખાંડવી, દાબેલી કે મહારાષ્ટ્રમાં વડાપાંવની માંગ કાયમ રહે છે કારણ કે તે સ્થાનિક સંસ્કૃતિનો ભાગ છે.

૬. ફૂડ ડિલિવરી એપ્સનો ફાળો :

સ્વીગી, ઝોમેટો, જેવી અનેક એપ્લિકેશન્સે સ્ટ્રીટ ફૂડને લોકોના ઘર સુધી પહોંચાડી દીધું છે. આનાથી પણ માંગમાં વધારો થયો છે, કારણ કે હવે ઘરે બેઠા પણ સ્ટ્રીટ ફૂડનો આનંદ માણી શકાય છે.

સ્ટ્રીટ ફૂડની ભવિષ્યમાં માંગ :

સ્ટ્રીટ ફૂડની માંગ ભવિષ્યમાં પણ વધવાની જ અપેક્ષા છે. સ્ટ્રીટ ફૂડ વેન્ડર પણ હવે સ્વચ્છતા અને ગુણવત્તા પ્રત્યે વધુ સભાન થઈ રહ્યાં છે. સ્વાદ અને સગવડતાને કારણે સ્ટ્રીટ ફૂડ હંમેશા ભારતીય ખાદ્ય બજારમાં એક મોટો હિસ્સો જાળવી રાખશે.

દરેક રાજ્યના સ્ટ્રીટ ફૂડની વાત કરીઓ જેટલી કરીએ તેટલી ઓછી પડે. કારણ કે દરેક પ્રાંત અનેક ફેમસ વસ્તુઓ છે. તેથી વધુ વાત ન કરતા હવે તમે પણ દરેક જગ્યાએ સ્ટ્રીટ ફૂડનો સ્વાદ અવશ્ય માણજો...સાથે સાથે 'ફૂડની વાત' કરતા રહેજો અને 'ફૂડની વાત' વાંચતા રહેજો...

FOOD NI VAAT

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

FOOD NI VAAT

PM Formalisation of Micro Food Processing Enterprises Scheme

Value-Added Products from Pulses

Pulses are a type of legume that include edible seeds that grow in pods. Common examples of pulses include lentils, chickpeas, beans (such as kidney beans, black beans, and pinto beans), and peas. They are highly nutritious, rich in protein, fiber, and essential minerals like iron, magnesium, and potassium. Pulses are also low in fat, making them an excellent food choice for heart health.

Due to their high protein content, pulses are a vital food source in vegetarian and vegan diets. They are also environmentally friendly, requiring less water and fertilizer compared to many other crops. Pulses play a crucial role in sustainable agriculture because they naturally fix nitrogen in the soil, enriching it for other crops.

Value-Added Products from Pulses

The transformation of pulses into value-added products plays a key role in maximizing their nutritional potential, improving their shelf-life, and catering to consumer convenience. Pulses, such as lentils, chickpeas, peas, and beans, are processed in various ways to create products that are more versatile, nutritious, and marketable. Below is an in-depth look at several value-added pulse products and their uses:

1. Pulse Flour :

Pulse flour is made by milling dried pulses, such as chickpeas, lentils, and peas, into a fine powder. This flour is a highly versatile ingredient, especially popular in gluten-free baking, as it provides a rich source of protein, fiber, and essential micronutrients like iron and folate. It is commonly used in various baked goods, including gluten-free bread, cookies, cakes, muffins, and pancakes. Additionally, pulse flour acts as an excellent thickening agent for soups, stews, and sauces. It is also used in the production of pasta alternatives that are high in protein and fiber, making it a valuable addition to many gluten-free and nutritious recipes.

2. Pulse-Based Snacks :

Processed pulse-based snacks are becoming increasingly popular as more people seek healthier alternatives to traditional snack foods. Examples of these snacks include roasted chickpeas, which are crunchy, protein-packed, and available in a variety of flavours; lentil chips, made from lentil flour or whole lentils, offering a healthier option compared to traditional potato chips; and pea crisps, made from peas, which provide a high-protein, low-fat alternative. These pulse-based snacks not only satisfy cravings but also offer a nutritious and delicious way to enjoy snacks while maintaining a healthier diet.

3. Pulse-Based Pasta :

Pulse-based pasta is made from pulse flours, such as chickpeas, lentils, or peas, offering a gluten-free, high-protein alternative to traditional wheat-based pasta. This type of pasta can be used in a wide range of dishes, including salads, soups, and various sauces, just like regular pasta. It provides a nutritious option for those looking to avoid gluten while still enjoying the taste and experience of pasta in their meals.

4. Pulse Protein :

Pulse protein, extracted from pulses like peas, chickpeas, or lentils, is used as a plant-based protein ingredient in various products and comes in the form of isolates or concentrates. It is increasingly popular in the production of plant-based meat alternatives, such as burgers, sausages, and other meat substitutes. Pulse protein is also commonly found in protein shakes and bars, serving as a supplement in fitness or meal replacement products. Additionally, it is used in baked goods to boost the protein content of items like bread, muffins, and cookies, providing a nutritious option for those seeking to increase their protein intake.

5. Hummus and Dips :

Hummus is a popular dip made primarily from chickpeas, blended with olive oil, tahini, garlic, and lemon juice. Variations of hummus can also be made using other pulses, such as lentils or black beans, offering different flavour profiles. Hummus is commonly served as a dip for vegetables, pita bread, or crackers, making it a versatile snack or appetizer. Similarly, lentil or bean dips are made in a similar manner to hummus and can be used as spreads, dips, or toppings, providing a nutritious and tasty alternative for various dishes.

6. Pulse-Based Soups and Ready-to-Eat Meals :

Pre-packaged pulse-based soups and ready-to-eat meals have seen a surge in demand, as they offer healthy, nutrient-dense options that cater to busy lifestyles. These meals are convenient and provide a rich source of protein, fiber, and other essential nutrients. Examples include lentil soup, which is popular in many cultures for its high protein and fiber content, and chickpea stew, a flavorful dish that can be sold as a ready-to-eat meal. These pulse-based meals are an excellent choice for those seeking nutritious, quick, and satisfying options.

7. Pulse-Based Breakfast Cereals :

Pulse-based cereals are made by incorporating pulse flour into breakfast cereals, offering a nutritious start to the day with added protein and fiber. These cereals can be enhanced by adding pulses such as lentils or chickpeas into granola, boosting its protein content. Additionally, pulses can be included in cereal bars, made with pulse flour or whole pulses, providing a quick and healthy option for breakfast or a snack. These pulse-based cereals and bars are perfect for those looking to increase their nutrient intake while enjoying a convenient and tasty meal.

8. Pulse-Based Gluten-Free Bakery Products :

Pulses such as chickpeas, lentils, and beans can be processed into flour for use in gluten-free baking, offering a nutritious alternative to traditional wheat flour in items like bread, cakes, and muffins. These pulse flours are often combined with other gluten-free ingredients, like rice flour or corn starch, to enhance texture and flavor. Pulse flour can be used to create soft and flavorful gluten-free bread, while also being incorporated into pastries and cookies to boost their nutritional profile, providing a delicious and health-conscious option for those avoiding gluten.

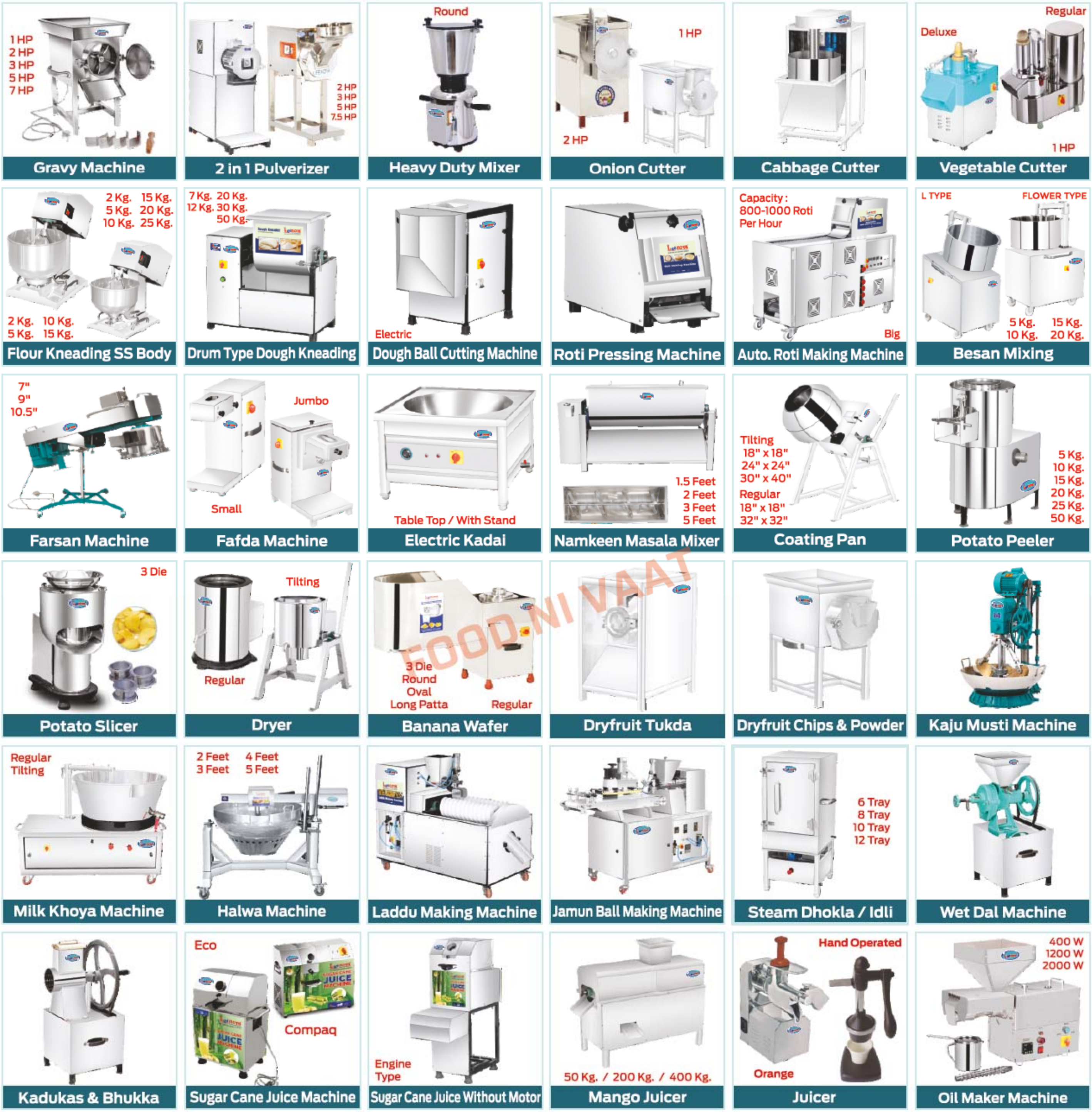
(More Information visit www.mofpi.nic.in)

FOOD NI VAAT

CERTIFIED ISO 9001:2015 COMPANY
CE

Food Processing Machinery & Hotel Catering Equipment

Leenova®
Food Processing Machinery



SCAN QR
DOWNLOAD CATALOGUE

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

SCAN QR
YOU TUBE VIDEO

DURGA PRAKASHAN®

Right Impression with Right Gifts

Exhibition, New Year જેવી દરેક Event માટે કોર્પોરેટ ગિફ્ટનો વિશાળ ખજાનો...

આપના સતત સહયોગ માટે હૃદયપૂર્વક દિલથી આભાર. તેમજ નવા વર્ષ **2026** ની ખૂબ ખૂબ હાર્દિક શુભકામનાઓ. વર્ષ **2026** ને નવા અવસરો, નવી ઊંચાઈઓ અને ઉત્તમ વિચારો સાથે શરૂ કરીએ...

કોર્પોરેટ જગતમાં અમારા માટે **Vendors, Dealers, Distributors, Employees** અને **Clients** પ્રત્યે કૃતજ્ઞતા વ્યકત કરવી તે માત્ર પરંપરા નથી, પણ અમારા મૂલ્યોનો મહત્વપૂર્ણ ભાગ છે.

FOOD NI VAAT

અમારું માનવું છે કે,

એક કોર્પોરેટ ગિફ્ટ માત્ર આર્ટિકલ નથી પરંતુ તમારા નામની પ્રતિષ્ઠા સાથે જોડાયેલી નિષ્ઠાપૂર્વકની જવાબદારી છે. અમે દરેક કોર્પોરેટ ગિફ્ટને તમારી બ્રાન્ડની પ્રતિષ્ઠા અને ભાવના સાથે જોડીએ છીએ.

OUR EXPERTISE

- નવીનતમ ટેકનોલોજી ધરાવતા **Advance Printing** વર્કશોપ...
- કસ્ટમાઈઝ ગિફ્ટસ પર **UV Printing** અને લેસર માર્કિંગ સુવિધા...
- સર્વોત્તમ ગુણવત્તા અને પૂર્ણ સંતોષકારક પ્રોડક્ટ સર્વિસ...
- ઝડપી અને **Rocket-Speed** પ્રોસેસિંગ...

“આપનો વિશ્વાસ જ અમારી સૌથી મોટી સિદ્ધિ છે. ચાલો સાથે મળીને **2026** ને વધુ સફળ અને યાદગાર બનાવીએ...

કોર્પોરેટ ગિફ્ટના દરેક પ્રશ્નોનું એક માત્ર સોલ્યુશન એટલે ‘‘**દુર્ગા પ્રકાશન**’’”

BRANDING | PUBLIC RELATION | SALES PROMOTION | CORPORATE GIFTING

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

Accumax
CHEMICAL LABORATORIES
The Bless of Science...

ટેસ્ટીંગ | ટ્રેનીંગ | કન્સલટન્સી

ગુણવત્તા તેમજ ભેળસેળની ચકાસણી

AN ISO 9001 : 2015 CERTIFIED LABORATORIES

કેમીકલ તેમજ માઈક્રો બાયોલોજીકલ ટેસ્ટીંગ

» નમકીન	» ઘી	» અથાણા
» ફરસાણ	» પનીર	» મધ
» ખાખરા	» મીઠાઈ	» મસાલા
» ફરાળી લોટ	» આઈસ્ક્રીમ	» ખાદ્યતેલ
» લોટ	» જામ, જેલી	» પાણી
» બેસન	» બેકરી પ્રોડક્ટ	» બેવરેજીસ
» ફ્રાઈમ્સ	» અનાજ-કઠોળ	» ચા-કોફી

ફૂડ પ્રોડક્ટમાં ન્યુટ્રીશનવેલ્યુ, સેલ્ફ લાઈફ તેમજ એક્સપોર્ટ માટેના જરૂરી ટેસ્ટીંગ...

તમામ પ્રકારની લેબોરેટરીના સાધનો, કેમીકલ્સ, ગ્લાસવેર, ફર્નિચર તથા સ્ટોરેજ કેબીનેટ મળશે...

દરેક પ્રકારના વોટર તેમજ ફૂડ પ્રોડક્ટના ટેસ્ટીંગ માટે...

Shivalay Complex, 2nd Floor, Office No. 212/13/14,
Mavdi Main Road, Near Ashirwad Hospital, Mavdi, Rajkot.
Email : accumaxchemlab@gmail.com | Web : www.accumaxchemlab.com

Contact : +91 97249 38761

Food Testing Laboratories

ખાદ્ય પરીક્ષણ પ્રયોગશાળાઓની સ્થાપના માટે નાણાકીય સહાય

ખાદ્ય પ્રક્રિયા ઉદ્યોગ મંત્રાલયે પ્રધાનમંત્રી કિસાન સંપદા યોજનાના ખાદ્ય સલામતી અને ગુણવત્તા ખાતરી માળખાગત ઘટક હેઠળ NABL-માન્યતા પ્રાપ્ત ખાદ્ય પરીક્ષણ પ્રયોગશાળાઓ સ્થાપવા માટે લાયક ઉદ્યોગસાહસિકો પાસેથી દરખાસ્તો આમંત્રિત કરી છે. રસ ધરાવતા અરજદારો ૧૨ નવેમ્બર, ૨૦૨૫ ના રોજની યોજના માર્ગદર્શિકા જાહેર કરેલ છે. જે મંત્રાલયની વેબસાઈટ (https://www.mofpi.gov.in) પર ઉપલબ્ધ છે.

ફક્ત ઓનલાઈન સબમિશન : 'પ્રધાનમંત્રી કિસાન સંપદા યોજના' ના સંબંધિત વિભાગ હેઠળ https://www.sampada-mofpi.gov.in/ દ્વારા ઓનલાઈન અરજીઓ સબમિટ કરવી જોઈએ. ખાસ વાત એ છે કે ઓફલાઈન અરજીઓ સ્વીકારવામાં આવશે નહીં.

અરજી કરવાની છેલ્લી તારીખ : અરજીઓ ૨૦ જાન્યુઆરી, ૨૦૨૬ ના રોજ ૫:૦૦ વાગ્યા સુધી સબમિટ કરી શકાય છે.

અરજી ફી : અરજદારોએ યોજના માર્ગદર્શિકા અનુસાર 'પે એન્ડ એકાઉન્ટ્સ ઓફિસર, ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગ મંત્રાલય, નવી દિલ્હી' ને ચૂકવવાપાત્ર બિન-રિફંડપાત્ર ડિમાન્ડ ડ્રાફ્ટ સબમિટ કરવો આવશ્યક છે. અરજી સાથે તેની સ્કેન કરેલી નકલ અપલોડ કરવાની રહેશે અને મૂળ અરજીઓ સબમિટ કરવાની છેલ્લી તારીખથી એક અઠવાડિયાની અંદર મંત્રાલયને સબમિટ કરવાની રહેશે.

ટેકનિકલ સપોર્ટ : ઓનલાઈન અરજીઓ સબમિટ કરવા માટેની લિંક અને અરજી ફોર્મ ૨૦ જાન્યુઆરી, ૨૦૨૬, ૫:૦૦ વાગ્યા સુધી ઉપલબ્ધ રહેશે. વધુ માહિતી માટે, અરજદારો ટેલિફોન નંબર **011-26406583** પર સંપર્ક કરી શકે છે.

BALAJI PLASTIC CRATES™
AN ISO 9001:2008 COMPANY

BALAJI Material Handling Solution Pvt. Ltd.

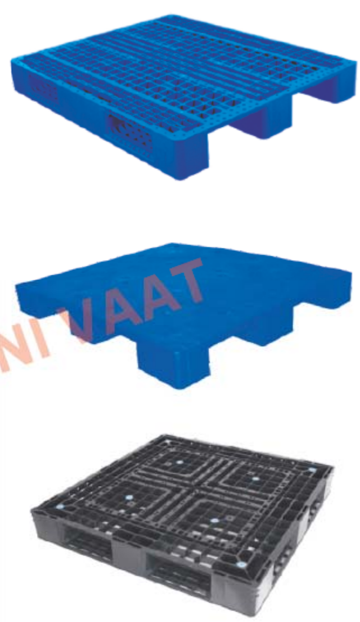
Factory : Shreenathji Industrial Area,Survey No. 112/3 , Plot No. 5B, Nr. Ruda Transport Nagar, Ahmedabad Highway Road, Rajkot-360003. (Guj.)
Email : sales@balaji-mhs.com Email : balajicrates@gmail.com Visit us : www.balaji-mhs.com

Customized Material Handling Solutions

PLASTIC CRATES

CUSTOMIZED CRATES & PP BOX

PLASTIC PALLETS



MATERIAL HANDLING EQUIPMENT

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

मुख्यमंत्री विष्णुदेव साय की केंद्रीय मंत्री चिराग पासवान के साथ मुलाकात

छत्तीसगढ़ में खाद्य प्रसंस्करण को मिलेगी नई दिशा

रायपुर। छत्तीसगढ़ के मुख्यमंत्री विष्णुदेव साय ने नई दिल्ली में केंद्रीय खाद्य एवं उपभोक्ता मामलों के मंत्री चिराग पासवान से उनके कार्यालय में सौजन्य मुलाकात की। जिसमें छत्तीसगढ़ से जुड़े कई जनहित विषयों पर चर्चा हुई। मुख्यमंत्री ने विशेष रूप से राज्य में खाद्य सुरक्षा, कृषि आधारित उद्योग, और फूड प्रोसेसिंग सेक्टर से जुड़े मुद्दों पर ध्यान आकर्षित किया। सीएम ने कहा कि राज्य के युवाओं को आधुनिक खाद्य तकनीक, उद्यमिता तथा नए रोजगारों से संबंधित उच्चस्तरीय प्रशिक्षण का लाभ मिल सके।

उन्होंने कहा कि कृषि द्रष्टि से छत्तीसगढ़ एक मजबूत राज्य है और यहां निफ्टेम (National Institute of Food Technology Entrepreneurship and Management) संस्थान से हजारों छात्रों, किसानों तथा खाद्य-आधारित उद्यमों को प्रत्यक्ष लाभ मिलेगा। केंद्रीय मंत्री चिराग पासवान ने इस प्रस्ताव को सकारात्मक रूप से लेते हुए कहा कि वे इस विषय पर हर संभव सहयोग देंगे और इस पर गंभीरता से विचार करेंगे। उन्होंने कहा कि छत्तीसगढ़ कृषि की

द्रष्टि से एक मजबूत राज्य है और यहां ऐसे संस्थान से हजारों छात्रों तथा किसानों को सीधा लाभ मिलेगा।

मुलाकात के दौरान मुख्यमंत्री ने यह आग्रह भी किया कि वर्ल्ड फूड इंडिया के रीजनल समिट का आयोजन रायपुर में किया जाए। उन्होंने कहा कि रायपुर की समृद्ध खाद्य परंपरा, बेहतर कनेक्टिविटी और विविधता इसे ऐसे आयोजन के लिए आदर्श स्थान बनाती है। यह फेस्टिवल क्षेत्रीय पाक-परंपराओं को वैश्विक पहचान देगा और नए खाद्य-आधारित उद्यमों के लिए बड़े अवसर उत्पन्न करेगा। राज्य ने आग्रह किया कि यह आयोजन दिल्ली के वर्ल्ड फूड इंडिया या गुवाहाटी के नॉर्थ ईस्ट फूड फेस्ट की तर्ज पर हर दो साल में आयोजित किया जाए।

मुख्यमंत्री ने बताया कि छत्तीसगढ़ में खाने की चीज़ों की जाँच के लिए फूड टेस्टिंग लैब और उन्हें सुरक्षित रखने के लिए फूड इर्रेडिएशन यूनिट्स बनानी हैं, जिसके लिए राज्य केंद्र मंत्रालय की मदद चाहता है। उन्होंने कहा कि धान और फल-सब्ज़ी पर आधारित उद्योगों में बड़े निवेशकों को जोड़ने से किसानों, महिलाओं के स्व-सहायता समूहों और गाँवों में रोजगार बढ़ेगा। नई औद्योगिक नीति में राज्य ने फूड प्रोसेसिंग को खास महत्व दिया है और निवेशकों को कई अतिरिक्त प्रोत्साहन दिए जा रहे हैं।

इसी के अंतर्गत १,००० करोड़ का निवेश भी राज्य में आ रहा है। जिससे लगभग ३,००० लोगों को रोजगार मिलेगा और इसका लाभ ग्रामीण व आदिवासी समुदायों तक पहुंचेगा। यह भी कहा कि राज्य का लक्ष्य छत्तीसगढ़ को राइस ब्रान ऑयल हब के रूप में विकसित करना है, जिससे तेल आयात पर निर्भरता कम होगी और 'आत्मनिर्भर भारत' के राष्ट्रीय लक्ष्य को सुद्रढ़ समर्थन मिलेगा।

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

५. सहभागी

व्यापार दो तरह से शुरू किया जा सकता है (१) अकेले (२) किसी के साथ अथवा सहभागी।

मेरा खुद का मानना है कि अकेले व्यापार करने से अधिक सरल है किसी सहभागी के साथ व्यापार शुरू करना। एक दिमाग और दो हाथ से बेहतर होता है दो दिमाग और चार हाथ। हालांकि इसके अपने ही अलग फायदे और नुकसान है जो हम आगे चर्चा करेंगे परन्तु अगर हम किसी सहभागी के साथ मिलकर व्यापार शुरू करते है तो हमारी कामयाबी की संभावना बढ़ जाती है। सहभागी के फायदे और नुकसान-

फायदे

१. एक से अधिक भागीदार होने से सबके बीच काम का विभाजन हो जाता है जिससे किसी एक के ऊपर काम का अधिक भार नहीं आता है।

२. एक से अधिक भागीदार हो तो किसी भी समस्या को आसानी से सुलझाया जा सकता है क्योकि सबके पास कोई न कोई हल जरूर होता है।

३. एक से अधिक भागीदार होने से अधिक कंपनी का विस्तार करना आसान हो जाता है क्योकि सबमें कोई न कोई महान गुण अवश्य होता है परन्तु किसी एक सारे गुण होना मुश्किल है।

४. एक से अधिक आगीदार होने से किसी भी चीज के लिए या काम के लिए एक से अधिक विचार मिलते है और पता नहीं किसके विचारों से सबसे अधिक मुनाफा हो जाये क्योकि एक दिमाग सब कुछ नहीं सोच सकता।

५. एक से अधिक भागीदार होने से मुश्किल समय में एक दूसरे को सहारा दे सकते है।

नुकसान

१. कभी - कभी एक दूसरे के विचार नहीं मिलते जिसके कारण कंपनी को नुकसान का सानना करना पड़ता है।

२. कभी-कभी अहम की भावना जागृत होने से सामने वाले का अहित करने की भावना जन्म लेती है जिससे भागीदार और कंपनी दोनों का नुकसान होता है।

३. कभी - कभी पैसे, कान या ओहदा के कारण विचारों में असहनति पैदा होती है जिसके कारण कंपनी को नुकसान होता है।

> **५० करोड़ की कंपनी का पूरा मालिक बनने से बेहतर है ५०० करोड़ की कंपनी का आधा मालिक बनना।**

४. विचारों में असहमति होने के कारण कई बार निर्णय लेने में विलंब होता है जिसके कारण भी कंपनी को नुकसान होता है।

५. कई बार अधिक भागीदार होने से किसी भी कार्य को करने के लिए निर्भर होना पड़ता है आप सारे निर्णय स्वयं नहीं ले सकते है जिसके कारण भी कंपनी को नुकसान होता है।

सही भागीदार कैसे चुने

१. जिसके विचार, सपने और अभिलाषाएं आपसे मिलती हो, जो आपकी ही तरह सोचता हो और कुछ बड़ा करने की इच्छा रखता हो।

२. जिसके गुण आपके गुणों के विपरीत हो, एक म्यान में दो तलवारें नहीं रह सकती इसी प्रकार सामान गुण वालों के बीच एक समय के बाद मतभेद जरूर होता है.

३. जो पैसों का भूखा न हो, जिसे दुनिया में अपने काम से कुछ प्रभाव छोड़ना हो। पैसा जरुरी है परन्तु व्यापार में मनचाहे पैसे तुरंत नहीं मिलते इसलिए जो पैसों के लिए धीरज रख सके उसे अपने साथ ले।

४. अपने सबसे अच्छे मित्र को न ले अथवा अगर ले तो काम और निजी जीवन के व्यवहारों को पहले से ही निश्चित कर ले, काम और निजी जीवन साथ मिलने से भविष्य में खतरा बढ़ सकता है आपके और कंपनी के लिए।

५. शुरू करने से पहले ही काम, पैसों और अहोदे के बारे में पहले से ही निश्चित कर ले ताकि मन में किसी तरह के बैर की भावना उत्पन्न न हो।

६. काम में दोस्ती, यारी और रिश्तों की कोई जगह नहीं होगी ये पहले से ही तय करके दोनों के लिए समान नियम बना ले।

७. भागीदारी किन परिस्थितियों में और कैसे खत्म हो सकती है ये पहले ही तय कर ले और उससे निजी जीवन पर कोई प्रभाव नहीं पड़ेगा ये भी निश्चित कर लें।

८. सारे कार्य कानूनी कागज पर करें ताकि भविष्य में कोई भी समस्या उत्पन न हो।

इस प्रकार अपने व्यापार को शुरू करने से पहले उचित भागीदार को ढूँढना जरुरी है ताकि अपने व्यापार का विकास करने में आपको अधिक सहायता मिल सके। मैं आपको यही सलाह दूंगा कि अगर आप विश्वस्तरीय व्यापार करना चाहते है तो सारा मुनाफा खुद लेने की बजाय अपने व्यापार में अपने साथ भागीदारों को लेकर आये जो आपके व्यापार को और अधिक मुन्नाफा करने में मदद करेंगे।

Gyan®
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

Turning Shrimp Waste into Tomorrow's Green Gold
India's Blue Economy Finds Value in Every Shell

દર વર્ષે, ભારતનું સીફૂડ સેક્ટર સમગ્ર વિશ્વમાં ડિનર ટેબલ પર લાખો ટન ઝીંગા લેન્ડ કરે છે - અને શેલના પહાડ પાછળ છોડી જાય છે. એક સમયે જેને દુર્ગંધયુક્ત, નકામું આડપેદાશ તરીકે ગણવામાં આવતું હતું તે હવે વૈજ્ઞાનિક અને પર્યાવરણીય ક્રાંતિના મોખરે છે.

આ કાઢી નાખવામાં આવેલા શેલોની અંદર છુપાયેલું છે ચિટિન, એક કુદરતી પોલિમર જે ક્રસ્ટેશિયન, જંતુઓ અને ફૂગમાં જોવા મળે છે. જ્યારે પ્રક્રિયા કરવામાં આવે છે, ત્યારે ચિટિન ચિટોસનમાં પરિવર્તિત થાય છે - એક બાયોડિગ્રેડેબલ, બિન-ઝેરી અને અત્યંત સર્વતોમુખી બાયોપોલિમર જે કચરો અને સામગ્રી વિશે ઉદ્યોગો કેવી રીતે વિચારે છે તે ફરીથી વ્યાખ્યાયિત કરે છે.

વેસ્ટ થી વન્ડર મટિરિયલ સુધી :

સંશોધન પ્રયોગશાળાઓ અને દરિયાકાંઠાના સ્ટાર્ટઅપ્સમાં, સંશોધકો ઝીંગા શેલના કચરાને ટકાઉ ઉકેલોમાં ફેરવવાની નવી રીતો શોધી રહ્યા છે. ચિટોસનનું રાસાયણિક માળખું તેને નોંધપાત્ર ગુણધર્મો આપે આપે છે - એન્ટિમાઇક્રોબાયલ તાકાત, ફિલ્મ બનાવવાની ક્ષમતા અને બાયોડિગ્રેડબિલિટી - તેને પેટ્રોલિયમ-આધારિત પ્લાસ્ટિકનો ઈકો-ફ્રેન્ડલી વિકલ્પ બનાવે છે.

આરોગ્ય સંભાળમાં, ચિટોસનનો ઉપયોગ ઘાવના ડ્રેસિંગ, ડ્રગ ડિલિવરી સિસ્ટમ અને ટીશ્યુ એન્જિનિયરિંગમાં થાય છે.

કૃષિમાં, તે કુદરતી છોડ-વૃદ્ધિ વધારનાર અને બીજ માટે બાયોડિગ્રેડેબલ કોટિંગ તરીકે કામ કરે છે.

વોટર ટ્રીટમેન્ટમાં, ચીટોસન મેમ્બ્રેન ભારે ધાતુઓ અને પ્રદૂષકોને દૂર કરવામાં મદદ કરે છે.

પેકેજિંગમાં, તે કૃત્રિમ પ્લાસ્ટિકના ગ્રીન રિપ્લેસમેન્ટ તરીકે ઉભરી રહ્યું છે, જે પ્રદૂષણમાં વધારો કર્યા વિના ખોરાકને તાજું રાખે છે.

એક સોનેરી તક :

ભારતના દરિયાકાંઠાના પ્રદેશો - ગુજરાતથી તામિલનાડુ સુધી - ઝીંગા પ્રોસેસિંગ એકમોથી ભરેલા છે જે દરરોજ ટન શેલ કચરો ઉત્પન્ન કરે છે. આ બાયોમાસને ચિટોસનમાં રૂપાંતરિત કરવાથી માત્ર દરિયાઈ પ્રદૂષણને કાબુમાં લેવાનું જ નહીં પરંતુ પ્રોસેસર્સ અને સ્થાનિક સાહસિકો માટે આવકના નવા રસ્તાઓ પણ ખુલે છે.

સૂક્ષ્મ, લઘુ અને મધ્યમ ઉદ્યોગો (MSME) આ અર્થવ્યવસ્થાના નિર્માણમાં મુખ્ય ભૂમિકા ભજવી શકે છે. કચરાને ડમ્પ કરવાને બદલે, પ્રોસેસર્સ તેને બાયોટેક કંપનીઓને વેચી શકે છે. દરિયાકાંઠાના સ્ટાર્ટઅપ્સ તેને ઉચ્ચ-મૂલ્યના બાયોપોલિમર્સમાં અપસાયકલ કરી શકે છે અને સમુદાયો સ્વચ્છ દરિયાકિનારા અને ટકાઉ રોજગારથી લાભ મેળવી શકે છે.

વૈશ્વિક બજાર, સ્થાનિક અસર :

ઈકો-પેકેજિંગ, ફાર્માસ્યુટિકલ્સ અને કૃષિ દ્વારા સંચાલિત માંગ સાથે વૈશ્વિક ચિટોસન બજાર ૨૦૩૫ સુધીમાં USD 25 બિલિયનને વટાવી જવાના માર્ગ પર છે. ભારત માટે, આ પર્યાવરણીય અને ઔદ્યોગિક તક બંનેનું પ્રતિનિધિત્વ કરે છે - દરિયાકાંઠાના કચરાના વ્યવસ્થાપનને નફાકારક, ઈકો ફ્રેન્ડલી ઉદ્યોગમાં રૂપાંતરિત કરે છે.

સસ્ટેનેબલ એક્વાકલ્ચરને ફરીથી વ્યાખ્યાયિત કરવું :

આ પરિવર્તન એક શક્તિશાળી સંદેશને રેખાંકિત કરે છેઃ જળચર ઉછેરમાં ટકાઉપણું લણણી સાથે સમાપ્ત થતું નથી. જ્યારે નવીનતાના લેન્સ દ્વારા જોવામાં આવે ત્યારે દરેક શેલ, સ્કેલ અને સ્કેપ ક્ષમતા ધરાવે છે.

સંશોધકો અને ઉદ્યોગસાહસિકો સમુદ્રની રસાયણશાસ્ત્રને અનલૉક કરે છે તેમ, ભારતનો ઝીંગાનો કચરો તેની આગામી મહાન નિકાસ બની શકે છે - પ્રદૂષક તરીકે નહીં, પરંતુ વૈશ્વિક પ્લાસ્ટિક અને પર્યાવરણીય પડકારોના ઉકેલ તરીકે.

"What was once waste is now wisdom from the waves"

એક કપ કોફીની કિંમત રૂા. ૮૭૦૦૦

તમે ઘણી વાર કોફી પીધી હશે, પણ તમારા બજેટમાં. ઘણા કોફી પ્રેમીઓ જે દરરોજ કોફી પીવાનું પસંદ કરે છે તેઓ ઘરે કોફી બનાવે છે. મોંઘવારી ધ્યાનમાં લેતા, તમે કદાચ ૧,૦૦૦ કે ૨,૦૦૦ રૂપિયાથી વધુ કિંમતની કોફી પીધી હશે. પરંતુ આજે, અમે તમને વિશ્વની સૌથી મોંઘી કોફી વિશે જણાવવા જઈ રહ્યા છીએ. વિશ્વની સૌથી મોંઘી કોફી દુબઈમાં ઉપલબ્ધ છે. કોફીના શોખીનો ખાસ કોફી બીન્સ શોધવા માટે દૂરના દેશોમાં પ્રવાસ કરે છે. હવે, દુબઈએ તે યાત્રાને એક નવા સ્તરે લઈ જઈ છે. જુલિથ નામનું બુટિક કાફે વિશ્વની સૌથી મોંઘી કોફી પીરસે છે. અહીં એક કપની કિંમત ભારતીય ચલણમાં આશરે રૂ. ૮૭,૦૦૦ છે.

આ કોફી માટે એક ખાસ પ્રકારની કોફીનો ઉપયોગ થાય છે. પનામામાં નિડો ૭ ગીશા કોફી બીન્સ ખૂબ જ ઓછી માત્રામાં ઉગાડવામાં આવે છે. તેમને વૈશ્વિક સ્તરે કોફી ન્યાયાધીશો દ્વારા ઓળખવામાં આવે છે. દુબઈના આ કાફેમાં આ કોફીની ઊંચી કિંમત તેના ભવ્ય ગોલ્ડ કપ અથવા ગોલ્ડ પ્લેટેડ ફિનિશને કારણે નથી. મૂલ્ય આ કોફીની શુદ્ધતામાં રહેલું છે. આ કોફી માત્ર એક ડ્રિંક નથી પરંતુ કોફી રસિયાઓ માટે છે અમૃત. આ કોફી એમના માટે છે જે જીવનમાં એક વાર મળેલા સ્વાદનો અનુભવ ફરી કરવા માંગે છે અને તે અનુભવને પ્રેમ કરે છે.

FOOD NI VAAT

Envitro®
LABORATORIES
Contact : +91 92271 33993

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

Envitro® LABORATORIES EST'D. 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

Bharatbhai | +91 87804 38997
MEERA® PAPAD
(SINCE 1996)
MEERA PAPAD
MEERA GARLIC PAPAD
Meera
MEERA MOONG PAPAD
MEERA PUNJABI PAPAD
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
वर्धमान हींग
- આથાણા, પાપડ, નમકીન, ફરસાણ તથા ઘર વપરાશ માટેની સ્પેશીયલ સ્ટ્રોંગ હિંગના ઉત્પાદક.
- કેટરર્સ અને હોટલો માટે મોટા પેકીંગમાં પણ હિંગ ઉપલબ્ધ છે.

નેચરલ ફ્રોઝન
• સીતાફળ પલ્પ • સ્ટ્રોબેરી - બ્લુબેરી
• રાવણા જાંબુ સ્લાઈઝ • ફ્રોઝન કિવી સ્લાઈઝ
• કેસર - હાફુસ મેંગો પલ્પ-ટુકડા
• ટેન્ડર કોકોનટ મલાઈ • ફ્રોઝન રાસબરી-મલબરી
Shifa®
Pure Honey
Natural Pure Honey
• ઈસબગુલ • ચીલી ફ્લેક્સ
• ઓરેગાનો • પીઝા સ્પાઈસ મીક્સ
Super Stockist
MALA'S®
Jam - Crushes
Fruit Syrups - Moktail
Froogel - Chocolate Sauce
ચોકલેટ સ્લેબ / ચોકલેટ ચીપ્સ
ચોકલેટ પેસ્ટ - પાઈનેપલ ક્યુબ
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

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"

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

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

FOOD NI VAAT

RichLine Kitchen Equipment

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

ભેળસેળયુકત ખાદ્ય પદાર્થ બાબતે ગૃહમંત્રી લાલઘુમ

Food Quality Checking Strike

દર સપ્તાહે 'ફૂડ ક્વોલિટી ચેકિંગ' કરવા આદેશ...

છેલ્લા ઘણાં સમયથી ફૂડમાં ભેળસેળ તેમજ બનાવટી ખાદ્ય પદાર્થો વધુ માત્રામાં પકડાઈ રહ્યા છે. જે લોકોના આરોગ્ય માટે ખૂબ જ હાનીકારક સાબીત થઈ શકે છે. યાત્રાધામ, દેવસ્થાનોની જગ્યા પર હવે નકલી અને ભેળસેળયુકતના બનાવો વધી રહ્યા છે. આ પ્રકારના તમામ ઘટનાને ધ્યાનમાં લેતા રાજ્યના યાત્રાધામો અને પ્રવાસન સ્થળોએ ખોરાકની ગુણવત્તા તથા સ્વચ્છતા સંબંધિત મુદ્દાઓ પર સરકારે હવે અત્યંત ગંભીરતાથી નોંધ લીધી છે. જેનો કારણે નાયબ મુખ્યમંત્રી હર્ષ સંઘવીની અધ્યક્ષતામાં વીડિયો કોન્ફરન્સ દ્વારા યોજાયેલી મહત્વપૂર્ણ બેઠકમાં રાજ્યના તમામ જિલ્લા કલેક્ટર, મહાનગરપાલિકા કમિશનર અને દેવસ્થાનના વહીવટદારોને તાત્કાલિક પગલાં લેવા સૂચના આપવામાં આવી હતી.

સંચાલકો સામે કડક કાર્યવાહી કરવા આદેશ :

આ બેઠક દરમિયાન નાયબ મુખ્યમંત્રીએ સ્પષ્ટ આદેશ આપ્યો કે, સમગ્ર રાજ્યમાં યાત્રાધામો અને પ્રવાસન સ્થળો આસપાસની હોટલો, લારીઓ અને દુકાનોમાં સરપ્રાઈઝ "Food Quality Checking Strike" ચલાવવામાં આવે. ખાદ્યપદાર્થોની ગુણવત્તામાં ખામી જણાય તેવા તમામ સંચાલકો સામે કડક કાર્યવાહી કરવા પણ સખત આદેશ આપવામાં આવ્યા છે. તેમજ તેઓ કહ્યું કે દર અઠવાડિયે આવી Surprise Drive યોજવાનું પણ નક્કી કરવામાં આવ્યું.

ખાસ SOP તૈયાર કરવામાં આવશે :

રાજ્યના નાયબ મુખ્યમંત્રી હર્ષ સંઘવીએ જણાવ્યું કે રાજ્યના નાગરિકો તથા યાત્રાળુઓને શુદ્ધ પાણી, સ્વચ્છ અને પૂરતી સંખ્યામાં પબ્લિક ટોયલેટ, દિવ્યાંગ અને વરિષ્ઠ નાગરિકો માટે વિશેષ સુવિધા અને સમગ્ર પરીસરમાં સ્વચ્છતા-સુગંધિત વાતાવરણ મળી રહે તે માટે આ તમામ સ્થળો આસપાસની હોટલ, દુકાનો અને લારીઓમાં વેચાતા ફૂડની ગુણવત્તા પર ખાસ ચેકીંગ કરવા સહીતના વિષયો પર ઉંડાણપૂર્વક ચર્ચા કરી હતી. તેઓએ જણાવ્યું કે આ તમામ બાબતોને ધ્યાનમાં લેતા હવે એક ખાસ એકશન પ્લાન તૈયાર કરવામાં આવશે. તેમજ યાત્રાધામોની રૂટ પર તથા સ્થળની આસપાસ સતત સફાઈની નિયંત્રણ સિસ્ટમ ગોઠવવા અને 'ડબલ વેરીફીકેશન' ચેકિંગ મિકેનિઝમ લાગુ કરવાની પણ કડક સૂચના આપી હતી. આ તમામ આયોજન માટે એક ખાસ SOP તૈયાર કરવાની પ્રક્રિયા શરૂ કરવાની અને તાકીદીને દર્શાવતા પગલાં લેવા આદેશ આપવામાં આવ્યો હતો.

રાજ્ય સરકારનું માનવું છે કે આ **Surprise Food Quality Strike** અભિયાન યાત્રાધામો અને પ્રવાસન સ્થળો પર મુલાકાત લેતા કરોડો યાત્રાળુઓ માટે વધુ સુરક્ષિત, સ્વચ્છ અને ગુણવત્તાયુક્ત અનુભવો ઉપલબ્ધ કરવા તરફનું આ મહત્વપૂર્ણ પગલું છે. હવે સરકાર ભેળસેળની બાબતે વધુ જાગૃત બની છે.

FOOD NI VAAT

Smart Solutions for your Business

License / Certification

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

Special Service

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

Training / Audit

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

PANCHAL ASSOCIATES

AMIT PANCHAL (Bsc. LLB.) (Advocate)

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

Contact : +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.

Pneumatic Center Seal Packing Machine Free Flow & Non Free Flow 5gm to 500gm
3 Side Pneumatic Liquid & Pest Packing Machine 2gm to 100gm
F.F.S. 3 Side Packing Machine 1gm to 25gm
F.F.S. Central Seal Packing Machine 5gm to 500gm

Metalpart Single Pic Packing 3 Side Sealing Packing Machine
3 Side Sealing Packing Machine Free Flow
3 Side Sealing Packing Machine Non-Free Flow
Filling Machine 5gm to 500gm

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

ખાદ્ય સુરક્ષા અમલીકરણ અને ભેળસેળ નિયંત્રણને મજબૂત બનાવવા માટે લીધેલ પગલા

SoFTeL Scheme (સોફ્ટટેલ યોજના) હેઠળ ૪૭ રાજ્ય ખાદ્ય પરીક્ષણ પ્રયોગશાળાઓને અપગ્રેડ કરવામાં આવી છે અને ૩૪ માઈક્રોબાયોલોજી પ્રયોગશાળાઓ સ્થાપિત કરવામાં આવી છે.

ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ ઓથોરિટી ઓફ ઈન્ડિયા (FSSAI) ને માનવ વપરાશ માટે સલામત અને આરોગ્યપ્રદ ખોરાકની ઉપલબ્ધતા સુનિશ્ચિત કરવા માટે ખોરાક માટે વિજ્ઞાન-આધારિત ધોરણો નક્કી કરવા અને તેમના ઉત્પાદન, સંગ્રહ, વિતરણ, વેચાણ અને આયાતનું નિયમન કરવા માટે ફરજિયાત છે. ખાદ્ય સુરક્ષા અને ધોરણો અધિનિયમ, ૨૦૦૬ નો અમલ અને અમલીકરણ કેન્દ્ર અને રાજ્ય સરકારોની સહિયારી જવાબદારી છે. જ્યારે FSSAI વિજ્ઞાન-આધારિત ધોરણો નક્કી કરવા અને એકંદર સંકલન સુનિશ્ચિત કરવા માટે જવાબદાર છે, ત્યારે રાજ્ય ખાદ્ય સુરક્ષા અધિકારીઓ મુખ્યત્વે પ્રાદેશિક સ્તરે અમલીકરણ માટે જવાબદાર છે.

કાયદા અને ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ રેગ્યુલેશન્સ (FSSAI) હેઠળ નિર્ધારિત ધોરણો, મર્યાદાઓ અને અન્ય વૈધાનિક આવશ્યકતાઓનું પાલન સુનિશ્ચિત કરવા માટે, FSSAI, રાજ્ય/કેન્દ્રશાસિત પ્રદેશ ફૂડ સેફ્ટી ઓથોરિટીઝ અને તેની ચાર પ્રાદેશિક કચેરીઓ દ્વારા, નિયમિતપણે સ્થાનિક/લક્ષિત ખાસ અમલીકરણ અને દેખરેખ ઝુંબેશ ચલાવે છે. ખાદ્ય સલામતીના અવકાશને સમજવા અને ખાદ્ય સલામતી દેખરેખ, જોખમ મૂલ્યાંકન અને માનક સેટિંગ માટે સંબંધિત ડેટા પ્રદાન કરવા માટે ડેટા એકત્રિત કરવા માટે મુખ્ય ખાદ્ય ચીજો અને ભેળસેળ-સંભવિત વસ્તુઓ પર સમયાંતરે વ્યવસ્થિત દેખરેખ કાર્યક્રમો હાથ ધરવામાં આવે છે.

FOOD NI VAAT

FSSAI એ ખોરાકના નમૂનાઓનું પરીક્ષણ કરવા માટે ૨૪૬ રાષ્ટ્રીય પરીક્ષણ અને કેલિબ્રેશન બોર્ડ (NABL) માન્યતા પ્રાપ્ત પ્રયોગશાળાઓને સૂચિત કરી છે. વધુમાં, ૨૪ રેફરલ ફૂડ લેબોરેટરીઓ, જે મુખ્યત્વે કેન્દ્ર સરકારના વિભાગો અને સંસ્થાઓની માલિકીની છે, તેમને અપીલ નમૂનાઓનું વિશ્લેષણ કરવા માટે પણ સૂચિત કરવામાં આવી છે.

વધુમાં, રાજ્યો અને કેન્દ્રશાસિત પ્રદેશોમાં ખાદ્ય પરીક્ષણ માળખાને મજબૂત બનાવવા માટે, FSSAI એ દેશમાં ખાદ્ય પરીક્ષણ પ્રણાલીને મજબૂત બનાવવા સહિત મોબાઈલ ફૂડ પરીક્ષણ પ્રયોગશાળાઓની જોગવાઈ (SOFTEL) યોજના હેઠળ રાજ્યો/કેન્દ્રશાસિત પ્રદેશોને તકનીકી અને નાણાકીય સહાય પૂરી પાડી છે. આ યોજના હેઠળ, ૪૭ રાજ્ય ખાદ્ય પરીક્ષણ પ્રયોગશાળાઓને અપગ્રેડ કરવામાં આવી છે અને ખાદ્ય સલામતી અને ગુણવત્તાના પરિમાણોના ક્ષેત્રમાં ૩૪ માઈક્રોબાયોલોજી પ્રયોગશાળાઓ સ્થાપિત કરવામાં આવી છે. પરીક્ષણ ક્ષમતાઓમાં અંતરને દૂર કરવા અને પ્રયોગશાળાના માળખાનો અભાવ ધરાવતા દૂરના વિસ્તારોમાં સ્થળ પર ખોરાક પરીક્ષણની પહોંચને વિસ્તૃત કરવા માટે, રાજ્યો/કેન્દ્રશાસિત પ્રદેશોએ મોબાઈલ ફૂડ ટેસ્ટિંગ પ્રયોગશાળાઓ (MFTLs) તૈનાત કરી છે. આજ સુધીમાં, ૫૪૧ MFTLs માટે FSSAI દ્વારા પૂરા પાડવામાં આવેલા ભંડોળ સામે રાજ્યો/કેન્દ્રશાસિત પ્રદેશો દ્વારા ૩૦૫ MFTLs ખરીદી અને તૈનાત કરવામાં આવ્યા છે.

GMP પ્રમાણપત્ર શું છે?

જાણવા જેવું

GMP પ્રમાણિત એટલે ગુડ મેન્યુફેક્ચરિંગ પ્રેક્ટિસ પ્રમાણિત, એક એવી સિસ્ટમ જે ખાતરી કરે છે કે ખોરાક, દવાઓ અને સૌંદર્ય પ્રસાધનો જેવા ઉત્પાદનોનું ઉત્પાદન અને ગુણવત્તાના ધોરણો અનુસાર સતત નિયંત્રણ કરવામાં આવે છે. GMP પ્રમાણપત્ર સૂચવે છે કે કંપની ઉત્પાદન સલામતી, ગુણવત્તા, શુદ્ધતા અને અસરકારકતા સુનિશ્ચિત કરવા માટે કડક માર્ગદર્શિકાઓનું પાલન કરે છે, દૂષણ, ભૂલો અને અસંગતતાઓના જોખમોને ઘટાડે છે. આંતરરાષ્ટ્રીય વેપાર, ખાસ કરીને નિયમન કરાયેલ ઉત્પાદન શ્રેણીઓમાં, વૈશ્વિક ગુણવત્તા અને સલામતી ધોરણોનું કડક પાલન જરૂરી છે. GMP પ્રમાણપત્ર, જે નિયંત્રિત, સ્વચ્છ અને ગુણવત્તા-અનુરૂપ ઉત્પાદન વાતાવરણ સુનિશ્ચિત કરે છે. આ લેખ તેમના અર્થ, હેતુ, પ્રક્રિયાઓ, ફાયદા, બિન-અનુપાલનના ગેરફાયદા અને વાસ્તવિક દુનિયામાં તેના ઉપયોગને સમજાવે છે.

GMP નો અર્થ શું છે ?

સુસંગત ગુણવત્તા :

દરેક બેચ માટે એકરૂપતા અને ગુણવત્તાની ખાતરી આપવા માટે સમાન પ્રક્રિયાઓનો ઉપયોગ કરીને ઉત્પાદનો સમાન પરિસ્થિતિઓ હેઠળ બનાવવામાં આવે છે.

સલામતી અને અસરકારકતા :

પ્રમાણપત્ર પુષ્ટિ કરે છે કે ઉત્પાદન ઉપયોગ માટે સલામત છે અને તેમાં તે ઘટકો અને શક્તિ છે જેનો તે દાવો કરે છે તે સુનિશ્ચિત કરવા માટે ઉત્પાદન પ્રક્રિયાઓ માન્ય કરવામાં આવી છે.

કડક નિયંત્રણ :

ઉત્પાદકોએ કાચા માલના સોર્સિંગથી લઈને પેકેજિંગ અને સંગ્રહ સુધીના દરેક તબક્કે કડક નિયંત્રણોનું પાલન કરવું જોઈએ.

નિયમનકારી પાલન :

GMP નું પાલન ઘણીવાર નિયમનકારી સંસ્થાઓ, જેમ કે FDA, દ્વારા જરૂરી હોય છે, જે વર્તમાન ગુડ મેન્યુફેક્ચરિંગ પ્રેક્ટિસ (CGMP) નિયમો લાગુ કરે છે.

GMP પ્રમાણપત્ર (સારી ઉત્પાદન પ્રથા) :

GMP એ એક સિસ્ટમ છે જે ખાતરી કરે છે કે ઉત્પાદનો - ખાસ કરીને ફાર્માસ્યુટિકલ્સ, ખોરાક, સૌંદર્ય પ્રસાધનો અને તબીબી ઉપકરણોમાં - ગુણવત્તા ધોરણો અનુસાર

Bhavya Raichada

સતત ઉત્પાદન અને નિયંત્રણ કરવામાં આવે છે. GMP પ્રમાણપત્ર ચકાસે છે કે ઉત્પાદક અંતિમ ઉત્પાદનોમાં જોખમ ઘટાડવા માટે યોગ્ય ઉત્પાદન, પરીક્ષણ, સ્વચ્છતા અને દસ્તાવેજીકરણ પ્રક્રિયાઓનું પાલન કરે છે. GMP ઉત્પાદન પ્રક્રિયા નિયંત્રણ પર ધ્યાન કેન્દ્રિત કરે છે, ઉત્પાદન પર નહીં.

GOOD MANUFACTURING PRACTICE GMP

GMP માર્ગદર્શિકા શું આવરી લે છે ? :

કર્મચારીઓ : કર્મચારીઓની તાલીમ, લાયકાત અને સ્વચ્છતા.

જગ્યા અને સાધનો : સુવિધાઓ અને મશીનરીનું યોગ્ય બાંધકામ, જાળવણી અને સ્વચ્છતા.

પ્રક્રિયાઓ : ઉત્પાદનના તમામ પાસાઓ માટે સ્પષ્ટ રીતે વ્યાખ્યાયિત, માન્ય અને દસ્તાવેજીકૃત પ્રક્રિયાઓ.

સામગ્રી : કાચા માલ પર નિયંત્રણ અને રસાયણોનો યોગ્ય ઉપયોગ.

ગુણવત્તા નિયંત્રણ : પરીક્ષણ, રેકોર્ડ રાખવા અને ફરિયાદોનું સંચાલન કરવા માટેની પ્રક્રિયાઓ.

GMP પ્રમાણપત્રના ઉપયોગો :

૧. ઉત્પાદકોને સારી ઉત્પાદન પદ્ધતિઓનું પાલન સાબિત કરીને વૈશ્વિક સ્તરે નિયંત્રિત ઉત્પાદનો પૂરા પાડવા સક્ષમ બનાવે છે.

૨. ઘણા દેશોમાં ફાર્માસ્યુટિકલ્સ, ફૂડ સપ્લિમેન્ટ્સ, કોસ્મેટિક્સ અને તબીબી ઉપકરણો માટે GMP પ્રમાણપત્ર જરૂરી છે.

૩. ઉત્પાદનની વિશ્વસનીયતા અને બ્રાન્ડ પ્રતિષ્ઠામાં વધારો કરે છે.

૪. ઉત્પાદનમાં સલામતી, સ્વચ્છતા અને સુસંગતતાને મજબૂત બનાવે છે.

GMP પ્રમાણપત્ર મેળવવા માટેની પ્રક્રિયા :

GMP પ્રમાણપત્ર સામાન્ય રીતે નિયમનકારી સત્તાવાળાઓ અથવા માન્ય ઓડિટરો દ્વારા જારી કરવામાં આવે છે.

૧. હાલની ઉત્પાદન સુવિધાઓનું ગેપ મૂલ્યાંકન - બિન-અનુપાલન ઓળખવા માટે ઓડિટ હાથ ધરવામાં આવે છે.

૨. GMP ધોરણોના અમલીકરણમાં નીચેના મુદ્દાઓ શામેલ છે :

- સ્વચ્છતા પ્રોટોકોલ,
- સ્ટાફ તાલીમ,
- દસ્તાવેજીકૃત પ્રક્રિયાઓ,
- ઉપકરણ માપાંકન,
- સામગ્રી સંભાળવાના ધોરણો,

૩. આંતરિક ઓડિટ અને સુધારાત્મક ક્રિયાઓ - બધા વિચલનો સુધારવા આવશ્યક છે.

૪. પ્રમાણપત્ર સંસ્થાને અરજી - જરૂરી દસ્તાવેજો સબમિટ કરવા.

૫. GMP નિરીક્ષકો દ્વારા સ્થળ પર ઓડિટ - પ્રક્રિયાઓ, સ્વચ્છતા, ગુણવત્તા નિયંત્રણો અને દસ્તાવેજોનું સંપૂર્ણ નિરીક્ષણ.

GMP પ્રમાણપત્રની વધુ માહિતી માટે...

Since 2012

FRIGATE IMEX

We Navigate Your Venture

Rajkot. +91 88 6666 4811

૬. GMP પ્રમાણપત્ર જારી કરવું - સામાન્ય રીતે ૧-૩ વર્ષની વચ્ચે માન્યતા સાથે, સમયાંતરે નિરીક્ષણોને આધીન.

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.

Export વ્યવસાયમાં GMP પ્રમાણપત્રના ફાયદા :

૧. નિયમનકારી બજારોમાં સપ્લાય કરવાની યોગ્યતા - ફાર્માસ્યુટિકલ્સ, ખોરાક, સૌંદર્ય પ્રસાધનો અને તબીબી ઉપકરણો માટે મહત્વપૂર્ણ.

૨. ગ્રાહકોનો વિશ્વાસ વધારે છે - ખરીદદારો વૈશ્વિક ઉત્પાદન ધોરણોને અનુસરતા સપ્લાયર્સને પસંદ કરે છે.

૩. સારી ગુણવત્તા અને સુસંગતતા - ખામીઓ, દૂષણ અને રિકોલ ઘટાડે છે.

૪. વૈશ્વિક બ્રાન્ડ સ્થિતિને મજબૂત બનાવે છે - સલામત અને નિયંત્રિત ઉત્પાદન પ્રત્યે પ્રતિબદ્ધતા દર્શાવે છે.

૫. ખરીદનારની આવશ્યકતાઓનું પાલન - ઘણા આયાતકારો અથવા વિતરકોને ખરીદી કરતા પહેલા GMP મંજૂરીની જરૂર પડે છે.

GMP પ્રમાણપત્રની વધુ માહિતી માટે FRIGATE IMEX નો સંપર્ક કરવો.

શું ચણામાં કપડા રંગવાના ઝેરી કેમિકલનો ઉપયોગ થાય છે?

૩૭ વર્ષથી ચાલતી પ્રખ્યાત પેઢી એટલે...
FSSAI NO. 10718030000333
શક્તિ ચટણી (રાજકોટ)
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.
તેજાભાઈ એન. જાડા : ૯૮૨૪૨ ૯૬૫૬૫
સંજયભાઈ ટી. જાડા : ૮૮૬૬૮ ૪૧૪૫૬

હાલ ફૂડમાં ઘણા પ્રકારના ભેળસેળ કે નકલીના બનાવો બનતા રહેલા છે. તેમાં હવે શેકેલા ચણાની ચર્ચાએ જોર પકડ્યું છે. હાલમાં રાજ્યસભા સાંસદ પ્રિયંકા ચતુર્વેદિએ સોશીયલ મિડયામાં એક પત્ર શેર કરેલ છે. જેથી ભારતમાં શેકેલા ચણામાં રંગ વધારવા માટે ઝેરી કેમિકલનો ઉપયોગ થવા મુદ્દે રાજકીય ચર્ચા શરૂ થઈ ગઈ છે. દેશમાં શેકેલા ચણાની ચમક વધારવા માટે ઝેરી કેમિકલના ઉપયોગનો ગંભીર મામલો સામે આવતાં તાત્કાલિક કાર્યવાહીની માંગ સાથે કેન્દ્રીય સ્વાસ્થ્ય મંત્રી જે.પી. નડ્ડા અને ખાદ્ય પ્રસંસ્કરણ મંત્રી ચિરાગ પાસવાનને પત્ર લખ્યો છે. તેમજ સાંસદે આ ગંભીર ખતરા પર તાત્કાલિક તપાસ અને સખત કાર્યવાહીની માંગણી કરી છે.

સાંસદ પ્રિયંકા ચતુર્વેદીએ પોતાના પત્રમાં એક રિપોર્ટનો હવાલો આપતા લખ્યું કે, તાજેતરના પુરાવા દર્શાવે છે કે 'ઓરામાઇન' (Auramine) નામનો ઔદ્યોગિક ડાઈ, જેનો ઉપયોગ કપડાં અને ચામડા (લેધર)ને રંગવા માટે થાય છે, તેને રંગ વધારવા માટે શેકેલા ચણામાં ગેરકાયદે રીતે ભેળવવામાં આવી રહ્યો છે. તેમણે ભારપૂર્વક જણાવ્યું કે, આ પ્રવૃત્તિ માત્ર ફૂડ સેફ્ટીના નિયમોનું ઉલ્લંઘન જ નથી કરતી, પરંતુ તે લાખો ભારતીય નાગરિકોના સ્વાસ્થ્ય, સુરક્ષા અને વિશ્વાસ માટે મોટો ખતરો છે, જે FSSAIની નિયમનકારી દેખરેખની સ્પષ્ટપણે નિષ્ફળતા દર્શાવે છે તેવી વાત કહી હતી.

ઓરામાઈન એક ઔદ્યોગિક ડાઈ (Industrial Dye) છે જેનો ઉપયોગ સામાન્ય રીતે કપડાં અને ચામડાને રંગવા માટે થાય છે. તે માનવ વપરાશ માટે અત્યંત હાનિકારક છે. ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ એક્ટ, ૨૦૦૬ દ્વારા ઓરામાઈન ડાઈ પર સંપૂર્ણ પ્રતિબંધ મૂકવામાં આવ્યો છે. વર્લ્ડ હેલ્થ ઓર્ગેનાઈઝેશનની કેન્સર સંશોધન એજન્સીએ પણ તેને કેન્સર પેદા કરી શકે તેવો સંભવિત પદાર્થ ગણાવ્યો છે. આ કેમિકલ લીવર, કિડની અને મૂત્રાશયના કેન્સર ઉપરાંત મગજ અને ચેતાતંત્રને પણ નુકસાન પહોંચાડી શકે છે. આ પત્ર પણ સોશિયલ મિડીયામાં વાયરલ થયેલ છે. તેમજ હવે એ જોવાનું રહ્યું કે આ પત્ર પરથી સમય જતાં ખ્યાલ આવશે કે આ પત્રમાં ઉલ્લેખ કરેલ વાત યોગ્ય છે કે..?

મીઠા ગોળના મધમીઠા ગુણને જાણીએ...

દરેક ઋતુ બદલાય તેમ તેમ આપણી આહારશૈલીમાં પણ બદલાવ આવે છે. હવે તો બધુ જ બારેમાસ મળતુ હોવાથી આહારશૈલી જળવાતી નથી. શિયાળા માટે વડિલો એક કહેવત બોલતા કે શિયાળાનું ખાણું અને જુવાનીનું નાણું. શિયાળો એટલે સેહત બનાવવાની ઋતુ. આ સીઝનમાં ગોળનો વપરાશ વધુ થાય છે. ગોળ માટે આપણે ત્યાં કહેવત છે કે જે ખાય ગોળનો ગળિયો એ થાય બહુ બળિયો. જે શિયાળાના ચાર મહિનામાં સ્વાસ્થ્યવર્ધક આહારનું સેવન કરીને પોતાના શરીરને સાચવી છે છે તેમની પછીના આઠ મહિના પાછુ વળીને જોવાની જરૂર પડતી નથી. શિયાળામાં ગોળનું ગળપણ વાપરવાનું કહેવાય છે.

શિયાળો શરૂ થતા જ દરેક ઘરમાંથી વાસણા નાખીને અડદિયા પાક, ગોળ પાપડી, ખજૂર પાક, વિવિધ પ્રકારની રાબ આ બધુ બનાવવાની સુગંધ આવવા લાગે છે. આ બધામાં એક જે બહુ જરૂરી સાહિત્ય છે એ છે ગોળ. શિયાળાની ઋતુમાં તથા આમ પણ સ્વાસ્થ્યને બળ પ્રદાન કરવામાં ગોળની ભૂમિકા ખૂબ જ મહત્વની છે. તો ચાલો જાણીએ ગોળની જાણી અજાણી વાતો.

આપણા રસોડામાં ગળપણ માટે ખાંડ અને ગોળ આ બન્ને વસ્તુઓ વપરાય છે. હવે હેલ્થ કોન્શ્યસ લોકો ખાંડનો ઉપયોગ ટાળીને એની જગ્યાએ ગોળનોજ આગ્રહક રાખતા થઈ ગયા છે. આ બદલાવ ઘણો સારો છે. આપણે જે ખાં નિયમિત રીતે વાપરીએ છીએ એને આમ પણ સફેદ ઝેર કહેવાય છે. આની પર અનેક પ્રકારના કેમકેમિકયુકત અને શરીર માટે હાનિકારક હોય છે. આપણે વિચાર કરીએ તો આપણા વડીલો શીરામાં, ચીક્કીમાં તેમજ અન્ય મીઠાઈઓમાં

ગોળનો ઉપયોગ વધુ પ્રમાણમાં કરતા હતા. એ સમયે ખાંડ નહીવત વપરાતી. તેઓ નીરોગી હતા અને હીમોગ્લોબીનની કમી ભાગ્યે જ કોઈનામાં જોવા મળતી હતી. પરતું હવે સફેદ સાકર દરેક ઘરમાં ઉપયોગ વધતો ગયો છે.

સાકરનું વધુ પડતું સેવનથી ચરબી ખુબ વધે છે અને વજન વધવાની સાથે અનેક બિમારીઓ શરીરમાં પ્રવેશવા લાગે છે.. સાકર ઉષ્ણતા પણ વધારે છે. જ્યારે ગોળ ઉષ્ણ નથી. ઓર્ગેનિક ગોળમાં જે ગળપણ છે એ નુકશાનકારક નથી. મહારાષ્ટ્રમાં ગામેગામમાં એક પ્રથા છે કે વ્યક્તિ જ્યારે ઉનાળામાં તડકામાંથી ઘરે આવે છે ત્યારે તેને ગોળનો ગાંગડો ચૂસવા અપાય છે અને પછી થોડુ પાણી આપવામાં આવે છે. ગોળ ગળાને ભીનાશ પણ અર્પે છે જેને કારણે બહારથી આવીને પાણી પીવાની જરૂર રહેતી નથી. શિયાળામાં ગોળનો ઉપયોગય વધુ થાય છે અને ગોળનો ઉકાળો અથવા વિવિધ પાક અને મીઠાઈઓમાં પણ ગોળનો વપરાય છે. કોઈપણ મીઠાઈ અથવા ઠંડીમાં ખવાતા પાક પચવામાં ભારે હોય છે. પણ જો એ ગોળ નાખીને બનાવવામાં આવે તો સહેલાઈથી પચી શકે છે. કારણ કે ગોળ પાચન માટે ઉત્તમ છે. આનું બીજુ મુખ્ય કારણ એ છે કે અડદિયા પાક, ગુંદરપાક, સુકામેવાના લાડવા, ચીક્કી વગેરેમાં વાસણાનો અને તેજાનાઓ ઉપયોગ થાય છે.

રસોઈના દ્રષ્ટિકોણથી ગોળનું કામ લાડવા વાળવા તેમજ ચીક્કીના ચોસલા પાવઠમાં હોય છે. પણ સ્વાસ્થ્ય માટે હોય છે. પરંતુ સુકામેવા, વસાણા અને તેજાનાની ઉષ્ણતાને સંતુલિત કરવા અને એમ વપરાતા સ્નિગ્ધ પદાર્થ જેમ કે ઘી અથવા સુકામેવામાં રહેલુ તેલ શીરરમાં શોષાઈન શકે એ માટે ગોળ ઉત્તમ છે. ગોળ બળ અર્પે છે અને ભુખ ખીલવામાં મદદ કરે છે. સુકા મેવા, તલ આ બધા સાથે ગોળનું કોમ્બીનેશન સ્વાસ્થ્ય માટે ઉત્તમ છે અને શિયાળામાં જ ચીક્કીના માધ્યમ તલ અન. ગોળનું આ ઋતુમાં સેવન વધારે થઈ શકે છે જે શક્તિ અને આર્યન અર્પે છે અને તેલમાજ તેલ છે અને પણ જરૂર શિયાળામાં શરીરને હોય છે. ગોળથી હિમોકલોબીન વધે છે.

જમતાં પહેલા ગોળની કટકી ખાવી. ઘણા લોકો એમ માને છે ગોળ જમવાનું પચાવવા માટે ઉત્તમ છે તેથી એને જમ્યા પછી ખાવો જોઈએ, પણ આયુર્વેદ મુજબ જમવાને અંતે ગળ્યું વર્જ્ય છે. તેથી જો ગોળ ખાવો જ હોય તો શરૂઆત મીઠાથી એટલે કે ગોળથી કરી શકાય. બીજુ કે ડાયાબિટીસના દર્દીઓને ગોળનું ગળપણ નુકસાન નથી કરતું એ ગેરસમજણ જ છે. છેલ્લે તો ગોળ પણ ગળ્યો જ છે. માટે તે નુકશાન તો કરે જ છે પરંતુ ખાંડના પ્રમાણમાં ગોળ ઓછુ નુકશાન કરે છે.

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

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.**

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

Mini Inkjet Printer

Up To 12.7mm Maximum Height

ALUMINIUM FOIL for Plastic & Pet Jars.
Attractive Printing & Safety for your Valuable Products like

Induction Sealing Wad

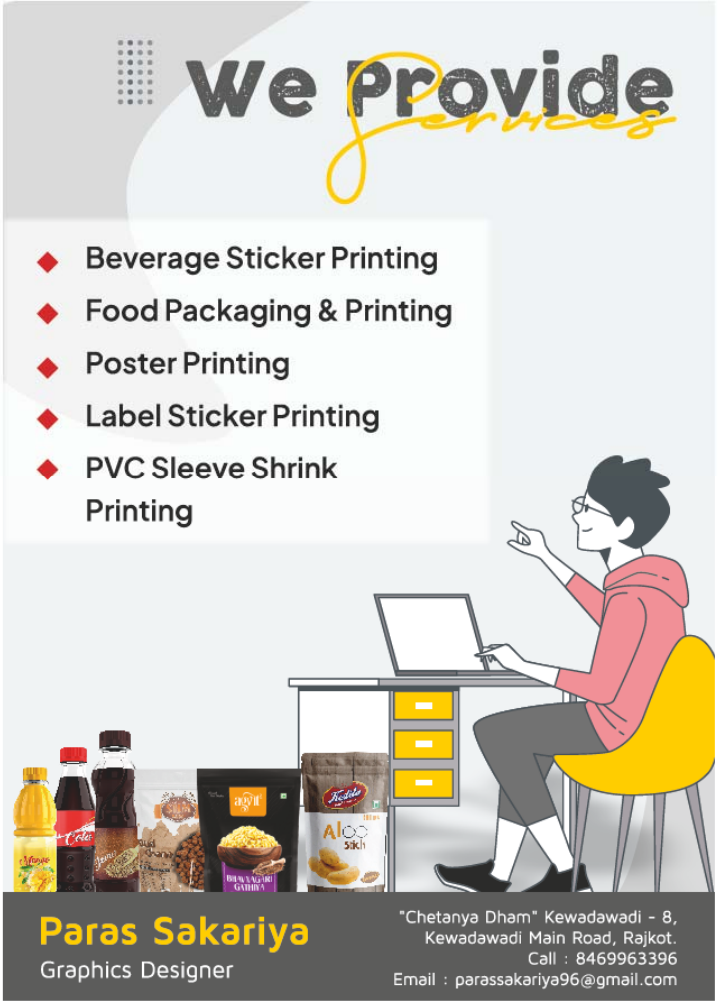
In Use : Food & Beverages, Cosmetic, Dairy Product, Hotel, Pharmaceutical, Oil Industries, etc.

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


We Provide
Services
Beverage Sticker Printing
Food Packaging & Printing
Poster Printing
Label Sticker Printing
PVC Sleeve Shrink Printing
Paras Sakariya
Graphics Designer
"Chetanya Dham" Kewadawadi - 8,
Kewadawadi Main Road, Rajkot.
Call : 8469963396
Email : parassakariya96@gmail.com

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

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

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

ફૂડ બીઝનેસ માટે અમારી સેવાઓ

ફૂડ પ્રોડકટ ડેવલપમેન્ટ તથા
ફૂડ મેન્યુફેકચરિંગ રેસીપી સાથેની ટ્રેનીંગ.

પ્રોડકટ લોંગ સેલ્ફ લાઇફ તથા
પ્રોડકટ પ્રોબ્લેમ સોલ્યુશનની ટ્રેનીંગ.

FSSC, BRCGS, GMP, APEDA, USFDA,
ORGANIC, HALAL, HACCP.

ISO-9001 QUALITY & ISO-22000 FSMS
ઈન્ટરનેશનલ સર્ટીફીકેશન.

ઈન્ટરનલ ઓડીટ, થર્ડ પાર્ટી અને હાયઝીન ઓડીટ.

ફૂડ સેફટી/કર્વાલીટી અવેરનેશ ટ્રેનીંગ,
FosTac એડવાન્સ ટ્રેનીંગ.

FSSAI સેન્ટ્રલ લાયસન્સ, રીન્યુઅલ અને મોડિફિકેશન.
(મેન્ડેટરી ડોકયુમેન્ટ સાથે)

ફૂડ સેફટી ઓડીટર સર્વિસ ઈન ફૂડ સર્વિંગ ઈવેન્ટ.

કોસ્મેટીક, ડ્રગ અને આયુર્વેદિક મેન્યુફેકચરિંગ માટે FDA લાયસન્સ.

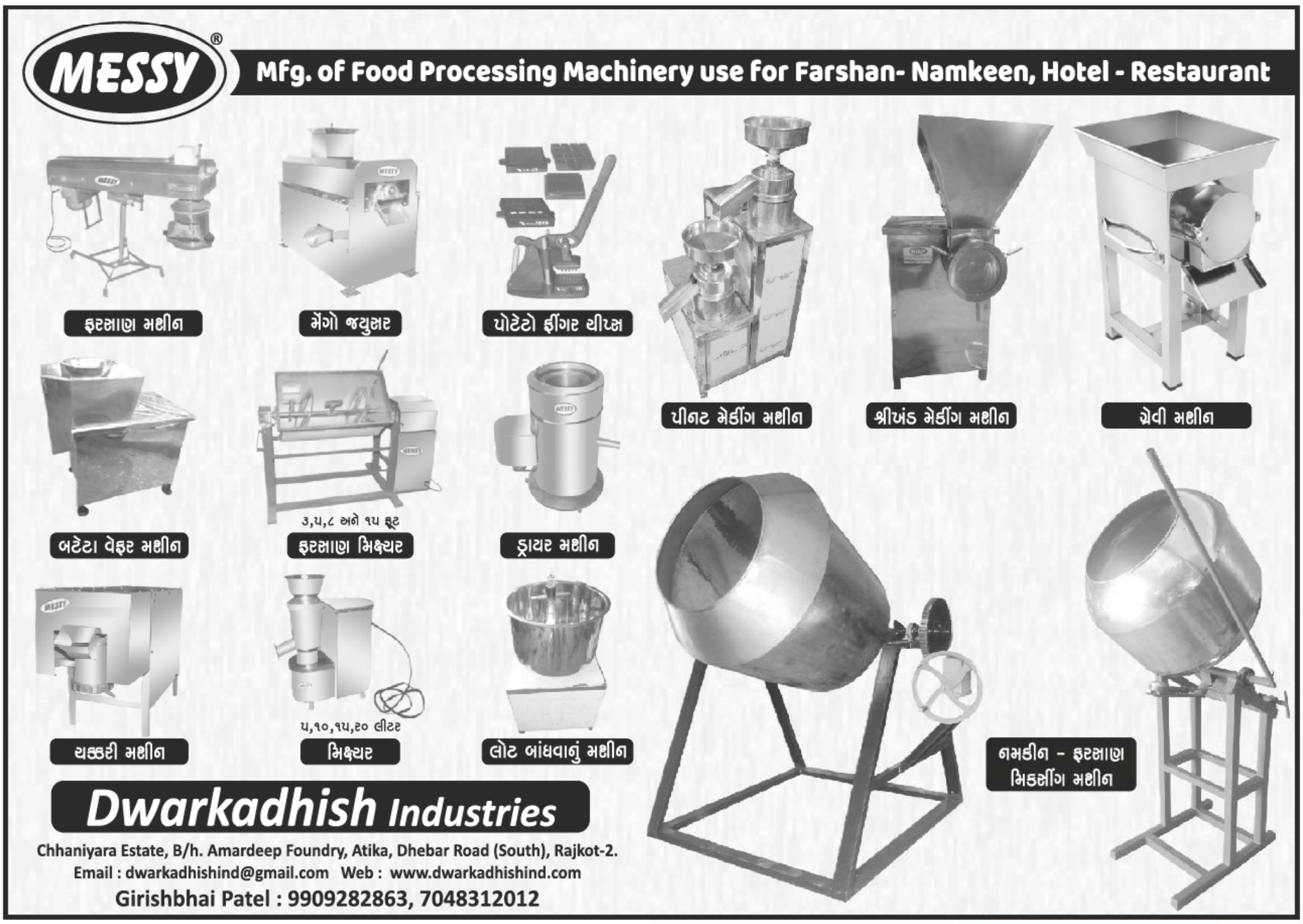
Contact : Mr. A. M. Patel : 98252 36110 | Email : safefoodscience@gmail.com
Office : 9, Mirambika Complex, Opp. Gandhi Baugh, Nanpura Road, Surat.

ભાવનગરના ઘોઘા સર્કલ પાસે આધૂનિક ફૂડ સ્ટ્રીટ બનશે

હાલ દરેક મોટા શહેરોમાં ફૂડ સ્ટ્રીટનું ચલણ વધતું રહેલું છે. ફૂડ સ્ટ્રીટ હવે દરેક શહેરોની આગવી ઓળખ બની રહી છે. તેથી હવે ભાવનગર શહેરમાં કલીન ફૂડ હબ/ ફૂડ સ્ટ્રીટ બનાવવાના કોન્સેપ્ટને ધ્યાને લઈ પ્રોજેકટ હાથ ધરવામાં આવેલ છે. શહેરમાં સ્વચ્છતામાં વધારો થાય, શહેરીજનોના સ્વાસ્થ્યને ધ્યાને રાખીને લોકોને હેલ્થી ફૂડ મળી રહે, ટ્રાફિકની સમસ્યા નિવારી શકાય વગેરે વિવિધ હેતુઓ માટે મહાનગરપાલિકા દ્વારા શહેરના ઘોઘા સર્કલ વિસ્તારમાં ફૂડ સ્ટ્રીટ બનાવવામાં આવનાર છે. શહેરીજનોના આરોગ્યને ધ્યાને લઈ ફૂડ સેફટીના ધારા-ધોરણો મુજબ લોકોને ફ્રેશ તથા હેલ્થી ફૂડ મળી રહે તે માટે ફૂડ સ્ટ્રીટ શ્રેષ્ઠ ઉદાહરણ બનશે.

ભાવનગર મહાનગરપાલિકા દ્વારા ઘોઘા સર્કલ વિસ્તારમાં અંદાજિત ૩૩૦૫ ચો.મી. વિસ્તારમાં ફૂડ પાર્ક બનાવવાનું આયોજન કરવામાં આવ્યું છે. આ ફૂડ સ્ટ્રીટમાં કુલ ૨૪ કન્ટેનર રાખવામાં આવશે તથા તે મુજબ એરીયા ફાળવવામાં આવશે, જેમાં સેન્ટ્રલ સીટીંગ એરીયા ઉપરાંત કન્ટેનરની ઉપર પણ સીટીંગ એરીયા રાખવામાં આવેલો છે, જેથી ફૂડ પાર્કમાં વધુ સ્પેસ મળી શકે. આ ફૂડ પાર્કમાં પાર્કીંગ સહિતની તમામ જરૂરી સુવિધાઓ આવરી લઈ આયોજન કરવામાં આવેલ છે, જેમાં પાર્કિંગ, ચિલ્ડ્રન પ્લે એરિયા, સીટીંગ એરીયા, ટોઇલેટ બ્લોક વિગેરેનો સમાવેશ કરવામાં આવશે.

આવનારા દિવસોમાં જરૂરિયાત મુજબ શહેરમાં અન્ય જગ્યાઓ પર ફૂડ પાર્ક બનાવવા માટે આયોજન કરવામાં આવશે. ત્યારે શહેરીજનો માટેની વિવિધ સુવિધાઓના કામો તથા ઇન્ફ્રાસ્ટ્રકચરના કામો ઝડપથી તથા ગુણવત્તાસભર થાય તે માટે સતત મોનીટરીંગ કરવામાં આવી રહ્યું છે. આ પ્રકારના ફૂડ સ્ટ્રીટ શહેરો માટે ખૂબ જ ફાયદાકારક રહે છે. તેમજ ખાણી-પીણીના ધંધાર્થીઓ માટે આ સુવિધા લાભદાયક રહે છે. સાથે લોકોને પણ એક જગ્યા પર અનેક ચીજવસ્તુઓ સ્વાદ માણવામાં સરળતા રહે છે.



पीएमएफएमई के तहत सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों के लिए ऋण पहुंच को बढ़ावा देना

खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय (एमओएफपीआई) देश में नए सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण उद्यमों की स्थापना/उन्नयन हेतु वित्तीय, तकनीकी और व्यावसायिक सहायता प्रदान करने हेतु केंद्र प्रायोजित प्रधानमंत्री सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण उद्यम औपचारिकीकरण (पीएमएफएमई) योजना का क्रियान्वयन कर रहा है। इस योजना का उद्देश्य खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के असंगठित क्षेत्र में सूक्ष्म उद्यमों की प्रतिस्पर्धात्मकता को बढ़ाना और इस क्षेत्र के नियम निष्ठता को बढ़ावा देना है। योजना के दिशानिर्देशों के अनुसार, इस योजना का लाभ उठाने के इच्छुक सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण उद्यमों के लिए कोई योग्यता मानदंड निर्धारित नहीं है।

पीएमएफएमई योजना के अंतर्गत ३१ अक्टूबर २०२५ तक १३२३४.९० करोड़ रुपये की ऋण राशि के साथ १,६२,७४४ सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों को क्रेडिट लिंक्ड सब्सिडी के लिए मंजूरी दी गई है।

यह जानकारी खाद्य प्रसंस्करण उद्योग राज्य मंत्री श्री रवनीत सिंह ने आज राज्यसभा में एक लिखित उत्तर में दी।

केंद्रीय मंत्री शिवराज सिंह चौहान ने दिल्ली में किया

सरस आजीविका फूड फेस्टिवल का शुभारंभ

केंद्रीय मंत्री शिवराज सिंह चौहान ने नई दिल्ली स्थित पर आयोजित सरस आजीविका फूड फेस्टिवल २०२५ का शुभारंभ किया। इस अवसर पर केंद्रीय महिला एवं बाल विकास मंत्री श्रीमती अन्नपूर्णा देवी भी उपस्थित थी।

इस अवसर पर मंत्री ने अपने संबोधन में कहा है कि लखपति बहनों ने तो यह सिद्ध कर दिया है कि वो अनंत शक्तियों की भंडार हैं, सचमुच में बहनों ने अपनी कर्मठता से प्रगति, विकास और समृद्धि की एक नई गाथा लिखी है। आज लखपति दीदियां २५ राज्यों से आई हैं और उनमें से कई दीदियां ऐसी हैं, जो अपने गुणों, मेहनत और परिश्रम की वजह से आज पूरे देश को रास्ता दिखा रही हैं।

केंद्रीय मंत्री ने कहा कि सरस फूड फेस्टिवल में हर प्रांत के व्यंजन मिलेंगे। स्वाद, स्वावलंबन और स्वदेशी सब एक ही जगह है। भारत की संस्कृति का रंग हमारे भोजन में मिलता है, इतने प्रकार का भोजन कहां है, ऐसे स्वाद कहां हैं। भारत के व्यंजनों में केवल स्वाद नहीं है, इनमें सचमुच में माँ की सीख है, दादी की रीत है और मिट्टी की स्मृतियां भी हैं और इसलिए सरस फूड फेस्टिवल में आने का निमंत्रण मैं सबको देता हूं।जो बात इस जगह है कहीं पर नहीं हैं क्योंकि यहां दीदियों के बनाए हुए व्यंजन हैं। हिमाचली सीडडू, उत्तराखंड की तंदूर चाय, जम्मू-कश्मीर का कलारी कुल्चा, हैदराबादी दम बिरयानी, नॉर्थ ईस्टर्न मोमो, बंगाली फ्राइड मछली, राजस्थान की कैर सागरी, गट्टे की सब्जी, बाजरे की रोटी, बंगाल की हिलसा फिश करी, तेलंगाना का चिकन, केरल की मालाबार बिरयानी, बिहार का लिट्टी-चोखा और पंजाब का सरसों का साग-मक्के की रोटी जैसे अनेक व्यंजन आगंतुकों को आकर्षित कर रहे हैं। फेस्टिवल में हरियाणा, अरुणाचल प्रदेश, महाराष्ट्र, केरल, असम, उत्तर प्रदेश, उत्तराखंड, गोवा, गुजरात सहित कई राज्यों की भागीदारी से देश की सांस्कृतिक और सामाजिक विविधता की झलक मिल रही है।

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

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

પ્રગતિમય ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીયાલિસ્ટનું અતિ ગુપ્ત રહસ્ય!

વેપારીના હિતની વાત

Dr. Kushal Rathod (Hon.)

Lead Auditor – FSSC 22000 V6 (CQI/IRCA Certified)

ફૂડ ઉદ્યોગનો દરરોજનો પ્રવાહ માત્ર ઉત્પાદનનો વિષય નથી. તે માનવીય સંવાદ, સમજ, સહકાર, દાયિત્વ-વહેંચણી અને પારદર્શકતાનો જીવંત સંગમ છે. ઘણીવાર કામનો ગતિવિધિ ગળાયેલો પ્રવાહ ત્યારે જ ખલેલ પામે છે જ્યારે જવાબદારીની રેખા અસ્પષ્ટ હોય, માહિતી વ્યક્તિગત અર્થઘટન પર ચાલે અને વેપારી સુધી વિષયો અર્ધપારદર્શકતાથી પહોંચે. અહીં કોઈની ખામી નહીં - માળખાની ખાલી જગ્યા છે. જ્યારે વ્યવસ્થા સ્પષ્ટ ન હોય, ત્યારે દરેક માણસ પોતાના સમજના આધારે માર્ગ બનાવે છે, જેના કારણે નાનાં વિષયો પણ ચર્ચાનું અવ્યક્ત ભારણ લઈને ઉભાં રહે છે. વિશ્વમાં પ્રકાશિત થયેલા અનેક વ્યવસ્થાપન-પ્રવાહોના અભ્યાસો દર્શાવે છે કે જ્યાં સિસ્ટમ માર્ગદર્શક બને, ત્યાં માણસોના સંબંધો ગૂંચળા નહીં, પણ સહજ બને છે. ફૂડ ફેક્ટરીનું કાર્યમંડળ ત્યારે જ સુંદર બને છે જ્યારે માળખું સૌને સમાન સ્પષ્ટતા આપે અને દિવસે-દિવસે વધતી સુધારાની નાની લહેર સહકારને જન્માવે.

આ પરંપરા એ પ્રવૃત્તિ છે કે, દરરોજ કામમાં એક નાનું સકારાત્મક રૂપાંતર લાવવું. નાનો સુધારો પણ જ્યારે શબ્દોથી નહીં, કાર્યમાંથી પ્રગટ થાય, ત્યારે ટીમની અંદર હળવી પ્રેરણા, સ્વાભાવિક આત્મવિશ્વાસ અને અયોગ્ય તણાવથી મુક્તિ અનુભવાય છે. ઉત્પાદન ક્ષેત્રે દૈનિક નિરીક્ષણ, વિચાર-ફલક પર સૌના સૂચનોને સ્થાન અને ટીમ બેઠકોમાં સ્વચ્છ ચર્ચા - આ બધું મળીને એવી સ્થિતિ રચે છે કે જ્યાં કોઈને પોતાનું સ્થાન ઊભું કરવા માટે બીજા પર છાયા પાડવાની જરૂર રહેતી નથી. અહીં તુલના નહીં - યોગદાન દેખાય છે. અહીં સ્પર્ધા નહીં - સહકાર વધી જાય. સામાન્ય ફેક્ટરીઓમાં જોવા મળતી ઉગ્ર વૃત્તિઓ-જેમ કે ગેરસમજ, તીવ્ર પ્રતિભાવો, અસ્પષ્ટતાઆિ પરંપરામાં ધીમે ધીમે ઓગળી જાય છે. કારણ કે કામની ઝડપ પર નહીં, કામની શુદ્ધતા અને નાની શુભતા પર નજર રહે છે. આ રીતે ફેક્ટરીમાં એવુ વાતાવરણ બને છે જ્યાં હૃદય શાંત રહે અને મન સ્પષ્ટ રીતે આગળ જોઈ શકે.

દિશા-સંકલ્પ વ્યવસ્થા એ કંપનીનું આંતરિક કમ્પાસ છે-જ્યાં સંસ્થા આગામી વર્ષોમાં ક્યાં જવું છે, તે સૌને સહજ રીતે સમજાય. અહીં મહત્ત્વના લક્ષ્યો થોડા અને ચોક્કસ હોય છે. કર્મચારીને પોતાની દૈનિક ભૂમિકા અને સંસ્થાના મુખ્ય લક્ષ્ય વચ્ચે સીધી જોડાણરેખા સ્પષ્ટ દેખાય છે. સંવાદના નિયમિત ચરણ, કેચ-ફ્લો જેવી સંકલિત ચર્ચાઓ અને દિશા-આધારિત મહિનો- અંતરાલ સમીક્ષાઓ આ બધું મળીને ચર્ચામાં અનિશ્ચિતતા કે અનાવશ્યક પ્રતિક્રિયાનું ભારણ ઉતારી દે છે. અહીં કોઈને પોતાનું સ્થાન બતાવવા માટે વધારાના પ્રયત્ન કરવાનો ભાવ ઉપજતો નથી, કારણ કે દરેકનું યોગદાન દિશા પ્રમાણે સ્પષ્ટ દેખાય છે. જ્યાં લક્ષ્યો સ્પષ્ટ હોય અને માપદંડ પારદર્શક હોય, ત્યાં મન હળવું થાય, સંબંધ પવિત્ર બને અને કાર્યમાં નમ્રતા આવી જાય. આ વ્યવસ્થા ફૂડ ફેક્ટરીને માત્ર આયોજન નહીં, આંતરિક સમતોલતા આપે છે.

FOOD NI VAAT

ઘણી ફેક્ટરીઓમાં વેપારીને લાગે છે કે કંપનીનો સમગ્ર ભાર તેમના ખભા પર છે. દરેક નિર્ણય તેમણે લેવાનો, દરેક ફૂટેલો મોરચો તેમણે જ સમેટવાનો. આ તાણ, થાક અને દૈનિક બળતરાનું મૂળ કારણ વેપારીની ઇચ્છા નહીં, પરંતુ વ્યવસ્થાની ખાલી જગ્યા છે. જ્યાં લઘુ-દૈનિક સુધારાની પરંપરા અને દિશા-સંકલ્પ વ્યવસ્થા બંને સાથે લાગુ થાય, ત્યાં વેપારીનું કાર્ય 'દબાણનો આધાર' નહીં, પણ 'દિશાનો પ્રકાશ' બને છે. નિયમો કાર્ય સંભાળે છે, માળખું જવાબદારી વહન કરે છે અને ટીમ સ્વચ્છતા પર ચાલે છે. વેપારીની અંદર સ્વભાવિક શાંતિ અને ઊંડો ગર્વ જન્મે છે કારણ કે હવે કંપની તેમની ઊર્જા નહીં, તેમની દૃષ્ટિનો ઉપયોગ કરે છે. આવી શાંતિમાં તેમની વાણી નમ્ર બને છે, તેમના નિર્ણયો સહજ બને છે અને ટીમ તેમની આ આંતરિક પ્રકાશિતતા અનુસરે છે. ભારતીય શાસ્ત્રો પ્રમાણે જ્યાં નિર્ણયો નિર્મળ ભાવના અને સહયોગમાં લેવાય, ત્યાં કાર્ય પાપ રહિત બની જાય અને એ જ અવસ્થા અહીં સ્વાભાવિક બને છે.

જ્યારે કાર્યસ્થળ પર નીતિઓ સ્પષ્ટ હોય, ચર્ચા પારદર્શક હોય, સુધારો દૈનિક હોય અને દિશા સહિયારી હોય ત્યારે કોઈપણ અયોગ્ય વૃત્તિ અથવા અદૃશ્ય આંતરિક રાજકારણને મૂળ જ પડવા મળતું નથી. કારણ કે અહીં દરેક પગલામાં સહયોગ છે, દરેક શબ્દમાં મૃદુતા છે અને દરેક નિર્ણયમાં સમતોલતા છે. એવાં સ્થળે મન ભારહીન બને છે, હૈયું શુદ્ધ રહે છે અને કાર્યને પોતાનું તેજ પ્રાપ્ત થાય છે. ફૂડ ફેક્ટરીનું માહોલ માત્ર ઉત્પાદન કેન્દ્ર નહીં, પરંતુ નૈતિક પ્રગતિનું ક્ષેત્ર બની જાય છે. અહીં પ્રગતિ દબાણથી નહીં, પરંતુ મૃદુ દિશા નિર્ધારણથી આગળ વધે છે સંબંધો તણાવથી નહીં, પરસ્પર સન્માનથી ગોઠવાય છે અને ફેક્ટરીમાં ચાલતી દરેક પ્રક્રિયા પોતાના સ્વાભાવિક સત્વથી જ પ્રકાશ આપે છે. કદાચ એ જ કારણ છે કે પ્રગતિમય ફૂડ ફેક્ટરીઓમાં રાજકીય ગૂંચળાઓ ઊગતા જ નથી કારણ કે માળખું સાત્વિક પ્રગતિથી ભરેલું છે છે, મન નિર્મળ છે, દિશા સ્પષ્ટ છે અને કાર્યનું દરેક પગલું સાત્વિક પ્રગતિથી ભરેલું છે. અંતે ભારત, જાપાન, અમેરિકા, કેનેડા જેવા વિકસિત દેશોમાં સફળ થેયલ તમામ દિગ્ગજ ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીયાલીસ્ટ આ જાપાન ની **Kaizen + Hoshin Kanri** ની પદ્ધતિ અપનાવે છે. અને સફળતા ના શિખરો પ્રાપ્ત કરે છે.

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

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

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

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
Trade Enquiry : +91 94283 46436
HNJ FOODS INTERNATIONAL PVT. LTD.
Rajkot - Ahmedabad Highway, Anandpar, Rajkot, Gujarat. | Web: www.hnjfoods.com

Envitro LABORATORIES ESTD. 2007
THE LEADING EDGE IN SCIENCE
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
ONE LAB. ENDLESS TESTING SOLUTIONS
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

AATOMIZE®
NEVER COMPROMISE

Grab the Opportunity to become our DEALER Contact Us

MASALA MACHINE
3 HP to 30 HP

AUTO PULVERIZER
3 HP to 50 HP

NUMBER ONE in Grinding Solution

- Automatic Pulverizer
- Masala Machine
- Dal Mill Machine
- Sugar Grinding Machine
- Rice Mill Machine
- Daliya Machine
- All Kind of Grading Machine
- Fully Stoneless Flour & Spices Plant

FOOD NI VAAT

AATOMIZE MANUFACTURING PVT. LTD.
Rajkot, Gujarat (INDIA)

+91 87390 87390 | www.aatomize.com

Download Brochure

AATOMIZE® Spices

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

White-Label Spice Solutions Crafted to Elevate Your Brand

AATOMIZE MANUFACTURING PVT. LTD.
Rajkot - 360024, Gujarat (INDIA)

www.aatomizespices.com | +91 70960 70860

Get in Touch

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
દરેક ઋતુમાં વાતાવરણ સામે રક્ષણ આપે છે
અને મીઠાઈની આયુષ બમણી કરે છે.
તેમજ મીઠાઈને સોફ્ટ રાખે છે. મીઠાઈ સુકાતી નથી.
મીઠાઈ માંથી મોઈચ્ચર 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 PRODUCE INDIA

R M DAVE
(owner)

Rich The Line Of Machine...

Manufacturer of Food Processing Machinery & Hotel Catering Equipments

SCAN ME

CATALOGUE QR

Gravy Machine

Heavy Duty Mixer

S.S. 2 in 1 Pulverizer

Fully Domestic Flour Mill

Flour Kneading Machine

Farshan Machine

Naylon Sev Machine

Fafda Machine

Dryfruit Cutting Machine

Valonu

Finger Chips

Namkeen Masala Mixer

Finger Chips with Moter

Potato Wafer Machine

Potato Peeler

Vegetable Cutting Machine

Dough Ball Cutting Machine

Dryer Machine Regular & Tilting

Coating Pan

Manchurian Ball Cutting Machine

Chatani Machine

Deep Fryer Machine

Electric Kadai

Idly-Dhokla-Khaman Machine

Wet Dal Machine

Laddu Crusher

Onion Cutting Machine

Sandwich Griller

Kaju Musti Machine

Sugarcane Juicer Machine

FOOD NI VAAT

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