

# ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીની અપની વાત

# ફૂડની વાત

(માસિક)

• Year : 06 • Continue Issue : 68 • Date : 10-05-2026 • Page : 32 • Retail Rs. 40/- • Annual Sub. Rs. 400/- • Mo. +91 75758 30309

માઈ, હમે અપના જ્ઞાલમુડી ચિલાઓ



A Talk About Food Industry  
**FOOD  
NI VAAT**



ધીમી ગતિએ સતત ચાલતા રહો, સમય ક્યારે વળાંક લેશે એ ખબર નહિ પડે,  
જે મમરા ગઈકાલે લારી પર હતા, એ આજે દેશની હેડલાઇન છે. (ઝાલમુરી)



Right Impression with Right Gifts

# કોર્પોરેટ ગિફ્ટિંગ વિશ્વાસ અને સંબંધોની કડી



નાનો મોટો દરેક બિઝનેસમેન સંબંધોની સાચવણી અને ગ્રાહકો સાથે સંબંધોને અકબંધ રાખવાનું મહત્વ જાણે છે. મેનેજમેન્ટ સાયન્સ પણ વારે તહેવાર ગિફ્ટ આપવાનું કહે છે. ગિફ્ટ એવી આપવી જોઈએ કે જેથી ગિફ્ટ લેનાર તમને કાયમ યાદ રાખે અને તમારી સાથેના સંબંધોના મહત્વને પણ જાણી શકે. જ્યારે તમે કોઈને ગિફ્ટ આપો છો ત્યારે તેની પાસે સારા સંબંધોની અપેક્ષા રાખો છો એવી જ રીતે ગિફ્ટ લેનાર પણ ગિફ્ટ મેળવીને ફિલગૂડનો અનુભવ કરે છે. દરેક વેપારી આવા સંબંધો ઈચ્છતા હોય છે.



નાનામાં નાની ગિફ્ટ પણ અસર કરતી હોય છે. હવે દરેક ઈવેન્ટ કે ફંક્શનમાં કોર્પોરેટ ગિફ્ટ એ આજના સમયે બિઝનેસમાં કાયમી સિસ્ટમનો એક ભાગ બની ગઈ છે. જ્યારે કોઈ કંપનીની ગિફ્ટ કોઈના ઓફિસે પહોંચે છે, ત્યારે તેના પાછળ સંબંધોને વધુ મજબૂત બનાવવા અને વિશ્વાસ વધારવાની એક સકારાત્મક લાગણી જોડાયેલી હોય છે.



કોર્પોરેટ ગિફ્ટ્સ ઈવેન્ટ, ફંક્શન, બિઝનેસ મીટિંગ, એક્ઝામ, બર્થડે, મેરેજ એનિવર્સરી અને સ્પોર્ટ્સ જેવા અનેક પ્રસંગોએ આપવામાં આવે છે. દરેક વખતે શું ગિફ્ટ આપવી તેનું કન્ફ્યુઝન છે ? તો અવશ્ય એક વખત **દુર્ગા પ્રકાશનની** મુલાકાત લો.



કોર્પોરેટ ગિફ્ટ્સ પર **કંપનીનું નામ, લોગો અથવા પર્સનલ નામ** સાથેનું કસ્ટમાઈઝ બ્રાન્ડિંગ ગિફ્ટને એક વિશેષ પર્સનલ ટચ આપે છે, જે ગિફ્ટ લેનાર પર લાંબા સમય સુધી યાદગાર રહે તેવી અસર છોડે છે.



BRANDING | PUBLIC RELATION | SALES PROMOTION | CORPORATE GIFTING

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





# 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

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



Complete packaging solution



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

## **RICHLINE KITCHEN EQUIPMENT**

® Pavitram Ind. Area, B/h. Madhuvan Way Bridge, ☎ richlinekitchenequipment@gmail.com  
 Opp. HP Petrol Pump, Lothada, Rajkot, Gujarat. 🌐 www.richlinekitchenequipment.com

Contact us

+91 88497 75480

+91 91570 12379

ISO 9001: 2015  
 CERTIFIED COMPANY

Follow us



# આગામી સમયમાં અમેરિકા અને યુરોપિયન બજારોમાં સ્મોલ સ્કેલ ઠંડા પીણાં ઉદ્યોગો માટે કઠિન અને પડકારજનક કસોટી...!

## વેપારીના હિતની વાત

ઠંડા પીણાં ઉદ્યોગની શરૂઆત જ્યાં ઘરઆંગણે બનાવાતી પરંપરાગત પદ્ધતિઓથી થઈ હતી ત્યાંથી આજે તે યૈશ્વિક વેપારના વિશાળ પ્રવાહમાં રૂપાંતરિત થયો છે, અને આ યાત્રામાં મશીનરી, ઔદ્યોગિકીકરણ અને નિકાસના વિસ્તરણનો મહત્વપૂર્ણ ફાળો રહ્યો છે, જેમાં ભારત જેવા દેશે છેલ્લા ઘાયકામાં નોંધપાત્ર વૃદ્ધિ દર્શાવી છે કારણ કે ભારતીય સરકારના ડેટા અનુસાર 2013-14 માં કુલ નિકાસ લગભગ \$466 અબજથી વધીને 2023-24 માં \$778 અબજ સુધી પહોંચી ગઈ છે. લગભગ 67% નો ઉછાળો અને આ સાથે યૈશ્વિક વેપારમાં ભારતનો હિસ્સો પણ ધીમે ધીમે વધતો ગયો છે, જ્યારે ખાદ્ય અને ઠંડા પીણાં ક્ષેત્રે પણ કૃષિ અને પ્રોસેસડ ફૂડ નિકાસ \$34.5 અબજ (FY20) થી વધીને \$51.1 અબજ (FY25) સુધી પહોંચી છે, અને અન્ય સૂત્રો મુજબ ખાસ કરીને ઠંડા પીણાં (beverages, spirits, vinegar) નિકાસ 2024 માં આશરે \$4.3 મિલિયન સુધી નોંધાઈ છે, જે દર્શાવે છે કે નાનું લાગતું ક્ષેત્ર પણ હવે યૈશ્વિક બજારમાં પોતાની જગ્યા બનાવી રહ્યું છે, અને આ વિકાસ દરમિયાન ભારતીય કંપનીઓએ અમેરિકા, UAE, યુરોપ અને ASEAN જેવા બજારોમાં પ્રવેશ મેળવ્યો છે, જ્યારે નાના ઉદ્યોગોએ સ્થાનિક વિશ્વાસ અને સાત્વિક ગુણવત્તા દ્વારા પોતાનો આધાર જાળવી રાખ્યો છે. જેમાં વિકાસ સાથે પ્રકૃતિનું સંતુલન જાળવવાની ભાવના એક આંતરિક શક્તિ બની રહી છે.

પરંતુ આ વૃદ્ધિની સાથે જ યૈશ્વિક ધોરણો વધુ કડક બનતા ગયા છે, અને હવે માત્ર નિકાસ વધારવી પૂરતી નથી પરંતુ તે ક્યા પ્રકારની પ્રક્રિયા દ્વારા બને છે તે વધુ મહત્વનું બની રહ્યું છે, કારણ કે યૈશ્વિક વેપાર સાથે જોડાયેલા મંચો જેમ કે WTO દ્વારા સૂચિત કરવામાં આવી રહ્યું છે કે વિશ્વ વેપાર સતત વધી રહ્યો છે. 2025 માં યૈશ્વિક વેપાર \$34.65



Dr. Kushal Rathod (Hon.)

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

ટ્રિલિયન સુધી પહોંચ્યો અને આ વધતા વેપારમાં ગુણવત્તા, સલામતી અને પર્યાવરણ સંવેદનશીલતા મુખ્ય માપદંડ બની રહ્યા છે, જેમાં disinfectant માટે MRDL જેવી મર્યાદાઓ તથા TTHMs, Chlorite, Chlorate જેવા અવશેષો પર વધતી નજર એ દર્શાવે છે કે હવે રાસાયણિક શુદ્ધતા કરતાં સાત્વિક અને પ્રાકૃતિક સંતુલન વધુ મહત્વનું બની રહ્યું છે, અને કેટલાક આંતરરાષ્ટ્રીય ધોરણ મંચો અને નીતિ ચર્ચાઓમાં સ્પષ્ટ રીતે સૂચવવામાં આવી રહ્યું છે કે જો આ માપદંડોનું પાલન ન થાય તો કેટલાક દેશોમાં આયાત પર પ્રતિબંધ અથવા મંજૂરી રદ થવાની શક્યતા ઊભી થઈ શકે છે, જ્યારે બીજી તરફ ઉદ્યોગ સંઘો અને નિકાસ ફોરમ્સ દ્વારા વિરોધ પણ વ્યક્ત થાય છે કે આ કડક નિયમો નાના ઉત્પાદકો માટે અસમાનતા ઊભી કરે છે, અને આ વિવાદ વચ્ચે એક સાત્વિક માર્ગ શોધવાની જરૂરિયાત ઊભી થઈ છે જેમાં નિયમોનું પાલન પણ થાય અને પ્રકૃતિ સાથેનો સંતુલન પણ જળવાઈ રહે.

આ બદલાતી પરિસ્થિતિમાં મશીનરી અને ટેક્નોલોજીનો પ્રવેશ એક મહત્વપૂર્ણ પરિવર્તન તરીકે સામે આવ્યો છે, કારણ કે એક સમય હતો જ્યારે અદ્યતન ડિટ્રેશન, automated monitoring અને real-time water analysis જેવી પદ્ધતિઓ માત્ર લાર્જ સ્કેલ ઠંડા પીણાં ઉદ્યોગો સુધી મર્યાદિત હતી, પરંતુ હવે નવી નીતિઓ અને ટેક્નોલોજીના લોકર્તનિકરણના કારણે નાના ઉદ્યોગો માટે પણ

ઓછી કિંમતમાં આ મશીનો ઉપલબ્ધ બની રહ્યા છે, અને આ પોલિસીને વધુ ગતિ ત્યારે મળી છે જ્યારે વિવિધ રાજ્ય અને રાષ્ટ્રીય નીતિઓએ પ્રોસેસિંગ મશીનોને સસ્તા અને સરળ બનાવવાનો પ્રયત્ન કર્યો છે, જેના કારણે નાના ઉત્પાદકો માટે નિકાસ તરફ આગળ વધવું શક્ય બન્યું છે, પરંતુ આ સાથે જ એક નવી દિશા પણ ઊભી થઈ છે. જેમાં “chemical-heavy treatment” થી દૂર જઈ “natural clarity” તરફ વળવાનો પ્રયત્ન થઈ રહ્યો છે, એટલે કે ઓછા disinfectant, ઓછા અવશેષ અને વધુ પ્રાકૃતિક શુદ્ધતા સાથેનું પાણી, અને આ દિશામાં કેટલાક ઉદ્યોગ મંચો અને સંશોધન ફોરમ્સ દ્વારા પણ સૂચન આપવામાં આવી રહ્યું છે કે ભવિષ્યમાં sustainable અને residue-free પાણી પ્રણાલીઓ જ યૈશ્વિક સ્વીકાર મેળવે તેવી શક્યતા છે.

આ સમગ્ર સંદર્ભમાં સ્મોલ સ્કેલ ઠંડા પીણાં ઉદ્યોગો માટે આ સમય ખરેખર એક અભિપરીક્ષા સમાન છે, કારણ કે એક તરફ નિકાસના વધતા આંકડા અને યૈશ્વિક બજારમાં પ્રવેશની તકો છે તો બીજી તરફ કડક ધોરણો અને નીતિ જોખમો પણ સમાન ગતિએ વધી રહ્યા છે, અને જો કોઈ દેશના નિયમો અથવા બોર્ડના ધોરણો અનુસાર ઉત્પાદન પ્રક્રિયા યોગ્ય ન હરે તો તેમના ઉત્પાદનોને બજારમાંથી બહાર કરવામાં આવવાની સંભાવનાઓ પણ ઊભી થઈ શકે છે, તેથી હવે પ્રશ્ન માત્ર વૃદ્ધિનો નથી પરંતુ કેવી રીતે વૃદ્ધિ? નો છે, અને આ જ સ્થાને સાત્વિક અભિગમ ફરીથી માર્ગદર્શક બની શકે છે-જ્યાં પાણીને માત્ર કાચા માલ તરીકે નહીં પરંતુ જીવંત તત્વ તરીકે માનવામાં આવે, જ્યાં મશીનરી વિકાસને પ્રકૃતિ સાથે સુસંગત બનાવે, અને જ્યાં નિકાસનો અર્થ માત્ર વેચાણ નહીં પરંતુ વિશ્વ સાથે સંવાદ બને, કારણ કે અંતે તે જ ઉદ્યોગો ટકી શકે છે જે વિકાસ, ટેક્નોલોજી અને પ્રકૃતિ વચ્ચેનું સંતુલન જાળવી રાખે છે અને જે વાવાઝોડા વચ્ચે પણ પોતાની સાત્વિક દિશા ગુમાવતા નથી.



## SHIVAM ELECTRICALS

Plastic Packaging Machinery

Mo. 98245 11744, 98243 29428, 98240 29576



## દરેક પ્રકારના સીલીંગ તથા પેકીંગ મશીનની વિશાળ રેન્જ



Shrink Machine Mini



Shrink Machine Compact



Shrink Machine Heavy



Box Strapping Machine



Continuous Bag Sealer



Hand Sealing



Continuous Band Sealer Vertical



Vertical Continuous Sealer Machine



Cap Sealer Machine



Conveyor



Pedal Sealing Machine

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

A Talk About Food Industry

**FOOD  
NI VAAT**

Follow : Food Ni Vaat



Year : 6 | Issue : 68

10 - May - 2026

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)

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

Email : foodnivaat@gmail.com

Web : www.foodnivaat.com

વિકાસન દરતા માટે ખાસ :

૧૮ જુન ૨૦૨૪થી સુપ્રીમ કોર્ટના નિર્દેશ મુજબ અખબાર/ન્યૂઝપેપરમાં જાહેર ખબર પ્રકાશિત કરવા માટે સેલ્ફ ડેક્રેશન 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, ગેરન્ટી કે ખાત્રીપૂર્વક, ફિસ્કાઉન્ડ, સચોટપણો, ફી, ટેશ-રાજ્ય કે ગામ-શહેરમાં પ્રથમ આ પ્રકારના શબ્દો સાથે વ્યક્તિ, પ્રોડક્ટ કે પેટ્રી દર્શાવતી વખતે જે તે જાહેરાત આપનારે સેલ્ફ ડેક્રેશન સર્ટીફિકેટ આપવું ફરજિયાત રહેશે. તેમજ આ પ્રકારની જાહેરખબર સરકારની વેબસાઇટ પર અપલોડ કરીને જાણ કરવાની રહેશે.

**ખાસ નોંધ :** ફૂડની વાત માસિકમાં છાપવામાં આવતી માહિતી, લેખો તથા રીત અમને મળેલ માહિતીને આધારે છાપવામાં આવે છે. આ માસિકપત્ર સાથે ખોડાયેલા કોઈ પણ વ્યક્તિઓ સમાચાર પત્રમાં રહેલી ભાષાકીય, ડિન્ટીંગ અથવા કાયદાકીય ભૂલ માટે જવાબદાર નથી. જે તે વ્યક્તિએ માહિતી લેખ કે કોઈપણ પ્રકારના નાણાકીય બાબત કે રીતનો ઉપયોગ/વ્યવહાર કરતાં પહેલાં પૂરેપૂરી ચકાસણી કરવી. નહીતર માહિતી, લેખ, જાહેરાત કે રીત દ્વારા કોઈપણ વ્યક્તિ ગેરમાર્ગે દોરાય 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



**FSSAIનો કડક નિર્ણય**

દેશભરમાં

## સિન્થેટિક પનીર પર પ્રતિબંધની તૈયારી

ભારતમાં પનીર એ પ્રોટીનનો મુખ્ય સ્ત્રોત ગણાય છે, પરંતુ છેલ્લા કેટલાક સમયથી બજારમાં 'નકલી' અથવા 'સિન્થેટિક' પનીરના વેચાણમાં મોટો વધારો થયો છે. ગ્રાહકોના સ્વાસ્થ્ય સાથે થતા આ ચેડાને રોકવા માટે કેન્દ્ર સરકાર અને FSSAI બંને હવે એક્શન મોડમાં આવ્યા છે. સિન્થેટિક પનીર (એનાલોગ પનીર) પર ભારતભરમાં પ્રતિબંધ લાદવાની તૈયારીઓ તેજ બની છે. તાજેતરમાં ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ ઓથોરિટી ઓફ ઈન્ડિયા (FSSAI) ની બેઠકમાં આ અંગે મહત્વના નિર્ણયો લેવામાં આવ્યા છે.

અહેવાલો અનુસાર, આ મામલે એક હાઈ લેવલ કમિટી દ્વારા ઓક્ટોબર ૨૦૨૫ માં જ પ્રસ્તાવ તૈયાર કરી લેવામાં આવ્યો હતો. જેને માર્ચ ૨૦૨૬ની બેઠકમાં આખરી ઓપ આપી મંજૂરી અપાઈ છે. સમિતિનું માનવું છે કે ભારત વિશ્વમાં ડેરી ઉત્પાદનોનો સૌથી મોટો દેશ હોવા છતાં, બનાવટી પનીરનું વધતું વેચાણ ડેરી ઉદ્યોગ અને લોકોના સ્વાસ્થ્ય બંને માટે નુકસાનકારક છે.

નિષ્ણાતોના મતે, સિન્થેટિક પનીર ઓછું પોષણ ધરાવે છે અને તેમાં વપરાતા કેમિકલ્સ પાચનતંત્ર તેમજ હૃદય માટે જોખમી સાબિત થઈ શકે છે. બજારમાં આ પનીર ખૂબ જ સસ્તું મળતું હોવાથી હોટલો અને રેસ્ટોરન્ટ્સમાં તેની માંગ સતત વધી રહી હતી, જેના પર હવે કાયમી બ્રેક લાગશે. સિન્થેટિક પનીર એટલે શું? :

સિન્થેટિક પનીર, જેને ટેકનિકલ ભાષામાં 'એનાલોગ પનીર' (Analogue Paneer) કહેવામાં આવે છે, તે શુદ્ધ દૂધમાંથી નહીં પણ વનસ્પતિ તેલ (પામોલિન ઓઇલ), સ્ટાર્ચ, મિલ્ક પાવડર અને વિવિધ હાનિકારક કેમિકલ્સના મિશ્રણથી બનાવવામાં આવે છે. દેખાવમાં તે અસલી પનીર જેવું જ લાગે છે, પરંતુ તેમાં કુદરતી પોષક તત્વોનો અભાવ હોય છે અને તે હૃદય તેમજ પાચનતંત્ર માટે જોખમી સાબિત થઈ શકે છે. FSSAI ની બેઠકનો મુખ્ય નિર્ણય :

તાજેતરમાં મળેલી બેઠકમાં FSSAI દ્વારા સ્પષ્ટ કરવામાં આવ્યું છે કે હવે દેશમાં સિન્થેટિક પનીરના ઉત્પાદન અને વેચાણ પર સંપૂર્ણ પ્રતિબંધ લાદવાની પ્રક્રિયા શરૂ કરવામાં આવી છે.

નવા લાયસન્સ પર રોક :

સરકાર હવે સિન્થેટિક પનીર બનાવવા માટે નવા લાયસન્સ આપવાનું બંધ કરશે.

આ નિર્ણય શા માટે જરૂરી બન્યો? :

બજારમાં અસલી પનીરની કિંમત કરતા આ સિન્થેટિક પનીર ઓછા ખર્ચમાં તૈયાર થઈ જાય છે. નફાખોરીના લોભમાં ફૂડ ઓપરેટરો ગ્રાહકોને અસલી પનીર કહીને આ સસ્તું અને નુકસાનકારક પનીર પીરસે છે. FSSAI ના રિપોર્ટ્સ મુજબ, આ ભેળસેળથી ગ્રાહકોમાં ફૂડ પોઈઝનિંગ અને અન્ય ગંભીર બીમારીઓનું જોખમ વધી રહ્યું છે.

કડક સજાની જોગવાઈ :

નિયમોનું ઉલ્લંઘન કરનારા ઉત્પાદકો અને વેપારીઓ સામે કડક કાર્યવાહી કરવામાં આવશે. ગેરમાર્ગે દોરનારા લેબલિંગ અથવા ભેળસેળ બદલ લાયસન્સ રદ કરવાથી લઈને ભારે દંડ અને જેલવાસ સુધીની જોગવાઈઓ કરવામાં આવી છે.

ગ્રાહકો માટે સાવચેતી :

અસલી પનીર ઓળખવા માટે તેને હાથથી મસળીને ચેક કરી શકાય છે. અસલી પનીર નરમ હોય છે, જ્યારે સ્ટાર્ચવાળું નકલી પનીર તૂટીને પાવડર જેવું થઈ જાય છે. ગ્રાહકોએ ખૂબ જ સસ્તા ભાવે મળતા પનીરથી સાવધ રહેવું જોઈએ.

FSSAIનો આ નિર્ણય ડેરી ઉદ્યોગમાં પારદર્શિતા લાવવા અને સામાન્ય જનતાના સ્વાસ્થ્યની સુરક્ષા માટે એક ક્રાંતિકારી પગલું સાબિત થશે. હવે ગ્રાહકોને ખબર હશે કે તેઓ જે ખાઈ રહ્યા છે તે શુદ્ધ દૂધમાંથી બનેલું પનીર છે કે કેમિકલયુક્ત સસ્તો વિકલ્પ.

હવે જોવાનું એ રહ્યું કે આ પ્રકારનો કાયદો અમલમાં લાવ્યા પછી ગુણવત્તાયુક્ત પનીર જ બજારમાં વેચાશે કે પછી કંઈક નવું આવી જશે ?



**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

**Dry Fruit Chips & Powder**



Use : ALL type  
cutting for Dryfruits

**Chatni Making Machine**



Use : Making for Chatni

**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**



AN ISO 9001:2008 CERTIFIED COMPANY

# व्यापार बड़ा कैसे करें ?

### ३. टीम

जब भी कोई नया व्यक्ति आपकी टीम में आता है तब वो अपनी पिछली कंपनी के तौर तरीके सीखकर आता है जो शायद आपकी कंपनी में लागू न हो पाए इसीलिए उसे अपनी कंपनी के नियम सीखना बहुत ही आवश्यक है।

अगर आप अपनी टीम का प्रशिक्षण नहीं कर रहे हैं तो आप आने वाले समय में खुद के लिए नुकसान का सौदा कर रहे हैं। बहुत से व्यापारियों से मिलता हूँ तो उनसे पूछता हूँ कि हर साल आपकी टीम के प्रशिक्षण का बजट क्या है ?? तो अधिकतर लोग मेरा मुँह देखते हुए बोलते हैं कि कुछ भी नहीं याद रखना अगर आप निवेश करोगे तब ही आपको फायदा होगा ।

आज जितनी भी बड़ी बड़ी कंपनियाँ हैं वो हर वर्ष अपने कर्मचारियों के प्रशिक्षण का बजट बनाते हैं कि कर्मचारियों को कब और कितना प्रशिक्षण दिया जायेगा जिसके कारण उनके कार्य करने की क्षमता लगातार बढ़ती रहती है और साथ साथ कंपनी का भी मुनाफा बढ़ता रहता है।

मैं आपसे पूछना चाहता हूँ कि इस साल आपके कर्मचारियों के प्रशिक्षण के पीछे आप कितना निवेश करने वाले हैं?

सिस्टम के बिना काम करवाना मैं बहुत सारे व्यापारियों को जानता हूँ जो सालों साल अपने व्यापार में जी तोड़ मेहनत करते हैं परन्तु अपने व्यापार को बड़ा नहीं कर पाते हैं, वो अपनी एक ही शाखा के साथ बड़े गर्व से लिखते हैं कि हमारी ५० साल पुरानी पीढ़ी है और हमारी कोई दूसरी शाखा नहीं है।

मैं उन सभी व्यापारियों से एक सवाल पूछना चाहता हूँ कि आपकी कोई दूसरी शाखा नहीं है ये आपकी समस्या है या आपकी सफलता ?

अगर आपकी दूसरी शाखाएं नहीं हैं तो बेशक ये आपकी रागस्या है। अगर इतने सालों तक व्यापार करने के बावजूद भी आप अपनी और शाखाएं नहीं बना पाये तो अपने अभी तक किया ही क्या ?

जब मैं ऐसे व्यापारियों को थोड़ा करीब से देखता हूँ तो पता चलता है कि वो शारीरिक रूप से कड़ी मेहनत तो किये जा रहे हैं परन्तु दिमाग का इस्तेमाल नहीं कर रहे हैं अर्थात वो जो काम भी कर रहे हैं उसे दूसरा भी कोई कर रहे ऐसा सिस्टम नहीं बना रहे हैं।

एक बात हमेशा ध्यान रखना अगर



Mr. Vishal Singh

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

आपके व्यापार में आप ही सबसे प्रतिभाशाली व्यक्ति हैं तो बहुत ही जल्दी आपका व्यापार धराशाही हो जायेगा। अगर आप चाहते हैं कि आपका व्यापार सालों साल तक फले-फुले तो आपको अपने व्यापार में हर काम को करने का सिस्टम बनाना होगा।

मैं आपसे एक सवाल पूछना चाहता हूँ कि आपके यहाँ पर आये हुए ग्राहक को पानी पिलाने का सही तरीका क्या है ?

शायद आपका जवाब होगा कि पानी ट्रे में होना चाहिए, ग्लास साफ होना चाहिए, पानी साफ होना चाहिए, ग्लास पूरा भरा हुआ नहीं होना चाहिए वगैरे वगैरे ...

मेरा दूसरा सवाल है कि क्या अपने आपके वहाँ पानी पिलाने वाले को ये सब बताया है कि पानी इस तरह से पिलाना चाहिए ? शायद नहीं

उसके बाद हम गुस्से में गालियाँ देते हुए कहते हैं कि तू गधा है तुझे तो सही से पानी पिलाना भी नहीं आता। मैं आपसे पूछना चाहता हूँ कि क्या इसमें उसकी गलती है? या फिर आपकी ?

बेशक आपकी गलती है क्योंकि अपने उसे कोई सिस्टम ही नहीं बताया कि आपके यहाँ पर ग्राहकों को पानी कैसे पिलाते हैं। व्यापार की भाषा में इसी को सिस्टम कहते हैं। अगर आप चाहते हैं कि आपका व्यापार पूरी दुनियाँ में फैले तो आपके व्यापार में हर काम को करने के लिए सही तरीके से सिस्टम बनाना पड़ेगा, जिसे कोई भी सीख सके और उसे दोहरा सके।

ध्यान रखना जो काम आप दूसरों को सीख नहीं सकते हैं उस काम को आप कभी भी बड़ा नहीं कर सकते हैं और दूसरों को काम सिखाने के लिए चाहिए सिस्टम।

आपकी टीम में काम करने वाले लोगों को काम करने का सही तरीका और सही सिस्टम बनाकर दो तभी आपके व्यापार में तेजी आएगी।

रिपोर्टिंग न लेना अगर आप अपने टीम से रिपोर्टिंग नहीं ले रहे हैं तो आप उन्हें

मुफ्त ही तख्वाह दे रहे हैं. क्योंकि बिना रिपोर्टिंग के आपको पता ही नहीं चलेगा कि आपकी टीम के किस व्यक्ति ने आज क्या काम किया और उससे कंपनी को क्या फायदा या नुकसान हुआ।

मैं कई व्यापारियों को देखता हूँ जो अपने टीम के पास से पूरी तरह से काम नहीं ले पाते हैं क्योंकि वो टीम से किये हुए काग का व्यौरा नहीं गॉंगते और धीरे धीरे टीम रागझ जाती है कि आप गॉंगते ही नहीं हैं तो फिर काम नहीं भी करेंगे तो भी चलेगा और धीरे धीरे आपकी टीम निकम्मी हो जाती है।

आपके टीम के निकम्मे होने का सबसे बड़ा श्रेय आपको जाता है क्योंकि अपने काम का व्यौरा माँगा ही नहीं जिसके कारण उनके मन में से डर और जवाबदेही निकल गया।

एक बात याद रखना जिस कंपनी में डर और अनुशासन नहीं होता उस कंपनी में क्षमता होने के बावजूद भी वो कंपनी विकास नहीं कर पाती और धीरे धीरे खत्म हो जाती है तो अगर आप चाहते कि आपकी कंपनी पुरे विश्व भर में अपना परचम लहराए तो आज से ही आपको अपनी टीम के पास से रोज के कामों का व्यौरा मांगकर रिपोर्टिंग लेना पड़ेगा तभी आप और आपकी कंपनी आगे बढ़ेगी।

प्रशंसा अफटकार अगर आप चाहते हैं कि आपकी टीम अच्छा मेहनत करे और आपको बेहतर परिणाम निकल कर दे तो आपको एक हाथ में गाजर और दूसरे हाथ में डंडा लेकर काम करवाना पड़ेगा। मैं कई बार देखता हूँ कि आपके टीम में कोई अच्छा काम करता है तो आप उसकी प्रशंसा नहीं करते और कोई खराब काम करता है तो उसको डाँटते भी नहीं, जो बिल्कुल गलत है।

याद रखना अच्छा काम करने वाले की अगर प्रशंसा की जाये तो वो और भी बेहतर काम करेगा और अगर न किया जाये तो धीरे धीरे उसके काम करने के उत्साह में कमी आ जाती है जिसके कारण उसके परिणामों पर असर पड़ता है उसी प्रकार अगर कोई कर्मचारी गलती कर रहा हो और उसकी गलती सुधारने के लिए उराको फटकार न लगाई जाये तो धीरे धीरे वो और भी लापरवाह हो जायेगा जिससे आपकी कंपनी को अधिक नुकसान होने की संभावना बढ़ जाएगी, इसलिए आपको अपनी टीम के अंदर प्रशंस और फटकार को बनाये रखना पड़ेगा।

परन्तु एक बात हमेशा याद रखना कि आपके कर्मचारियों की प्रशंसा सबके सामने करना और फटकार अकेले में लगाना अन्यथा बहुत सारे लोग इसका उल्टा करते हैं कि प्रशंसा तो अकेले में करते हैं परन्तु बेइज्जत सबके सामने करते हैं तो ये भूल आप कभी भी मत करना।

# 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.**



Foil Sealing Machine

Available Size :  
4", 6", 8", 10"



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

**Mini Inkjet Printer**  
Up To 12.7mm Maximum Height

QR Code  
00001  
00002  
00003  
Variable Serial No

Barcode  
Signs/Picture

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



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

Since : 1998

An ISO 9001 : 2015 Certified Company



207, Sonal Complex, 2nd Floor, 3- Bhakti Nagar Station Plot,  
Godown Road Corner, Rajkot-360002. (Gujarat) INDIA.

Visit us : [www.purusharthpackaging.com](http://www.purusharthpackaging.com)

Contact : +91 98257 36410 | +91 98792 42229

Follow us





Besan Sev M/c.



Chilly-Onion Cutter



Kadukas M/c.



Finger Chips Light



Finger Chips Heavy



Potato Slicer Light



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 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

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

+91 97277 21680

+91 98248 27201

+91 90816 01010

Follow Us On :



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

# ऑर्गेनिक सर्टिफिकेशन क्या है?

ऑर्गेनिक सर्टिफिकेशन एक आधिकारिक प्रक्रिया है जो यह सुनिश्चित करती है कि कोई खाद्य या कृषि उत्पाद तय ऑर्गेनिक मानकों के अनुसार बिना हानिकारक रसायनों के तैयार किया गया है। यह प्रमाण देता है कि उत्पादन से लेकर पैकेजिंग और मार्केटिंग तक पूरी सप्लाय चैन ऑर्गेनिक नियमों का पालन करती है।



Bhavya Raichada



Since 2012  
Rajkot. +91 88 6666 4811

सर्टिफाइड ऑर्गेनिक प्रोडक्ट वे होते हैं जिन्हें निर्धारित तकनीकी मानकों के अनुसार उगाया, प्रोसेस, स्टोर, पैक और मार्केट किया जाता है। इन उत्पादों की ट्रेसबिलिटी (Farm to Fork Tracking) सुनिश्चित की जाती है ताकि उपभोक्ता भरोसे के साथ इन्हें खरीद सकें।

ऑर्गेनिक लेबल यह दर्शाता है कि उत्पाद के उत्पादन में सिंथेटिक केमिकल, हानिकारक कीटनाशक और जेनेटिकली मॉडिफाइड बीजों का उपयोग नहीं किया गया है। यह पक्का करता है कि प्रोडक्ट इस तरह से बनाया या प्रोड्यूस किया गया है जिससे पर्यावरण को कोई नुकसान न हो।

ऑर्गेनिक सर्टिफिकेशन क्यों जरूरी है? :

सर्टिफिकेशन ऑर्गेनिक प्रोडक्शन को सर्टिफाई करने और यह अटेस्ट करने का एक कानूनी प्रोसेस है कि प्रोडक्ट कम से कम जरूरी स्टैंडर्ड को पूरा करता है। ऑर्गेनिक सर्टिफिकेशन प्रोडक्ट में कंज्यूमर का भरोसा बनाने में मदद करता है जब उसे 'ऑर्गेनिक' के तौर पर सर्टिफाई किया जाता है। ऑर्गेनिक प्रोड्यूसर के लिए, सर्टिफिकेशन उन प्रोडक्ट के सप्लायर की पहचान करता है जिन्हें सर्टिफाइड ऑपरेशन में इस्तेमाल के लिए मंजूरी मिली है। कंज्यूमर के लिए, 'सर्टिफाइड ऑर्गेनिक' प्रोडक्ट एश्योरेंस का काम करता है, यह विशेष रूप से एक्सपोर्ट के लिए महत्वपूर्ण है क्योंकि अंतरराष्ट्रीय खरीदार केवल प्रमाणित ऑर्गेनिक उत्पाद ही स्वीकार करते हैं।

ऑर्गेनिक सर्टिफिकेशन के क्या फायदे हैं? :

- (1) किसानों और व्यवसायों के लिए :
  - प्रोडक्ट की प्रीमियम कीमत (२०-४०: तक अधिक)
  - अंतरराष्ट्रीय बाजारों (EU, USA आदि) में आसान प्रवेश
  - ब्रांड वैल्यू और भरोसा बढ़ता है
  - केमिकल लागत कम होती है
- (2) पर्यावरण के लिए :
  - मिट्टी की उर्वरता और जैव विविधता बढ़ती है

- केमिकल प्रदूषण कम होता है
- टिकाऊ खेती को बढ़ावा मिलता है उपभोक्ताओं के लिए :
- कम केमिकल अवशेष वाले उत्पाद
- बेहतर ट्रेसबिलिटी और गुणवत्ता आश्वासन ऑर्गेनिक सर्टिफिकेशन कौन ले सकता है?
- फूड और एग्रीकल्चर सप्लाय चैन से जुड़ा कोई भी व्यवसाय इसके लिए आवेदन कर सकता है:
- किसान और किसान समूह, बीज उत्पादक
- फूड प्रोसेसर, पैकर और स्टोरेज यूनिट
- ट्रेडर और एक्सपोर्टर, रिटेलर और रेस्टोरेंट ऑर्गेनिक सर्टिफिकेशन लेते समय किन बातों का ध्यान रखना चाहिए? :
- 9 सिंथेटिक फर्टिलाइजर और कीटनाशकों से बचें
- २ GMO बीजों का उपयोग न करें
- ३ खेती की जमीन २-३ साल से केमिकल मुक्त हो (Conversion Period)
- ४ प्रोडक्शन और बिक्री का पूरा रिकॉर्ड रखें
- ५ ऑर्गेनिक और नॉन-ऑर्गेनिक उत्पाद अलग रखें
- ६ नियमित निरीक्षण और ऑडिट करवाएँ
- ७ ट्रेसबिलिटी और Internal Control System लागू करें
- भारत में ऑर्गेनिक सर्टिफिकेशन सिस्टम :
- NPOP (National Programme for Organic Production)
- एक्सपोर्ट के लिए अनिवार्य
- APEDA द्वारा संचालित
- India Organic लोगो जारी किया जाता है
- ऑर्गेनिक सर्टिफिकेशन प्रक्रिया (Step-by-Step)
- आवेदन और दस्तावेज जमा करना
- फार्म/फैसिलिटी का निरीक्षण
- Conversion Period (२-३ वर्ष)
- परीक्षण और मूल्यांकन

- सर्टिफिकेट जारी होना  
हर वर्ष निरीक्षण और नवीनीकरण :

कुछ देशों में, सर्टिफिकेशन पर सरकार नजर रखती है और ऑर्गेनिक शब्द का कमर्शियल इस्तेमाल कानूनी तौर पर मना है। सर्टिफाइड ऑर्गेनिक प्रोड्यूसर भी उन्हीं खेती, फूड सेफ्टी और दूसरे सरकारी नियमों के तहत आते हैं जो नॉन-सर्टिफाइड प्रोड्यूसर पर लागू होते हैं। सर्टिफाइड ऑर्गेनिक खाने का पेस्टिसाइड-फ्री होना जरूरी नहीं है, क्योंकि कुछ पेस्टिसाइड की इजाजत है।

ऑर्गेनिक सर्टिफिकेट कहाँ से मिल सकता है? भारत ने ऑर्गेनिक खेती, क्वालिटी कंट्रोल और ऑर्गेनिक बीज प्रोडक्शन के लिए ऑर्गेनिक सर्टिफिकेशन को बढ़ावा देने के लिए साल २००० में APEDA के जरिए नेशनल प्रोग्राम फॉर ऑर्गेनिक प्रोडक्शन (NPOP) शुरू किया है। भारत में सही और सेंट्रलाइज्ड डेवलपमेंट के लिए, नेशनल लेवल पर, मिनिस्ट्री ऑफ कॉमर्स, भारत सरकार साल २००० में, APEDA ने भारत में ऑर्गेनिक बीज प्रोडक्शन के लिए ऑर्गेनिक सर्टिफिकेशन को रेगुलेट करने के लिए नेशनल प्रोग्राम फॉर ऑर्गेनिक प्रोडक्शन (NPOP) शुरू किया है। इसके अलावा, कई दूसरी प्राइवेट कंपनियों के जारी किए गए सर्टिफिकेट भी हर जगह मान्यता प्राप्त हैं।

ऑर्गेनिक सर्टिफिकेशन केवल एक प्रमाणपत्र नहीं बल्कि भरोसे, गुणवत्ता और टिकाऊ खेती का प्रतीक है। यह किसानों, व्यवसायों और उपभोक्ताओं - सभी के लिए लाभदायक है और वैश्विक बाजार में भारत की पहचान मजबूत करता है। रजिस्ट्रेशन, सलाह या गाइडेंस के लिए Frigate Imex से संपर्क करें।

इरसाए तथा नमडीनना  
वेपारीओ माटे जास...



- » स्पे. बटेटा वेइर
- » स्पे. इराणी येपडो
- » स्पे. बटेटा सली (Medium, Nylon, Golden)
- » स्पे. मसाला शींग

Bulk Packing as per Customer Requirement...



Call : +91 98241 48748, +91 97149 99682

FSSAIની મોટી કાર્યવાહી

## નબળી ગુણવાતાવાળો ખોરાક ઓનલાઇન વેચવા બદલ ઇ-કોમર્સ કંપનીને રૂ.૬ લાખનો દંડ



આજકાલ, આપણે નાની કે મોટી દરેક જરૂરિયાત માટે ઓનલાઇન ડિલિવરી એપ્સ પર નિર્ભર બની ગયા છીએ. કરિયાલાથી લઈને પેકેજડ ફૂડ સુધી, બધું જ મિનિટોમાં આપણા ઘરઆંગણે પહોંચાડવામાં આવે છે. પરંતુ આ આધુનિક સુવિધા પાછળ એક નોંધપાત્ર જોખમ રહેલું છે. ઘણીવાર, ઉતાવળ અથવા ટેપરેબના અભાવે, ગ્રાહકોને એક્સપાયર થયેલા અથવા નબળી ગુણવાતાવાળી ચીજો વેચી દેવામાં આવે છે. ભારતમાં હવે ઓનલાઇન ખોરાક વેચતી કંપનીઓ સામે કડક કાર્યવાહી વધી ગઈ છે. ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ ઓથોરિટી ઓફ ઈન્ડિયા (FSSAI) એ ઇ-કોમર્સ પ્લેટફોર્મ દ્વારા એક્સપાયર થયેલા અને બગડેલા ખોરાકના વેચાણ સામે મોટી કાર્યવાહી કરી છે. અહેવાલો અનુસાર, ઘણા ગ્રાહકોએ ફરિયાદ કરી હતી કે ઓનલાઇન ઓર્ડર કરાચેલા ખાદ્ય ઉત્પાદનો એક્સપાયર થયેલા અથવા ખરાબ સ્થિતિમાં હતા. આ ફરિયાદોને ગંભીરતાથી લેતા, FSSAI ના ઉત્તરીય પ્રાદેશિક કાર્યાલયની એક ટીમે તપાસ શરૂ કરી.

જ્યારે કેન્દ્રીય ખાદ્ય સુરક્ષા અધિકારીઓએ આ બાબતની સંપૂર્ણ તપાસ કરી, ત્યારે તેમને ખાદ્ય સુરક્ષા અને ધોરણો અધિનિયમ 2006 અને અનેક સંબંધિત નિયમોનું ઉલ્લંઘન જોવા મળ્યું. આ મામલો એટલો ગંભીર હતો કે તેને અધિક જિલ્લા કમિશનર (ADC) કોર્ટમાં રજૂ કરવામાં આવ્યો. તપાસ દરમિયાન, ફૂડ સેફ્ટી અધિકારીઓએ શોધી કાઢ્યું કે ઘણી જગ્યાએ ફૂડ સેફ્ટી નિયમોનું ખુલ્લેઆમ ઉલ્લંઘન થઈ રહ્યું છે, એટલે કે ઓનલાઇન વેચાતો ખોરાક ન તો નિર્ધારિત ધોરણોને પૂર્ણ કરે છે અને ન તો તેની ગુણવાતા સુરક્ષિત છે. નોંધપાત્ર પુરાવા અને સ્પષ્ટ ઉલ્લંઘનોના આધારે, કોર્ટે ઇ-કોમર્સ ફૂડ બિઝનેસ ઓપરેટર પર રૂ. 6 લાખનો દંડ ફટકાર્યો. આ દંડ સમગ્ર ઇ-કોમર્સ અને ફૂડ ડિલિવરી ઉદ્યોગને એક મજબૂત સંદેશ મળી ગયો છે.

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, Tobacco, 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

**TM PIPALIYA**  
Branding Consultancy



We're Workforce Agency

with

**An Outstanding Reputation**

Logo Design - Brochure & Catalogue - Packaging Design - Advertising Design

Contact us: +91 94299 01218

**केंद्र सरकार का  
बड़ा फैसला**

**दूध बेचने के  
लिए लाइसेंस  
लेना अनिवार्य**

अगर आप भी दूध का व्यापार करते हैं या डेयरी फार्मिंग से जुड़े हैं, तो यह खबर आपके लिए बहुत जरूरी है। देश में दूध की गुणवत्ता को बेहतर बनाने और मिलावट पर लगाम लगाने के लिए केंद्र सरकार ने बड़ा कदम उठाया है। देशभर में दूध और डेयरी उत्पादों में बढ़ती मिलावट की शिकायतों को देखते हुए भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (FSSAI) ने अब दूध का उत्पादन करने वाले और बेचने वाले सभी लोगों के लिए पंजीकरण या लाइसेंस लेना अनिवार्य कर दिया गया है।

अब कोई भी व्यक्ति या संस्था बिना उचित पंजीकरण या लाइसेंस के दूध का कारोबार नहीं कर सकेगी. डेयरी सहकारी समितियों के सदस्यों को लाइसेंस नहीं लेना होगा। नई व्यवस्था में कुछ लोगों को राहत भी दी गई है। यानी जो किसान या पशुपालक किसी रजिस्टर्ड सहकारी समिति (जैसे अमूल, मदर डेयरी की समितियां) से जुड़े हैं और उन्हें दूध देते हैं, उन्हें व्यक्तिगत रूप से अलग लाइसेंस लेने की आवश्यकता नहीं होगी।

एफएसएसएआई ने राज्यों को निर्देश दिया है कि वे विशेष अभियान चलाकर ऐसे लोगों की पहचान करें जो बिना पंजीकरण या लाइसेंस के दूध बेच रहे हैं। नियमों का पालन न करने के मामलों में उचित कार्रवाई की जा सकती है।

# મોંઘવારીનો માર : કોમર્શિયલ ગેસના સિલિન્ડરના ભાવ વધતા ફૂડના વેપારીઓની કમ્મર તુટી

ભારતીય સંસ્કૃતિમાં ‘ફૂડ બજાર’ એ માત્ર અર્થતંત્રનો ભાગ નથી, પણ કરોડો લોકોની જીવનશૈલી છે. સવારની ચાની કિટલીથી શરૂ કરીને રાતના આલીશાન ડિનર સુધી, ફૂડ સેક્ટર લાખો પરિવારોને રોજરોટી પૂરી પાડે છે. જોકે, છેલ્લા કેટલાક સમયથી કોમર્શિયલ ગેસ સિલિન્ડરના ભાવમાં જે રીતે અચાનક અને તોતિંગ વધારો ઝીંકવામાં આવે છે, તેણે આ ઉદ્યોગના પાયા હ્યમચાવી દીધા છે. એક તરફ કાચા માલના વધતા ભાવ અને બીજી તરફ રાંધણ ગેસનો આકરો મોરચો - આ બંને વચ્ચે ફૂડ વેપારીઓની હાલાત ‘સુડી વચ્ચે સોપારી’ જેવી થઈ ગઈ છે.

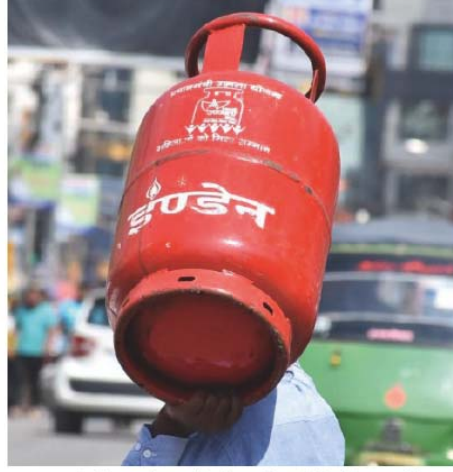
ભારતીય અર્થતંત્રમાં ‘સ્ટ્રીટ ફૂડ’ થી લઈને આલીશાન ‘રેસ્ટોરન્ટ્સ’ સુધીનો વ્યવસાય લાખો લોકોની રોજરોટી પૂરી પાડે છે. પરંતુ કોમર્શિયલ ગેસ સિલિન્ડરના ભાવમાં જે રીતે ઝીંકાયેલો વધારો જોવા મળ્યો છે, તેણે આ ઉદ્યોગ સાથે જોડાયેલા વેપારીઓને મઘરાતે રડતા કરી દીધા છે.

વધતા ભાવ અને પડતર પર અસર :

જ્યારે કોમર્શિયલ ગેસ સિલિન્ડર (૧૯ કિલો) ના ભાવમાં બે વખત મોટો વધારો થયો છે, ત્યારે તેની સીધી અસર વેપારીના ‘પ્રોફિટ માર્જિન’ પર પડે છે. એક સામાન્ય રેસ્ટોરન્ટમાં બે ટિવસમાં ૧ થી ૨ સિલિન્ડર વપરાતા હોય છે. ભાવ વધારાને કારણે મહિનાનો ખર્ચ હજારો રૂપિયા વધી જાય છે. આ વધારાને પહોંચી વળવા વેપારી પાસે બે જ રસ્તા હોય છે, કાં તો પોતે નુકસાન વેઠે અથવા ગ્રાહકો પર ભાવ વધારો થોપે.

નાના વેપારીઓની હાલત કફોડી :

ખાસ કરીને લારી-ગણા ચલાવતા કે નાની કેબિન ધરાવતા વેપારીઓ માટે સ્થિતિ



વધુ ગંભીર છે. તેઓ જે કિંમતે સમોસા, વડાપાઉં, દાબેલી, ઘુઘરા કે ચા વેચતા હોય છે, તેમાં ૨ કે ૫ રૂપિયાનો વધારો પણ ગ્રાહકોને અનુકુળ આવતો નથી. તેથી ગ્રાહકો ઘટવાના ડરથી આ વેપારીઓ ભાવ વધારી શકતા નથી, પરિણામે તેમની મહેનતની કમાણી ગેસના બિલમાં જ જતી રહે છે.

મેનૂ કાર્ડમાં ફેરફારની મજબૂરી :

રેસ્ટોરન્ટ માલિકો માટે વારંવાર મેનૂ કાર્ડ બદલવું શક્ય નથી. છતાં, ગેસના ભાવ અસ્થિર હોવાથી તેઓએ વાનગીઓના ભાવમાં ૧૦% થી ૧૫% નો વધારો કરવાની ફરજ પડે છે. આનાથી મધ્યમ વર્ગના પરિવારો જે અઠવાડિયે એકવાર બહાર જમવા જતા હતા, તેઓ હવે હોટેલમાં જવાનું ટાળવા લાગ્યા છે.

કોન્ટેટી સાથે સમજૂતીનું જોખમ :

વધતા ખર્ચને કાબૂમાં લેવા માટે કેટલાક વેપારીઓ અજાણતા જ કોન્ટેટી સાથે સમજૂતી કરવા પ્રેરાય છે. જેમકે ચીજ વસ્તુઓની સાઈઝ નાની કરવી, પાર્સલ માટેના અલગથી ચાર્જ લેવા વગેરે જેવા પ્રયત્નો શરૂ કરે છે.

અન્ય ખર્ચાઓનો બોજ :

માત્ર ગેસ જ નહીં, પણ ખાદ્ય તેલ, મસાલા, શાકભાજી અને દૂધના ભાવ પણ આસમાને છે. સાથે સાથે વીજળી બિલ અને સ્ટાફના પગારમાં થતો વધારો કોઢમાં પૂમડું જેવું કામ કરે છે. ગેસના ભાવ આ આખી ચેઈનમાં સોથી મહત્વનું પાસું છે કારણ કે તે સીધું રસોડાના બજેટ સાથે જોડાયેલું છે. રોજગારી પર સંકટ :

ઘણા નાના ફૂડ આઉટલેટ્સ કે જેઓ માંડ માંડ પોતાનો ખર્ચ કાઢતા હતા, તેઓ હવે ઘંઘો બંધ કરવાની અણી પર છે. જો આ રીતે જ ભાવ વધતા રહેશે, તો અનેક કારીગરો અને વેઈટર્સની રોજરોટી ધીનવાઈ જવાની ભીતિ છે.

ગ્રાહકો ઘટવાની ભીતિ :

જ્યારે હોટેલ્સ ભાવ વધારે છે, ત્યારે મધ્યમ વર્ગનું ‘આઉટિંગ’ ઓછું થઈ જાય છે. રવિવારે પરિવાર સાથે બહાર જમવા જવું એ હવે મોજશોખને બદલે લક્ષ્ઠરી બની રહ્યું છે. આનાથી પર્યટન અને મનોરંજન ઉદ્યોગને પણ નુકસાન થાય છે.

વેપારીઓની માંગ અને ઉકેલ :

ફૂડ વેપારીઓનું સંગઠન સરકાર પાસે માંગ કરી રહ્યા છે જેમ કે,

(૧) કોમર્શિયલ ગેસ પરના લાગતા કરવેરામાં ઘટાડો કરવામાં આવે.

(૨) ખાસ કરીને નાના વેપારીઓ માટે સબસિડીવાળા સિલિન્ડરની વ્યવસ્થા કરવામાં આવે.

(૩) ભાવમાં થતા વારંવારના ફેરફાર પર અંકુશ લાવવામાં આવે.

કોમર્શિયલ ગેસના વધતા ભાવ માત્ર વેપારીઓ માટે જ નહીં, પણ સામાન્ય જનતાના ખિસ્સા પર પણ બોજ છે. જો ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીને જીવંત રાખવી હોય, તો ઈંધણના ભાવમાં સ્થિરતા લાવવી અનિવાર્ય છે. સરકાર અને વહીવટી તંત્રએ આ નાના વેપારીઓની મુશ્કેલીઓ સમજીને સંતુલિત આર્થિક નીતિ ઘડવાની જરૂર છે. કારણ કે ગેસના વધતા ભાવ એ માત્ર એક આર્થિક આંકડો નથી, પણ લાખો નાના વેપારીઓની આજીવિકાનો પ્રશ્ન છે. જો સરકાર આ બાબતે ગંભીરતાથી વિચાર નહીં કરે, તો આપનારા સમયમાં ‘ફૂડ હબ’ ગણાતા શહેરોમાં અનેક નાના ઈંધાઓને તાળા લાગી શકે છે. ખાદ્ય વ્યવસાયને બચાવવા માટે ઈંધણના ભાવમાં રાહત આપવી એ માત્ર વેપારીઓ માટે જ નહીં, પણ ગ્રાહકોના હિતમાં પણ છે.

હોટલ-રેસ્ટોરન્ટ તથા કેટરર્સના વેપારી માટે ખાસ

શક્તિ ચટણી (રાજકોટ)

Since-1987

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...

કિલર-કિસ્ટ્રીબ્યુટરશીપ આપવાની છે.

સંજયભાઈ ટી. જાડા : ૮૮૬૬૮ ૪૧૪૫૬

મશીનરી

વેચવાની છે

લસણ ફોલવાનો

ઓટોમેટીક પ્લાન્ટ

વેચવાનો છે.

- 30HP Compressor
- 200kg Plan
- Dryer 40 Tray
- Breaker

વધુ માહિતી માટે સંપર્ક કરો.

Call: 90333 30935

# નરમ્સ ફૂડ પ્રોડક્ટ : ઉચ્ચ ગુણવત્તા સાથે નેચરલ સ્વાદનો સંગમ

આજના ઝડપી જીવનમાં લોકો તાજા અને શુદ્ધ વસ્તુઓ મેળવવામાં મુશ્કેલી અનુભવે છે. આવા સમયમાં Naram's Food Products પ્રાકૃતિક અને ગુણવત્તાયુક્ત ઉત્પાદનો સાથે ગ્રાહકોનો વિશ્વાસ જીતે છે. કંપની દ્વારા બનાવવામાં આવતા સીરપ ફળો અને હર્બલ તત્વોથી સમૃદ્ધ હોય છે, જે માત્ર સ્વાદ જ નહીં પરંતુ આરોગ્ય માટે પણ લાભદાયક છે.

નરમ્સ ફૂડ પ્રોડક્ટ ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીમાં ગુણવત્તા, સ્વાદ અને નવીનતા માટે જાણીતી બ્રાન્ડ છે. આ કંપની મુખ્યત્વે ફ્રુટ, સુકામેવા, ફ્રાયક્રુટ, નટ્સ, ફ્લાવર, હર્બલ અને નેચરલ સીરપનું ઉત્પાદન કરે છે. તેમજ પરંપરાગત ભારતીય ચટણી અને સોસનું ઉત્પાદન કરે છે. કંપનીના બે મુખ્ય બ્રાન્ડ "Dr. Naram's Frutop" અને "Dr. Naram's Vinidas" વર્ષોથી ગ્રાહકોમાં વિશ્વાસ અને ગુણવત્તાનું પ્રતિક બની ચૂક્યા છે. નરમ ફૂડ પ્રોડક્ટ્સનો મુખ્ય ઉદ્દેશ ગ્રાહકોને "Real Taste, Pure Quality" આપવાનો છે. કંપની લાંબા સમયથી ગુણવત્તાસભર પ્રોડક્ટ્સ બનાવે છે. ભારતભરમાં કંપનીના ૨૬ જેટલા ડિલરો છે. તેમજ હજુ પણ અનેક શહેરોમાં નવા ડિલરો પણ નિમવાના છે.

ફ્રાયક્રુટ અને નટ્સના સીરપના ઉત્પાદનમાં Naram's Food Products શ્રેષ્ઠ ગુણવત્તાના બદામ, કાજુ, પિસ્તા, કેશર, અંજીર, જરદાલુ અને અન્ય પોષક તત્વોથી ભરપૂર વસ્તુઓ પ્રદાન કરે છે. આ પ્રોડક્ટ્સ શરીરને ઊર્જા આપે છે અને સ્વાસ્થ્ય જાળવવામાં મદદ કરે છે. કંપનીના તમામ ઉત્પાદનો કાળજીપૂર્વક પસંદ કરાયેલા કાચા માલથી બનાવવામાં આવે છે, જેથી ગ્રાહકોને શ્રેષ્ઠ ગુણવત્તાનો અનુભવ મળે.

પરંપરાગત ભારતીય ચટણીઓ Naram's Food Productsની વિશેષતા છે. આ ચટણીઓમાં ઘરેલું સ્વાદ અને પરંપરાની સુગંધ મળે છે. જેન હોટ મીઠા સોસ, સેન્ડવીચ-કુદીના સોસ, હોટ ગાર્લીક સોસ, ચાટ ચટણી, પીઝા સોસ સહિત વિવિધ સ્વાદોની ચટણી/સોસ દરેક ભોજનને વધુ સ્વાદિષ્ટ બનાવે છે. આ સાથે કંપની વિવિધ સોસ પણ બનાવે છે, જે આધુનિક ખાદ્ય ચીજને ધ્યાનમાં રાખીને તૈયાર કરવામાં આવે છે. પિઝા, પાસ્તા, નૂડલ્સ અને અન્ય વાનગીઓ માટે આ સોસ એક ઉત્તમ પસંદગી બની ગઈ છે.

કંપનીએ સતત સંશોધન (Research & Development) દ્વારા પોતાના પ્રોડક્ટ્સમાં



NARAM'S FOOD PRODUCTS®

સતત અપડેટ કરતાં રહે છે. અનેક વર્ષોની મહેનત અને નવીનતા દ્વારા આજે કંપની પાસે ૧૦૦ કરતાં વધુ પ્રોડક્ટ્સનું વિશાળ પોર્ટફોલિયો છે. આ પ્રોડક્ટ્સનો ઉપયોગ થીક શેઈક, રબડી, પેસ્ટ્રી, કેક, જ્યુસ મોકટેલ, સંચાનો આઈસ્ક્રીમ, ફ્રાયક્રુટ ડિશ ગોલા, બાસુંદી, બરફી, મિલ્ક શેઈક, લસૂની, ફાલુદા, મઝો વગેરે જેવી અનેક પ્રોડક્ટ બનાવવામાં થાય છે.

નરમ્સ ફૂડ પ્રોડક્ટ કંપની દ્વારા બનાવવામાં આવતા ફ્રુટ અને ફ્રાયક્રુટ સીરપ, કશ નટ્સ સીરપ, ફુલોના સરબત, હર્બલ સરબત વગેરે આજના ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીમાં ખૂબ જ મહત્વ ધરાવે છે. આ પ્રોડક્ટ્સ માત્ર સ્વાદ વધારવા માટે જ નહીં, પરંતુ ખોરાકને વધુ આકર્ષક, સુગંધિત અને પોષણયુક્ત બનાવવામાં પણ મહત્વની ભૂમિકા ભજવે છે. આજના ઝડપી જીવનમાં લોકો સરળ અને ટેસ્ટી વિકલ્પો શોધે છે, જ્યાં આવી પ્રોડક્ટ્સ ખૂબ ઉપયોગી સાબિત થાય છે.

ફ્રુટ સીરપ અને કશ એ ફળોના ગાઢ રસમાંથી તૈયાર કરવામાં આવતા પ્રોડક્ટ્સ છે. તેમાં મીઠાશ, સ્વાદ અને કુદરતી સુગંધનો સુંદર સમન્વય હોય છે. ઠંડાઈ, કેસર-ઈલાયચી, તુલસી-હની, કાળી દ્રાક્ષ, ખસ સરબત આ તમામ સીરપ ખૂબ લોકપ્રિય છે. આ સીરપનો ઉપયોગ ઠંડા પીણાં, મિલ્કશેક, આઈસ્ક્રીમ, ડેઝર્ટ અને બેકરી પ્રોડક્ટ્સમાં થાય છે. ખાસ કરીને ઉનાળાની ઋતુમાં ફ્રુટ સીરપ અને કશની માંગ વધે છે કારણ કે તે તાજગી અને ઊર્જા આપે છે. આ સીરપ શરીરને જરૂરી પોષક તત્વો પૂરા પાડે છે, તેથી હેલ્થ કોન્સાયસ લોકોમાં તેની લોકપ્રિયતા વધી રહી છે.

ડ્રાપેલ ટુર ઓપરેટર નરમ્સ ફૂડની વિવિધ ચટણી જેમ કે, જેન હોટ સોસ, કુદીના સોસ, મીઠી ચટણી, હોટ ગાર્લીક સોસ વગેરે

SINCE 1952

VINIDA'S®

ફુલોના/નટ્સના હર્બલ સીરપ અને સરબત

FRUTOP®

ફ્રુટ અને ફ્રાયક્રુટના સીરપ, કશ, ફ્રુટ બાર અને ફ્રુટ સ્ટ્રો

☎ +91 79771 74474

☎ +91 98208 15265

ફોરેન ટુરમાં પીરસી ગ્રાહકના દિલ જીતી લે છે.

નરમ્સ ફૂડ કંપની સાથે વાત કરતાં તેઓ જણાવે છે કે અમે હરદેશ નવીનતા પર ભાર મૂકીએ છીએ. બજારમાં નવા ટ્રેન્ડ્સ અને ગ્રાહકોની જરૂરિયાતોને ધ્યાનમાં રાખીને નવી પ્રોડક્ટ્સ વિકસાવવામાં આવે છે. આજના સમયમાં લોકો નેચરલ અને હેલ્થ-ફ્રેન્ડલી પ્રોડક્ટ્સ તરફ વધુ આકર્ષિત થઈ રહ્યા છે, અને નરમ્સ ફૂડ આ દિશામાં આગળ વધી રહ્યું છે.

નરમ્સ ફૂડ પ્રોડક્ટ્સનું બીજું મહત્વપૂર્ણ પાસું છે તેની બહુમુખી ઉપયોગિતા. ઉદાહરણ તરીકે, કેસર એલચી સિરપ જેવી પ્રોડક્ટ્સનો ઉપયોગ દૂધ, મીઠાઈઓ, આઈસ્ક્રીમ, ફાલુદા અને કેક જેવી વિવિધ વાનગીઓમાં કરી શકાય છે. આ પ્રકારના મલ્ટી-પરપઝ પ્રોડક્ટ્સ ગ્રાહકોને વધુ સુવિધા આપે છે તથા પ્રોડક્ટમાં સર્જનાત્મકતા વધારવામાં મદદ કરે છે.

ફૂડ બિઝનેસમાં ગુણવત્તા અને સ્થિર સ્વાદ જાળવવો ખૂબ મહત્વનો હોય છે, અને નરમ્સ ફૂડ પ્રોડક્ટ્સ આ જરૂરિયાતને ખુબ જ સારી રીતે પૂરી કરે છે. આધુનિક ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીમાં ગુણવત્તા, સ્વચ્છતા અને નવીનતા ખૂબ જ મહત્વ ધરાવે છે. નરમ ફૂડ પ્રોડક્ટ કંપની આ ત્રણેય બાબતોને સંતુલિત રીતે અપનાવે છે. પ્રોડક્ટ્સની ગુણવત્તા જાળવવા માટે કડક પ્રક્રિયાઓ અને સ્ટાન્ડર્ડ્સ અનુસરવામાં આવે છે. તેમજ લેબોરેટરી ટેસ્ટિંગ સાથે જ પ્રોડક્ટનું ઉત્પાદન કરે છે. તેથી નરમ્સ ફૂડ પ્રોડક્ટ કંપની ફૂડ પ્રોસેસિંગ ક્ષેત્રમાં એક વિશ્વસનીય અને પ્રગતિશીલ બ્રાન્ડ તરીકે ઉભરી આવી છે. તમામ પ્રોડક્ટ્સમાં ગુણવત્તા પ્રત્યેની પ્રતિબદ્ધતા જ તેની ખાસ ઓળખ છે.

નરમ્સ ફૂડ કંપનીને અનેક સેન્ટરોમાં ડિલરો નિમવાના છે. તો વધુ માહિતી માટે ઉપર દર્શાવેલ નંબર પર સંપર્ક કરવો.



OUR AIM IS TO HAVE POSITIVE APPROACH TO HEALTH THROUGH NUTRITION

स्वाद  
जो हंसेशा  
रह याद !

वर्धमान  
हींग  
स्वास्ती सुगंध



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



- आथाथा, पापस, नमकीन, इन्डसाह तथा घर वपराश माटेनी स्पेशियल ट्रॉंग हिंगना उत्पाडक.  
- केटरर्स अने होटलो माटे मोटा पेकींगमां पहा हिंग उपलब्ध छे.



Envitro  
LABORATORIES  
ESTD 2007  
THE LEADING  
EDUCATIONAL  
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

रीयल टेस्ट, थोर क्वोलीटी

(Ethnic, Traditional & Innovative)\*

ADD VALUE & ENHANCE TASTE OF YOUR DAILY DRINK & FOOD WITH REAL NUTRITIOUS, DRYFRUIT, HERBAL & FRUIT BASED QUALITY AGRO PRODUCTS\*



ISSAI  
FSSL-11517011000536

नरमस फूड प्रोडक्ट्स

(रिसर्च अेन्ड डेवलपमेन्ट)

Mob. : 7977174474 / 7506953328 / 9820815265

E-mail : drnarams@gmail.com / naramsfood@gmail.com / www.naramsfood.com



Dr. NARAM'S VINIDA'S

फूलोना / नटसना / हर्बल सीरप, शरभत

डंडाई, पीस्ता, मिकस ड्रायफ्रुट, काजू, रोज, अेलथी, रोज-बदाम, वरियाणी, गरम मसाला (या-दूध माटे), केशर अेलथी, योकलेट, बदाम, पस-यंदन, अटरसकोय, खंजर, केशर डंडाई, मोगरा, कापुसीनो कोडी, काई भोया, तुलसी हनी खंजर, वेनीला, मुभवास, गुलकंद, ब्याईट रोज, जस्मिन वगेरे.

लो केलेरी सुगर लेश सीरप - रोज, ओरेन्ज, पस वगेरे.

SINCE  
1952

Dr. NARAM'S FRUTOP

फ्रुट अने ड्रायफ्रुट सीरप, कश, फ्रुट बार अने फ्रुट स्त्रेड

अेप्रीकोट ओरेन्ज, सुका अंजूर, ड्राय ब्लेक करंट, भेंगो, चीकु बदाम, पायनेपल, लाईम लेमन, स्ट्रोबेरी कश, कायी डेरी, कालाभट्टा, लियी कखिंगर, लेमन खंजर, मेलन कश (सककरटेटी), ओरेन्ज कश, पेशनफ्रुट (मट्टंडा), राजभोग, ब्लु-बेरी वगेरे.

VINIDA'S

(स्वादिष्ट यटणी, सोस, स्त्रेड, डेजर्ट सोस अने हेल्थी फूड)

भीठी यटणी, फुडीना सोस (पाणीपुरी), तीभी यटणी, डेजर्ट सोसिस (आईस्क्रीम टोपिंग), चायनीज़ ग्रेवी (छॉट गार्ल्सिक) सोस, सेन्वीय स्त्रेड, पिंकांटे (पीजा), आमणा स्त्रेड, सुगरलेस नास्ता नरीश, (भजूरपाक, ड्रायफ्रुट इञ्ज)

नोध : हरेक ड्रायफ्रुट अने फ्रुट सीरप, इलावर अने हर्बल सीरप, यटणी, स्त्रेड, डेजर्ट सोस, मुंभठी, बाणे, वारी, पुना, नाशिक, गुजरात, डेराराभाट, बैनाई अने भेंगवोर नां अग्रगण्य ड्रायफ्रुट, जनरल प्रोवीजन स्त्रेड अने सुपर-स्त्रेडमां मभरी.

We are looking for reliable HoReCa Distributors Pan India Contact us on 7977174474, 9820815265 to discuss further.

मिल्क शेक, ज्यूस पार्लर, आईस्क्रीम टोपिंग्स, डेजर्ट्स, केटरर्स, बेकरी अने भीठाईनी बनावटो, ड्रायफ्रुट डिश गोला, मोकटेल, थोकशेक, लस्सी बनावटो तथा हररोजना घर वपराशमां उपयोगी.

Our aim is to have positive approach to health through Nutrition

Mother and our choice : Healthy and Tasty Choice\*

इसनी वात  
मासिक

**Sleeve Wrapping Machine Web Sealer**



200 ml to 600 ml

CHAMBER SIZE : L-36" X B-18" X H-12"  
 MACHINE SIZE : L-40" X B-20" X H-48"  
 COOLING CHAMBER SIZE : L-30" X B-18" X H-12"  
 WEB SEALER SIZE : L-32" X B-26" X H-62"  
 WEB SEALER WINDOW SIZE : L-4" 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-46" X B-28" X H-50"  
 COOLING CHAMBER SIZE : L-30" X B-20" X H-14"  
 WEB SEALER SIZE : L-34" X B-28" X H-66"  
 WEB SEALER WINDOW SIZE : L-4" 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



**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 incpeted 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.

**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" X H-54"  
 CHAMBER SIZE : L-42" X W-22" X H-16"  
 COOLING CHAMBER SIZE: L-12" X W-22" X H-16"

FOLLOW US ON



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

🌐 [www.maabalvipackaging.com](http://www.maabalvipackaging.com)  
 ✉ [mbprajkot9@gmail.com](mailto: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



# Welcome to INDIA'S FOOD BUSINESS EXPO

ACCELERATE YOUR SUCCESS

A Focused B2B Trade Exhibition for Food Packaging, Processing & Buyers Connecting Food, Packaging & Buyers.

**05** JUNE **06** JUNE **07** JUNE

## 2026

VENUE

### Rajasthan International Centre (RIC), Jaipur

An MSME-Approved expo by the Central Government, where you can receive a Subsidy of up to

# ₹80,000

on booking a stall.

Registered Buyers' Lunch is Included in the Visitor Pass

- Access to global products & innovations
- Exclusive B2B Networking Opportunities
- Table space in the buyer-seller lounge
- Certified Exhibitor
- Award Nomination

Pure B2B Expo | Pre-Registered Buyers Only | Complimentary Lunch for B2B Visitors

**100+**  
EXHIBITORS

**10,000+**  
verify Visitors

**Expert-led Conferences & B2B Meetings**



Scan to Register



9116684535, 9116330680 info@tpnsolution.in www.tpnsolution.in

# સૌરાષ્ટ્રની પહેલી હાઇટેક ફૂડ લેબોરેટરી રાજકોટમાં બનાવવામાં આવશે...

છેલ્લા ઘણાં સમયથી ફૂડ લેબોરેટરીના અનેક બનાવો તેમજ પનીર અને ઘી જેવી અનેક ચીજવસ્તુમાં ભારે મિલાવટ તથા નકલી હોવાના બનાવો ખૂબ જ વધતા રહેવાથી સરકારે આ બાબતે ગંભીર નોંધ લીધી છે. લેબોરેટરી યુક્ત તેમજ જીવન જોખમમાં મુકે તેવા ખાદ્ય પદાર્થો બજારમાં ઠેર-ઠેર વેચાય છે. આ તમામ પ્રોડક્ટની યોગ્ય ચકાસણી સમયસર થતી તે માટે સરકાર અનેક પ્રયાસો કરી રહી છે.

રાજકોટમાં સૌરાષ્ટ્રની સર્વપ્રથમ અને અત્યાધુનિક ફૂડ લેબોરેટરી (Food Testing Laboratory) બનાવા જઈ રહી છે. આ પ્રોજેક્ટ રાજકોટ મહાનગરપાલિકા (RMC) દ્વારા હાથ ધરવામાં આવ્યો છે, જેનાથી સમગ્ર સૌરાષ્ટ્રના ખાદ્ય પદાર્થોના સેમ્પલ તપાસવાની સુવિધા ઘર આંગણે ઉપલબ્ધ થશે.

રાજકોટ મ્યુનિસિપલ કોર્પોરેશનના ફૂડ વિભાગ દ્વારા લેવામાં આવતા ખાદ્ય નમૂનાઓ હાલમાં બરોડા સરકારી લેબમાં વિશ્લેષણ માટે મોકલવામાં આવતા હોય છે, પરંતુ તાપસ અર્થે મોકલેલ સેમ્પલનો રિપોર્ટ આવતા એકથી બે મહિના સમય લાગે છે. આથી અખાદ્ય પદાર્થ તાપસ તરત થઈ શકતી



નથી. જેના લીધે સૌરાષ્ટ્ર માટે ફૂડ લેબોરેટરીની માંગ ઘણા સમયથી કરવામાં આવી હતી. આ મંજૂરી મળી જતાં હવે કરોડોના ખર્ચે નાના મોવા થી કાલાવડ રોડ બાજુના વિસ્તારમાં ફૂડ લેબોરેટરી, આરોગ્ય કેન્દ્ર તથા મેલેરિયા સેન્ટર સહિતનું બિલ્ડીંગ તૈયાર થશે. હાલ આ બાબતે ટેન્ડર પ્રક્રિયા હાથ ધરવામાં આવી છે.

સૌરાષ્ટ્રની આઠ મહાનગરપાલિકાઓ તેમજ નગરપાલિકાઓના ફૂડ વિભાગ દ્વારા લેવાતા ખાદ્ય પદાર્થના સેમ્પલોની લેબ ચકાસણી હાલ બરોડા ખાતે થઈ રહી છે. આ એક માત્ર લેબમાં કાયમી સેમ્પલો ખુબ જ મોટા

પ્રમાણમાં આવતા હોવાથી સમયસર રિપોર્ટ મળતા નથી. જેના લીધે સૌરાષ્ટ્રમાં એક લેબોરેટરીની જરૂરીયાત છે તેવી રજૂઆત ઘણા સમયથી સરકારમાં કરવામાં આવેલ હતી. ગુજરાત સરકાર ને આ રજૂઆત યોગ્ય લાગતા અંતે મંજૂરી મળ્યાનું જાણવા મળેલ છે. એસ્ટીમેન્ટનું ટેન્ડર પ્રસિદ્ધ કરવામાં આવ્યું છે. જે કાર્યવાહી પૂર્ણ થયા બાદ ફૂડ લેબોરેટરીનું બાંધકામ શરૂ કરવામાં આવશે.

આ મુદ્દે જાણવા મળેલ છે કે રાજકોટ ઉપરાંત અન્ય મહાનગરપાલિકાઓ તથા નગરપાલિકાઓના ફૂડ વિભાગ દ્વારા લેવાતા સેમ્પલની ચકાસણી હવે ઘર આંગણે થઈ શકશે. જો તપાસની પ્રક્રિયા ઝડપી રહેશે તો સમયસર અખાદ્ય પદાર્થનો રિપોર્ટ મળવાથી વેચાણ કરતાં વિરૂદ્ધ પણ ઝડપથી પગલાં લઈ શકાશે. રાજકોટ ખાતે તૈયાર થનાર ફૂડ લેબોરેટરી સૌરાષ્ટ્રની આઠ મહાનગરપાલિકાઓ તેમજ નગરપાલિકાઓ માટે ખુબ જ ફાયદાકારક રહેશે.

જ્યારે ફૂડ વિભાગ સમયાંતરે ચેકિંગ કરતા હોય ત્યારે કોઈ શંકાસ્પદ સેમ્પલ જણાશે, ત્યારે વધુ ઊંડાણપૂર્વકની તપાસ માટે તેને નવી બનનારી આ હાઈટેક લેબમાં મોકલવામાં આવશે. તેથી ઝડપથી તેની તપાસ કરીને આગળની કાર્યવાહી કરી શકાય. તેમજ લોકોને શુદ્ધ અને આરોગ્યને ફાયદાકારક ખાદ્ય ચીજ વસ્તુ મળી રહે તે માટે સરકાર હરહંમેશ કડ્ડીબદ્ધ છે.

## દેશી ઇન્ડસ્ટ્રીના સર્ટિફિકેશન્સ 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

**Accumax**  
CHEMICAL LABORATORIES  
*The Bless of Science...*

**ટેસ્ટીંગ | ટ્રેનિંગ | કન્સલ્ટન્સી**

**ગુણવત્તા તેમજ ભેળસેળની ચકાસણી**

AN ISO 9001 : 2015 CERTIFIED LABORATORIES

**કેમીકલ તેમજ માઈક્રો બાયોલોજીકલ ટેસ્ટીંગ**

**ફૂડ પ્રોડક્ટમાં ન્યૂટ્રીશનવેલ્યુ, સેલ્ફ લાઈફ તેમજ એક્ષપોર્ટ માટેના જરૂરી ટેસ્ટીંગ...**

<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ નમકીન</li> <li>➤ ફરસાણ</li> <li>➤ ખાખરા</li> <li>➤ ફરાળી લોટ</li> <li>➤ લોટ</li> <li>➤ બેસન</li> <li>➤ ફાઈબ્રસ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ ઘી</li> <li>➤ પનીર</li> <li>➤ મીઠાઈ</li> <li>➤ આઈસ્ક્રીમ</li> <li>➤ જામ, જેલી</li> <li>➤ બેકરી પ્રોડક્ટ</li> <li>➤ અનાજ-કઠોળ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ અથાણા</li> <li>➤ મધ</li> <li>➤ મસાલા</li> <li>➤ ખાદ્યતેલ</li> <li>➤ પાણી</li> <li>➤ બેવરેજીસ</li> <li>➤ ચા-કોફી</li> </ul>
--	--	---

**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**

# પશ્ચિમ બંગાળનું લોકપ્રિય સ્ટ્રીટ ફૂડ ઝાલમુરી વિશે જાણીએ

ખીચડી, કઢી, ઢોકળાના શોખીન વડાપ્રધાન નરેન્દ્ર મોદી જ્યારે પણ કોઈ રાજ્યની મુલાકાતે જાય છે, ત્યારે ત્યાંની સ્થાનિક સંસ્કૃતિ અને ખાનપાન સાથે એકાત્મ સાધવાનો પ્રયાસ ચોક્કસ કરે છે. તાજેતરમાં પશ્ચિમ બંગાળના ઝારગ્રામમાં ચૂંટણી પ્રચાર દરમિયાન પીએમ મોદીનો એક વીડિયો સોશિયલ મીડિયા પર ખૂબ વાયરલ થયો, જેમાં તેઓ રસ્તા કિનારે બધાસ સાથે આનંદથી 'ઝાલમુરી'નો સ્વાદ માણી રહ્યા હતા. આ ઘટનાએ ફરી એકવાર બંગાળની આ લોકપ્રિય વાનગી અને તેના ગહન સાંસ્કૃતિક કનેક્શનને ચર્ચામાં લાવી દીધું છે.

ઝાલમુરી શું?

'ઝાલમુરી' શબ્દ બે બંગાળી શબ્દોનો બનેલો છે: 'ઝાલ' એટલે કે તીખું અથવા મસાલેદાર અને 'મુરી' એટલે કે મમરા. દેખાવમાં તે આપણે ત્યાં મળતી ભેળ જેવી લાગે છે, પરંતુ તેનો સ્વાદ અને બનાવવાની રીત તેને તદ્દન અલગ પાડે છે. તે મમરા, ચણા, કાચી ડુંગળી, ટામેટાં, લીલાં મરચાં, બાફેલા બટાકા, ખાસ મસાલા અને લીંબુના રસના મિશ્રણથી બને છે. પરંતુ તેની અસલી ઓળખ તેમાં વપરાતા 'કાચા સરસવના તેલ' (Mustard Oil) થી આવે છે, જે તેને એક તીખો અને વિશિષ્ટ સ્વાદ આપે છે.

પીએમ મોદીનો 'દેશી અંદાજ' :

ઝારગ્રામના રસ્તા પર પીએમ મોદીએ જ્યારે આ નાસ્તો કર્યો ત્યારે તેમનો અંદાજ એક સામાન્ય નાગરિક જેવો હતો. તેમણે ન માત્ર ઝાલમુરીનો આનંદ લીધો, પરંતુ ત્યાં હાજર સ્થાનિક મહિલાઓ અને કાર્યકરો સાથે હળવી પળો પણ માણી. તેમણે રમૂજમાં એમ પણ કહ્યું હતું કે, 'હું ડુંગળી ખાઉં છું, દિમાગ નહીં.' આ એક નાનકડી ઘટના દ્વારા તેમણે બંગાળની પ્રજાના દિલ જીતવાનો પ્રયાસ કર્યો અને સંદેશ આપ્યો કે તેઓ બંગાળની માટી અને તેની પરંપરાઓથી વાકેફ છે.

ઝાલમુરીનું ઐતિહાસિક કનેક્શન :

ઝાલમુરીનો ઇતિહાસ પશ્ચિમ બંગાળ અને ખાસ કરીને કોલકાતા ના વિકાસ સાથે જોડાયેલો છે. એવું માનવામાં આવે છે કે બીજા વિશ્વયુદ્ધ દરમિયાન, જ્યારે બિહાર અને ઉત્તર પ્રદેશના શ્રમિકો કામની શોધમાં કોલકાતા આવ્યા, ત્યારે તેઓ તેમની સાથે મુરી (મમરા) ખાવાની આદત લાવ્યા હતા. ધીમે-ધીમે બંગાળી મસાલા અને સરસવના તેલના મિશ્રણથી આ એક લોકપ્રિય સ્ટ્રીટ ફૂડ બની ગયું. તે સસ્તું, ઝડપી અને ભૂખ સંતોષનારું હોવાથી મધ્યમ વર્ગ અને મજૂર વર્ગમાં અત્યંત લોકપ્રિય બન્યું.

**ધીમી ગતિએ સતત  
ચાલતા રહો, સમય  
ક્યારે વળાંક લેશે એ  
ખબર નહિ પડે, જે મમરા  
ગઘકાલે લારી પર હતા,  
એ આજે દેશની  
હેડલાઇન છે.**

બંગાળી સંસ્કૃતિની ઓળખ :

બંગાળમાં ઝાલમુરી માત્ર પેટ ભરવાનું સાધન નથી, પણ તે સ્ટ્રીટ ફૂડનું અભિન્ન અંગ છે. રેલવે સ્ટેશન હોય, બસ સ્ટેન્ડ હોય કે ગલીનો નાકો, ઝાલમુરી વેચનાર તેના ડબ્બા સાથે અચૂક જોવા મળે છે. તેને અખબારના કાગળમાંથી બનાવેલા નળાકાર પાત્રમાં (જેને 'ઠોંગા' કહેવાય છે) પીરસવામાં આવે છે, જે તેની ઓળખ છે.

વૈશ્વિક સ્તરે ઝાલમુરી :

પશ્ચિમ બંગાળમાં ઝાલમુરી માત્ર ખાધ પદાર્થ નથી, પરંતુ ત્યાંની સંસ્કૃતિનો એક ભાગ છે. બંગાળ સાથેનો અતૂટ સંબંધ છે. કોલકાતાની ગલીઓમાં ફરતી વખતે ઠેર-ઠેર ઝાલમુરી વેચનારા લોકો જોવા મળે છે. બંગાળમાં ચોખાનું ઉત્પાદન મોટા પ્રમાણમાં થાય છે, તેથી મમરા અને તેમાંથી બનતી વાનગીઓ ત્યાં ખૂબ જ સામાન્ય છે. ઇતિહાસ મુજબ, બ્રિટિશ શાસનકાળ દરમિયાન આ વાનગીને મસાલાઓ સાથે નવો ઓપ મળ્યો હતો. બ્રિટિશરોને પણ આ ચટાકેદાર સ્વાદ ખૂબ જ પસંદ પડતો હતો. આજે ઝાલમુરી માત્ર બંગાળ કે ભારત પૂરતી મર્યાદિત નથી રહી. લંડનની ગલીઓમાં ઝાલમુરી એક્સપ્રેસ નામે આ નાસ્તો વેચાય છે અને વિદેશીઓ પણ તેના દીવાના છે. જ્યારે દેશના વડાપ્રધાન પોતે આવી વાનગીનો સ્વાદ માણે છે, ત્યારે તે વૈશ્વિક સ્તરે 'લોકલ ફોર વોર્લ્ડ' અભિયાનને પણ બળ આપે છે.

નિષ્કર્ષ :

પીએમ મોદીનું ઝાલમુરી કનેક્શન એ માત્ર ખાવાની વાત નથી, પરંતુ તે એક સાંસ્કૃતિક સેતુ છે. રાજનીતિના ગરમાગરમ માહોલમાં, ઝાલમુરી જેવી તીખી-મીઠી વાનગી દ્વારા લોકો સાથે સીધો સંવાદ સાધવાની આ રીત પીએમ મોદીની એક અલગ છબી ઉપસાવે છે. તે સાબિત કરે છે કે ગમે તેટલી મોટી સત્તા પર હોવા છતાં, માણસ પોતાની માટીના સ્વાદથી ક્યારેય દૂર નથી રહી શકતો.



## ઝાલમુરી બનાવવા માટે જરૂરી સામગ્રી



ઝાલમુરી બનાવવા માટે વધારે કંઈ જોઈશે નહીં. ઘરમાં રહેલી વસ્તુઓથી જ તમે આ તૈયાર કરી શકો છો.

મમરા : ૨ કપ

બાફેલા બટાકા : ૧/૨ કપ (બારીક સમારેલા)

બારીક સમારેલા ડુંગળી, ટામેટા અને કાકડી :

૧/૨ કપ

પલાળેલા અથવા બાફેલા કાળા ચણા : ૨ ચમચી

બારીક સમારેલા લીલા મરચા : સ્વાદ મુજબ

૧ ચમચી કેરીનું અથાણાનું તેલ (સરસવનું તેલ)

નમકીન, સેવ, ચણાચોર : ૧/૨ કપ

મસાલા: કાળું મીઠું, શેકેલું જીરું પાવડર, ચાટ

મસાલો અને લીંબુનો રસ વગેરે જરૂરીયાત અનુસાર.

બનાવવાની રીત :

એક મોટા બાઉલમાં, સમારેલા બટાકા, ડુંગળી, ટામેટા, કાકડી, લીલા મરચા અને ચણા ઉમેરો. ત્યાર બાદ તેમાં કાળું મીઠું, જીરું પાવડર અને ચાટ મસાલો ઉમેરો.

હવે, સૌથી જરૂરી ઘટક - સામાન્ય રીતે અથાણા માટે વપરાતું સરસવનું તેલ - ઉમેરો અને સારી રીતે મિક્સ કરો.

છેલ્લે, મમરા, ચણાખેર અને નારિયેળના ટુકડા ઉમેરીને સારી રીતે મિક્સ કરી લો. ઉપરથી થોડો લીંબુનો રસ નીચોવીને તરત જ પીરસો. ઝાલમુરી બનાવીને તરત જ ખાવી જોઈએ નહિતર મમરા પોચા પડી જાય તો તેનો સ્વાદ બદલી જાય છે.

Jiriva®

હોટેલ-રેસ્ટોરન્ટ, ફાસ્ટફૂડ તેમજ કેટર્સના ધંધાર્થીઓ માટે ઉપયોગી



Grevy Machine



Potato Peeler Machine



S.S. Mini Flour Mill 1HP



Mixer Grinder

Jar Capacity : 3ltr., 5ltr., 10ltr., 14ltr.



Chilly Cutter



Coconut Cutting Machine

Mfg. of All Type Food Processing Machinery

**BALAJI**  
ENTERPRISE

+91 97272 40932

New Parmeshwar, Street No.1,  
Atika Fatak, Dhebar Road, Rajkot.

© Balaji Mihar

# મોકે પે મારા ચોકા બાલાજી વેફર્સે ઝાલમુરી લોન્ચ કરી



Kitne  
ka hai

પીએમ મોદીએ બંગાળમાં ઝાલમુરીનો જે રીતે સ્વાદ માણ્યો, તેને ખોળે રાજકોટની પ્રખ્યાત નમકીન બ્રાન્ડ બાલાજી વેફર્સ (Balaji Wafers) એ એક જબરદસ્ત બિઝનેસ તક ઝડપી લીધી છે. પીએમ મોદીના એ વાચરલ વીડિયોના ગણતરીના ટિપ્પણોમાં જ કંપનીએ ગ્રાહકો માટે અસલી બંગાળી સ્વાદ ધરાવતું ઝાલમુરી (Jhal Muri) પેકેટ લોન્ચ કરી દીધું છે.

(૧) એક સ્માર્ટ બિઝનેસ મૂવ : સામાન્ય રીતે કોઈ નવી પ્રોડક્ટ માર્કેટમાં લાવવા માટે કંપનીઓ મહિનાઓ સુધી રિસર્ચ અને માર્કેટિંગ કરે છે, પરંતુ બાલાજી વેફર્સે સાબિત કરી દીધું કે 'મોકે પર ચોકા' કેવી રીતે મારવો. પશ્ચિમ બંગાળના પ્રવાસ દરમિયાન જ્યારે વડાપ્રધાન મોદીએ રસ્તા પર ઉભા રહીને ઝાલમુરી ખાધી, ત્યારે તે માત્ર એક રાજકીય ક્ષણ ન રહેતા દેશભરમાં એક ટ્રેન્ડ બની ગઈ.

(૨) ટ્રેન્ડને ઓળખવાની ક્ષમતા : બાલાજી વેફર્સના માલિક ચંદુભાઈ વિરાણી કહે છે કે, ગુજરાતીઓ હમેશા તક ઓળખવામાં માહિર હોય છે. પીએમ મોદીએ ઝાલમુરી ખાધી એટલે લોકોમાં આ વાનગી પ્રત્યે જિજ્ઞાસા વધી. કંપનીએ તરત જ આ તકનો ઉપયોગ કર્યો અને લોકોની આ જિજ્ઞાસાને પ્રોડક્ટમાં બદલી નાખી.

(૩) કિંમત અને પેકેજિંગ : બાલાજીએ આ નવી ઝાલમુરીને સામાન્ય માણસ પણ ખરીદી શકે અને ખાઈ શકે તે હેતુ થી તેના પેકેટની કિંમત માત્ર રૂ. ૫ અને રૂ. ૧૦ રાખવામાં આવી છે. એકદમ વ્યાજબી કિંમત હોવાને કારણે વિદ્યાર્થીઓ, મુસાફરો અને બજેટ-લક્ષી ગ્રાહકોમાં અત્યંત લોકપ્રિય બની રહી છે.

(૪) કેવો છે સ્વાદ અને સામગ્રી? : બાલાજીએ ઝાલમુરીના પેકેજડ સ્વરૂપમાં પણ અસલી બંગાળી સ્ટ્રીટ ફૂડ જેવો સ્વાદ આપવાનો પ્રયત્ન કર્યો છે. આ પેકેટમાં મમરા, સેવ અને સીંગદાણા, ચટપટો મસાલો, લીંબુ અને સરસવના તેલ (જે ઝાલમુરીની ઓળખ છે) આ બધી પ્રોડક્ટનો ઉપયોગ કરીને ઓરીજનલ સ્વાદ આપવાનો પ્રયત્ન કરેલ છે.

(૫) બંગાળમાં વિસ્તરણનો પ્લાન : પીએમ મોદીના આ કનેક્શન પછી કંપની હવે પશ્ચિમ બંગાળમાં પણ પોતાનો પગપેસારો મજબૂત કરવા માંગે છે. આગામી થોડા સમયમાં તેઓ બંગાળમાં પોતાનો એક પ્લાન્ટ (મેન્યુફેક્ચરિંગ યુનિટ) સ્થાપવાની પણ યોજના બનાવી રહ્યાં હોય એવું પણ જાણવા મળેલ છે.

(૬) માર્કેટિંગ : બાલાજી વેફર્સે કોઈપણ મોટા જાહેરાત ખર્ચ વિના 'લોકલ ફોર વોકલ' વલણને અપનાવ્યો છે. આમ પણ જ્યારે દેશના વડાપ્રધાન કોઈ ચીજવસ્તુને અજાણતા પણ પ્રમોટ કરે છે, ત્યારે તે પ્રોડક્ટ લોકોના મનમાં જલ્દી ધર કરી જાય છે. બાલાજીએ બંગાળી સ્વાદને ગુજરાતી બિઝનેસ માઈન્ડ સાથે ખોડીને એક નવો અધ્યાય શરૂ કર્યો છે. આમ પણ મોદીજી તો હરહંમેશ 'લોકલ ફોર વોકલ' માટે કંઈક તો આઈડીયા આપતા જ રહે છે.

નિષ્કર્ષ : બાલાજી વેફર્સની આ સફળતા એ વાતનો પુરાવો છે કે આજના ડિજિટલ યુગમાં જે કંપની ઝડપથી નિર્ણય લે છે, તે જ માર્કેટમાં ટકી શકે છે. હવે ગુજરાત થી લઈને બંગાળની ગલીઓ સુધી લોકો બાલાજી ઝાલમુરીનો સ્વાદ માણી શકશે. આ છે એક ગુજરાતી બીઝનેસમેનની બીઝનેસ કરવાની અનોખી ટેકનીક.

**TM PIPALIYA®**  
CONSULTANCY

**શું તમે ફૂડ  
બિઝનેસ શરૂ કર્યું?**

તો કાયદેસર ઓળખ માટે  
FSSAI રજિસ્ટ્રેશન જરૂરી છે.

- Food License (FSSAI)
- Trademark
- ISO Certificate
- Spice Bord Certificate
- Apeda Certificate
- Halal Certificate
- GMP Certificate
- USFDA Certificate
- HACCP Certificate
- Koshar Certificate

94299 01218

www.tmpipaliyaconsultancy.com

હુની વાત  
માસિક

# योगी सरकार की बड़ी पहल, 'एक जनपद एक व्यंजन' योजना को दी मंजूरी

प्रदेश के सूक्ष्म, लघु एवं मध्यम उद्यम, खादी एवं ग्रामोद्योग, रेशम उद्योग, हस्तकला एवं वस्त्रोद्योग मंत्री राकेश सचान ने मंत्रिपरिषद के निर्णयों की जानकारी देते हुए बताया कि योगी सरकार ने 'एक जनपद एक उत्पाद' (ODOP) की सफलता के बाद अब एक जनपद एक व्यंजन (ODOP & Food) योजना को मंजूरी दे दी है।

मंत्री सचान ने बताया कि इस महत्वाकांक्षी योजना का उद्देश्य प्रदेश के प्रत्येक जनपद के पारंपरिक एवं विशिष्ट व्यंजनों को राष्ट्रीय और अंतरराष्ट्रीय स्तर पर पहचान दिलाना है। इसके अंतर्गत जनपदवार प्रसिद्ध व्यंजनों का चिह्नंकन कर उन्हें संरक्षित, सुरक्षित एवं मानकीत किया जाएगा। साथ ही उनकी गुणवत्ता सुधार, पैकेजिंग, ब्रांडिंग एवं शेल्फ लाइफ बढ़ाने पर विशेष ध्यान दिया जाएगा।

उन्होंने कहा कि योजना के तहत संबंधित कारीगरों, हलवाईयों, खाद्य उद्यमियों एवं श्रमिकों को तकनीकी प्रशिक्षण दिया जाएगा तथा उन्हें विभिन्न मेलों, फेस्टिवल एवं प्रदर्शनियों के माध्यम से बाजार उपलब्ध कराया जाएगा। इससे न केवल पारंपरिक व्यंजनों को नई पहचान मिलेगी, बल्कि रोजगार सृजन और कारीगरों की आय में भी वृद्धि होगी।

मंत्री सचान ने बताया कि योजना के

क्रियान्वयन के लिए जनपद स्तर पर जिलाधिकारी की अध्यक्षता में समिति गठित की जाएगी, जिसमें विश्वविद्यालयों, तकनीकी संस्थानों, खाद्य विभाग एवं पर्यटन विभाग के प्रतिनिधियों को शामिल किया जाएगा। यह समिति स्थानीय स्तर पर सुझाव लेकर व्यंजनों का चयन और विकास सुनिश्चित करेगी। उन्होंने कहा कि सरकार द्वारा इस योजना के लिए वित्तीय सहायता भी प्रदान की जाएगी, जिसके अंतर्गत उद्यमियों को २५ प्रतिशत तक अनुदान (अधिकतम २० लाख रुपये) दिया जाएगा। वित्त वर्ष २०२६-२७ के बजट में इस योजना हेतु १५० करोड़ रुपये का प्रावधान किया गया है।

मंत्री सचान ने यह भी जानकारी दी कि प्रदेश के खाद्य विक्रेताओं एवं हलवाईयों का एक राज्यस्तरीय सम्मेलन शीघ्र ही लखनऊ में आयोजित किया जाएगा, जिसमें तकनीकी सत्रों के माध्यम से पैकेजिंग, गुणवत्ता एवं आधुनिक विपणन की जानकारी दी जाएगी तथा पारंपरिक व्यंजनों की प्रदर्शनी भी लगाई जाएगी।

मंत्री राकेश सचान ने कहा कि योगी सरकार प्रदेश में 'ब्रांड यूपी' की अवधारणा को मजबूत करने के लिए निरंतर कार्य कर रही है। 'एक जनपद-एक व्यंजन' योजना से प्रदेश की पारंपरिक विरासत को नई पहचान मिलेगी तथा औद्योगिक विकास को गति प्राप्त होगी।



सामग्री :

- १ कप आम का गूदा (अल्फांसो बेहतर)
- १ कप मिल्क पाउडर, १/२ कप ताजी मलाई,
- १/२ कप कंडेन्स मिल्क
- २ बड़े चम्मच सूखा नारियल
- २ बड़े चम्मच चीनी (स्वाद अनुसार)
- १/२ छोटी चम्मच इलायची पाउडर
- कुछ केसर धागे (गर्म दूध में भिगोए हुए)
- २ बड़े चम्मच कटे हुए ड्राई फ्रूट्स
- १ छोटी चम्मच घी

विधि : बेस तैयार करे रू पै न में घी डालकर आम का गूदा ३-४ मिनट धीमी आंच पर पकाएं।

मलाई मिलाएं : इसमें मलाई डालकर थोड़ा गाढ़ा होने तक पकाएं।

मिल्क पाउडर डालें : धीरे-धीरे मिल्क पाउडर डालें और लगातार चलाते रहें।

स्वाद बढ़ाएं : कंडेन्स मिल्क, चीनी, इलायची पाउडर और केसर दूध मिलाएं।

मिक्सचर पकाएं : जब मिश्रण पै न छोड़ने लगे तब गैस बंद करें।

नारियल व ड्राई फ्रूट्स : इसमें सूखा नारियल और आधे ड्राई फ्रूट्स मिलाएं।

ठंडा करें : हल्का ठंडा होने दें।

लड्डू बनाएं : हाथ में घी लगाकर गोल लड्डू बनाएं।

गार्निश : ऊपर से ड्राई फ्रूट्स और केसर से सजाएं।

## FSSAI West Region Seizes Misbranded 'Alkaline Water' for Use of Non-Permitted Ingredients and Labelling Violations

The Western Regional Office of the Food Safety and Standards Authority of India West Region has initiated significant enforcement action against a manufacturer of Alkaline Water, following a consumer complaint registered through the Food Safety Connect portal.

The complaint, which highlighted a failure by the Food Business Operator (FBO) to address grievances, prompted a post-license inspection of the company's manufacturing unit in Savli, Vadodara, Gujarat. During the inspection, it was found that the product name was not present on the front of the packaging, declaration of ingredients was missing, and black



particles within the finished product were visible.

Further technical scrutiny revealed multiple non-compliances, such as unexplained blackish-brown coloration, the presence of sediments, and contradictory descriptions between the primary and secondary packaging. In response to the seriousness of these findings, regulatory officials seized stocks valued at approximately INR 31.61 lakh and initiated formal proceedings

under the Food Safety and Standards (FSS) Act, 2006.

Subsequent laboratory analysis confirmed the presence of fulvic acid, a substance not permitted under current FSSAI regulations. Investigations established that this ingredient originated from the addition of black mineral substances and was not inherent to the raw or processed water, confirming a clear violation of established safety standards.

FSSAI reiterates its steadfast commitment to ensuring that all food products available to the public are safe, wholesome, and accurately labelled.



**अब रोटी बनाना  
 और भी आसान**

**Roti / Chapati  
 Making Machine**



**Flour Kneading Machine**



**Dough Ball Cutting Machine**



**Roti / Chapati Making Machine**

**RICHLINE KITCHEN EQUIPMENT**

® Pavitram Ind. Area, B/h. Madhuvan Way Bridge, ☎ richlinekitchenequipment@gmail.com  
 Opp. HP Petrol Pump, Lothada, Rajkot, Gujarat. 🌐 www.richlinekitchenequipment.com

**Contact us**

**+91 88497 75480**

**+91 91570 12379**

**ISO 9001 : 2015  
 CERTIFIED COMPANY**

**Follow us**





**Envitro**  
LABORATORIES  
ESTD. 2007

THE LEADING  
ED & E  
SCIENCE



## ONE LAB. ENDLESS TESTING SOLUTIONS

AT ENVITROLABS, WE PROVIDE  
ISO/GOVT. OF INDIA APPROVED  
TESTING SERVICES ACROSS  
MULTIPLE INDUSTRIES

**Envitro Laboratories Pvt. Ltd.**

6- Naval Nagar, Mavdi Main Road,  
Rajkot(Guj)-360004

### 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

BOOK YOUR  
**TESTING SERVICE**  
TODAY!

Connect With Us:

+91 99042 27274  
+91 92271 33993



**ENVITRO**  
TECHNOMECH  
Crafting Uniqueness

ઝડપી | સ્વચ્છ | વિશ્વસનીય

## Milk Pasteurization Machine

Envitro Technomech નું Milk Pasteurization Plant - દૂધ, જ્યુસ અને શિરપ માટે સુરક્ષિત, કાર્યક્ષમ અને સ્વચ્છ Pasteurization સુનિશ્ચિત કરે છે.



**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



**માવડી  
પાપડ**

## ગુજરાતના સુપ્રસિદ્ધ ઘઉંના ખીચીયા પાપડ



### અમારી પ્રોડક્ટ

- ◆ રેગ્યુલર સાદા પાપડ
- ◆ રેગ્યુલર જુરા પાપડ
- ◆ બાજરી મસાલા પાપડ
- ◆ મરી મસાલા પાપડ
- ◆ જુરા રાઈસ ચોખા પાપડ
- ◆ ઝડદ પાપડ

ફક્ત  
₹-3/-\*



Customer Care

85 11 34 34 66 | 95 37 00 29 25

ગુજરાતના દરેક સેન્ટરમાં  
ડિસ્ટ્રીબ્યુટર નીમવાના છે...



# ભારતમાં ચાની મૂલ્ય શૂંખલામાં ટ્રેસિબિલિટી અને ગુણવત્તામાં નવીનતા

## ઉદ્યોગસાહસિકની વાત

કર્ણાટકની ચા બ્રાન્ડ આચરન કેટલના પ્રતિનિધિ ધીરજ અર્જુન કે એસ જણાવે છે કે, કંપની ચા પુરવઠા શૂંખલામાં પારદર્શિતા, ટ્રેસિબિલિટી અને ગુણવત્તાયુક્ત સોર્સિંગ પર કેવી રીતે ધ્યાન કેન્દ્રિત કરે છે તે વિશે માહિતી શેર કરી. આચરન કેટલ ચાની ત્રણ મુખ્ય શ્રેણીઓ પ્રદાન કરે છે: આસામમાંથી મેળવેલી CTC (કશ, ટીચર, કર્લ) પદ્ધતિથી બનેલી ચા, વિવિધ ફ્લેવરવાળી અને લીલી ચા, અને 'સંજીવની' નામની લીલી ચાની એક વિશિષ્ટ શૂંખલા. ગુણવત્તાયુક્ત સંસાધન પ્રાપ્તિ કંપનીના મોડેલનું કેન્દ્રબિંદુ છે. કંપનીનું મુખ્ય કાર્યાલય કર્ણાટકના બેંગલુરુમાં આવેલું છે, જ્યારે પ્રોસેસિંગ સુવિધાઓ કાચા માલના પ્રાપ્તિ પ્રદેશોની નજીક આસામમાં અને તમિલનાડુના નીલગીરીમાં આવેલી છે. તે રેઈનફોર્સ્ટ એલાયન્સ, હેસેપ (જોખમ વિશ્લેષણ અને જટિલ નિયંત્રણ બિંદુઓ) અને ISO (આંતરરાષ્ટ્રીય માનકીકરણ સંસ્થા) સહિતના અનેક પ્રમાણપત્રો ધરાવે છે.

હાથથી 'બે પત્તી અને એક કર્ણી' તોડવામાં વધુ મહેનત લાગે છે અને ઉત્પાદન



ઓછું આવે છે, પરંતુ તેનાથી ચાનો એક વધુ સારો કપ બને છે,

ગુણવત્તાના ઘોરણો જાળવવા માટે, કંપની આસામ અને નીલગીરીમાં કૃષિ અધિકારીઓને તેનાત કરે છે, જેઓ સીધા ખેડૂતો સાથે કામ કરીને ખેતીની પદ્ધતિઓ, જંતુનાશક દવાઓના ઉપયોગ અને ચા વીણવાની તકનીકો પર તાલીમ આપે છે. નેટવર્કમાં જોડાતા નવા ખેડૂતો ગુણવત્તાના

નિર્દેશોનું પાલન સુનિશ્ચિત કરવા માટે એકથી બે મહિનાનું માર્ગદર્શન અને નિરીક્ષણ મેળવે છે.

આચરન કેટલે ચાની પુરવઠા શૂંખલામાં પારદર્શિતા વધારવા માટે QR કોડ આધારિત ટ્રેસિબિલિટી સિસ્ટમ દાખલ કરી છે. દરેક છૂટક ચાના પેકેટ પર એક અનોખો QR કોડ હોય છે, જે ગ્રાહકોને ચાના બગીચાથી ચાના કપ સુધીની તેની સમગ્ર યાત્રા શોધી કાઢવામાં મદદ કરે છે. QR કોડ સ્કેન કરવાથી ગ્રાહકો નીચેની વિગતવાર માહિતી મેળવી શકે છે:

- ખેડૂતનું નામ,
- ખેતરનું જિઓ-ટેગ કરેલું સ્થાન,
- ચોક્કસ તારીખ અને સમય તોડવાનો
- પાંદડા ફેક્ટરી પહોંચ્યા તે સમયે, અને ખેતી પદ્ધતિઓની વિગતો, જેવી કે જંતુનાશક દવાઓનો ઉપયોગ.

આ ડિજિટલ ટ્રેસિબિલિટી મોડેલ ગ્રાહકનો વિશ્વાસ મજબૂત કરે છે અને સમગ્ર મૂલ્ય શૂંખલામાં જવાબદેહીને પ્રોત્સાહન આપે છે.

આહાર ૨૦૨૬ માં પ્રથમ વખત ભાગ લેતાં, કંપની આ પ્રદર્શનને તેના ટ્રેસેબલ ચા મોડેલને વિશાળ પ્રેક્ષકો સમક્ષ રજૂ કરવાની તક તરીકે જુએ છે. સમર્પિત પ્રયાસો દર્શાવે છે કે કેવી રીતે ડિજિટલ ટ્રેસિબિલિટી, ખેડૂત- કેન્દ્રિત સોર્સિંગ અને ગુણવત્તા-સંચાલિત કિંમત નિર્ધારણ કૃષિ મૂલ્ય શૂંખલાઓને નવો આકાર આપી શકે છે, જ્યારે ગ્રાહકોને વિશ્વાસ વધુ મજબૂત બનાવે છે. (આહાર-૨૦૨૬)



## 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

# KONARK®

- 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.

**Pouch Packing, Mixer, Liquid & Pest Filling, Continue Beg Sealing, Vaccum Pack & Lathe Machine .**



**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**



**Chain Conveyer Use 1 Pic Packing Machine**



**Mixer Machine M.S./ Full S.S.**



**Mixer Machine : Ues For Tea, Namkin, Washing Powder, Spices, Granul Etc. Capacity - 50, 100, 250 And 500 Kg.**



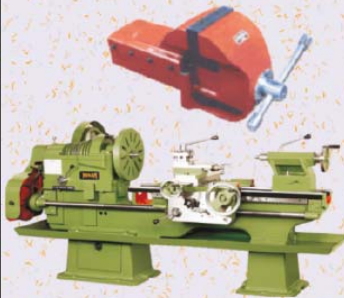
**Pneumatic Pouch Packing machine**  
Cap.10 to 500 gr.



**Filling Machine Two Head**  
Cap.50 to 500 gr.

## 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.



**Fri & Roasted Pan**  
Size 900mm, 1200mm & 1500mm



**Roll Winder Machine**  
Size 400mm or as per Requirement

## 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**

# ફૂડ ટેકનોલોજી : કારકિર્દી સાથે ઉજ્જવળ ભવિષ્ય

આજના સમયમાં, ફૂડ ઉદ્યોગનો વ્યાપક વિકાસ થયો રહ્યો છે. આ ઉદ્યોગ ફક્ત લોકોની આહાર જરૂરિયાતો જ પૂર્ણ કરતો નથી, પરંતુ લાખો લોકોને રોજગાર પણ પૂરો પાડે છે. જો તમે આ ક્ષેત્રમાં કારકિર્દી બનાવવા માંગતા હો, તો તમારે ૧૨મું ધોરણ પૂર્ણ કર્યા પછી ફૂડ ટેકનોલોજી સંબંધિત અભ્યાસક્રમ લેવો જ જોઈએ.

સમય જતાં, આપણી આહારની આદતોમાં નોંધપાત્ર ફેરફારો થયા છે. આજે, લોકો પ્રોસેસ્ડ ફૂડને વધુને વધુ પસંદ કરે છે. આ જ કારણ છે કે ફૂડ ઉદ્યોગ આટલા મોટા પાયે વિસ્તરી રહ્યો છે. હાલમાં, ફૂડ સેક્ટર એક એવા ઉદ્યોગમાં વિકસિત થયું છે જે લોકોની રાંધણા જરૂરિયાતોને સંતોષવા ઉપરાંત, લાખો લોકો માટે રોજગારની તકો ઉત્પન્ન કરે છે. ફૂડ ટેકનોલોજીમાં ફૂડ પ્રોસેસિંગ દ્વારા કાચા ઘટકોને ખાદ્ય સ્વરૂપમાં રૂપાંતરિત કરવામાં સામેલ બધી પ્રક્રિયાઓનો સમાવેશ થાય છે.

ફૂડ ટેકનોલોજી ક્ષેત્ર યુવાનો માટે કારકિર્દીની ઘણી સંભાવનાઓ અને તકો પ્રદાન કરે છે. એકમાત્ર જરૂર છે યોગ્ય અભ્યાસક્રમ પસંદ કરવાની છે. આ ઉદ્યોગમાં કારકિર્દી સ્થાપિત કરવા માટે, વિદ્યાર્થીઓ ૧૨મું ધોરણ પૂર્ણ કર્યા પછી સંબંધિત અભ્યાસક્રમો કરી શકે છે. અહીં, અમે આ ક્ષેત્રમાં ઉપલબ્ધ વિવિધ અભ્યાસક્રમો અને કારકિર્દી વિકલ્પો વિશે માહિતી પ્રદાન કરવાનો લક્ષ્ય રાખીએ છીએ.

વિદ્યાર્થીઓને આ ક્ષેત્રમાં કારકિર્દી બનાવવાની પુષ્કળ તકો છે. આ ક્ષેત્રમાં કેરીયર



બનાવવા માટે, વિદ્યાર્થીઓએ ૧૨મા ધોરણની પરીક્ષાઓ ભૌતિકશાસ્ત્ર, રસાયણશાસ્ત્ર, જીવવિજ્ઞાન, ગણિત, ગૃહ વિજ્ઞાન વિષયો તરીકે પાસ કરવા ફરજિયાત છે. ત્યારબાદ, વિદ્યાર્થીઓ ફૂડ સાયન્સ, રસાયણશાસ્ત્ર અથવા માઇક્રો-બાયોલોજીમાં સ્નાતકની ડિગ્રી મેળવી શકે છે. આ કોર્ષ સામાન્ય રીતે ચાર વર્ષનો હોય છે. વધુમાં, ફૂડ કેમિસ્ટ્રી, મેન્યુફેક્ચરિંગ પ્રોસેસ અને અન્ય સંબંધિત ક્ષેત્રો જેવા વિશિષ્ટ ક્ષેત્રોમાં એડવાન્સ ડિગ્રી ઉપલબ્ધ છે.

વધુમાં, ડાયેટિક્સ અને ન્યુટ્રિશન, ફૂડ સાયન્સ અને પબ્લિક હેલ્થ ન્યુટ્રિશન જેવા વિષયોમાં ડિપ્લોમા વિકલ્પો ઉપલબ્ધ છે. સ્નાતક થયા પછી, વિદ્યાર્થીઓ ઉપરોક્ત વિષયોમાં

એમ.એસ.સી. (માસ્ટર ઓફ સાયન્સ) કરી શકે છે. ફૂડ ટેકનોલોજી ક્ષેત્રમાં, વિવિધ અભ્યાસક્રમો ઉપલબ્ધ છે, જેમાં ફૂડ ટેકનોલોજીમાં બી.ટેક, બી.એસસી (ઓનર્સ), ફૂડ ટેકનોલોજીમાં એમ.ટેક, ફૂડ સાયન્સ અને ટેકનોલોજીમાં ડિપ્લોમા અને એગ્રી-બિઝનેસ મેનેજમેન્ટમાં એમબીએનો સમાવેશ થાય છે.

ફૂડ ટેકનોલોજીનો અભ્યાસક્રમ પૂર્ણ કર્યા પછી, અસંખ્ય કારકિર્દી વિકલ્પો ઉપલબ્ધ બને છે. વિદ્યાર્થીઓ ફૂડ પ્રોસેસિંગ યુનિટ, હોટલ અથવા આ ક્ષેત્ર સાથે સંકળાયેલી કંપનીઓમાં નોકરી મેળવી શકે છે. વધુમાં, આ ક્ષેત્રના વ્યાવસાયિકોની પ્રયોગશાળાઓમાં માંગ છે જ્યાં ખાદ્ય ઉત્પાદનો અને ખાદ્ય સંરક્ષણ પ્રવૃત્તિઓ પર સંશોધન કરવામાં આવે છે. આ ક્ષેત્રમાં અભ્યાસક્રમ પૂર્ણ કર્યા પછી, વ્યક્તિઓ સરળતાથી પાંચ અંકની શ્રેણીમાં પગાર મેળવી શકે છે. થોડા વર્ષોનો અનુભવ મેળવ્યા પછી આ પગાર નોંધપાત્ર રીતે વધી શકે છે. વધુમાં, જો કોઈ વ્યક્તિએ પ્રતિષ્ઠિત સંસ્થામાં તેમનો અભ્યાસક્રમ પૂર્ણ કર્યો હોય, તો તેઓ છ-અંકની શ્રેણીમાં (લાખોમાં) પ્રારંભિક પગાર મેળવી શકે છે.

આપો કોર્ષ પૂર્ણ કર્યા પછી, તમે ફક્ત નોકરી જ નહીં પણ પૂરતો અનુભવ મેળવી લીધા પછી તમારી પોતાની કંપની પણ શરૂ કરી શકો છો. સામાન્ય રોકાણ સાથે, તમે ફૂડ ટેકનોલોજીના સિદ્ધાંતો અને એપ્લિકેશનોનો ઉપયોગ કરીને તમારી પોતાની પ્રયોગશાળા સ્થાપિત કરી શકો છો અથવા વ્યવસાય શરૂ કરી શકો છો.



## ફૂડ બીઝનેસ / ઇન્ડસ્ટ્રીઝ માટે

ફૂડ પ્રોડક્ટ ડેવલપમેન્ટ, પ્રોડક્ટ પ્રોબ્લેમ સોલ્યુશન, ફૂડ મેન્યુફેક્ચરિંગ રેસીપી સાથે ટ્રેનીંગ

ફૂડ સેફ્ટી, થર્ડ પાર્ટી ઓડીટ, ક્વોલિટી ઇન્ટરનલ ઓડીટ & હાચજીન ઓડીટ

FoSTaC એડવાન્સ મેન્યુફેક્ચરિંગ/કેટરીંગ/ મિલ્ક પ્રોડક્ટ ટ્રેનીંગ, APEDA, બારકોડ રજી.

ISO - 22000 / 9001 / FSSC / BRCGS / MPEDA / USFDA / HALAL / GLOBAL GAP / CFIA REG.

ઇન હાઉસ લેબ ઇન્સ્ટોલેશન અને લેબ સ્ટાફ ટ્રેનીંગ HACCP, GMP, SCH-4 ટ્રેનીંગ

Food Safety Auditor Service in Food Serving Event

FSSAI સેન્ટ્રલ - સ્ટ્રેટ લાયસન્સ, ફેક્ટરી લાયસન્સ, કોસ્મેટિક લાયસન્સ & ઇન્ટરનેશનલ સર્ટીફિકેશન

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

Alpesh Jadvani  
+9194273 53407  
+9194290 53407

Jagdishbhai Jadvani  
+9194280 60905



Mfg.

- ◆ Goods Lifts
- ◆ Cranes
- ◆ Fabrication

● Jay Sardar Industrial Park, 1, Opp. Globe Transport Service, Dhebar Road (south), Rajkot.



# રસોડામાં રહેલી અનેક વસ્તુઓની કોઈ એકસપાયરી ડેટ હોતી નથી

આપણે જ્યારે પણ કોઈપણ પ્રોડક્ટ બજારમાંથી ખરીદીએ છીએ તેમાં તેની એકસપાયરી ડેટ ચોક્કસ લખેલી હોય છે. પછી તે વસ્તુ ખાવાની હોય કે પછી કોઈ અન્ય ઉપયોગની હોય દરેકમાં એકસપાયરી ડેટ હોય છે. એકસપાયરી ડેટ પછી એ વસ્તુઓનો કોઈ ઉપયોગ થતો નથી. તેથી તે વસ્તુઓ ફેકી દેવાની હોય છે.

પંરતુ આપણાં રસોડામાં અનેક વસ્તુઓ એવી હોય છે કે જેની એકસપાયરી ડેટ કાયરેય હોતી નથી. કેટલીક વસ્તુઓ જેટલી જૂની થાય તેટલી વધુ સારી થાય છે. તેથી તેમને ફેકી દેવાની ભૂલ ક્યારેય કરશો નહીં નહીતર પમારે પછી પસ્તાવુ પડશે. તો ચાલો અમૂક ચીજ વસ્તુઓ વિશે આપણે જાણીએ.

**ચોખા :** ચોખા માટે એવું કહેવાય છે કે તે જેટલા જૂના તેટલા સારા અને સ્વાદિષ્ટ બને છે. તેથી જ ચોખાની કોઈ એકસપાયરી ડેટ હોતી નથી. આ સફેદ ચોખાની વિશેષતા છે. પરંતુ જો તમે બ્રાઉન રાઈસનો ઉપયોગ કરો છો તો તેનો ઉપયોગ તે છ મહિનામાં જ કરવો પડશે કારણ કે તેમાં તેલની માત્રા વધુ હોવાથી તે ઝડપથી બગડે છે. પરંતુ સફેદ ચોખાની કોઈ એકસપાયરી ડેટ હોતી નથી.

**રાઈ :** લોકો રાઈના દાણાને લાંબા સમય સુધી રાખે છે કારણ કે તે બગડતા નથી. તેમાથી નીકળતું તેલ પણ બગડતુ નથી. તેથી જો આ વસ્તુઓ જૂની થઈ જાય તો તેને ફેકી દેવાની ભૂલ ન કરો. તે જૂની થાય છે ત્યારે પણ તેમના પોષક તત્વો નાશ પામતા નથી.


**અથાણું :** અથાણાને પાણીથી દૂર રાખવામાં

આવે તો તે વર્ષો સુધી બગડતું નથી. લીબુનું અથાણુ જેટલું જૂનું તેટલુ સારુ લાગે છે. જો કે તે જુનું થવાને કારણે તે કાળુ પડી જાય છે પરંતુ તેને ખરાબ માનવામાં આવતું નથી. લીબુનું જૂનું અથાણું પેટ માટે સારી દવાનું કામ કરે છે. તેથી અથાણું જુનું સમજીને ફેકવું જોઈએ નહીં.

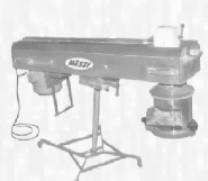
**મધ :** જો મધ અસલી હોય તો વર્ષો સુધી રાખવામાં આવે તો પણ બગડતું નથી. તે કાયરેય જામતું પણ નથી. જો મધને લાંબા સમય સુધી રાખ્યા બાદ જામી જવા લાગે અથવા બગડી જાય તો સમજી લેવાનું કે તે મધ અસલી નથી.

**મીઠુ :** મીઠુ પણ લાંબા સમય સુધી બગડતુ નથી અને તેમાં જંતુઓ પણ થતાં નથી. પાણી અસરથી તેમાં ભેજ આવી શકે છે. પરંતુ તેમ છતાં તે બગડતું નથી.


**ખાંડ :** ખાંડ પણ લાંબા સમય સુધી બગડતી નથી. પરંતુ પાણીની અસરને કારણે ભેજ ન લાગે તેની કાળજી રાખવી જરૂરી છે. ખાંડને લાંબા સમય સુધી સંગ્રહિત કરી શકાય છે.




**Mfg. of Food Processing Machinery use for Farshan- Namkeen, Hotel - Restaurant**




ફરસાણા મશીન




મેંગો જ્યુસર




પોટેટો ફીંગર ચીક્ક




પીનટ મેરીંગ મશીન




શ્રીખંડ મેરીંગ મશીન




ચેવી મશીન




બ્રેડ વેફર મશીન




૩,૫,૮ અને ૧૫ લીટર ફરસાણા મિક્ચર




ડ્રાયર મશીન




ચકરી મશીન



૫, ૧૦, ૧૫, ૨૦ લીટર મિક્ચર



લોટ બાંધવાનું મશીન



નમકીન - ફરસાણા મિક્ચરિંગ મશીન

**Dwarkadhish Industries**

Chhaniyara Estate, B/h. Amardeep Foundry, Atika, Dhebar Road (South), Rajkot-2.  
 Email : dwarkadhishind@gmail.com Web : www.dwarkadhishind.com  
 Girishbhai Patel : +91 9909280863, +91 7048312012

**aatomize**<sup>®</sup>  
Spices



TRUSTED BY  
**3000+**  
RETAILERS ACROSS

Join us as Distributors appointments open across india



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

**aatomize manufacturing pvt. ltd.**

Rajkot - 360024, Gujarat (INDIA)

+91 70960 70860 | [www.aatomizespices.com](http://www.aatomizespices.com)



**AATOMIZE**<sup>®</sup>

Masala  
**MACHINE**

3 HP to 30 HP



Download Brochure



AATOMIZE MANUFACTURING. PVT. LTD.

+91 87390 87390 | [www.aatomize.com](http://www.aatomize.com)

देश की चक्की आटोमाइज

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



**Envitro**  
LABORATORIES  
ESTD. 2007

THE LEADING  
EDUCATIONAL  
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




**MVL BEARING**

**COMPLETE BEARING SOLUTION**



**FTC BEARINGS**



**ALL TYPE OF BEARING MANUFACTURER**

**VIDHATA INDUSTRIES**

Rajkot. +91 90336 22220, +91 93757 02580

PRODUCT OF INDIA



**HERB HEAVEN**

**EXCLUSIVE DISTRIBUTORSHIP OPPORTUNITY**

HERB HEAVEN PREMIUM KASHMIRI KESHAR  
Authentic & Pure Saffron



**REQUIRED FOR STATES**

- GUJARAT
- MAHARASTRA
- MADHY PRADESH
- RAJASTHAN
- TELANGANA

JOIN US AS AN AUTHORIZED DISTRIBUTION PARTNER

**A. A. TRADING CORPORATION**  
SUPER STOCKIST • DISTRIBUTOR • HORECA SUPPLIER

**નેચરલ સીતાફળ પલ્પ** 

**રાવણા જંબુ સ્લાઈઝ** 

**ટેન્ડર કોકોનટ મલાઈ** 

**પ્રિમિયમ કુનાફા સેવ** 

**Shifa**  **પ્યોર હની** 

**રોસ્ટેડ કાજુ ફાડા-કાજુ કણી**

**ચોકલેટ કોટેડ કાજુ-બદામ** 

**A. A. TRADING CORPORATION**  
1-Krishnapara, Parabazar, Rajkot. Mo. 9374106757

**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

A Talk About Food Industry

**FOOD NI VAAT**

Join Our Whatsapp Group for the Latest Updates

+91 75758 30309





A LEADING MANUFACTURER & EXPORTER OF  
**MOTICHUR BOONDI LADDU DANA**  
મોતીચુરના તૈયાર દાણા



**કૃતિકા સ્વીટ ગાર્ડ**

કાજુની/માયાની/દુધની/બેસનની મીઠાઈને દરેક ઋતુમાં વાતાવરણ સામે રક્ષણ આપે છે અને મીઠાઈની આયુષ્ય બમણી કરે છે. તેમજ મીઠાઈને સોફ્ટ રાખે છે. મીઠાઈ સુકાતી નથી. મીઠાઈ માંથી મોઈચર 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







































**R M DAVE**  
(owner)





# Food Processing Machinery & Hotel Catering Equipment



 <p>1 HP 2 HP 3 HP 5 HP 7 HP</p> <p><b>Gravy Machine</b></p>	 <p>2 HP 3 HP 7.5 HP</p> <p><b>2 in 1 Pulverizer</b></p>	 <p>Round</p> <p><b>Heavy Duty Mixer</b></p>	 <p>1 HP 2 HP</p> <p><b>Onion Cutter</b></p>	 <p><b>Cabbage Cutter</b></p>	 <p>Deluxe Regular 1 HP</p> <p><b>Vegetable Cutter</b></p>
 <p>2 Kg. 10 Kg. 5 Kg. 15 Kg.</p> <p><b>Flour Kneading SS Body</b></p>	 <p>7 Kg. 20 Kg. 12 Kg. 30 Kg. 50 Kg.</p> <p><b>Drum Type Dough Kneading</b></p>	 <p>Electric</p> <p><b>Dough Ball Cutting Machine</b></p>	 <p><b>Roti Pressing Machine</b></p>	 <p>Capacity : 800-1000 Roti Per Hour</p> <p>Big</p> <p><b>Auto. Roti Making Machine</b></p>	 <p>L TYPE FLOWER TYPE 5 Kg. 15 Kg. 10 Kg. 20 Kg.</p> <p><b>Besan Mixing</b></p>
 <p>7" 9" 10.5"</p> <p><b>Farsan Machine</b></p>	 <p>Jumbo Small</p> <p><b>Fafda Machine</b></p>	 <p>Table Top / With Stand</p> <p><b>Electric Kadai</b></p>	 <p>1.5 Feet 2 Feet 3 Feet 5 Feet</p> <p><b>Namkeen Masala Mixer</b></p>	 <p>Tilting 18" x 18" 24" x 24" 30" x 40" Regular 18" x 18" 32" x 32"</p> <p><b>Coating Pan</b></p>	 <p>5 Kg. 10 Kg. 15 Kg. 20 Kg. 25 Kg. 50 Kg.</p> <p><b>Potato Peeler</b></p>
 <p>3 Die</p> <p><b>Potato Slicer</b></p>	 <p>Tilting Regular</p> <p><b>Dryer</b></p>	 <p>3 Die Round Oval Long Patta Regular</p> <p><b>Banana Wafer</b></p>	 <p><b>Dryfruit Tukda</b></p>	 <p><b>Dryfruit Chips &amp; Powder</b></p>	 <p><b>Kaju Musti Machine</b></p>
 <p>Regular Tilting</p> <p><b>Milk Khoya Machine</b></p>	 <p>2 Feet 4 Feet 3 Feet 5 Feet</p> <p><b>Halwa Machine</b></p>	 <p><b>Laddu Making Machine</b></p>	 <p><b>Jamun Ball Making Machine</b></p>	 <p>6 Tray 8 Tray 10 Tray 12 Tray</p> <p><b>Steam Dhokla / Idli</b></p>	 <p><b>Wet Dal Machine</b></p>
 <p><b>Kadukas &amp; Bhukka</b></p>	 <p>Eco Compaq</p> <p><b>Sugar Cane Juice Machine</b></p>	 <p>Engine Type</p> <p><b>Sugar Cane Juice Without Motor</b></p>	 <p>50 Kg. / 200 Kg. / 400 Kg.</p> <p><b>Mango Juicer</b></p>	 <p>Hand Operated Orange</p> <p><b>Juicer</b></p>	 <p>400 W 1200 W 2000 W</p> <p><b>Oil Maker Machine</b></p>

## 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  Pinterest

SCAN QR  
DOWNLOAD CATALOGUE



SCAN QR  
YOU TUBE VIDEO

