• RNI NO. GUJMUL/2020/81390
• Language : Gujarati / Hindi / English

ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીઝની અવનવી વાત

ફૂડની વાત

(માસિક)

• Year : 06 • Continue Issue : 71 • Date : 10-08-2026 • Page : 32 • Retail Rs. 40/- • Annual Sub. Rs. 400/- • Mo. +91 75758 30309

અથાણાંનો વ્યવસાય

સ્વાદ અને કમાણીનો અનોખો સંગમ

A Talk About Food Industry

FOOD NI VAAT®

@foodnivaat

RichLine® Kitchen Equipment

Rich The Line Of Machine...

Manufacturer of Food Processing Machinery & Hotel Catering Equipments

SCAN ME

CATALOGUE QR

Naylon Sev
Making Machine

Flour Kneading Machine

Fafda Machine

Farshan Machine

RICHLINE KITCHEN EQUIPMENT

Pavitram Ind. Area, B/h. Madhuvan Way Bridge, Opp. HP Petrol Pump, Lothada, Rajkot, Gujarat.

richlinekitchenequipment@gmail.com

www.richlinekitchenequipment.com

Contact us

+91 88497 75480

+91 91570 12379

ISO 9001 : 2015 CERTIFIED COMPANY

Follow us

ENVITRO TECHNOMECH
Crafting Uniqueness
JUICE PASTEURIZER
LONGER SHELF LIFE
Our Juice Pasteurizer Machine does exactly that
Eliminates bacteria & yeast naturally
No chemicals No additives Just clean heat
Extends shelf life for retail & export markets
Continuous flow system high output, less downtime
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

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

Real Taste Pure Quality©
(Ethnic, Traditional & Innovative)*
ADD VALUE & ENHANCE TASTE OF YOUR DAILY DRINK & FOOD WITH REAL NUTRITIOUS, DRYFRUIT, HERBAL & FRUIT BASED QUALITY AGRO PRODUCTS*
NARAM'S FOOD PRODUCTS®
(RESEARCH AND DEVELOPEMENT)
Mob. : 7977174474 / 7506953328 / 9820815265
E-mail : drnarams@gmail.com / naramsfood@gmail.com / www.naramsfood.com
fssai FSSL-11517011000536
Dr. NARAM'S® VINIDA'S®
100% VEG.
FLOWER / NUTS / HERBAL SYRUP, SHARBAT
Thandai, Pista, Rose Badam, Rose Sharbat, Butter Scotch, Variali, Kesar Thandai, Khus-Chandan, Dry Fruit, Ginger, Cappuccino Coffee, Kesar Elaichi (Saffron), Tulsi Honey Ginger, Mogra, Jasmine, Badam (Almond), Café Mocha etc.
Low Calorie Sugar Free Variety - Rose, Khus, Orange, Etc.
SINCE 1952
Dr. NARAM'S® FRUTOP®
FRUIT & DRYFRUIT SYRUP, CRUSH, FRUIT BAR & FRUIT SPREAD
Apricot Orange, Dry Fig, Dry Black Current, Litchi, Raw Mango, Pineapple, Kala Khatta, Litchi Water Melon, Chickoo Badam, Strawberry, Orang Crush, Mango, Blue Berry, Raj Bhog etc.
VINIDA'S®
CHUTNEY, SAUCE, SPREAD, DESSERT SAUCES & HEALTH - FOODS
Phudina Sauce (Pani Puri), Hot Sauce, Sweet Chutney, Picante (Pizza) Sauce, Dessert Sauces (Ice Cream Toppings), Amla Spread, Hot Garlic, Sandwich Chutney, Chaat Chutney, Peri Peri Sauce, Sugar Less Nasta Nourish, (Khajoor Pak, Dry Fruit Fudge) etc.
IDEAL FOR MILK SHAKE - THICK SHAKE - Juice Parlour, Lassi Making, Mocktails, Ice-cream Toppings, Matho, Sweet - Bakeries, Caterers, Hotels, Festival Gifting and for Daily Use.
Business Enquiry Solicited
We are looking for reliable HoReCa Distributors Pan India Contact us on 7977174474, 9820815265 to discuss further.
Available At Mumbai, Thane, Vashi, Pune, Nashik, Gujarat, Hydrabad, Chennai, Bengaluru At Leading Dryfruit, General Provision Stores & Super-Stores.
Our aim is to have positive approch to health through Nutrition
Mother and our choice : Healthy and Tasty Choice*

Monarch®
PLANET OF PACKAGING MACHINERY
છેલ્લા ૩૫ વર્ષથી ગુજરાતની નંબર વન બ્રાન્ડ
SINCE 1990
PROTECT YOUR PRODUCT enhance value
Hand Sealer
Liquid Sealer
Cap Sealer
Foot Sealer
Pneumatic Sealer
Continuous Bag Sealer Horizontal
Complete Packaging solution
Monarch
Continuous Bag Sealer Vertical
Tray Sealer 5 Portion / 8 Portion
Vacuum Master
Shrink Wrapping Machine Compact
Shrink Wrapping Machine Mega / Hercules
Strapping Machine
Tapping Machine
Sleeve Wrapping Machine
L- Sealer Shrink Chamber (Combo)
Bottle Group Packing Machine
Pallet Wrapper
Innoseal Bag Closing System
Hot Air Gun
Induction Manual HH 500
Monarch Appliances Pvt. Ltd.
PLANET OF PACKAGING MACHINERY
Jeel Complex, 16- Vijay Plot, Gondal Road, RAJKOT - 360002. (INDIA)
Mo. : +91 90990 92584 / +91 90990 92891 / +91 90990 99762
Rajkot Showroom : 90990 92891
Ahmedabad : 99789 92581
Surat : 98252 15733

ખાદ્ય સુરક્ષામાં પારદર્શિતા અને સંકલન તરફ એક મહત્વપૂર્ણ પગલું

FSSAI દ્વારા નવી SOPનો અમલ!

વેપારીના હિતની વાત

ભારતમાં ખાદ્ય સુરક્ષા વ્યવસ્થાને વધુ મજબૂત, પારદર્શક અને કાર્યક્ષમ બનાવવા માટે ભારતીય ખાદ્ય સુરક્ષા અને માનક પ્રાધિકરણ (FSSAI) સતત સુધારાત્મક પગલાં લઈ રહ્યું છે. આ દિશામાં, FSSAIના પશ્ચિમ ક્ષેત્ર, મુંબઈ કાર્યાલય દ્વારા ૯ જુલાઈ, ૨૦૨૬ના રોજ સ્ટાન્ડર્ડ ઓપરેટિંગ પ્રોસિજર (SOP-1.2026) જાહેર કરવામાં આવી છે. આ SOPનો મુખ્ય હેતુ કેન્દ્ર સરકારના લાઇસન્સ ધરાવતા ફૂડ બિઝનેસ ઓપરેટર્સ (FBOs)ના નિરીક્ષણની પ્રક્રિયાને વધુ સુવ્યવસ્થિત, જવાબદાર અને અસરકારક બનાવવાનો છે.

આ SOP શ્રીમતી પ્રીતિ ચૌધરી (IRS), પ્રાદેશિક નિયામક, FSSAI પશ્ચિમ ક્ષેત્ર, મુંબઈના માર્ગદર્શન હેઠળ જાહેર કરવામાં આવી છે. તેમાં સ્પષ્ટ કરવામાં આવ્યું છે કે કેન્દ્ર અને રાજ્યની ખાદ્ય સુરક્ષા અમલીકરણ એજન્સીઓ વચ્ચે વધુ અસરકારક સંકલન સ્થાપિત કરવામાં આવે, જેથી આવશ્યક નિરીક્ષણો અને ખાદ્ય સુરક્ષાથી સંબંધિત તાત્કાલિક તથા ગંભીર મુદ્દાઓ પર વધુ કેન્દ્રિત રીતે કાર્યવાહી થઈ શકે.

નવી SOP મુજબ રાજ્યના ફૂડ સેફ્ટી ઓફિસરો (FSOs) અને Designated Officers (DOs) સામાન્ય રીતે માત્ર ખાદ્ય સુરક્ષાને લગતી તાત્કાલિક અથવા ગંભીર પરિસ્થિતિઓમાં જ કેન્દ્ર લાઇસન્સ ધરાવતા FBOના નિરીક્ષણ માટે વિનંતી કરશે. જોકે, વિશિષ્ટ અને અપવાદરૂપ સંજોગોમાં અન્ય પ્રકારની વિનંતી પણ કરી શકાશે, પરંતુ તે માટે યોગ્ય અને વિગતવાર કારણ દર્શાવવું ફરજિયાત રહેશે. આ જોગવાઈથી અનાવશ્યક નિરીક્ષણોમાં ઘટાડો થશે અને નિયમોનું પાલન કરતા વ્યવસાયોને બિનજરૂરી વહીવટી ભારમાંથી રાહત મળશે.

Dr. Kushal Rathod (Hon.)

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

SOPમાં વધુમાં સ્પષ્ટ કરવામાં આવ્યું છે કે રાજ્ય સરકારો દ્વારા આવા આંતર-અધિકારક્ષેત્રીય (Cross-jurisdictional) નિરીક્ષણ માટે મોકલવામાં આવતી વિનંતીઓની યોગ્યતા ચકાસવા માટે નોડલ ઓફિસરની નિમણૂક કરવાની ભલામણ કરવામાં આવી છે. આથી માત્ર વાજબી અને જરૂરી કેસોમાં જ નિરીક્ષણ માટેની વિનંતી આગળ ધપાવવામાં આવશે.

SOP અનુસાર આવા તમામ કેસોમાં સંયુક્ત નિરીક્ષણ (Joint Inspection)ને પ્રથમ પ્રાધાન્ય આપવામાં આવ્યું છે. એટલે કે શક્ય હોય ત્યાં સુધી રાજ્ય અને કેન્દ્રની ટીમો સંયુક્ત રીતે નિરીક્ષણ કરશે. તેમ છતાં, પરિસ્થિતિની ગંભીરતા અને ઉપલબ્ધ સંસાધનોને ધ્યાનમાં રાખીને કેન્દ્રની લાઇસન્સિંગ સત્તા (CLA) પોતાની ટીમ દ્વારા પણ નિરીક્ષણ કરી શકશે. આ પ્રક્રિયાથી નિરીક્ષણમાં પારદર્શિતા વધશે, જવાબદારીઓ વધુ સ્પષ્ટ બનશે અને કેન્દ્ર તથા રાજ્યની અમલીકરણ એજન્સીઓ વચ્ચે વધુ અસરકારક સંકલન સ્થાપિત થશે.

SOPમાં નમૂનાઓ લેવાની, પરીક્ષણ માટે પ્રયોગશાળામાં મોકલવાની અને અનુગામી કાર્યવાહી માટેની પ્રક્રિયાને પણ સ્પષ્ટપણે નિર્ધારિત કરવામાં આવી છે. તેના મુજબ કાઉન્ટર સેમ્પલ સાત કાર્યકારી દિવસની અંદર કેન્દ્રના ડિઝાઇનેટેડ ઓફિસરને મોકલવાના રહેશે. નમૂનાઓને સંબંધિત દબખી માન્યતા પ્રાપ્ત અથવા FSSAI દ્વારા સૂચિત પ્રયોગશાળામાં નિયત નિયમો અનુસાર મોકલવાના રહેશે. નિરીક્ષણ પછી ત્રણ કાર્યકારી દિવસની અંદર FoSCoS પોર્ટલ મારફતે નમૂનાઓ પ્રયોગશાળામાં મોકલવાના રહેશે અને InFoLNeT દ્વારા પ્રાપ્ત થયેલો પરીક્ષણ અહેવાલ ચૌદ દિવસની અંદર સંબંધિત કેન્દ્રીય લાઇસન્સિંગ સત્તાને મોકલવાનો રહેશે.

વધુમાં, જો રાજ્ય સત્તાવાળાઓ દ્વારા કરવામાં આવેલા નિરીક્ષણમાં કેન્દ્રની ટીમ સામેલ ન હોય, તો નિરીક્ષણ અહેવાલ તથા લેવામાં આવેલા નમૂનાઓની વિગતો FoSCoS પોર્ટલ પર શક્ય હોય ત્યાં સુધી તાત્કાલિક અને કોઈપણ સંજોગોમાં ૨૪ કલાકની અંદર અપલોડ કરવાની રહેશે.

આ SOP ખાદ્ય વ્યવસાય નિરીક્ષણ માટે અત્યંત મહત્વપૂર્ણ છે. નિયમોનું પાલન કરતી સંસ્થાઓને આવશ્યક નિરીક્ષણોમાંથી વધુ ધ્યાન કેન્દ્રિત થશે, જ્યારે ખાદ્ય સુરક્ષા નિયમોના ઉલ્લંઘનના કેસોમાં વધુ અસરકારક અને સુવ્યવસ્થિત કાર્યવાહી શક્ય બનશે. પરિણામે ગ્રાહકોને વધુ સુરક્ષિત અને ગુણવત્તાયુક્ત ખાદ્યપદાર્થો ઉપલબ્ધ કરાવવામાં મદદ મળશે. ખાદ્ય સુરક્ષા માત્ર સરકારની જવાબદારી નથી. તેમાં ઉત્પાદકો, વેપારીઓ અને ગ્રાહકો - ત્રણેયની સમાન ભાગીદારી જરૂરી છે. SOP-1.2026 આ સહભાગિતાને વધુ મજબૂત બનાવે છે અને 'સુરક્ષિત ખોરાક - સ્વસ્થ ભારત'ના લક્ષ્યને સિદ્ધ કરવામાં મહત્વપૂર્ણ યોગદાન આપશે.

આવા સમયોચિત, વ્યવહારુ અને સુવ્યવસ્થિત માર્ગદર્શનો દ્વારા FSSAIએ ફરી એકવાર સ્પષ્ટ કર્યું છે કે ખાદ્ય સુરક્ષા ક્ષેત્રમાં પારદર્શિતા, જવાબદારી, સંકલન અને ગુણવત્તા જ તેની સર્વોચ્ચ પ્રાથમિકતા છે

RNI NO. : GUJMUL/2020/81390

A Talk About Food Industry

FOOD NI VAAT®

Follow : Food Ni Vaat

Year : 6 | Issue : 71

10 - August - 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

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 દોરાઇ 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

ગામડાના રસોડાઓથી લઇને ભોજનપ્રેમીના મેનુઓ સુધી

ભારતના ભૂલી ગયેલા ખોરાક ફરી ટ્રેન્ડમાં

આહારની વાત

Dr. Mukesh Parmar

ભારતની રાંધણ પરંપરાઓ વિશ્વની સૌથી જૂની અને વૈવિધ્યસભર પરંપરાઓમાંની એક છે. દરેક પ્રદેશે આબોહવા, ભૂગોળ, મોસમી ઉપલબ્ધતા અને સ્થાનિક ખેતી પદ્ધતિઓના આધારે પોતાની ખાદ્ય સંસ્કૃતિ વિકસાવી હતી. પેકેજ્ડ ખોરાક અને સુપરમાર્કેટ છાજલીઓ સામાન્ય બન્યા તે પહેલાં, ભારતીય રસોડા સ્વદેશી અનાજ, તેલ, જડીબુટ્ટીઓ, આથોવાળા ખોરાક અને કુદરતી મીઠાશ પર આધાર રાખતા હતા જે પોષણ અને ટકાઉપણું બંને સાથે ઊંડાણપૂર્વક જોડાયેલા હતા. જોકે, સમય જતાં, આમાંના ઘણા ખાદ્ય ઘટકો આહારમાંથી ધીમે ધીમે અદૃશ્ય થઈ ગયા. હરિયાળી ક્રાંતિએ ઘઉં અને ચોખાના ઉત્પાદનને પ્રાથમિકતા આપી, પરંપરાગત ચરબીનું સ્થાન રિફાઇન્ડ તેલોએ લીધું, અને સુવિધાજનક (રેડી ટૂ ઈટ) ખોરાકે શહેરી ભારતમાં ખાવાની આદતો બદલી નાખી. ભારતીય ઘરોમાં એક સમયે આવશ્યક ગણાતા ખોરાકને 'જૂના જમાનાના' અથવા ગ્રામીણ ગરીબી સાથે સંકળાયેલા તરીકે લેબલ કરવામાં આવ્યા.

પણ વાર્તા ફરી બદલાઈ રહી છે. તાજેતરના સમયમાં ભૂલી ગયેલા ભારતીય ખાદ્ય ઘટકોએ નોંધપાત્ર પુનરાગમન કરવાનું શરૂ કર્યું છે. સ્વાસ્થ્ય પ્રત્યે સભાન ગ્રાહકો, રસોઇયા, પોષણશાસ્ત્રીઓ, ખાદ્ય ઇતિહાસકારો અને ટકાઉ ખેતીના હિમાયતીઓ પ્રાચીન ખોરાકને પુનર્જીવિત કરી રહ્યા છે જે અગાઉની પેઢીઓ નિયમિતપણે ખાતી હતી. રેસ્ટોરન્ટ્સ પ્રાદેશિક વાનગીઓને ફરીથી શોધી રહી છે, સ્ટાર્ટઅપ્સ પરંપરાગત અનાજની આસપાસ આધુનિક ઉત્પાદનો બનાવી રહ્યા છે, અને યુવા ભારતીયો તેમના દાદા-દાદી જે રાંધણ પરંપરાઓ સાથે મોટા થયા હતા તે વિશે ઉત્સુક બની રહ્યા છે.

આ પુનર્જીવન ફક્ત જૂની યાદોથી પ્રેરિત નથી. આમાંના ઘણા પરંપરાગત ખાદ્ય ઘટકો પોષણથી ભરપૂર, પર્યાવરણીય રીતે ટકાઉ અને કુદરતી રીતે ભારતની આબોહવાની પરિસ્થિતિઓને અનુરૂપ છે. ડાયાબિટીસ, સ્થૂળતા, પ્રોસેસ્ડ ખોરાક અને આબોહવા પરિવર્તનની ચિંતાઓ વધતી જાય છે, પ્રાચીન ભારતીય ખોરાક ફરીથી આશ્ચર્યજનક રીતે આધુનિક દેખાવા લાગ્યા છે. અહીં કેટલાક ભૂલી ગયેલા ભારતીય ખાદ્ય ઘટકો છે જે મજબૂત પુનરાગમન કરી રહ્યા છે અને શા માટે તે આજે પહેલા કરતાં વધુ મહત્વપૂર્ણ છે.

મિલેટ્સ : ભારતના પ્રાચીન અનાજ ફરી ચર્ચામાં આવ્યા.

હજારો વર્ષોથી, રાગી, બાજરી, જુવાર, ફોક્સટેલ બાજરી, કોડો બાજરી, લિટલ બાજરી અને બાર્નયાર્ડ બાજરી જેવા મિલેટ્સ ભારતના ઘણા ભાગોમાં આહારનો મુખ્ય ભાગ રહ્યા છે. પોલિશ્ડ ચોખા અને શુદ્ધ ઘઉં પ્રબળ બન્યા તે પહેલાં, બાજરીની રોટલી, દાળ અને બાફેલા વાનગીઓ ગામડાઓ અને ખેડૂત સમુદાયોમાં રોજિંદા ભોજન હતા. આ કઠિન અનાજ શુષ્ક આબોહવામાં ખીલતા હતા અને ચોખાની ખેતીની તુલનામાં તેમને નોંધપાત્ર રીતે ઓછા પાણીની જરૂર પડતી હતી. જોકે, ૧૯૬૦ના દાયકામાં હરિયાળી ક્રાંતિ પછી, સરકારી ખરીદી પ્રણાલીઓ અને કૃષિ નીતિઓએ ચોખા અને ઘઉંના ઉત્પાદનને ભારે પ્રોત્સાહન આપ્યું. મિલેટ્સ ધીમે ધીમે શહેરી થાળીઓમાંથી અદૃશ્ય થઈ ગઈ અને ઓછી આવક ધરાવતા પરિવારો સાથે સંકળાયેલા 'બરછટ અનાજ' તરીકે વધુને વધુ જોવામાં આવવા લાગી.

આજે, મિલેટ્સ નવા મહત્વ સાથે પરત ફરી રહી છે. પોષણશાસ્ત્રીઓ ફાઈબર, આયર્ન, મેગ્નેશિયમ અને વનસ્પતિ પ્રોટીનથી ભરપૂર હોવા બદલ તેમની પ્રશંસા કરે છે. મિલેટ્સની ઘણી જાતોમાં ગ્લાયકેમિક ઇન્ડેક્સ પણ ઓછો હોય છે, જે તેમને ડાયાબિટીસ અને વજન સંબંધિત ચિંતાઓનું સંચાલન કરતા લોકો માટે આકર્ષક બનાવે છે. તેમનું પર્યાવરણીય મૂલ્ય પણ એટલું જ મહત્વનું છે. મિલેટ્સ એ આબોહવા-સ્થિતિસ્થાપક પાક છે જે મર્યાદિત પાણી સાથે નબળી જમીનની સ્થિતિમાં ઉગાડી શકાય છે. જેમ જેમ ભારત વધતા તાપમાન અને પાણીની અછતનો સામનો કરી રહ્યું છે, તેમ તેમ આ અનાજ ટકાઉ ખેતી માટે મહત્વપૂર્ણ બની રહ્યા છે.

આધુનિક ખાદ્ય ઉદ્યોગે આ વલણને ઝડપથી અપનાવ્યું છે. મિલેટ્સ આધારિત નાસ્તાના અનાજ, નૂડલ્સ, કૂકીઝ, નાસ્તા, ઢોસા મિક્સ અને એનર્જી બાર હવે વ્યાપકપણે ઉપલબ્ધ છે. ઉચ્ચ કક્ષાના રેસ્ટોરાં મિલેટ્સ રિસોટ્ટો, મિલેટ્સ સલાડ અને મિલેટ્સ મીઠાઈઓ સાથે પ્રયોગ કરી રહ્યા છે, જે એક સમયે નિમ્ન ખોરાક માનવામાં આવતો હતો તેને પ્રીમિયમ ભોજનમાં રૂપાંતરિત કરી રહ્યા છે.

૨૦૨૩ ને આંતરરાષ્ટ્રીય મિલેટ્સ વર્ષ તરીકે જાહેર કરવાથી જાગૃતિ વધુ વેગ પામી અને ખેડૂતો અને ગ્રાહકો બંનેને આ પ્રાચીન અનાજની ફરી મુલાકાત લેવા માટે પ્રોત્સાહિત કરવામાં આવ્યા. મિલેટ્સના પુનરાગમનને ખાસ કરીને મહત્વપૂર્ણ બનાવતી બાબત એ છે કે તે એક શક્તિશાળી ચળવળમાં પરંપરા, પોષણ અને ટકાઉપણુંને જોડે છે.

પાર્ટ-૨ આવતા અંકે

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

खाद्य सुरक्षा प्रवर्तन को मजबूत बनाने के लिए उठाए गए कदम

देशभर में खाद्य सुरक्षा प्रवर्तन को सुदृढ़ बनाने के उद्देश्य से सरकार ने खाद्य परीक्षण बुनियादी ढांचे के विस्तार, क्षमता निर्माण, नियामकीय निगरानी तथा उपभोक्ता जागरूकता से संबंधित अनेक महत्वपूर्ण कदम उठाए हैं। इन प्रयासों का उद्देश्य उपभोक्ताओं को सुरक्षित एवं गुणवत्तापूर्ण खाद्य पदार्थ उपलब्ध कराना तथा खाद्य सुरक्षा मानकों के अनुपालन को और अधिक प्रभावी बनाना है।

इन उद्देश्यों की प्राप्ति के लिए भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) को खाद्य पदार्थों के लिए विज्ञान-आधारित मानक निर्धारित करने तथा उनके विनिर्माण, भंडारण, वितरण, बिक्री एवं आयात का विनियमन करने का दायित्व सौंपा गया है, ताकि मानव उपभोग के लिए सुरक्षित एवं गुणवत्तापूर्ण खाद्य पदार्थों की उपलब्धता सुनिश्चित की जा सके। खाद्य सुरक्षा एवं मानक कानून, २००६ का कार्यान्वयन एवं प्रवर्तन केन्द्र सरकार तथा राज्य सरकारों की साझा जिम्मेदारी है।

खाद्य सुरक्षा प्रवर्तन को और अधिक मजबूत बनाने के लिए एफएसएसएआई विभिन्न मंचों, जैसे केन्द्रीय सलाहकार समिति (सीएसी) की बैठकों तथा अंतर-राज्यीय क्षेत्रीय परिषद के माध्यम से सभी राज्यों एवं केन्द्र शासित प्रदेशों में खाद्य सुरक्षा अधिकारियों के कार्य-निष्पादन तथा रिक्त पदों की नियमित समीक्षा करता है।

खाद्य एवं खाद्य उत्पादों की सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) ने खाद्य नमूनों के परीक्षण हेतु २५९ एनएबीएल मान्यता प्राप्त खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं के नेटवर्क को अधिसूचित किया है। इनमें राज्य/केन्द्र शासित प्रदेश सरकारों की प्रयोगशालाएं, सरकारी संस्थानों की प्रयोगशालाएं तथा एनएबीएल-मान्यता प्राप्त निजी प्रयोगशालाएं शामिल हैं। इसके अतिरिक्त, अपील संबंधी खाद्य नमूनों के परीक्षण के लिए २४ रेफरल खाद्य प्रयोगशालाओं को भी अधिसूचित किया गया है। देशभर में ३०५ मोबाइल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाएं (फूड सेफ्टी ऑन व्हील्स) भी संचालित की जा रही हैं, जिनके माध्यम से मौके पर ही खाद्य पदार्थों का परीक्षण, त्वरित जांच किटों का वितरण तथा दूरदराज के क्षेत्रों में खाद्य सुरक्षा के प्रति जन-जागरूकता बढ़ाने का कार्य किया जाता है।

देश में खाद्य परीक्षण प्रणाली को सुदृढ़ बनाने की योजना (सॉफ्टेल), जिसमें मोबाइल खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं की व्यवस्था भी शामिल है, एफएसएसएआई द्वारा संचालित एक महत्वपूर्ण पहल है। इस योजना के अंतर्गत राज्य स्तरीय खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं का उन्नयन, सूक्ष्मजीवविज्ञान सुविधाओं की स्थापना तथा मोबाइल खाद्य परीक्षण वैन की तैनाती की जाती है। इस योजना के तहत ४७ राज्य खाद्य परीक्षण प्रयोगशालाओं का अत्याधुनिक विश्लेषणात्मक उपकरणों से संरचनात्मक आधुनिकीकरण किया गया है।

उपभोक्ताओं में जागरूकता बढ़ाने के उद्देश्य से भारतीय खाद्य सुरक्षा एवं मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) ने अनेक भियान शुरू किए हैं। इनमें नोटूएडल्ट्रेशन तथा अपने आधिकारिक यूट्यूब चौनल पर हाऊ टू चौक फॉर एडल्ट्रेशन वीडियो अभियान शामिल हैं, जिनका उद्देश्य खाद्य पदार्थों में मिलावट के प्रति जागरूकता बढ़ाना तथा मिलावटी खाद्य पदार्थों की पहचान करने के तरीकों की जानकारी देना है। इसी प्रकार, हर लेबल कुछ कहता है अभियान के माध्यम से नागरिकों को फूड लेबल की जानकारी के प्रति जागरूक बनाया जा रहा है, ताकि वे स्वस्थ भोजन का चयन कर सकें और जानकारी के आधार पर निर्णय ले सकें। इस पहल के अंतर्गत उपभोक्ताओं को पोषण संबंधी जानकारी (कैलोरी, वसा, शर्करा, प्रोटीन), सामग्री की सूची, एलर्जी संबंधी चेतावनियां तथा निर्माण एवं उपयोग-समाप्ति तिथि जैसी महत्वपूर्ण सूचनाओं के बारे में शिक्षित किया जाता है। इन अभियानों के तहत विज्ञापन, शैक्षणिक सामग्री तथा ऑनलाइन माध्यमों से व्यापक जन-जागरूकता फैलायी जाती है।

इसके अतिरिक्त, एफएसएसएआई ने डीएआरटी (डिटेक्ट एल्डट्रेशन विद रैपिड टेस्ट) नामक पुस्तक जारी की है, जिसमें ४४ सरल परीक्षणों का विवरण दिया गया है। इन परीक्षणों को घर पर ही पानी तथा आयोडीन टिंचर जैसे साधारण घोलों की सहायता से दूध एवं दुग्ध उत्पादों, खाद्य तेलों, चीनी एवं मिष्ठान्न, खाद्यान्न एवं उनके उत्पादों, मसालों एवं स्वादवर्धकों में मिलावट की जांच के लिए किया जा सकता है। इनमें खाद्य पदार्थों की प्रामाणिकता की पुष्टि हेतु संवेदी मूल्यांकन संबंधी परीक्षण भी शामिल हैं। यह पुस्तक शुद्ध एवं मिलावटी खाद्य पदार्थों के बीच अंतर को चित्रों के माध्यम से स्पष्ट करती है तथा एफएसएसएआई की वेबसाइट पर उपलब्ध है।

एफएसएसएआई ने फूड सेफ्टी मैजिक बॉक्स भी विकसित किया है, जो एक कॉम्पैक्ट एवं उपयोगकर्ता-अनुकूल परीक्षण किट है। इसमें सात प्रकार की खाद्य वस्तुओं में सामान्य मिलावट की पहचान के लिए सरल एवं त्वरित परीक्षण विधियां उपलब्ध हैं। इस किट का उपयोग खाद्य सुरक्षा जागरूकता कार्यक्रमों के तहत विद्यालयों में किया जाता है। इसका उद्देश्य विद्यार्थियों को व्यावहारिक गतिविधियों के माध्यम से दूध, मसाले, खाद्य तेल तथा अनाज जैसे दैनिक उपयोग के खाद्य पदार्थों में मिलावट की पहचान करना सिखाना है।

यह जानकारी स्वास्थ्य एवं परिवार कल्याण राज्य मंत्री ने लोकसभा में दी।

દિલ્હી હાઈકોર્ટે ડાબરને મોટી રાહત આપી...

દિલ્હી હાઈકોર્ટે ડાબરને મોટી રાહત આપતા FSSAIના "100% શુદ્ધ" દાવાઓ સાથે મધ અને ઘી જેવા ઉત્પાદનો વેચવાના પ્રતિબંધ પર અસ્થાયી સ્ટે મૂક્યો છે...

હાઈકોર્ટના વચગાળાના હુકમથી ડાબરને મોટી રાહત મળી છે.

ફરસાણ તથા નમકીનના વેપારીઓ માટે ખાસ...

Gyan Wafers & Namkeen

» સ્પે. બટેટા વેફર
» સ્પે. ફરાળી ચેવડો
» સ્પે. બટેટા સલી
(Medium, Naylon, Golden)
» સ્પે. મસાલા શીંગ

Bulk Packing as per Customer Requirement...

Mfg. by : Jagdish GRUH UDHYOG

Call : +91 98241 48748, +91 97149 99682

॥ श्रध्धा का दुसरा नाम श्री साळंगपुर धाम ॥

DURGA®
PRAKASHAN

Right Impression with Right Gifts

इस दिवाली की *Advance* तैयारी आज से...
ताकि हर *Gift* बने खास।

यह Gift हमारे खास Business Relationships के प्रति सम्मान, आभार और अपनेपन की भावना व्यक्त करने का एक खूबसूरत अवसर है। क्या आप इस साल अपनी **Diwali Gift Planning Advance** में कर रहे हैं? Advance Planning के साथ आप अपने Business Relationships के लिए एक ऐसा Gift चुन सकते हैं, जिसमें बेहतर Customization और आपके Brand का खूबसूरत Personal Touch शामिल हो।

Durga Prakashan आपकी इस Planning में शुरू से अंत तक Guidance प्रदान करता है। हम आपकी Requirement और Budget को ध्यान में रखते हुए यह तय करने में मदद करते हैं कि किस Relationship के लिए कौन-सा Gift बेहतर रहेगा, कौन-सा Product अधिक Useful होगा और उस पर Logo, Name, Content Message या अन्य Personalization किस तरह से किया जाए।

हमारा उद्देश्य है कि आप ऐसा Gift चुनें, जो लंबे समय तक इस्तेमाल हो, सामने वाले को पसंद आए और आपके Brand की याद दिलाता रहे।

BRANDING | PUBLIC RELATION | SALES PROMOTION | CORPORATE GIFTING

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

UDAY®
FOOD PROCESSING MACHINERY
M.M. INDUSTRIES

Food Processing Machinery Kitchen Equipments

AN ISO 9001:2015 CERTIFIED COMPANY

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

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

Follow Us On :

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

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

Smart Solutions for your Business

FOOD ANALYSIS SERVICES (NABL-LAB)

- Food Sample Testing As Per Fssai Standard
- Water Sample Testing As Per IS 10500 Standard
- Packged Drinking Water Testing IS 14543 Standard
- Packging Material Food Grade Certificate & Migration Report
- Laboratory Set Up & Chemical Supply
- Lab Instrument Calibration

Audit & Training

- FSSAI Act Third Party Audit
- FSSAI Fostec Training
- Hygiene Rating Audit
- Quality Control Training

License / Certification

- FSSAI Cent/State License
- APEDA - ISO - USFDA
- Trademark Registration
- Fssai Legal Liason Services

PANCHAL ASSOCIATES

Opp. Education Talim Bhavan, Gota - Ognaj Road, Gota, Ahmedabad.
email : infopanchalasso@gmail.com

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

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

અથાણાંનો વ્યવસાય

સ્વાદ અને કમાણીનો અનોખો સંગમ

ભારતીય ભોજનમાં અથાણાં માત્ર એક સાઇડ ડિશ નથી, પરંતુ તે આપણા સંસ્કાર, પરંપરા અને સ્વાદની ઓળખ છે. અથાણું એ ભારતીય ભોજનનો પ્રાણ છે. થાળીમાં ગમે તેટલી વાનગીઓ હોય, પણ જો ખૂણામાં સહેજ અથાણું ન હોય તો જમવાનો સ્વાદ અધૂરો લાગે છે. ઘરમાં દાદી-નાનીના હાથથી બનતા અથાણાં આજે આધુનિક ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીનું મહત્વપૂર્ણ ઉત્પાદન બની ગયા છે. ભારતમાં અથાણાંનો વ્યવસાય ઘણાં સમયથી ઝડપી ગતિએ વિકસ્યો છે. વધતી શહેરી વસ્તી, પેકેજ્ડ ફૂડની માંગ, ઈ-કોમર્સ પ્લેટફોર્મનો વિકાસ અને પરંપરાગત સ્વાદ પ્રત્યે લોકોનો વધતો લગાવ આ ઉદ્યોગને નવી ઊંચાઈઓ પર લઈ જઈ રહ્યો છે.

ભારતીય સંસ્કૃતિ અને અથાણાંનો અતૂટ સંબંધ છે. ભારતના દરેક રાજ્યમાં અથાણાંની પોતાની અલગ ઓળખ છે. ગુજરાતનું ગોર કેરી અથાણું, રાજસ્થાનનું કેર-સાંગરી અથાણું, પંજાબનું મિક્સ અથાણું, આંધ્રપ્રદેશનું મસાલેદાર આવકાયા અથાણું અને દક્ષિણ ભારતના લીંબુ તથા કેરીના અથાણાં વિશ્વભરમાં પ્રસિદ્ધ છે.

ભારતીય રસોઈમાં અથાણાંનું મહત્વ એટલું છે કે ઘણા લોકો માટે ભોજન અથાણાં વગર અધૂરું લાગે છે. આ જ સાંસ્કૃતિક જોડાણ અથાણાંના બજારને સતત મજબૂત બનાવે છે.

એક સમય હતો જ્યારે અથાણાં માત્ર ઘરગથ્થુ જરૂરિયાત માટે બનાવવામાં આવતાં હતાં, પરંતુ આજે નાના ગૃહ ઉદ્યોગોથી લઈને મોટી FMCG કંપનીઓ સુધી તમામ ખેલાડીઓ આ ક્ષેત્રમાં સક્રિય છે. યોગ્ય આયોજન, ગુણવત્તા અને બ્રાન્ડિંગ સાથે અથાણાંનો વ્યવસાય એક સફળ અને લાંબા ગાળાનો બિઝનેસ બની શકે છે.

આજે તે એક ખૂબ જ નફાકારક અને કાયમી ચાલતા મોટા બિઝનેસ મોડલમાં ફેરવાઈ ચૂક્યું છે. જો તમે પણ ખાણી-પીણીના શોખીન છો અને હોમ-બેઝ્ડ કે નાના પાયે નવો બિઝનેસ શરૂ કરવા માંગો છો, તો અથાણાંનો વ્યવસાય (Pickle Business) એક શ્રેષ્ઠ અને સોનેરી તક છે. આ વિસ્તૃત લેખમાં આપણે અથાણાંના બિઝનેસને શૂન્યથી શરૂ કરીને બ્રાન્ડ બનાવવા સુધીની વાત કરીશું.

૧. માર્કેટ રિસર્ચ અને તકો :

કોઈપણ વ્યવસાય શરૂ કરતા પહેલા બજારની સ્થિતિ સમજવી અનિવાર્ય છે. વૈશ્વિક અને સ્થાનિક સ્તરે પેકેજ્ડ અને ઓર્ગેનિક અથાણાંની માંગ સતત વધી રહી છે.

બજારની માંગ : વ્યસ્ત જીવનશૈલીના કારણે લોકો હવે ઘરે અથાણાં બનાવવાનું ટાળે છે, પરંતુ સ્વાદ વગર ચાલતું નથી. આથી બજારમાં તૈયાર અને ઘર જેવા સ્વાદિષ્ટ અથાણાંની માંગ બારેમાસ રહે છે.

વિવિધતાનો સ્કોપઃ બજારમાં માત્ર કેરી કે લીંબુ પૂરતી મર્યાદિત તકો નથી. તમે મરચાં, ગાજર, ગરમર, કેરડા, આમળાંથી લઈને લસણ અને આદુ જેવા અથાણાં બનાવી શકો છો.

ગ્રાહકવર્ગ : તમારા ગ્રાહકોમાં ફેમેલી, હોસ્ટેલના વિદ્યાર્થીઓ, વર્કિંગ વુમન, રેસ્ટોરન્ટ્સ, કેટરર્સ અને વિદેશમાં વસતા બિન-નિવાસી ભારતીયો (NRIs) શામેલ છે.

૨. રોકાણ અને જરૂરી જગ્યા :

અથાણાંના બિઝનેસની સૌથી મોટી ખાસિયત એ છે કે તે ખૂબ જ ઓછા રોકાણથી શરૂ કરી શકાય છે.

નાના પાયે (ઘર બેઠા) : જો તમે ઘરના રસોડાથી શરૂઆત કરવા માંગો છો, તો માત્ર ૧૦,૦૦૦ થી ૨૫,૦૦૦ ના મૂડી રોકાણથી શરૂ કરી શકાય છે. જેમાં કાચો માલ, બરણી અને પેકિંગ મટીરીયલ આવી જાય છે.

મધ્યમ પાયે (કોમર્શિયલ) : જો તમે એક નાનું યુનિટ કે દુકાન ભાડે રાખીને શરૂ કરવા માંગો છો, તો ૨ લાખ થી ૪ લાખ સુધીનું રોકાણ જોઈશે. જેમાં કટિંગ મશીન અને મોટા વાસણોની જરૂર પડશે.

જગ્યા : નાના પાયે હોય તો ઓછી જગ્યામાં શરૂ કરી શકાય. પરંતુ જો કોમર્શિયલ હોય તો થોડી મોટી જગ્યાની જરૂરીયાત રહે છે. આ માટે ખાસ સ્વચ્છ જગ્યા જરૂરી છે, જ્યાં સૂર્યપ્રકાશ આવતો હોય અને ભેજ ન હોય.

૩. લાયસન્સ અને કાનૂની પ્રક્રિયા :

ખાદ્ય પદાર્થોનો વ્યવસાય હોવાથી સરકારી નિયમોનું પાલન કરવું અને લાયસન્સ મેળવવા ખૂબ જરૂરી છે, જેથી ભવિષ્યમાં કોઈ કાનૂની અડચણ ન આવે.

FSSAI રજીસ્ટ્રેશન : ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ ઓથોરિટી ઓફ ઈન્ડિયા (FSSAI) નું લાયસન્સ સૌથી મહત્વનું છે. નાના વ્યવસાય માટે બેઝિક રજીસ્ટ્રેશન ખૂબ ઓછી ફીમાં થઈ જાય છે.

ઉદ્યમ રજીસ્ટ્રેશન : સરકારી યોજનાઓ અને લોનનો લાભ લેવા માટે આ રજીસ્ટ્રેશન કરાવવું હિતાવહ છે.

GST નંબર : જો તમારું ટર્નઓવર નક્કી કરેલી મર્યાદાથી વધે અથવા તમે ઓનલાઈન વેચાણ કરવા માંગો છો, તો નકત નંબર જરૂરી બનશે.

ટ્રેડ લાયસન્સ અને ફાયર સેફ્ટી : સ્થાનિક નગરપાલિકા કે મહાનગરપાલિકામાંથી વ્યવસાય કરવાનું પ્રમાણપત્ર મેળવવું.

૪. કાચો માલ અને મશીનરી :

ગુણવત્તાસભર અથાણું બનાવવા માટે યોગ્ય સામગ્રીની પસંદગી જ તમારા બિઝનેસની સફળતા નક્કી કરે છે.

મુખ્ય કાચો માલ : રાજાપુરી કે લડવા કેરી, તાજા લીંબુ, ગરમર, ગાજર, મરચાં વગેરે મોસમી શાકભાજી.

મસાલા અને તેલ : શુદ્ધ સરસવનું તેલ, સીંગતેલ, રાઈના કુરિયા, મેથીના કુરિયા, હળદર, હિંગ, કાશ્મીરી મરચું અને મીઠું. (મીઠું અને તેલ અથાણાંને લાંબો સમય સાચવવાનું કામ કરે છે).

સાધનો : મોટા સ્ટીલના કે પ્લાસ્ટિકના ટબ (કાચ અથવા સિરામિકના વાસણો શ્રેષ્ઠ છે), છરી, વજન કાંટો, માપવાના સાધનો. જો મોટા પાયે કરવું હોય તો વેજીટેબલ કટર અને કેપ સીલિંગ મશીન.

૫. ઉત્પાદન પ્રક્રિયા અને ગુણવત્તા નિયંત્રણ

અથાણું બનાવવાની રીત ભલે પરંપરાગત હોય, પરંતુ વ્યવસાયિક સ્તરે ચોકસાઈ રાખવી જરૂરી છે જેથી દરેક બેચમાં એકસરખો સ્વાદ જળવાઈ રહે.

સ્વચ્છતા : શાકભાજી કે કેરીને બરાબર ધોઈને કોરી કરવી. સહેજ પણ ભેજ અથાણાંને બગાડી શકે છે.

રેસીપીનું સ્ટાન્ડર્ડાઈઝેશન : મસાલાનું માપ હંમેશા વજન કાંટા પર ચોક્કસ માપીને જ લેવું. સ્વાદમાં વારંવાર બદલાવ ગ્રાહકોને પસંદ નથી આવતો.

૬. પેકેજિંગ અને લેબલિંગ :

'જો દિખતા હૈ, વો બિક્તા હૈ.' અથાણાંના બિઝનેસમાં પેકેજિંગ ગ્રાહકને આકર્ષવામાં ૫૦% ભાગ ભજવે છે.

પેકેજિંગના પ્રકાર : કાચની બરણીઓ (Glass Jars) પ્રીમિયમ લુક આપે છે અને અથાણું સુરક્ષિત રાખે છે. ટ્રાન્સપોર્ટેશન અને સસ્તા ઓપ્શન માટે ફૂડ-ગ્રેડ પ્લાસ્ટિક જાર અથવા પાઉચ પેકિંગનો ઉપયોગ કરી શકાય.

આકર્ષક લેબલ : લેબલ પર તમારી બ્રાન્ડનું નામ, લોગો, અથાણાંનો પ્રકાર (દા.ત. ખાટી કેરી, છંદો, કટકી), વજન, ઉત્પાદન તારીખ, એક્સપાયરી ડેટ, કિંમત, FSSAI નંબર અને Ingredients ની યાદી સ્પષ્ટ અક્ષરોમાં હોવી જોઈએ.

૭. માર્કેટિંગ, સેલ્સ અને બિઝનેસ ગ્રોથ :

અથાણું ગમે તેટલું સારું બન્યું હોય, જો તેનું યોગ્ય માર્કેટિંગ ન થાય તો વેચાણ વધશે નહીં. ગ્રાહકો સુધી પહોંચવા માટે આ વ્યૂહરચના અપનાવો:

સ્થાનિક સ્તરે નેટવર્કિંગ : શરૂઆતમાં મિત્રો, સગા-સંબંધીઓ અને પડોશીઓને સેમ્પલ આપો. માઉથ-પબ્લિસિટી (એકબીજા દ્વારા થતી પ્રશંસા) આ બિઝનેસમાં અકસીર છે.

રિટેલ દુકાનો સંપર્ક : સ્થાનિક કરિયાણાની દુકાનો, સુપરમાર્કેટ અને ડેરી પાર્લર પર તમારા પ્રોડક્ટ ડિસ્પ્લે માટે મૂકો.

પ્રિન્ટ એન્ડ ડિજિટલ માર્કેટિંગ : ન્યુઝપેપર, મેગેઝીન, ઈન્સ્ટાગ્રામ અને ફેસબુક પર સુંદર જાહેરાત અને અથાણું બનાવવાની પ્રક્રિયાના નાના વીડિયો (Reels) મૂકો. વોટ્સએપ બિઝનેસ દ્વારા ઓર્ડર લો.

અથાણાં માત્ર સ્વાદ નથી... તે ભારતીય પરંપરા, સંસ્કૃતિ અને ઉદ્યોગસાહસિકતાની એક સફળ કહાની છે.

ઓનલાઈન પ્લેટફોર્મ : એમેઝોન, ફ્લિપકાર્ટ અને જીઓમાર્ટ જેવા ઈ-કોમર્સ પ્લેટફોર્મ પર સેલર તરીકે રજીસ્ટ્રેશન કરાવો. તમારી પોતાની વેબસાઈટ પણ બનાવી શકો છો.

પ્રદર્શન અને મેળા : સ્થાનીય એક્ઝિબિશન, ફૂડ ફેસ્ટિવલ કે નવરાત્રી/દિવાળી મેળામાં સ્ટોલ રાખીને સીધું વેચાણ કરો.

૮. આ વ્યવસાયના મુખ્ય પડકારો અને સાવચેતી :

કોઈપણ બિઝનેસ ગુલાબી ચિત્ર જેવો સરળ નથી હોતો, તેમાં કેટલાક પડકારો પણ હોય છે:

બગાડનું જોખમ : જો અથાણામાં ભેજ રહી જાય કે તેલ ઓછું હોય, તો ફૂગ લાગી જવાનો ભય રહે છે. આનાથી આખી બેચ બગડી શકે છે.

ભાવમાં ઉતાર-ચઢાવ : કેરી કે લીંબુ જેવા મોસમી પાકના ભાવો સીઝન પ્રમાણે બદલાતા રહે છે. તેથી સીઝન દરમિયાન જ જથ્થાબંધ ખરીદી કરી લેવી ફાયદાકારક રહે છે.

હરીફાઈ : બજારમાં પહેલેથી જ ઘણી મોટી બ્રાન્ડ્સ ઉપલબ્ધ છે. તેમની સામે ટકવા માટે તમારે હોમમેઈડ સ્વાદ, શુદ્ધતા અને વ્યાજબી કિંમતની યુનિક સેલિંગ પ્રપોઝિશન ઉભી કરવી પડશે.

૯. સરકારી યોજનાઓ -સબસિડી લોન :

ભારત સરકાર અને રાજ્ય સરકારો દ્વારા મહિલા સશક્તિકરણ અને સ્ટાર્ટઅપ્સને પ્રોત્સાહન આપવા માટે ખાસ આર્થિક સહાય યોજનાઓ ચલાવવામાં આવે છે, જેનો લાભ અથાણાંના બિઝનેસ માટે સરળતાથી લઈ શકાય છે:

પીએમ મુદ્રા યોજના : આ યોજના હેઠળ કોઈપણ ગેરંટી વગર વ્યવસાય શરૂ કરવા માટે બેંકમાંથી લોન મળી શકે છે. શરૂઆતના નાના સ્તર માટે 'શિશુ લોન' (૫૦,૦૦૦ સુધી) અને વ્યવસાય વધારવા માટે 'કિશોર લોન' (૫૦,૦૦૦ થી ૫ લાખ સુધી) ખૂબ જ ઓછા વ્યાજ દરે ઉપલબ્ધ છે.

PMFME : ખાદ્ય પદાર્થોના નાના ઉદ્યોગો માટે આ એક વરદાન સમાન યોજના છે. આ હેઠળ અથાણાંનું યુનિટ સ્થાપવા માટે કુલ પ્રોજેક્ટ કોસ્ટના ૩૫% સુધીની ક્રેડિટ-લિંક્ડ સબસિડી (મહત્તમ ૧૦ લાખ સુધી) આપવામાં આવે છે.

મુખ્યમંત્રી ઉત્કર્ષ યોજના (ગુજરાત સરકાર): મહિલા સેલ્ફ હેલ્પ ગ્રૂપ (SHG) માટે આ યોજના અંતર્ગત રૂ.૧ લાખ સુધીની લોન ઝીરો ટકા (૦%) વ્યાજે આપવામાં આવે છે, જે મહિલાઓને અથાણાંના ગૃહ ઉદ્યોગમાં પગભર થવા માટે ઉત્તમ તક પૂરી પાડે છે.

૧૦. ફ્યુચર ટ્રેન્ડ્સ :

આજના સમયમાં ગ્રાહકો સ્વાસ્થ્ય પ્રત્યે ખૂબ જ સજાગ (Health-Conscious) બન્યા છે. બજારમાં પરંપરાગત અથાણાંની હરીફાઈથી બચવા અને વધુ નફો કમાવવા માટે તમે આ નવીનતમ કેટેગરીઝ પર કામ કરી શકો છો જેમ કે,

ઓઈલ-ફ્રી અને લો-સોડિયમ અથાણાં : વજન ઘટાડવા માંગતા લોકો અને હાઈ બ્લડ પ્રેશર ના દર્દીઓ માટે તેલ વગરના (માત્ર સરકો કે લીંબુના રસમાં બનેલા) અને ઓછા મીઠા વાળા અથાણાંની માંગ મેટ્રો શહેરોમાં ખૂબ જ વધી રહી છે.

ડાયાબિટીક-ફ્રેન્ડલી ગળ્યા અથાણાં : પરંપરાગત ગોળ-કેરીના છંદા કે કટકીમાં ખાંડ કે ગોળના સ્થાને ઓર્ગેનિક ખજૂરના પલ્પનો ઉપયોગ કરીને ડાયાબિટીસના દર્દીઓ માટે ખાસ અથાણાં લોન્ચ કરી શકાય.

ઓર્ગેનિક અને સી-સોલ્ટ પિકલ્સ : સંપૂર્ણપણે ઓર્ગેનિક પદ્ધતિથી ઉગાડેલી કેરી/શાકભાજી, ઓર્ગેનિક કોલ્ડ-પ્રેસ્ડ તેલ (કચ્ચી ઘાણી) અને સિંધાલુ મીઠું વાપરીને હેલ્થ સ્ટોર્સ અને પ્રીમિયમ સુપરમાર્કેટ્સમાં ઊંચી કિંમતે વેચાણ કરી શકાય છે.

નિષ્કર્ષ :

અથાણાંનો વ્યવસાય એ માત્ર પૈસા કમાવવાનું સાધન નથી, પરંતુ આપણી પરંપરાગત સ્વાદ સંસ્કૃતિને વૈશ્વિક સ્તરે પહોંચાડવાનું માધ્યમ પણ છે. ખાસ કરીને મહિલાઓ માટે આ બિઝનેસ આર્થિક આત્મનિર્ભરતા મેળવવાની શ્રેષ્ઠ ચાવી છે. જો યોગ્ય આયોજન, અદભુત સ્વાદ, કડક ગુણવત્તા અને સ્માર્ટ માર્કેટિંગનો સમન્વય કરવામાં આવે તો આ બિઝનેસ સ્વરોજગારી માટે શ્રેષ્ઠ છે. ઓછી મૂડી, સતત માંગ, લાંબી શેલ્ફ લાઈફ અને વૈશ્વિક બજારમાં વધતી તકોને કારણે આ ક્ષેત્ર નવા અને અનુભવી બંને પ્રકારના ઉદ્યોગકારો માટે આકર્ષક બની રહ્યું છે. જો ગુણવત્તા, ફૂડ સેફ્ટી, આકર્ષક પેકેજિંગ અને અસરકારક માર્કેટિંગ પર યોગ્ય ધ્યાન આપવામાં આવે, તો ઘરેથી શરૂ થયેલો નાનો અથાણાંનો વ્યવસાય પણ આવનારા સમયમાં સફળ રાષ્ટ્રીય અથવા આંતરરાષ્ટ્રીય બ્રાન્ડ બની શકે છે. આજે જ નાનું પગલું લો, સ્વાદની દુનિયા તમારો ઈન્તઝાર કરી રહી છે.

ફૂડ બિઝનેસની અવનવી માહિતી માટે 'ફૂડની વાત' મેગેઝીન વાંચતા રહો.

એક ચમચી અથાણું ભોજનનો સ્વાદ બદલી શકે છે, અને એક સારા અથાણાંનો બિઝનેસ જીવન બદલી શકે છે.

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
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
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

aatomize®
Spices

TRUSTED BY
3000+
RETAILERS ACROSS INDIA

દરેક જીલ્લા માટે ડિસ્ટ્રીબ્યુટર નિમવાના છે

हर रसोई का सुपरस्टार

HALAL INDIA • हलाल इंडिया

PREMIUM QUALITY

fssai
Lic. No.
10723019000230

CERTIFIED ISO 22000 COMPANY

भारत सरकार GOVERNMENT OF INDIA

શુદ્ધ મસાલાનો સાચો સ્વાદ,
તમારા ભોજનમાં આનંદ વધારશે

aatomize manufacturing pvt. ltd.
Shapar (Veraval), Rajkot - 360024, Gujarat (INDIA)
For Inquiry : +91 70960 70860
Web : www.aatomizespices.com

MBP **MAA BALVI PACKAGING**

MANUFACTURE & EXPORTER

MFG. BY : ALL TYPE OF PACKAGING MACHINERY

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

Sleeve Wrapping Machine Web Sealer

200 ml to 600 ml

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

Sleeve Wrapping Machine Web Sealer

200 ml to 1.2 ltr

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

Sleeve Wrapping Machine Web Sealer

Heavy Duty

200 ml to 2.5 ltr

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

Shrink Machine

8" x 8" x 24" x 36"

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

Fully Automatic Single Line Bottle Group Packing Machine

200 ml to 2.25 ltr

All in One Packing

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

FOLLOW US ON

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

www.maabalvipackaging.com

mbprajkot9@gmail.com

Contact : +91 96876 99922, +91 89805 99922

Shrink Machine

14" x 17" x 36" x 60"

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

Shrink Machine

14" x 10" x 30" x 48"

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

Shrink Machine

12" x 8" x 24" x 42"

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

Shrink Machine

16" x 16" x 36" x 60"

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

BEYOND INNOVATION
BEYOND TOMORROW
TOGETHER
7th edition
Foodtech ASIA
Food Processing • Packaging • Bakery & Dairy Exhibition
BUILDING A SUSTAINABLE & SMART FOOD ECOSYSTEM
PACKAGING
Smart packaging for a better tomorrow
BAKERY
Innovative solutions for modern baking
FOOD PROCESSING
Advanced machinery for efficient production
DAIRY
Processing excellence for dairy industry
BEVERAGE
Technology for beverages & Juices
Coming Soon
Mela Ground, Mahalaxmi Nagar, Vijay Nagar, Indore, Madhya Pradesh
NEWER TECHNOLOGIES
STRONGER CONNECTIONS
SMARTER SOLUTIONS
SUSTAINABLE FUTURE
BOOK YOUR STALL NOW
For Stall Booking & Sponsorship Contact On
+91-9891022256, 9810212485
www.foodtechasia.in
Organized By
OLAMPIA EXHIBITION PVT.LTD.
Media Partner
A Talk About Food Industry
FOOD NI VAAT

મિલેટ્સ સ્પેશ્યલ : બાજરી છે પોષ્કતત્વથી ભરપૂર

સરકાર દ્વારા ૨૦૨૩ના વર્ષે ને મિલેટ્સ વર્ષ તરીકે ઉજવણી કરવામાં આવેલ હતું. કારણ કે મિલેટ્સ આપણા શરીર માટે ખૂબ જ લાભદાયક છે. તેમાં પણ શિયાળો આવે એટલે બાજરો, જાર વગેરે આપણે આપણા આહારમાં સામેલ કરતાં હોય છીએ. પહેલાના સમયમાં આપણા પૂર્વજો બાજરીનો ઉપયોગ કરતા હતા. બાજરો ભારતમાં શહેરો કરતાં ગામડામાં વધારે ખવાય છે. બાજરાની રોટલી પંજાબ, હરિયાણા તથા બિહાર જેવા રાજ્યોમાં વધારે ખવાય છે. ગુજરાતની વાત કરીએ તો અહીં બાજરાના રોટલા બનાવવામાં આવે છે. પણ આજના સમયમાં બાજરાના રોટલા ખુબ ભાગ્યે જ બનતા હશે. બાજરામાં કેલ્શિયમ, વિટામિન્સ, મેન્ગેનીઝ, ફોસ્ફરસ, આયરન, પ્રોટીન, ફાઈબર અને બીજા અનેક જરૂરી તત્વો મળી આવે છે, જે શરીર માટે ખુબ જ ફાયદેમંદ છે. બાજરાના ફાયદા જાણીને તમે પણ આજે જ બાજરો ખાવાનું શરૂ કરી દેશો.

આજકાલ હાર્ટ એટેકનું પ્રમાણ ખૂબ જ વધતું રહેલું છે. નાની ઉંમરમાં એટેક ખૂબ જ પ્રમાણમાં આવે છે જેને કારણે વ્યક્તિનું મૃત્યુ થયાના સમાચાર રોજબરોજ આપણને વાંચવા મળતાં રહે છે. આવા સમયે પણ આપણે બાજરો આપણા ખોરાકમાં અચૂક સામેલ કરવો જોઈએ. બાજરો હાર્ટ માટે બેસ્ટ છે. બાજરીના રોટલા શિયાળામાં હાર્ટના દર્દીઓને રાહત અને પુરતી શક્તિ આપે છે. તેમાં રહેલું નિયાસિન નામનું વિટામિન કોલેસ્ટ્રોલને ઓછું કરવામાં પણ મદદ કરે છે. જેનાથી હાર્ટ સંબંધી બીમારીઓ થવાનો ખતરો ઘટે છે. બાજરામાં રહેલા પોષક તત્વો શરીરમાં કોલેસ્ટ્રોલની માત્રા વધતી અટકાવે છે. આ કારણે બાજરો ખાવાથી હૃદય રોગની શક્યતા ઘટી જાય છે અને બ્લડ પ્રેશર ને નિયંત્રણ માં રાખે છે. તેમાં ભરપૂર પ્રમાણમાં ડાયટ્રી ફાઈબર હોય છે. જે પાચનમાં લાભકારી હોય છે. જેનાથી કોલેસ્ટ્રોલનુ સ્તર ઓછુ થઈ જાય છે અને દિલની બીમારીનુ સંકટ રહેતુ નથી. તેમાં રહેલું પોટેશિયમ અને મેગ્નેશિયમ બીપીને કંટ્રોલમાં રાખવામાં પણ મદદ કરે છે. અને ઘણી વખત એવું જોવામાં આવ્યું છે કે ધાન્યના લોટમાં રહેલું નત્રિલ દ્રવ્યથી ભરપુર ખોરાક ખાવાથી પાચનની સમસ્યા થાય છે અને તેથી ઘણા લોકો તેને બદલે ધાન્યના લોટમાં રહેલું નત્રિલ દ્રવ્ય મુક્ત ખોરાક લેવાનું પસંદ કરે છે અને આ માટે બાજરી એક ખૂબ જ આરોગ્યપ્રદ વિકલ્પ સાબિત થઈ શકે છે.

અમૂક સમયે શરીરમાં એનર્જી લેવલ ઓછું થઈ જાય છે ત્યારે બાજરીના રોટલા ખાવાથી બોડીને એનર્જી અને તાકાત મળે પુરતી મળે છે. બાજરીમાં મુખ્ય રીતે સ્ટાર્ચ હોય છે જેને ખાવાથી બોડીને ભરપૂર એનર્જી મળે છે અને શરીર અંદર અને બહારથી ઊર્જાવાન રહે છે. તમને જણાવી દઈએ કે ફાઈબરથી સમૃદ્ધ હોવાથી, બાજરી પાચક કાર્યને જાળવી રાખે છે. બાજરીમાં ભરપૂર પ્રમાણમાં ફાયબર હોય છે જેથી તે સરળતાથી પચી જાય છે અને પાચનને તદુરસ્ત રાખવામાં મદદ કરે છે કબજિયાત અને ગેસથી પરેશાન હોય તો પેટની સમસ્યાઓને બાજરી ખતમ કરે છે.

બાજરાના રોટલા સ્વાદમાં જેટલા સ્વાદિષ્ટ હોય છે, સ્વાસ્થ્ય માટે તેટલા જ ફાયદેમંદ પણ છે. ઘઉં અને ચોખાની તુલનામાં બાજરામાં અનેક ગણી એનર્જી હોય છે, બાજરાના રોટલા ઘીની સાથે ખાવાથી તેનું ન્યુટ્રીશન અનેકગણું વધી જાય છે, તેના નિયમિત સેવનથી શરીર મજબૂત અને શક્તિશાળી બને છે.

જો તમે પણ તમારા વધતા રહેલા વજનને ઓછું કરવા માંગો છો તો બાજરાનું સેવન તમને ફાયદો આપી શકે છે. બાજરામાં ટ્રિપ્ટોફન નામનું એમિનો એસિડ હોય છે જેનાથી પેટ ભરેલું ભરેલું લાગે છે અને લાંબા સમય સુધી ભૂખ નથી લાગતી જેને લીધે વજનને કંટ્રોલ કરવામાં મદદ મળી રહે છે. ઉનાળામાં તમે બાજરી લસ્સીના ફાયદા લઈ શકો છો, જ્યારે શિયાળામાં બાજરો રોટલી કે બાજરીના રોટલા ના ફાયદા સરળતાથી લઈ શકાય છે.

બલિહારી તુજ બાજરી, જેના લાંબા પાન ઘોડે પાંખુ આવિયું, બુઢ્ઢા થયાં જવાન

હાડકાંઓને મજબૂત રાખવા માટે બાજરો સારો માનવામાં આવે છે. તેમાં ભરપૂર પ્રમાણમાં કેલ્શિયમ પણ હોય છે. જેથી બાજરીના રોટલાનું સેવન હાડકાંઓને હેલ્ધી રાખવામાં મદદ કરે છે. શિયાળામાં દરરોજ બાજરી ખાવાથી તે બોડીમાં કેલ્શિયમની ઉણપ થવા દેતું નથી. જેથી ઓસ્ટિયોપોરોસિસ થવાનો ખતરો પણ ઘટે છે. જે બાળકો અને વૃદ્ધોમાં હાડકાને મજબૂતી આપે છે. બાજરા નું નિયમિત સેવન કરવાથી શરીર મજબૂત અને શક્તિશાળી બને છે.

અમૂક પ્રકારના કરાયેલ રિસર્ચમાં આ વાત સામે આવી છે કે, બાજરીના રોટલાનું નિયમિત સેવન કરવાથી ડાયાબિટીસનો ખતરો ઘટી જાય છે. બાજરીમાં રહેલાં ગુણ ડાયાબિટીસ ટાઈપ-૧ના પ્રભાવને રોકે છે. બાજરાનો રોટલો ખાવાથી લાંબા સમય સુધી પેટ ભરેલું રહે છે. ડાયાબિટીઝને દર્દીઓને બાજરીનું સેવન જરૂર કરવું જોઈએ. કારણ કે આ લોહીમાં શુગરની માત્રાને કંટ્રોલ કરવામાં મદદગાર થાય છે. એટલા માટે ડાયાબિટીઝના દર્દીઓને બાજરીનું સેવન જરૂર કરવું જોઈએ. કારણ કે આ લોહીમાં શુગરની માત્રાને કંટ્રોલ કરવામાં મદદગાર થાય છે. એટલા માટે ડાયાબિટીઝના દર્દીઓને નિયમિત રૂપે બાજરીનું સેવન કરવાની સલાહ આપે છે.

ભારત સરકારે પણ મિલેટ્સ ફૂડ માટે અનેક સેમીનારનું પણ આયોજન કરેલ હતું. તેઓનું માનવું છે કે આપણા દેશમાં મિલેટ્સનું ઉત્પાદન ખૂબ જ થાય છે તેથી આપણા સ્વાસ્થ્યને પણ તે ફાયદાકારક હોવાથી આપણે આપણાં રોજીંદા ખોરાકમાં મિલેટ્સને અવશ્ય સામેલ કરવું જોઈએ. ઇન્ટનેશનલ મિલેટ્સ યરની ઉજવણી થયાં બાદ હવે તો વિદેશોમાં પણ લોકો મિલેટ્સને પોતાના આહારમાં સામેલ કરીને તેઓની સ્વાસ્થય બાબતે કાળજી લેતાં થવા લાગયા છે. તો હવે આપણે રાહ શેની જોવાની રહી?

(Registration-cum-Membership Certificate)

RCMC क्या है और यह क्यों ज़रूरी है?

Knowledge Corner

रजिस्ट्रेशन-कम-मेंबरशिप सर्टिफिकेट (RCMC) एक आधिकारिक प्रमाणपत्र है, जो यह प्रमाणित करता है कि कोई एक्सपोर्टर या व्यवसाय किसी मान्यता प्राप्त Export Promotion Council (EPC), Commodity Board या अन्य अधिकृत संस्था का पंजीकृत सदस्य है। भारत की Foreign Trade Policy (FTP) के तहत कई निर्यात प्रोत्साहन योजनाओं, सेवाओं और सुविधाओं का लाभ लेने के लिए RCMC आवश्यक होता है।

RCMC सर्टिफिकेट कैसे लागू किया जाता है? : अलग-अलग एक्सपोर्ट प्रमोशन काउंसिल (EPCs), कमोडिटी बोर्ड, डेवलपमेंट अथॉरिटी और दूसरी सक्षम अथॉरिटी सर्टिफिकेट जारी कर सकती हैं। निर्यातक को अपने उत्पाद की श्रेणी के अनुसार संबंधित संस्था से पंजीकरण कराना होता है। अलग-अलग समय पर अलग-अलग बॉडी बनाई गईं, जैसे APEDA को भारत सरकार ने दिसंबर, १९८५ में पार्लियामेंट से पास हुए एग्रीकल्चर एंड प्रोसेस्ड फूड प्रोडक्ट्स एक्सपोर्ट डेवलपमेंट अथॉरिटी एक्ट के तहत बनाया था। यह एक्ट (१९८६ का २) १३ फरवरी, १९८६ को भारत के गजट: एक्स्ट्राऑर्डिनरी: पार्ट-II ख्सेक्शन ३(II): १३.२.१९८६, में छपे नोटिफिकेशन से लागू हुआ, जबकि स्पाइसेस बोर्ड एक्ट, १९८६, २६ फरवरी, १९८७ को लागू हुआ। यह वह समय था जब बोर्ड ऑफ़ एम्बेसीज़ और स्पाइसेस एक्सपोर्ट प्रमोशन काउंसिल को मिलाकर स्पाइसेस बोर्ड बनाया गया था।

RCMC क्या करता है?

१. एक्सपोर्टर्स को फॉरेन ट्रेड पॉलिसी से फ़ायदा उठाने में मदद करता है।

२. एक्सपोर्ट से संबंधित प्रक्रियाओं और व्यापार सुविधा (Trade Facilitation) में सहायता करता है।

३. एक्सपोर्टर्स को एक्सपोर्ट इंसेंटिव पाने में मदद करता है।

४. एक्सपोर्टर्स को इंटरनेशनल ट्रेड प्रोग्राम में हिस्सा लेने में मदद करता है।

Bhavya Raichada

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

५. एक्सपोर्टर्स को सरकारी स्कीम से फाइनेंशियल फायदे दिलाने में मदद करता है।

६. एक्सपोर्टर्स को ट्रेड फेयर और शो में एडमिशन दिलाने में मदद करता है।

७. एक्सपोर्टर्स को खरीदार और बेचने वाले ढूंढने में मदद करता है।

८. DGFT एवं संबंधित Export Promotion Council द्वारा जारी महत्वपूर्ण अपडेट और सर्कुलर प्राप्त करने में सहायता करता है।

९. अंतरराष्ट्रीय बाज़ारों तक पहुँच बढ़ाने में मदद करता है।

१०. Buyer&Seller Meets एवं Export Delegations में भाग लेने का अवसर देता है।

RCMC सर्टिफिकेशन के क्या फायदे हैं?

१. क्वालिटी एश्योरेंस - ऑर्गनाइज़ेशन क्वालिटी पक्का करने के लिए प्रोसेसिंग प्लांट और स्टोरेज फैसिलिटी का इंस्पेक्शन करता है। संबंधित परिषद द्वारा निर्यात गुणवत्ता, मानकों एवं नियामकीय आवश्यकताओं से जुड़ी जानकारी और मार्गदर्शन प्राप्त होता है।

२. पैकेजिंग और मार्केटिंग - उत्पाद की ब्रांडिंग, पैकेजिंग, मार्केट इंटेलिजेंस तथा निर्यात अवसरों की जानकारी प्राप्त होती है।

३. ट्रेनिंग - प्रोडक्ट से जुड़ी इंडस्ट्री में लोगों की टेक्निकल स्किल को बेहतर बनाने के लिए ट्रेनिंग प्रोग्राम ऑर्गनाइज़ करता है।

४. इंडस्ट्री डेवलपमेंट - फाइनेंशियल मदद, सर्वे और फीजिबिलिटी स्टडी देकर प्रोडक्ट से जुड़ी इंडस्ट्री की मदद करता है।

५. प्रमोशन एक्टिविटी - इंडियन प्रोडक्ट्स को ग्लोबली प्रमोट करता है।

६. निर्यात से संबंधित सेमिनार, वेबिनार और प्रशिक्षण कार्यक्रमों में भाग लेने का अवसर।

७. विदेशी खरीदारों से संपर्क स्थापित करने में सहायता।

८. Export Promotion Schemes की जानकारी समय-समय पर प्राप्त होती है।

RCMC सर्टिफिकेट एप्लीकेशन प्रोसेस कैसे किया जा सकता है?

RCMC के लिए अप्लाई करने के लिए, आपको एक एक्टिव IEC की ज़रूरत है। वर्तमान में अधिकांश RCMC आवेदन DGFT के e-RCMC पोर्टल के माध्यम से संबंधित Export Promotion Council या अधिकृत संस्था को ऑनलाइन भेजे जाते हैं। फिर आपको एप्लीकेशन फॉर्म और ज़रूरी डॉक्यूमेंट्स के साथ DGFT या संबंधित एजेंसी से संपर्क करना होगा। इस प्रोसेस के सफलतापूर्वक पूरा होने के बाद, एक सर्टिफिकेट जारी किया जाता है जिसकी वैलिडिटी RCMC की वैधता संबंधित Export Promotion Council या अधिकृत संस्था के नियमों के अनुसार निर्धारित होती है। अधिकांश मामलों में इसकी वैधता १ साल, ३ साल या ५ साल हो सकती है, लेकिन प्रत्येक संस्था के नियम अलग हो सकते हैं।

RCMC कौन जारी कर सकता है?

जैसा कि ऊपर बताया गया है, अलग-अलग एक्सपोर्ट प्रमोशन काउंसिल (EPCs), कमोडिटी बोर्ड, डेवलपमेंट अथॉरिटी और दूसरी सक्षम अथॉरिटी सर्टिफिकेट जारी कर सकती हैं, जैसेरू इंडियन ऑयल सीड्स एंड प्रोड्यूस एक्सपोर्ट प्रमोशन काउंसिल (IOPEPC), शेलैक एंड फॉरेस्ट प्रोडक्ट्स एक्सपोर्ट प्रमोशन काउंसिल (SHEFEXIL), आयुष एक्सपोर्ट प्रमोशन काउंसिल (AYUSHEXCIL), स्पाइसेस बोर्ड (SBCB), कॉफी बोर्ड (CBEPC), टी बोर्ड (TBEPC), एग्रीकल्चरल एंड प्रोसेस्ड फूड प्रोडक्ट्स एक्सपोर्ट डेवलपमेंट अथॉरिटी (APEDA), मरीन प्रोडक्ट्स एक्सपोर्ट डेवलपमेंट अथॉरिटी (MPEDA), वगैरह।

खाद्य व्यवसाय (Food Business) के लिए RCMC क्यों महत्वपूर्ण है?

- APEDA, Spices Board, MPEDA, Coffee Board या Tea Board जैसी संबंधित संस्थाओं की सदस्यता प्राप्त होती है।
- निर्यात बाज़ारों, विदेशी खरीदारों और Buyer - Seller Meets तक पहुँच आसान होती है।
- उत्पाद-विशिष्ट प्रशिक्षण, गुणवत्ता मानकों एवं निर्यात नियमों की जानकारी समय-समय पर मिलती है।
- अंतरराष्ट्रीय व्यापार मेलों, प्रदर्शनियों एवं B2B बैठकों में भाग लेने के अवसर प्राप्त होते हैं।
- निर्यात प्रोत्साहन योजनाओं एवं सरकारी सहायता कार्यक्रमों की जानकारी और लाभ प्राप्त करने में सुविधा होती है।
- वैश्विक बाज़ार में व्यवसाय की विश्वसनीयता बढ़ती है।
- नए निर्यातकों के लिए सही Export Promotion Council से जुड़ने का अवसर मिलता है।

किन खाद्य व्यवसायों को RCMC की आवश्यकता हो सकती है?

- मसाले (Spices)
- चावल एवं अनाज
- फल एवं सब्जियाँ
- प्रोसेस्ड फूड
- रेडी-टू-ईट उत्पाद
- डेयरी उत्पाद
- बेकरी उत्पाद
- चाय एवं कॉफी
- समुद्री खाद्य (Seafood)
- ऑर्गेनिक खाद्य उत्पाद
- मिलेट्स
- फ्रोजन फूड
- शहद
- मूंगफली एवं अन्य कृषि उत्पाद

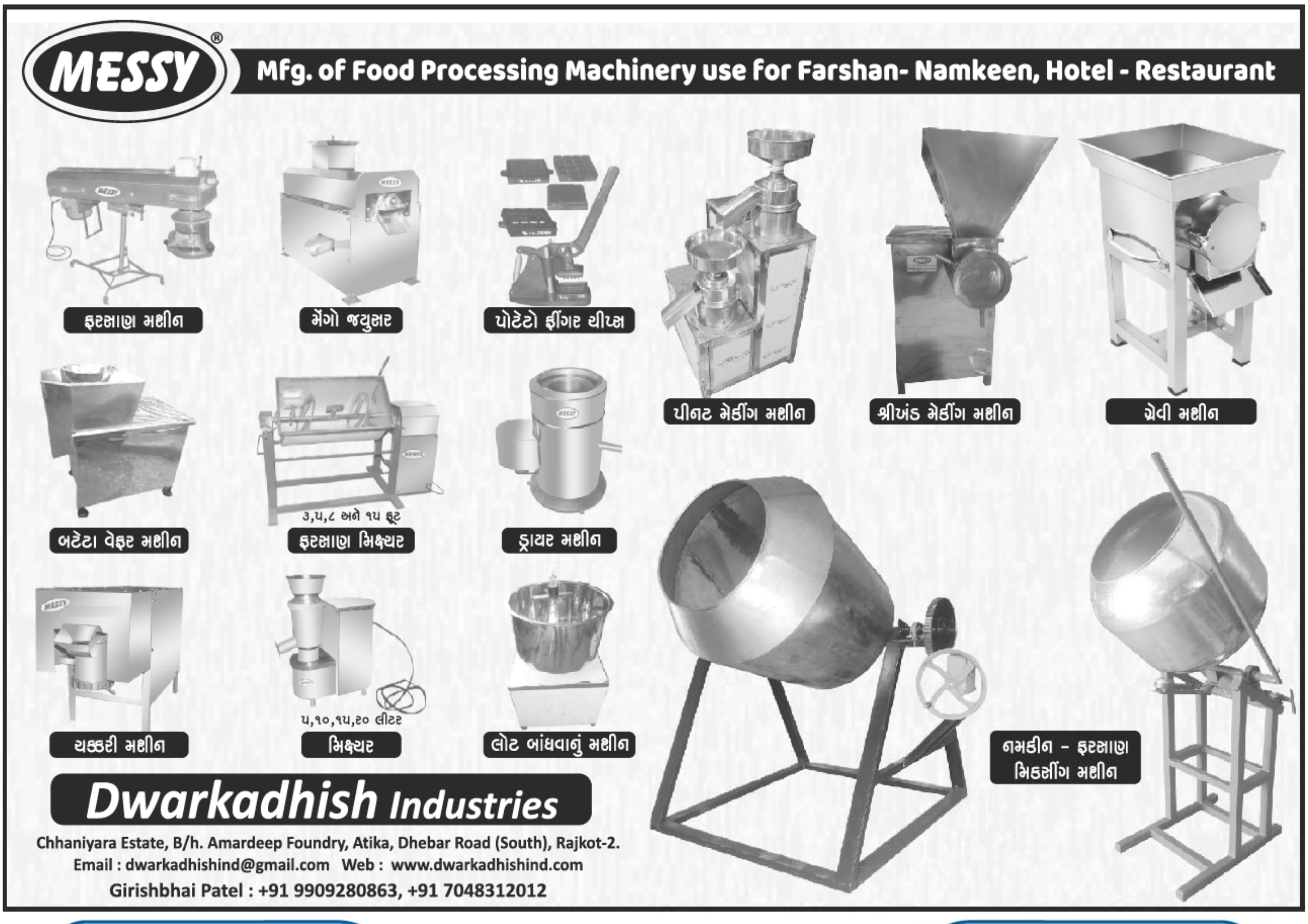
RCMC सर्टिफ़िकेशन की अधिक जानकारी या मार्गदर्शन के लिए कृपया Frigate Imex से संपर्क करें।

ESTD - 2009
SAFE FOOD
SCIENCE & TECHNOLOGY INSTITUTE
ISO 9001-2015 CERTIFIED INSTITUTE
JAS-ANZ
M4570910IN
IAF

LEAD AUDITOR, HACCP & FOSTAC TRAINING

- FSSAI Basic & Advance FoSTaC Training.
- Any Food Processing with Recipe Training One day.
- Product problem solution & long shelf life Training One day.
- HACCP for Technical or Graduate person Training 1 day.
- FSSC, BRCGS (FOOD) & (PACKAGING) Lead Auditor Training.
  ISO 9001, 14001 & 45001 Lead Auditor Training.
  ISO 22000 (FSMS) Lead Auditor Training.
  All Course for 5 Days online / offline (CQI IRCA Approved).

Contact : Mr. A. M. PATEL : 98252 36110 |
Email : Safefoodscience@gmail.com | Website : www.safefoodtechnology.com
Office : 9, Mirambika Complex, Opp. Gandhi Baugh, Nanpura Road, Surat - 395001



व्यापार बड़ा करो या बंद करो

व्यापार बड़ा कैसे करें ?

Mr. Vishal Singh

Gurukul Training & Consultancy Services Pvt. Ltd.

Contact : +91 97141 98200

५. रणनीति -

जंग का मैदान हो या फिर व्यापार हो सही रणनीति के बिना हम कभी भी सफल नहीं हो सकते है। कई बार मैने देखा है कि आपके व्यापार में सब कुछ अच्छा होता है आपके प्रोडक्ट में दम होता है आपकी टीम भी मजबूत होती है आप पूरी लगन के साथ मेहनत भी करते है इसके बावजूद भी आपको वो परिणाम नहीं मिलते जिसकी आपको तलाश होती है अगर आपके साथ भी ऐसा हो रहा है तो समझ जाइये आपके व्यापार में रणनीति का अभाव है।

एक बात हमेशा याद रखना कि आज के समय में आप अपने ७० किलो के शरीर जो परिणाम हासिल नहीं कर पा रहे हो उसी परिणाम को आप ७० ग्राम के दिमाग से हासिल कर सकते हो। आज के समय में सिर्फ मेहनत करने आप कभी भी कामयाब नहीं बन सकते हो अगर ऐसा होता तो दिन भी कड़ी धुप में मजदूरी करने वाले लोग कही ज्यादा कामयाब होते। इसीलिए आज के समय में आपको अपने दिमाग का इस्तेमाल करना पड़ेगा और अपने व्यापार को बड़ा करने के लिए सही रणनीति बनानी पड़ेगी। आइये जानते है कि आपके व्यापार को बड़ा करने के लिए कौन कौन सी रणनीति बनानी चाहिए।

१. खुद के लिए व्यापार को बड़ा करने के लिए सबसे पहले खुद के कार्यों को निर्धारित करना पड़ेगा। आप अपने व्यापार के मालिक है इसका मतलब ये नहीं होना चाहिए कि आपके व्यापार में होने वाले सभी कार्यों को आप स्वयं ही करेंगे। आपका समय बहुत ही कीमती है इसीलिए आपको अपने लिए सही और महत्वपूर्ण कार्य चुनना बहुत ही जरुरी है, आप अपना समय हर छोटे मोटे कार्यों में व्यर्थ नहीं कर सकते है। जब भी आपके सामने कोई कार्य आये तो बिना सोचे समझे शुरू न करें, पहले देखे कि क्या ये कार्य मेरे लिए महत्वपूर्ण है या नहीं ? क्या इसे मेरे अलावा कोई और कर सकता है या नहीं? क्या इससे मेरे व्यापार को सीधा फायदा होगा या नहीं ? क्या इससे भी अधिक महत्वपूर्ण कोई काम अभी मेरे पास है या नहीं? जब तक आपको इन सवालों के जवाब नहीं मिल जाते तब तक आपको कार्य शुरू नहीं करना है। याद रखना आपका काम है लोगों से कार्य करवाना न कि खुद करना आप जितना ज्यादा समय फ्री रहेंगे उतना ही अधिक अपने व्यापार की वृद्धि के बारे में सोच पाएंगे।

२. टीम के लिए अक्सर मैने देखा है कि लोग अपने व्यापार में जब टीम बनाते है तब पहले से कोई योजना नहीं बनाते जैसे कि जब उन्हें अपने व्यापार के लिए भर्ती करनी होती है तब वो ऐसा सोचते है कि किसी दूसरी कंपनी में काम किया हुआ अनुभवी व्यक्ति मिल जाये तो ले लिया जाये जिसके लिए वो अधिक पगार देने को भी तैयार होते है। किस तरह के लोगों को अपनी टीम में शामिल करना है इसकी पहले से ही योजना नहीं बनाते। टीम में किस व्यक्ति से कौन सा काम करवाना है ये भी तय नहीं होता है, किसी को भी कोई भी काम सौंप देते हैं। अपनी टीम के पास से किये हुए काम का ब्यौरा कब और कैसे माँगना है इसकी भी योजना नहीं बनाते और जो टीम में अच्छा काम करेगा उसके लिए क्या अच्छा होगा और जो टीम में खराब काम करेगा उसके लिए क्या खराब होगा ये भी पहले से तय नहीं करते।

> **जंग का मैदान हो या फिर व्यापार हो सही रणनीति के बिना हम कभी भी सफल नहीं हो सकते**

अगर आप चाहते है कि आपका व्यापार तेजी से आगे बढ़े तो सबसे पहले आपको अपनी टीम के लिए रणनीति बनानी पड़ेगी, जिसमे आपकी टीम में किस तरह के लोगों को रखा जायेगा उनका इंटरव्यू किस प्रकार से होगा, उनमे कौन कौन सी प्रतिभा होनी चाहिए, उनको कितना पगार मिलेगा उनका काम क्या होगा, उन्हें क्या क्या करना होगा उन्हें किसको अपने काम का ब्यौरा देना पड़ेगा उनका कब और कैसे पगार में बढ़ोतरी मिलेगी, उन्हें कौन कौन से नियमों को मानना पड़ेगा।

आपको अपनी टीम के लिए ये सभी रणनीतियाँ बनानी पड़ेगी एक बात आप जरूर ध्यान रखना कि बिना रणनीति बनाए बिना अगर आप काम कर रहे है तो दरअसल आप अपनी टीम को मुफ्त का पगार दे रहे है।

३. वस्तु या सेवा के लिए आप अपने वस्तु या सेवा को कहाँ बेचेंगे और कैसे बेचेंगे इसकी रणनीति बनाना बहुत ही अनिवार्य है अन्यथा आपके पास अच्छी चीज होते हुए भी आप उसका मुनाफा नहीं कमा पाएंगे। आपका वस्तु या सामान कौन खरीदेगा उसको कौन कौन सा फायदा आपके वस्तु या सेवा से मिलेगा उसकी कीमत कितनी होनी चाहिए, बाजार में मिलने वाले आपके जैसे ही वस्तु या सेवा से आप अलग कैसे हो आपकी वस्तु या सेवा कोई भी ग्राहक क्यों खरीदे इसका उचित कारण आपको देना ही पड़ेगा।

आपको अपने व्यापार को बड़ा करने के लिए इन सभी चीजों के लिए उचित रणनीति बनाना पड़ेगा अन्यथा आपकी वस्तु या सेवा बाज़ार में नहीं चलेगी जिसके कारण आपको बहुत ही नुकसान हो सकता है।

४. ग्राहक के लिए आप अपना वस्तु या सेवा किस ग्राहक को बेचेंगे और कैसे बेचेंगे उसके लिए आपको उचित रणनीति बनानी पड़ेगी। अगर सही वस्तु या सेवा सही ग्राहक तक समय पर न पहुँचे तो उस व्यापार का सफल होना बहुत ही मुश्किल हो जाता है इसीलिए जब भी आप अपना वस्तु या सेवा बाज़ार में उतारे उससे पहले ग्राहक के लिए रणनीति बनाना बहुत ही जरुरी है।

आपका ग्राहक पुरुष है या महिला आपका ग्राहक जवान बूढ़े लोग है या बच्चे। आपका ग्राहक शहर में रहता है या गाँव में, आपका ग्राहक नौकरी करता है व्यापार करता है या फिर गृहणी है। इन सभी बातों का ध्यान रखकर आपको अपने वस्तु या सेवा की मार्केटिंग करनी पड़ेगी तभी आपका सही ग्राहक आपके वस्तु या सेवा का लाभ ले पायेगा। याद रखना अगर आपकी वस्तु या सेवा सबके लिए है तो आपका व्यापार कभी भी सफल नहीं हो सकता आपको ध्यान पूर्वक अपने ग्राहक का चुनाव करना होगा और उसी ग्राहक को ध्यान में रखकर अपने वस्तु या सेवा की कीमत, पैकेजिंग और डिज़ाइन तैयार करना पड़ेगा तभी आप अपना व्यापार बड़ा कर पाएंगे।

५. बाज़ार के लिए सही वस्तु या सेवा को अगर गलत बाज़ार में बेचा जाये तो भी व्यापार असफल होता है और उसी प्रकार से गलत वस्तु या सेवा को सही बाज़ार में बेचा जाये तो भी व्यापार असफल होता है इसीलिए आपको अपने वस्तु ये सेवा के लिए उचित बाजार ढूंढना ही पड़ेगा तभी आपका व्यापार सफल बन पायेगा। मैंने कई बार लोगों को देखा है कि उन्होंने कोई अच्छी वस्तु ये सेवा बनाई परन्तु गलत बाजार में गलत समय पर और गलत तरीके से उतार दिया जिसके परिणाम स्वरुप उसको उचित परिणाम नहीं मिले और उनका व्यापार असफल हो गया कही आप भी तो ऐसी गलती नहीं करते न ?

किसी भी वस्तु या सेवा को बाजार में उतारने से पहले आपको रणनीति बनाना बहुत ही जरुरी है कि किस समय, किस जगह और कैसे अपने वस्तु या सेवा को उचित ग्राहक तक पहुँचाया जाये। कई कंपनियां ऐसी होती है कि जब उन्हें लगता है की बाजार का रुख अभी सही नहीं है तो वो अपने नए प्रोडक्ट को बाजार में उतारने का समय आगे बढ़ा देते है क्योकि उन्हें पता होता है कि अभी सही समय नहीं है और उन्हें नुकसान हो सकता है और ये सब वो पहले ही पता कर लेते है जिसके लिए वो हमेशा बाजार पर नजरे टिकाये रखते है और लगातार बाजार में होने वाली हलचल की खबर रखते है।

इस प्रकार से व्यापार में सफल होने के लिए आपको रणनीति बनानी ही पड़ेगी याद रखना सिर्फ अच्छा प्रॉडक्ट आपको सफलता नहीं दिला सकती आपके पास अच्छी रणनीति होना भी अनिवार्य है।

RichLine® Kitchen Equipment

Rich The Line Of Machine...

Manufacturer of Food Processing Machinery & Hotel Catering Equipments

SCAN ME

CATALOGUE QR

RICHLINE KITCHEN EQUIPMENT

Pavitram Ind. Area, B/h. Madhuvan Way Bridge, Opp. HP Petrol Pump, Lothada, Rajkot, Gujarat.

richlinekitchenequipment@gmail.com

www.richlinekitchenequipment.com

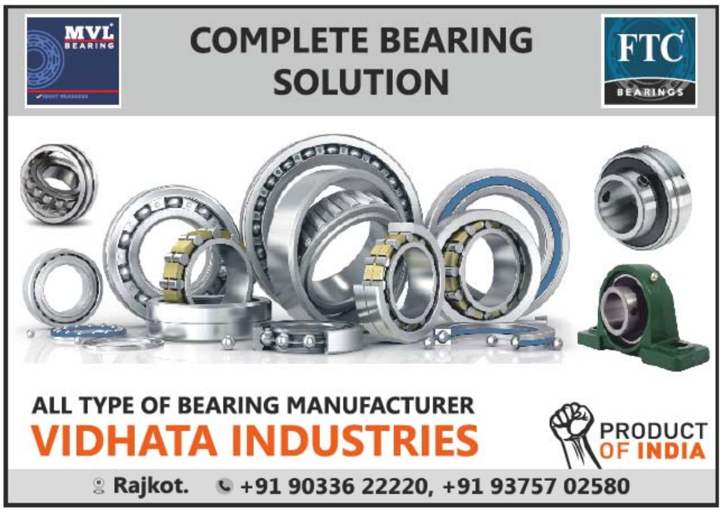
Contact us

+91 88497 75480

+91 91570 12379

ISO 9001 : 2015 CERTIFIED COMPANY

Follow us


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

Promote Your Business with
A Talk About Food Industry...
FOOD NI VAAT®
» Bakery
» Beverages
» Dairy-Sweets
» Essence-Flavours
» Food Consultant
» Hotel Restaurant
» Laboratories
» Material Handling Solution
» Namkeen - Spices
» Packaging Machinery & Raw Materials
» Processing Machinery
» Refrigeration
» Food Products
Contact for Advertisement & Subscription
+91 75758 30309
www.foodnivaat.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

Envitro® LABORATORIES ESTD. 2007
THE LEADING EDGE IN SCIENCE
FOOD FORMULATION & RESEARCH SERVICES
Food Formulation & Research Services
क्या आप भी इन सवालों से Confused हैं?
New Start-up? Business शुरू करना है पर सही Formula और Process मालूम नहीं?
Innovation? Market में बिल्कुल नया और Unique food product लॉन्च करना है?
Quality Issue? Taste तो अच्छा है पर Shelf-life और Packing का सही आइडिया नहीं?
Competition? मार्केट में प्रोडक्ट चलती है पर Quality आपके Competitors के मुकाबले कम है?
इन सब सवालों का सिर्फ एक जवाब
Envitro की Food Formulation & Research Services!
हमारी Expert Services
Custom Recipe Development
Shelf-Life Optimization
Quality Enhancement
Process Standardization
अपने Food Brand को बनाइये Global Standard जैसा
आज ही Envitro Experts से मिलें!
Envitro Laboratories Pvt. Ltd.
6- Naval Nagar, Mavdi Main Road, Rajkot(Guj)-360004
Connect With Us :
+91 99042 27274
+91 92271 33993

udbhavana®
WE PROVIDE
Printing Solution
FMCG & Beverages Label
Paper / OPAQUE Sticker
PVC Transparent Sticker
PVC Shrink Sleeve
udbhavana CHHAS MASALA
ADAD PAPAD
MITHI CHUTNEY
BHAJIYA MASALO
CHIENESE SOUSE
84699 63396 | Rajkot, Gujarat

એનવીટ્રોના ઈન-હાઉસ લેબ સોલ્યુશન્સ સાથે તમારા ફૂડ બિઝનેસમાં વધારો કરો...

'ગુણવત્તા એ કાર્ય નથી, તે એક આદત છે.'
- Aristotle

આજના ઉગ્ર સ્પર્ધાત્મક ખાદ્ય ઉદ્યોગમાં, ગુણવત્તા એ માત્ર એક ઇચ્છનીય લક્ષણ નથી. તે જ પાયો છે જેના પર સફળ વ્યવસાયો બાંધવામાં આવે છે. કડક ગુણવત્તા નિયંત્રણ જાળવવું એ હવે લક્ઝરી નથી પરંતુ અસ્તિત્વ અને વૃદ્ધિ માટે જરૂરી છે. એનવીટ્રો ગ્રુપ તેના એક્સપેરીમેન્ટ સાયન્ટિફિક ડિવિઝન દ્વારા આ અનિવાર્યતાને સમજે છે અને તમારા ખાદ્ય વ્યવસાયને વધારવા માટે રચાયેલ એક વ્યાપક ઉકેલ પ્રદાન કરે છેઃ ટર્નકી, ઇન-હાઉસ લેબોરેટરી સેટઅપ્સ. અમે ખાદ્ય ઉદ્યોગના વ્યાવસાયિકો દ્વારા સામનો કરવામાં આવતા અનોખા પડકારોને ઓળખીએ છીએ અને ગુણવત્તા નિયંત્રણને વધારવા, કામગીરીને સુવ્યવસ્થિત કરવા અને છેવટે તમારી નીચેની લાઇનને વધારવા માટે અનુરૂપ ઉકેલો પ્રદાન કરીએ છીએ.

'નીચા ભાવની મીઠાશ ભૂલી ગયા પછી નબળી ગુણવત્તાની કડવાશ લાંબા સમય સુધી રહે છે.'
- Benjamin Franklin

અમારી નિપુણતા ખાદ્ય ઉદ્યોગની વિશિષ્ટ જરૂરિયાતો માટે સાવચેતીપૂર્વક ડિઝાઇન કરાયેલ સંપૂર્ણ કાર્યકારી ઇન-હાઉસ પ્રયોગશાળાઓની સ્થાપનામાં રહેલી છે. ભલે તમે નાના પાયે કારીગરી ઉત્પાદક હો કે મોટા પાયે ફૂડ પ્રોસેસિંગ કંપની, અમે કડક FSSAI/FSMS ધોરણોનું સંપૂર્ણ પાલન સુનિશ્ચિત કરીને તમામ પ્રકારના ખાદ્ય વ્યવસાયોને

ફાર્મથી ફોર્ક સુધી, ગુણવત્તાની ખાતરી...

પૂરી કરીએ છીએ. આનો અર્થ એ છે કે તમારી લેબ તમામ નિયમનકારી આવશ્યકતાઓને પૂર્ણ કરવા માટે સજ્જ, રૂપરેખાંકિત અને માન્ય કરવામાં આવશે. તમને માનસિક શાંતિ પ્રદાન કરશે તથા સલામતી અને ગુણવત્તાના ઉચ્ચતમ ધોરણોની બાંયધરી આપશે. ઉદાહરણ તરીકે, નાની બેકરી ગ્લુટેન સામગ્રી અને માઇક્રોબાયલ લોડ માટે આવનારા લોટનું પરીક્ષણ કરી શકે છે, જ્યારે મોટી ડેરી ચરબીની સામગ્રી, પ્રોટીન સ્તરો અને સોમેટિક સેલ કાઉન્ટ માટે દૂધનું વિશ્લેષણ કરી શકે છે, આ બધું તેમની પોતાની સુવિધામાં છે.

તમારા લેબોરેટરી સેટઅપ પર ન્યૂનતમ ૩૦% સબસિડી મેળવવામાં અમારી સમર્પિત સહાય એ Envitro સાથે ભાગીદારીનો સૌથી મહત્વપૂર્ણ ફાયદો છે. અમે સમજીએ છીએ કે ગુણવત્તા નિયંત્રણમાં રોકાણ એ નોંધપાત્ર ઉપક્રમ હોઈ શકે છે. તેથી, અમે તમને વારંવાર જટિલ સબસિડી અરજી પ્રક્રિયામાં માર્ગદર્શન આપીએ છીએ, તમને ઉપલબ્ધ ભંડોળને ઍક્સેસ કરવામાં અને રોકાણ પર તમારા વળતરને મહત્તમ કરવામાં મદદ કરે છે. આ એક અદ્યતન ગુણવત્તા નિયંત્રણ લેબની સ્થાપનાને વધુ સુલભ અને સસ્તું બનાવે છે, જેનાથી તમે તમારા સંશાધનોને વ્યૂહાત્મક રીતે ફાળવી શકો છો જ્યાં તેઓ સૌથી વધુ મહત્વના હોય. કલ્પના કરો કે

Envitro®
LABORATORIES
Contact : +91 92271 33993

સી-ફૂડ પ્રોસેસિંગ પ્લાન્ટ ભારે ધાતુઓ અને દૂષકોને શોધવા માટે અદ્યતન સાધનોમાં રોકાણ કરવામાં સક્ષમ છે, સબસિડીને આભારી છે, જેનાથી ઉત્પાદન સલામતી અને બજાર ઍક્સેસ બંનેમાં વધારો થાય છે.

'ગુણવત્તા એ દરેકની જવાબદારી છે.'
- WP Edwards Deming

તમારી પોતાની ઇન-હાઉસ લેબોરેટરી હોવાના ફાયદા અનેક ગણા છે. પ્રથમ, તે અવિશ્વસનીય ઉત્પાદન ગુણવત્તા નિયંત્રણ પ્રદાન કરે છે. તમે ઉત્પાદનના દરેક એક તબક્કા પર દેખરેખ રાખવાની ક્ષમતા મેળવો છો. પ્રારંભિક કાચી સામગ્રીથી લઈને અંતિમ પેકેજ્ડ માલ સુધી સતત અને શ્રેષ્ઠ ગુણવત્તાની ખાતરી કરો. આ સક્રિય અભિગમ તમને સંભવિત ગુણવત્તાની સમસ્યાઓને વહેલી તકે ઓળખવા, સંબોધવા, મોંઘા ઉત્પાદનને રિકોલ અટકાવવા, તમારી બ્રાંડની પ્રતિષ્ઠાનું રક્ષણ કરવા અને સૌથી અગત્યનું ગ્રાહકનો વિશ્વાસ જાળવી રાખવા માટે પરવાનગી આપે છે. દાખલા તરીકે, ફળોના રસના ઉત્પાદક નિયમિતપણે ઉત્પાદનના વિવિધ તબક્કે તેમના ઉત્પાદનોમાં ખાંડની સામગ્રી, એસિડિટી અને માઇક્રોબાયલ લોડનું પરીક્ષણ કરી શકે છે, સુસંગતતા સુનિશ્ચિત કરે છે અને બગાડ અટકાવે છે.

બીજું, ઇન-હાઉસ લેબ વિશ્વસનીય કાચા માલની ગુણવત્તા નિયંત્રણને સક્ષમ કરે છે. આવનારી સામગ્રીનું સખત પરીક્ષણ કરીને તમે તેમની ગુણવત્તા ચકાસી શકો છો અને ખાતરી કરી શકો છો કે તેઓ તમારા પૂર્વ નિર્ધારિત ધોરણોને પૂર્ણ કરે છે. આ ઓછા પ્રમાણભૂત અથવા દૂષિત ઘટકોનો ઉપયોગ કરવાના જોખમને ઘટાડે છે, તમારી ઉત્પાદન પ્રક્રિયાઓને શ્રેષ્ઠ બનાવે છે અને અંતિમ ઉત્પાદન સતત તમારા વિશિષ્ટતાઓને પૂર્ણ કરે છે તેની ખાતરી કરે છે. મસાલાની કંપની, ઉદાહરણ તરીકે, કર્ક્યુમિન સામગ્રી અને ભેળસેળ માટે હળદરના આવનારા શિપમેન્ટનું પરીક્ષણ કરી શકે છે, તેમના ઉત્પાદનની ગુણવત્તા અને અધિકૃતતાની ખાતરી કરી શકે છે.

ત્રીજે સ્થાને, ઇન-હાઉસ લેબ વિના પ્રયાસે ઓર્ડર મેળવવાની સુવિધા આપે છે. આજના બજારમાં ઇન-હાઉસ ટેસ્ટિંગ દ્વારા ગુણવત્તા પ્રત્યે તમારી અતૂટ પ્રતિબદ્ધતા દર્શાવવી એ નોંધપાત્ર સ્પર્ધાત્મક ધાર પ્રદાન કરે છે. સંભવિત ગ્રાહકો, છૂટક વિક્રેતાઓ અને ભાગીદારો ગુણવત્તા નિયંત્રણને પ્રાથમિકતા આપતા અને તેમની કઠોર પરીક્ષણ પ્રક્રિયાઓના પુરાવા સહેલાઈથી આપી શકે તેવા વ્યવસાય સાથે વિશ્વાસ અને સહયોગ કરે તેવી શક્યતા વધુ હોય છે. આનો અનુવાદ વધેલા ઓર્ડર, મજબૂત વ્યવસાયિક સંબંધો અને ટકાઉ વૃદ્ધિમાં થાય છે. દાખલા તરીકે, ખાવા માટે તૈયાર ભોજન ઉત્પાદક, સંભવિત ગ્રાહકોને તેમની ઇન-હાઉસ લેબ ક્ષમતાઓ પ્રદર્શિત કરી શકે છે, ખોરાક સલામતી અને ગુણવત્તા પ્રત્યેની તેમની પ્રતિબદ્ધતા દર્શાવી શકે છે, જેનાથી મોટા કરારો પ્રાપ્ત થાય છે.

ચોથું, તમે સમય જતાં નોંધપાત્ર ખર્ચ બચતનો અનુભવ કરશો. પુનરાવર્તિત બાહ્ય પરીક્ષણ શુલ્કને દૂર કરવાથી મૂલ્યવાન નાણાકીય સંશાધનો મુક્ત થાય છે જે તમારા મુખ્ય વ્યવસાય કામગીરીમાં ફરીથી રોકાણ કરી શકાય છે. સમય જતાં આ બચત નોંધપાત્ર બની શકે છે, જે નફાકારકતામાં નોંધપાત્ર વધારો કરે છે અને તમને નવીનતા અને તમને નવીનતા અને વિસ્તરણમાં વધુ રોકાણ કરવાની મંજૂરી આપે છે. ઉદાહરણ તરીકે એક નાની બેકરી બાહ્ય માઇક્રોબાયોલોજીકલ પરીક્ષણમાં નોંધપાત્ર રીતે બચત કરી શકે છે અને તેને ઇન-હાઉસ હાથ ધરીને તે બચતને માર્કેટિંગ અથવા નવા ઉત્પાદન વિકાસમાં ફરીથી રોકાણ કરવાની મંજૂરી આપે છે.

છેલ્લે, અને કદાચ સૌથી અગત્યનું, ઇન-હાઉસ લેબ સરકારી પ્રયોગશાળાઓમાં નમૂના

ગુણવત્તામાં રોકાણ કરો, તમારા ભવિષ્યમાં રોકાણ કરો..

નિષ્ફળતાના જોખમને નોંધપાત્ર રીતે ઘટાડે છે. તમારી પ્રક્રિયાઓનું સક્રિયપણે નિરીક્ષણ કરીને અને નિયમિત ઇન-હાઉસ પરીક્ષણ કરીને, તમે અણધારી નમૂનાની નિષ્ફળતાના જોખમને ઘટાડી શકો છો, જે ઉત્પાદનને અટકાવી શકે છે, દંડ અને તમારી બ્રાન્ડની પ્રતિષ્ઠાને નુકસાન પહોંચાડી શકે છે. આ સક્રિય અભિગમ તમારા વ્યવસાયને સંભવિત વિક્ષેપોથી સુરક્ષિત કરે છે અને સરળ, અવિરત કામગીરીની ખાતરી આપે છે. ઉદાહરણ તરીકે, મીટ પ્રોસેસિંગ પ્લાન્ટ, ઈ. કોલી અને સૅલ્મોનેલા જેવા પેથોજેન્સ માટે નિયમિત ઇન-હાઉસ પરીક્ષણ કરી શકે છે, જે અનુપાલનની ખાતરી કરી શકે છે અને સંભવિત યાદોને અટકાવી શકે છે.

Envitro ના ટર્નકી સોલ્યુશન્સ તમારી સુવિધામાં અત્યાધુનિક, સંપૂર્ણ કાર્યકારી પ્રયોગશાળા સ્થાપિત કરવા માટે જરૂરી બધું પ્રદાન કરે છે. અમે પ્રારંભિક લેબ ડિઝાઇન અને સાધનસામગ્રીની પ્રાપ્તિથી લઈને વ્યાવસાયિક ઇન્સ્ટોલેશન, વ્યાપક તાલીમ અને સમર્થન સુધીની સમગ્ર પ્રક્રિયાને હેન્ડલ કરીએ છીએ. તમારા ફૂડ બિઝનેસને અનુરૂપ, ઇન-હાઉસ લેબોરેટરી સોલ્યુશન સાથે આગલા સ્તર પર લઈ જવા માટે અમે તમને કેવી રીતે મદદ કરી શકીએ તે વિશે વધુ માહિતી માટે આજે જ અમારો સંપર્ક કરો.

ASIA'S LARGEST FOOD INDUSTRY EXHIBITION

With 16th edition of

FOOD MECH

THE LARGEST FOOD INDUSTRY EXHIBITION

Food Industry Ka

अमृत महोत्सव

23 - 26
JANUARY 2027

VANITA VISHRAM, SURAT.

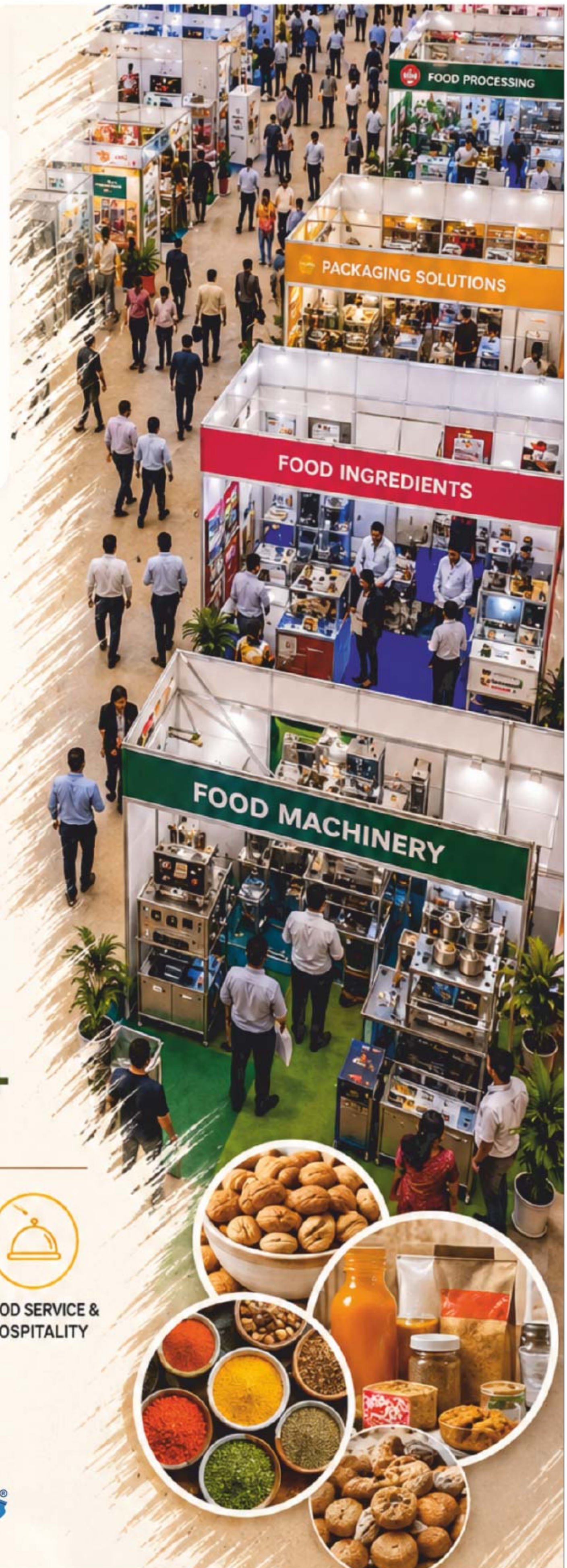
500+ Exhibitors | **7 LAKH+** Visitors

FOOD PROCESSING MACHINERY | PACKAGING SOLUTIONS | COLD CHAIN & REFRIGERATION | FOOD INGREDIENTS | FOOD SERVICE & HOSPITALITY

ORGANIZE BY
Janki CORPORATION

DESIGN & DEVELOP PARTNER
Skill Code.Ai
Solution & Institute

MEDIA PARTNER
A Talk About Food Industry...
FOOD NI VAAT MAGAZINE



CONTACT PIYUSH SALIYA : +91 98981 23103, +91 98980 72103, +91 98980 36959

સરકાર PLISFPI અને PMFME યોજનાઓ દ્વારા ફૂડ પ્રોસેસિંગ, નિકાસ અને રોજગારને વેગ આપે છે

ખાદ્ય પ્રક્રિયા ઉદ્યોગ મંત્રાલય નાણાકીય વર્ષ 2021-22 થી 2026-27 ના સમયગાળા માટે 10,900 કરોડના મંજૂર ખર્ચ સાથે 'ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગ માટે ઉત્પાદન સાથે જોડાયેલ પ્રોત્સાહન યોજના' (PLISFPI) લાગુ કરી રહ્યું છે. આ યોજના યોગ્ય વધારાના વેચાણની સિદ્ધિ પર પ્રદર્શન-આધારિત પ્રોત્સાહનો પ્રદાન કરે છે. તેના ઉદ્દેશ્યોમાં સ્થાનિક પ્રક્રિયા અને મૂલ્યવર્ધનને પ્રોત્સાહન આપવું, વૈશ્વિક ખાદ્ય ઉત્પાદન ચેમ્પિયનના નિર્માણને ટેકો આપવો, વિદેશી બજારોમાં ભારતીય ખાદ્ય બ્રાન્ડ્સને પ્રોત્સાહન આપવું અને રોજગારની તકો ઉભી કરવી શામેલ છે.

હાલમાં, 127 કંપનીઓ તરફથી કુલ 163 અરજીઓ - જેમાં 69 સૂક્ષ્મ, નાના અને મધ્યમ ઉદ્યોગો (MSME)નો સમાવેશ થાય છે - આ યોજના હેઠળ આવરી લેવામાં આવી છે. મંજૂર પ્રોજેક્ટ્સ 22 રાજ્યોમાં 212 સ્થળોએ ફેલાયેલા છે. જૂન ૨૦૨૬ સુધીમાં ૩,૨૭૧.૪૪ કરોડ રૂપિયાના પ્રોત્સાહનો જારી કરવામાં આવ્યા છે. આ યોજનાએ ખાદ્ય પ્રક્રિયા ક્ષમતાના વિસ્તરણ, વેચાણ અને નિકાસમાં વૃદ્ધિ, રોકાણ ગતિશીલતા અને રોજગાર સર્જનમાં નોંધપાત્ર યોગદાન આપ્યું છે. યોજના હેઠળ કરવામાં આવેલા રોકાણોના પરિણામે વાર્ષિક ૩૪ લાખ મેટ્રિક ટન ખાદ્ય પ્રક્રિયા ક્ષમતાનું સર્જન થયું છે. PLISFPI હેઠળ મંજૂર કરાયેલા અરજદારોએ ૭,૭૨૨ કરોડના પ્રતિબદ્ધ રોકાણ સામે ૪૨૦૭ કરોડનું રોકાણ કર્યું છે અને ૨.૫૦ લાખના લક્ષ્યાંક સામે આશરે ૩.૩૫ લાખ પ્રત્યક્ષ અને પરોક્ષ રોજગારીની તકો ઉભી કરી છે. PLI-સમર્થિત ઉત્પાદનોનું વેચાણ નાણાકીય વર્ષ ૨૦૧૯-૨૦માં ૫૮,૭૫૮ કરોડથી વધીને નાણાકીય વર્ષ ૨૦૨૫-૨૬માં ૧,૦૮,૮૫૪ કરોડ થયું છે.

ગુજરાતમાં એનાલોગ પનીર, ચીઝ અને બટર પર પ્રતિબંધ

એનાલોગ પનીર શુદ્ધ દૂધમાંથી બનતું પરંપરાગત પનીર નથી. તેમાં દૂધની ચરબીના બદલે વનસ્પતિ તેલ અથવા અન્ય ફેટનો ઉપયોગ કરવામાં આવતો હોવાથી તેને શુદ્ધ પનીર ગણાવી શકાય નહીં. તેથી એનાલોગ પનીર એ અસલી દૂધનું પનીર નથી, પણ દેખાવ અને સ્વાદમાં પનીર જેવું જ લાગતું એક કૃત્રિમ ઉત્પાદન છે.

મહારાષ્ટ્ર સરકાર બાદ ગુજરાત સરકારે ખાદ્ય સુરક્ષાને ધ્યાનમાં રાખીને એનાલોગ પનીર, ચીઝ અને બટરના ઉત્પાદન તથા વેચાણ પર પ્રતિબંધ મૂકવાનો નિર્ણય લીધો છે. નિયમભંગ કરનાર સામે કડક કાર્યવાહી થશે.

દરેક ઈન્ડસ્ટ્રીના સર્ટિફીકેશન્સ માટેના બેસ્ટ કન્સલ્ટન્ટ

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

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

Alpesh Jadvani
+9194273 53407
+9194290 53407

Jagdishbhai Jadvani
+9194280 60905

ROMAN GOODS LIFT

Mfg.
- Goods Lifts
- Cranes
- Fabrication

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

બકરીનું દૂધ : પોષણથી ભરપૂર કુદરતી અમૃત

આરોગ્યની વાત

Dr. Akshay Ramani

G.N.Patel College Of Dairy Science, Gujarat.

બકરીના દૂધનો પરિચય :

દૂધ એ સમગ્ર વિશ્વના લોકોના આહારનો આવશ્યક ભાગ છે. પોષક તત્વોની શ્રેણીને કારણે, દૂધ શરીરના સર્વાંગી વિકાસમાં મહત્વપૂર્ણ ભૂમિકા ભજવે છે. એક ગ્લાસ દૂધ ચયાપચયને વેગ આપવા, પ્રોટીન, ચરબીની દૈનિક જરૂરિયાત પૂરી કરવા અને રોગપ્રતિકારક શક્તિ વધારવામાં પણ ફાયદાકારક સાબિત થાય છે. ભારતીયો સામાન્ય રીતે તેમની દૂધ અને દૂધની બનાવટોની જરૂરિયાતો માટે ગાય અને ભેંસના દૂધ પર આધાર રાખે છે અને અન્ય પ્રકારના દૂધનો ભાગ્યે જ ઉપયોગ કરે છે. ભારતીયો સામાન્ય રીતે ગાયનું દૂધ પસંદ કરે છે. આ એટલા માટે છે કારણ કે તે ખૂબ જ પૌષ્ટિક માનવામાં આવે છે અને તેના ઔષધીય ફાયદાઓ માટે પણ વ્યાપકપણે ઉપયોગમાં લેવાય છે.

બકરીનું દૂધ એ પ્રોટીન, તંદુરસ્ત ચરબી, વિટામિન્સ, આયર્ન અને અન્ય જરૂરી પોષક તત્વોનું પાવરહાઉસ છે. બકરીના દૂધમાં ૩.૮% ચરબી, ૩.૪% પ્રોટીન, ૪.૧% લેક્ટોઝ, ૦.૮% રાખ, ૮.૯% SNF (ઘન) અને ૮૭% પાણી હોય છે. એક કપ બકરીના દૂધમાં પૂરતા પ્રમાણમાં કેલ્શિયમ, બી વિટામિન્સ, ફોસ્ફરસ હોય છે અને તે પોટેશિયમની નોંધપાત્ર માત્રા પ્રદાન કરે છે. બકરીનું દૂધ એ પોષક તત્વોથી ભરપૂર દૂધ છે જે ચયાપચયને વેગ આપે છે અને તેથી પેટ ભરવા માટે મોટી માત્રાની જરૂર પડતી નથી. બકરીનું દૂધ આપણા શરીરની અન્ય ખાદ્યપદાર્થોમાંથી મહત્વપૂર્ણ પોષક તત્વોને શોષવાની ક્ષમતાને વધારે છે. તેથી, બકરીના દૂધને દૂધનો શ્રેષ્ઠ વિકલ્પ માનવામાં આવે છે.

બકરીના દૂધના ઔષધીય મૂલ્ય :

બકરીનું દૂધ મેગ્નેશિયમનો સારો સ્ત્રોત છે, જે હૃદય માટે ફાયદાકારક ખનિજ છે. મેગ્નેશિયમ નિયમિત ધબકારા જાળવવામાં મદદ કરે છે અને લોહીના ગંઠાવાનું અને વધેલા કોલેસ્ટ્રોલના સ્તરને પણ અટકાવે છે. મેગ્નેશિયમ વિટામિન ડી સાથે પણ કામ કરે છે, જે હૃદયના સ્વાસ્થ્ય માટે અન્ય પોષક તત્વો છે.

બકરીના દૂધમાં ગાયના દૂધ કરતાં વધુ મધ્યમ-ચેન ફેટી એસિડ હોય છે. આ ફેટી એસિડ્સ કોલેસ્ટ્રોલનું સ્તર ઘટાડવા અને કાર્ડિયોવેસ્ક્યુલર રોગોની સારવારમાં મદદ કરવા માટે જાણીતા છે. દૂધ સારા કોલેસ્ટ્રોલને પણ વધારી શકે છે, જે હૃદયને ફાયદો કરે છે.

બકરીનું દૂધ પાચન માં સરળ :

બકરીના દૂધમાં ચરબીના કણો નાના હોય છે અને કદાચ આ કારણે બકરીના દૂધનું પાચન સરળ બને છે. આ નાના કદના ચરબીના કણો દૂધમાં વધુ સારી રીતે ભળે છે જે દૂધમાં ચરબીનું વધુ એકરૂપ મિશ્રણ પૂરું પાડે છે. બકરીના દૂધમાં સારા ફેટી એસિડ્સ (ચરબીના ઘટકો) કોલેસ્ટ્રોલને નિયંત્રણમાં રાખે છે, જેનો અર્થ છે કે તે શરીરમાં ચરબીના સંચયને અટકાવે છે.

ત્વચા માટે ફાયદાકારક :

સંશોધન મુજબ, દૂધ ત્વચાની સ્થિતિ સુધારવા માટે સક્રિય ઘટક છે. ઉદાહરણ તરીકે, તે ખીલ અને બ્લેકહેડ્સ ઘટાડવામાં મદદ કરે છે. વધુમાં, તે તમારી ત્વચાને મોઇશ્ચરાઇઝ, સ્મૂથ અને ગોરી કરવામાં મદદ કરે છે. તમારી ત્વચા માટે બકરીના દૂધના ફાયદા દૂધના સામાન્ય ત્વચા લાભોથી આગળ વધે છે. બકરીનું દૂધ અને માનવ ત્વચા સમાન pH ધરાવે છે. તેનો અર્થ એ છે કે જ્યારે તમે તમારી ત્વચાને શુદ્ધ કરવા માટે બકરીના દૂધનો ઉપયોગ કરો છો, ત્યારે તે ત્વચાના કુદરતી માઇક્રોબાયોમ અથવા એસિડ મેન્ટલને ખલેલ પહોંચાડતું નથી. તેથી, જો તમને ખરજવું જેવી સંવેદનશીલ ત્વચાની સમસ્યાઓ હોય, તો બકરીનું દૂધ ખૂબ જ મદદ કરશે.

રોગપ્રતિકારક શક્તિ વધારવા :

બકરીનું દૂધ સેલેનિયમનો સમૃદ્ધ સ્ત્રોત છે જે રોગપ્રતિકારક શક્તિ વધારવામાં એક મહત્વપૂર્ણ ઘટક છે. આ પોષક તત્વ ગાયના દૂધમાં ઓછી માત્રામાં હોય છે અને બકરીના દૂધમાં વધુ માત્રામાં સેલેનિયમ હોય છે. તેથી, બકરીનું દૂધ રોગપ્રતિકારક શક્તિ વધારવાનું કામ કરી શકે છે અને વ્યક્તિને રોગોથી બચાવવામાં મદદ કરી શકે છે.

પ્રીબાયોટિક :

બકરીના દૂધમાં લેક્ટોઝમાંથી મેળવેલા ઓલિગોસેકરાઇડ્સ (કાર્બોહાઇડ્રેટ્સ) નું ઉચ્ચ સ્તર હોય છે જે પ્રીબાયોટિક તરીકે કાર્ય કરે છે. આપણે બધા જાણીએ છીએ કે પેટમાં પ્રીબાયોટીક્સ પાચન તંત્રના સ્વાસ્થ્યને સુધારી શકે છે. તેઓ આંતરડામાં બાયફિડોબેક્ટેરિયલ (સારા બેક્ટેરિયા) ને પ્રોત્સાહન આપે છે, જે અન્ય પ્રવૃત્તિઓને લાભ આપી શકે છે જેમ કે રોગપ્રતિકારક શક્તિને ઉત્તેજીત કરવી, ચેપ અટકાવવી, કેન્સર સામે લડવું અને કોલેસ્ટ્રોલ ઘટાડવું માં સુધારો કરવો.

ડૉક્ટરો ડેન્ગ્યુની સારવારમાં બકરીનું દૂધ પીવાની સલાહ કેમ આપવામાં આવે છે?

ડેન્ગ્યુ તાવ સાથે શરીરમાં પ્લેટલેટ્સની સંખ્યા ઘટવા લાગે છે, જેના કારણે ડેન્ગ્યુમાંથી બહાર આવવામાં ઘણો સમય લાગે છે. જો કે, આ સમય દરમિયાન બકરીનું દૂધ પ્લેટલેટ્સ વધારે છે અને ચમત્કારિક રીતે કામ કરે છે. પ્લેટલેટ્સ ઓછા હોવાને કારણે ક્યારેક દર્દીઓને પ્લેટલેટ્સનું દાન પણ કરવું પડે છે.

બકરીના દૂધમાં વિટામિન B6, B12, C અને D પુષ્કળ પ્રમાણમાં હોય છે. તેમાં ફોલેટ-બંધનકર્તા સંયોજનની વધુ માત્રાને કારણે ફોલિક એસિડ નામનું આવશ્યક વિટામિન હોય છે. બકરીના દૂધમાં હાજર પ્રોટીન ગાય, ભેંસના દૂધ જેટલું જટિલ નથી. તેથી બકરીનું દૂધ પચવામાં પણ સરળતા રહે છે. આ સાથે તે રક્તકણોની સંખ્યા વધારવાનું પણ કામ કરે છે.

બકરીના દૂધ પર કરવામાં આવેલા સંશોધનમાં જાણવા મળ્યું છે કે આ દૂધમાં એક ખાસ પ્રકારનું પ્રોટીન હોય છે. સેલેનોપ્રોટીન એ જ પ્રોટીન છે, જે ડેન્ગ્યુના દર્દીઓમાં પ્લેટલેટ્સની સંખ્યા વધારવાનું કામ કરે છે. આ જ પ્રોટીન ચિકનગુનિયામાં પણ કામ કરે છે. તે બકરીના દૂધમાં ઉપલબ્ધ તમામ પ્રોટીનમાં સૌથી નોંધપાત્ર પ્રોટીન છે. તેઓ ઉત્સેચકો તરીકે કાર્ય કરે છે જે શરીરને સેલ્યુલર નુકસાનથી રક્ષણ આપે છે જે ઓક્સિજન આડપેદાશોના નિર્માણને કારણે થાય છે, કારણ કે તેમાં એન્ટીઑક્સિડન્ટ ગુણધર્મો છે. નિષ્ણાતો કહે છે કે બકરીના દૂધનું સેવન કરીને, તેઓ સેલેનિયમનું સેવન સુનિશ્ચિત કરે છે, જે રોગપ્રતિકારક શક્તિમાં સુધારો કરે છે અને તેના એન્ટીઑક્સિડન્ટ ગુણધર્મો ઓક્સિડેટીવ તણાવને મુક્ત કરે છે, આમ, ડેન્ગ્યુથી સંક્રમિત વ્યક્તિને મદદ કરે છે.

નિષ્કર્ષ :

બકરીના દૂધની માંગ દર વર્ષે વધતી રહે છે કારણ કે તે વધુ સરળતાથી સુપાચ્ય છે અને તેમાં તમામ મહત્વપૂર્ણ પોષક તત્વોનો પૂરતો જથ્થો છે. આજના આધુનિક વિશ્વમાં ગ્રાહકો ગાયના દૂધ, જેમ કે ઊંટનું દૂધ, બકરીનું દૂધ અને ગધેડીના દૂધના વધુ સારા અને આરોગ્યપ્રદ વિકલ્પોમાં રસ ધરાવતા હોય તેવું લાગે છે. એવી આગાહીઓ છે કે આગામી કેટલાક વર્ષોમાં, બકરીના દૂધમાંથી બનેલ ઘી જેવી વસ્તુઓ ગ્રાહકોમાં વધુને વધુ લોકપ્રિય બનશે. તંદુરસ્ત જીવનશૈલી જીવવાનું મહત્વ ફરી ચર્ચામાં આવ્યું છે અને ગ્રાહકોની ખરીદીની રીત પણ બદલાઈ રહી છે. સંખ્યાબંધ સર્વેક્ષણો અને વિશ્લેષણો અનુસાર, ઉત્પાદનના સંભવિત સ્વાસ્થ્ય લાભોને ધ્યાનમાં લેતાં બકરીના દૂધ જેવા ઉત્પાદન માટે ગ્રાહકોની ઊંચી કિંમત ચૂકવવાની ઇચ્છા વધી છે. તેથી, આવનારા વર્ષોમાં બકરીના દૂધ અથવા તેમાંથી બનેલા ઉત્પાદનોની માંગમાં વધારો થવાની સારી સંભાવના છે.

FSSAI એ કાયમી માન્યતા, શેરી વિક્રેતા માટે મફત નોંધણી અને તાત્કાલિક લાઈસન્સિંગ જેવા પગલાં દ્વારા લાઈસન્સ પ્રક્રિયાની ઝડપી કરી છે

ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ (FSS) એક્ટ, 2006નો અમલ અને તેનું પાલન સુનિશ્ચિત કરવું એ કેન્દ્ર અને રાજ્ય સરકારોની સંયુક્ત જવાબદારી છે. ઔપચારિક ફૂડ સેફ્ટી અને લાઈસન્સિંગ ફ્રેમવર્કમાં જોડાવા માટે અનૌપચારિક, નાના અને સૂક્ષ્મ ફૂડ બિઝનેસ ઓપરેટરો (FBOs) ને સુવિધા આપવા અને પ્રોત્સાહિત કરવા માટે, FSSAI એ નીચેના મુખ્ય પગલાં અમલમાં મૂક્યા છેઃ

મ્યુનિસિપલ કોર્પોરેશનો અને ટાઉન વેન્ડિંગ સમિતિઓને સંડોવતા બેવડા પાલન આવશ્યકતાઓને ટાળવા માટે, સ્ટ્રીટ ફૂડ વિક્રેતાઓ (આજીવિકાનું રક્ષણ અને સ્ટ્રીટ વેન્ડિંગનું નિયમન) અધિનિયમ, 2014 હેઠળ નોંધાયેલા સ્ટ્રીટ ફૂડ વિક્રેતાઓ, ફેરિયાઓ, ફૂડ ટ્રક, ગાડીઓ અને સમાન ખાદ્ય વ્યવસાયોની 'માનિત નોંધણી' પૂરી પાડવી.

સ્ટ્રીટ ફૂડ વિક્રેતાઓ અને ફેરિયાઓને FSSAI નોંધણી ફીમાંથી સંપૂર્ણપણે મુક્તિ આપવામાં આવી છે. પાત્ર વિક્રેતાઓ નવી નોંધણી અને નવીકરણ બંને માટે ૫ વર્ષનું નોંધણી પ્રમાણપત્ર સંપૂર્ણપણે મફત મેળવી શકે છે.

સરકાર સરળ લાઈસન્સિંગ સુધારા દ્વારા ખાદ્ય વ્યવસાયોના ઔપચારિકકરણને પ્રોત્સાહન આપે છે

ફૂડ બિઝનેસ ઓપરેટરો (FBOs) પર નિયમનકારી બોજ ઘટાડવા અને વ્યવસાય કરવાની સરળતાને પ્રોત્સાહન આપવા માટે, FSSAI એ લાઈસન્સ અને નોંધણીઓ માટે કાયમી માન્યતા રજૂ કરી છે. પહેલાં, લાઈસન્સ અને નોંધણીઓ માટે સમયાંતરે નવીકરણ જરૂરી હતું, જેની માન્યતા એક થી પાંચ વર્ષ સુધીની હતી. નવા નિયમો હેઠળ, લાઈસન્સ અને નોંધણીઓ અનિશ્ચિત સમય માટે માન્ય રહેશે. આ FSS અધિનિયમ, 2006 અને તેના હેઠળ રચાયેલા નિયમો અને નિયમોનું પાલન સુનિશ્ચિત કરતી વખતે સમયાંતરે નવીકરણની જરૂરિયાતને દૂર કરે છે.

28 જૂન, 2024 થી અમલમાં આવતા, જથ્થાબંધ વેપારીઓ, વિતરકો, છૂટક વિક્રેતાઓ, ટ્રાન્સપોર્ટરો, વાતાવરણીય નિયંત્રણ વિના સ્ટોરેજ સુવિધાઓ, આયાતકારો, ફૂડ વેન્ડિંગ એજન્સીઓ, ડાયરેક્ટ સેલર્સ અને વેપારી-નિકાસકારો જેવા ચોક્કસ ઓછા જોખમી ખાદ્ય વ્યવસાયો માટે તાત્કાલિક લાઈસન્સ/નોંધણીઓ જારી કરવાની સુવિધા લાગુ કરવામાં આવી છે.

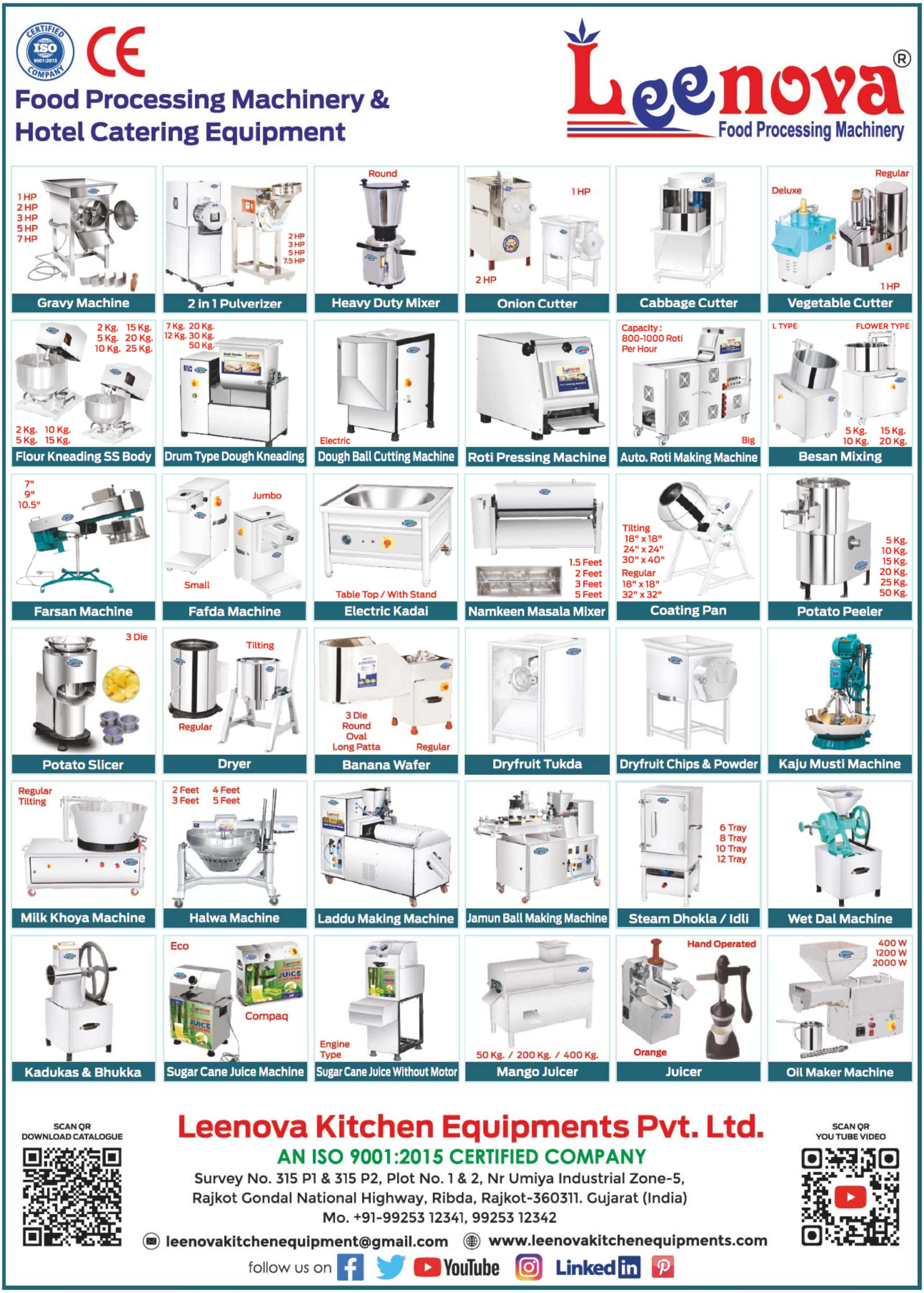
હોટલ-રેસ્ટોરન્ટ તથા કેટરર્સના વેપારી માટે ખાસ
Since-1987
શક્તિ ચટણી (રાજકોટ)
FSSAI NO. : 10718030000333
ફોલેલા લસણના સ્પેશ્યાલીસ્ટ
» લીલી ચટણી » લસણની પેસ્ટ
» ખજૂરની ચટણી » ફોલેલુ લસણ
» લસણની લાલ ચટણી
સ્પેશ્યલ ભજીયાની મીઠી લાલ ચટણી
૫ કિલોના પેકીંગમાં ઉપલબ્ધ...
ડિલર-ડિસ્ટ્રીબ્યુટરશીપ આપવાની છે.
સંજયભાઈ ટી. જાડા : ૮૮૬૬૮ ૪૧૪૫૬

Jiniva
હોટેલ-રેસ્ટોરન્ટ, ફાસ્ટફૂડ તેમજ કેટરર્સના 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 Mixar

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

ENVITRO GROUP OF COMPANIES
Envitro LABORATORIES ESTD. 2007
THE LEADING EDGE IN SCIENCE
ENVITRO ના In-House Lab Setup થી તમારી Product ની Quality અને Taste માં સુધારો કરો
In-House Lab થી તમને મળતા ફાયદા:
તમારા પ્રોડક્શન નું Real-Time Testing
સુધારા માટે નિર્ણય લેવાની ક્ષમતા
ખર્ચ માં બચત
ગુણવતા નું પ્રમાણ જાળવવું
Industries ને Real-Time Testing Quality યુક્ત Product થી સશક્ત બનાવીએ.
Envitro Laboratories Pvt. Ltd.
6- Naval Nagar, Mavdi Main Road, Rajkot(Guj)-360004
Connect With Us :
+91 73596 27270
+91 92271 33993

ગુજરાતના દરેક શહેરમાં ડિલર નિમવાના છે
EXCLUSIVE DISTRIBUTORSHIP OPPORTUNITY
HERB HEAVEN PREMIUM KASHMIRI KESHAR
Authentic & Pure Saffron
HERBHEAVEN
ANNAM ORGANICS
ANNAM MUKHVAS
Nature's Goodness in Every Bite
100% NATURAL & PURE
નેચરલ સીતાફળ પલ્પ
ટેન્ડર કોકોનટ મલાઈ
રાવણા જાંબુ સ્લાઈઝ
Shifa પ્યોર હની
A. A. TRADING CORPORATION
1-Krishnapara, Parabazar, Rajkot. Mo. 9374106757

માવડી પાપડ
ગુજરાતના સુપ્રસિધ્ધ ઘઉંના ખીચીયા પાપડ
અમારી પ્રોડક્ટ
રેગ્યુલર સાદા પાપડ
રેગ્યુલર જીરા પાપડ
બાજરી મસાલા પાપડ
મરી મસાલા પાપડ
જીરા રાઈસ ચોખા પાપડ
અડદ પાપડ
ફક્ત ₹- 3/-*
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

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

EXPORT QUALITY
HIGH QUALITY PRODUCTS

કૃતિકા સ્વીટ ગાર્ડ

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

ફૂડની વાત (માસિક) પ્રકાશક, મુદ્રક, માલિક અને તંત્રી : પિલોજપરા મયુર પ્રાગજીભાઈ, પ્રકાશક સ્થાન : 'ઈશાવાસ્યમ', ૧૦-રાજારામ સોસાયટી, મહારાણા પ્રતાપ કોમ્યુનીટી હોલ પાછળ, સંત કબીર રોડ, રાજકોટ-૩૬૦૦૦૩, ગુજરાત. મુદ્રક સ્થાન : ઉર્વી પબ્લીકેશન, 'ઈશાવાસ્યમ', ૧૦-રાજારામ સોસાયટી, મહારાણા પ્રતાપ કોમ્યુનીટી હોલ પાછળ, સંત કબીર રોડ, રાજકોટ-૩૬૦૦૦૩, ગુજરાત.