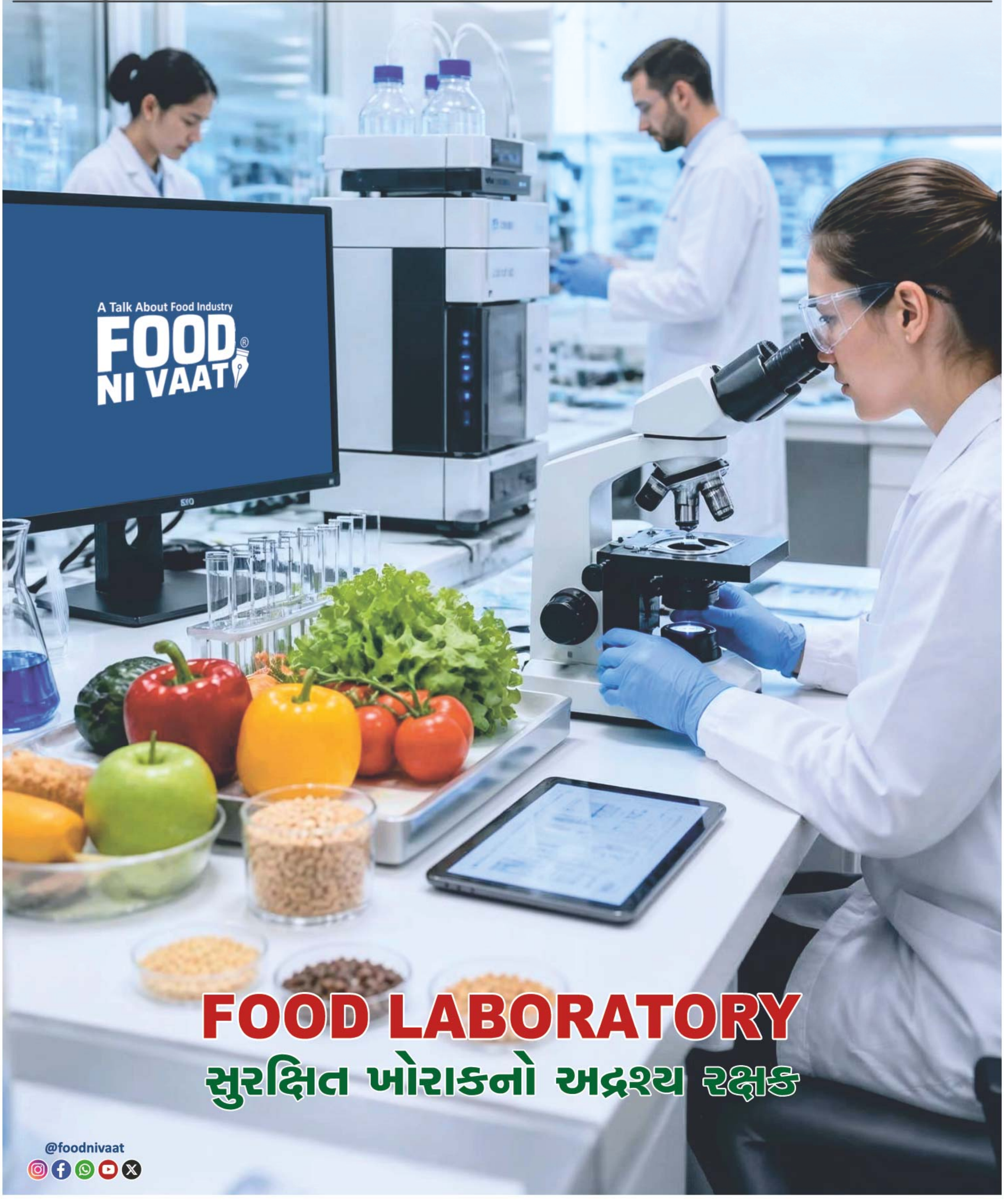
• RNI NO. GUJMUL/2020/81390
• Language : Gujarati / Hindi / English

ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીઝની અવનવી વાત

ફૂડની વાત

(માસિક)

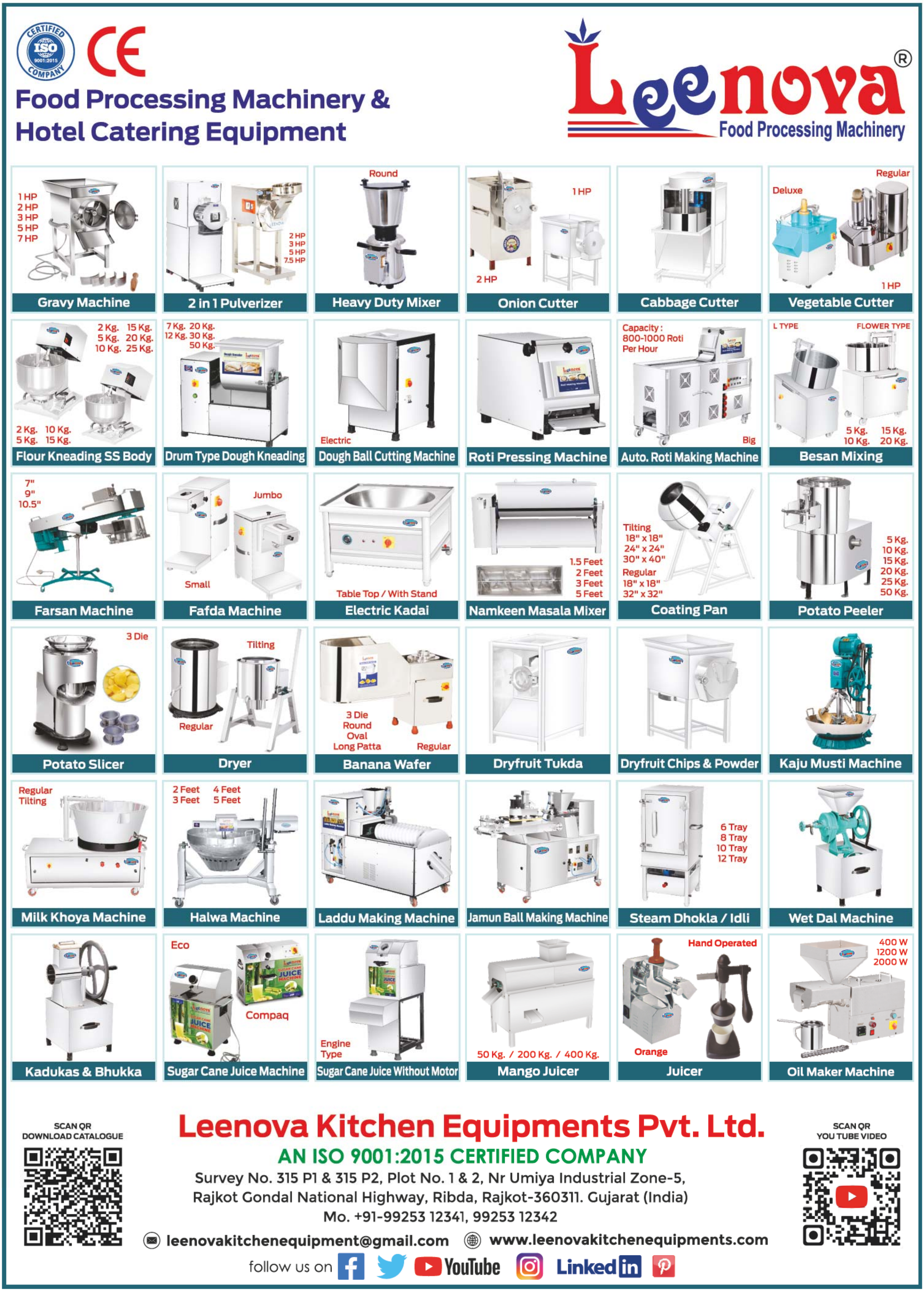
• Year : 06 • Continue Issue : 72 • Date : 10-09-2026 • Page : 32 • Retail Rs. 40/- • Annual Sub. Rs. 400/- • Mo. +91 75758 30309



FOOD LABORATORY

સુરક્ષિત ખોરાકનો અદ્રશ્ય રક્ષક

@foodnivaat


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

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

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

HIGH QUALITY PRODUCTS
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)

SHIVAM ELECTRICALS PANCH SEAL™
Plastic Packaging Machinery
Mo. 98245 11744, 98243 29428, 98240 29576
દરેક પ્રકારના સીલીંગ તથા પેકીંગ મશીનની વિશાળ રેન્જ
દહીં, લસ્સી, કોલ્ડ્રીંક્સ માટે ગ્લાસ પેકીંગ મશીન
રેસ્ટોરન્ટ તથા હોટલ માટે ફૂડ થાલી પેકીંગ મશીન
Continuous Bag Sealer
Hand Sealing
Shrink Machine Mini
Shrink Machine Compact
Shrink Machine Heavy
Box Strapping Machine
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

તુકારામ મુંઢે : ખાદ્ય સુરક્ષા પ્રત્યે કર્તવ્યનિષ્ઠ FDA અધિકારી

આજના સમયમાં ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રી ખૂબ ઝડપથી વિકસી રહી છે. સ્ટ્રીટ ફૂડથી લઈને ફાઈવ સ્ટાર હોટલ સુધી, નાની ફૂડ સ્ટોલથી લઈને આંતરરાષ્ટ્રીય ફૂડ ચેઈન સુધી અને ઘરેલુ ઉત્પાદનોમાંથી લઈને પેકેજડ ફૂડ સુધી-ખાદ્ય વ્યવસાયનું ક્ષેત્ર સતત વિસ્તરી રહ્યું છે. પરંતુ આ વિકાસની સાથે એક સૌથી મહત્વપૂર્ણ પ્રશ્ન પણ ઊભો થાય છે-શું આપણે જે ખાઈ રહ્યા છીએ તે ખરેખર સુરક્ષિત છે?

ખોરાકનો સ્વાદ જેટલો મહત્વપૂર્ણ છે, તેટલી જ તેની ગુણવત્તા, સ્વચ્છતા અને સલામતી પણ જરૂરી છે. આ જ મુદ્દાને કેન્દ્રમાં રાખીને મહારાષ્ટ્રના ફૂડ એન્ડ ડ્રગ એડમિનિસ્ટ્રેશન (FDA)ના કમિશનર IAS તુકારામ મુંઢે છેલ્લા કેટલાક મહિનાઓથી દેશભરમાં ચર્ચાનો વિષય બન્યા છે.

તેમની કડક કાર્યશૈલી, અચાનક તપાસ, નિયમોના અમલ પ્રત્યેની પ્રતિબદ્ધતા અને 'કોઈ પણ કાયદાથી ઉપર નથી' જેવા અભિગમે ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીમાં એક નવી ચર્ચા શરૂ કરી છે. તુકારામ મુંઢે માત્ર એક સરકારી અધિકારી તરીકે નહીં, પરંતુ આજે ફૂડ સેફ્ટી અને કન્ઝ્યુમર હેલ્થ પ્રોટેક્શનના મજબૂત ચહેરા તરીકે ઓળખાઈ રહ્યા છે.

તાજેતરની કાર્યવાહી દરમિયાન મહારાષ્ટ્ર FDAએ અનેક પ્રકારના ફૂડ વ્યવસાયો, રેસ્ટોરન્ટ્સ, હોટેલ કિચન અને ફૂડ સપ્લાય ચેઈનની તપાસ કરી છે. મુંઢેના નેતૃત્વ હેઠળ ખાદ્ય સુરક્ષા નિયમોના અમલને વધુ સક્રિય બનાવવામાં આવ્યો છે.

તેમની ઓળખ હંમેશા એક એવા અધિકારી તરીકે રહી છે જે નિર્ણય લેતા પહેલાં અનેક પ્રકારના દબાણો કે લોકપ્રિયતાનો વિચાર કરતા નથી. નિયમોનું પાલન અને જાહેરહિત તેમની કાર્યશૈલીના મુખ્ય આધારસ્તંભ રહ્યા છે.

તેમના લાંબા પ્રશાસનિક કારકિર્દી દરમિયાન અનેક વખત ટ્રાન્સફર થયા હોવા છતાં તેમણે દરેક જવાબદારીમાં પોતાની અલગ

ઓળખ ઉભી કરી છે. મહારાષ્ટ્રમાં તેઓ એક કડક, નિર્ભય અને શિસ્તબદ્ધ અધિકારી તરીકે જાણીતા રહ્યા છે. વિવિધ અહેવાલો મુજબ, તેમની કાર્યશૈલીને કારણે તેઓ ઘણી વખત ચર્ચામાં રહ્યા છે, પરંતુ તેમની પ્રામાણિકતા અંગે સામાન્ય રીતે પ્રશ્નો ઓછા ઊભા થયા છે.

FDAમાં નવી જવાબદારી અને નવી દિશા :

મહારાષ્ટ્ર ફૂડ એન્ડ ડ્રગ એડમિનિસ્ટ્રેશનના કમિશનર તરીકે જવાબદારી સંભાળ્યા બાદ તુકારામ મુંઢેએ ખાદ્ય સુરક્ષા ક્ષેત્રને નવી ગતિ આપી છે. તેમની કામગીરીનો મુખ્ય ઉદ્દેશ માત્ર દંડાત્મક કાર્યવાહી કરવાનો નથી, પરંતુ ફૂડ બિઝનેસમાં જવાબદારી અને નિયમપાલનની સંસ્કૃતિ ઉભી કરવાનો છે.

FDAનું કામ માત્ર ભેળસેળવાળો ખોરાક પકડવાનું નથી. પરંતુ ઉદ્યોગકારોને યોગ્ય માહિતી દ્વારા ફૂડ સેફ્ટી પ્રત્યે જાગૃત કરવાનો છે. આજના સમયમાં ફૂડ સેફ્ટીનો વ્યાપ ઘણો વિશાળ બની ગયો છે.

તેમાં સામેલ છે, કિચનની સ્વચ્છતા, કાચા માલની ગુણવત્તા, ફૂડ સ્ટોરેજ, યોગ્ય તાપમાનનું જાળવણી, કર્મચારીઓની વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા, એક્સપાયરી ડેટનું પાલન, યોગ્ય લેબલિંગ, ફૂડ લાઈસન્સ, પેકેજિંગની ગુણવત્તાની સાથે સાથે ગ્રાહકોને સુરક્ષિત ખોરાક પહોંચાડવાની જવાબદારી વગેરે...

તુકારામ મુંઢેની કામગીરીએ ખાસ કરીને આ મુદ્દાઓને સામાન્ય જનચર્ચાનો વિષય બનાવ્યા છે. તેને હંમેશા યોગ્ય કાર્યવાહી દ્વારા અવેરનેસ લાવવાનું કાર્ય કરેલ છે. તેમજ તેઓ કહે છે કે 'મોટી બ્રાન્ડ' હોવું કાયદાથી ઉપર હોવાનો પરવાનો નથી.

ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રી માટે તુકારામ મુંઢેની કાર્યશૈલીનો સૌથી મોટો સંદેશ કદાચ આ છે કે બ્રાન્ડની લોકપ્રિયતા અને કાયદાનું પાલન બે અલગ બાબતો છે. કોઈ રેસ્ટોરન્ટ ૧૦૦ વર્ષ જૂનું હોય, કોઈ હોટલ ખૂબ જ પ્રતિષ્ઠિત હોય અથવા કોઈ ફૂડ બ્રાન્ડ કરોડો ગ્રાહકો ધરાવતી હોય, પરંતુ જો ખાદ્ય સુરક્ષા અને સ્વચ્છતાના નિયમોનું પાલન ન થાય તો કાર્યવાહી થઈ શકે છે.

આ અભિગમે ફૂડ બિઝનેસ સાથે જોડાયેલા લોકો માટે એક મહત્વપૂર્ણ સંદેશ આપ્યો છે કે માત્ર સ્વાદિષ્ટ ખોરાક પીરસવો પૂરતો નથી. ગ્રાહકને સુરક્ષિત અને સ્વચ્છ ખોરાક

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

ફૂડનો વ્યવસાય માત્ર નફાનો નહીં, પણ લોકોના સ્વાસ્થ્ય પ્રત્યેની જવાબદારીનો વ્યવસાય છે

RNI NO. : GUJMUL/2020/81390

A Talk About Food Industry
FOOD NI VAAT®

Follow : Food Ni Vaat

Year : 6 | Issue : 72
10 - September - 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 કોઈ પણ વ્યક્તિઓ સમાચાર પત્રમાં રહેલી ભાષાકીય, પ્રિન્ટીંગ 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

આપવો એ પણ એટલી જ મોટી જવાબદારી છે.

તાજેતરના મહિનાઓમાં મહારાષ્ટ્ર FDAની તપાસ અને કાર્યવાહી મોટા તેમજ નાના ફૂડ વ્યવસાયોને આવરી લેતી રહી છે, જેના કારણે ફૂડ સેફ્ટી નિયમો પ્રત્યે વધુ જાગૃતિ જોવા મળી છે.

એક્સપાયરી ડેટ સાથે છેડછાડ એ ફૂડ સેફ્ટીનો ગંભીર મુદ્દો છે.

તાજેતરમાં મહારાષ્ટ્રમાં FDAની એક મહત્વપૂર્ણ કાર્યવાહીએ પેકેજ્ડ ફૂડની સુરક્ષા અંગે ગંભીર પ્રશ્નો ઊભા કર્યા હતા. તપાસમાં જાણીતી બ્રાન્ડના કેટલાક પેકેજ્ડ ઉત્પાદનોની મેન્યુફેક્ચરિંગ અને એક્સપાયરી સંબંધિત માહિતીમાં કથિત રીતે છેડછાડ કરવામાં આવી હોવાનો મુદ્દો સામે આવ્યો હતો. આ કાર્યવાહી માત્ર એક કંપની સામેની કાર્યવાહી નહોતી, પરંતુ સમગ્ર ફૂડ સપ્લાય ચેઇન માટે ચેતવણી સમાન હતી.

કલ્પના કરો કે ગ્રાહક કોઈ પેકેટ ખરીદે અને તેના પર લખેલી મેન્યુફેક્ચરિંગ ડેટ, એક્સપાયરી ડેટ અથવા ન્યુટ્રિશન લેબલ પર વિશ્વાસ કરે. જો આ માહિતી સાથે છેડછાડ કરવામાં આવે તો ગ્રાહકના સ્વાસ્થ્ય અને વિશ્વાસ બંને સાથે ગંભીર છેતરપિંડી થઈ શકે છે. આ ઘટનાએ સ્પષ્ટ કર્યું કે ફૂડ સેફ્ટી માત્ર રેસ્ટોરન્ટની કિચન સુધી મર્યાદિત નથી. તે ઉત્પાદનથી લઈને પેકેજિંગ, સ્ટોરેજ, ટ્રાન્સપોર્ટ અને ગ્રાહક સુધી પહોંચતી પહોંચતી સમગ્ર સપ્લાય ચેઇન સાથે જોડાયેલી છે.

ફૂડ બિઝનેસ માટે આત્મચિંતનનો સમય :

તુકારામ મુંઢેની કામગીરીને માત્ર 'રેઇડ' કે 'કાર્યવાહી' તરીકે જોવી યોગ્ય નથી. આ સમગ્ર ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રી માટે આત્મચિંતન કરવાનો સમય છે. દરેક ફૂડ બિઝનેસ ઓપરેટરે પોતાની જાતને કેટલાક પ્રશ્નો પૂછવા જોઈએ. જેમ કે,

શું અમારી કિચન ખરેખર સ્વચ્છ છે ?

શું અમારા કર્મચારીઓ ફૂડ હાઇજીનના નિયમોનું પાલન કરે છે ?

શું અમે એક્સપાયર્ડ કાચા માલનો ઉપયોગ તો નથી કરતા ?

શું સ્ટોરેજ સિસ્ટમ યોગ્ય છે ?

શું ગ્રાહકને અમે જે ગુણવત્તાનું વચન આપીએ છીએ તે જ ગુણવત્તા આપી રહ્યા છીએ ?

શું અમારી પાસે જરૂરી ફૂડ લાઇસન્સ અને દસ્તાવેજો છે ?

જો દરેક ફૂડ બિઝનેસ આ પ્રશ્નોના સાચા જવાબ શોધવાનું શરૂ કરે તો માત્ર સરકારી તપાસનો ડર નહીં રહે, પરંતુ સમગ્ર ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીની ગુણવત્તામાં સુધારો થઈ શકે છે.

કડક કાર્યવાહી સાથે જવાબદાર સિસ્ટમ પણ જરૂરી :

ખાદ્ય સુરક્ષા માટે કડક કાર્યવાહી જરૂરી છે, પરંતુ તેની સાથે પારદર્શિતા અને યોગ્ય પ્રક્રિયાનું પાલન પણ એટલું જ મહત્વપૂર્ણ છે. કોઈપણ નિયમનકારી તંત્રનો અંતિમ હેતુ માત્ર દંડ આપવાનો નહીં, પરંતુ લાંબા ગાળે સુરક્ષિત ફૂડ સિસ્ટમ ઊભી કરવાનો હોવો જોઈએ.

તુકારામ મુંઢેની કાર્યવાહી પર પ્રશંસા સાથે કેટલીક જગ્યાએ તેમની પદ્ધતિઓ અંગે ચર્ચા અને કાનૂની પ્રશ્નો પણ ઊભા થયા છે. આ બાબત આપણને યાદ અપાવે છે કે ફૂડ સેફ્ટીનું અમલીકરણ કડક હોવું જોઈએ, પરંતુ તે કાયદાકીય પ્રક્રિયા અને પારદર્શિતાની સાથે આગળ વધે તે પણ જરૂરી છે.

સાચા અર્થમાં સફળતા ત્યારે કહેવાય જ્યારે ફૂડ બિઝનેસ માલિકો FDAની તપાસના ડરથી નહીં, પરંતુ ગ્રાહકના સ્વાસ્થ્ય પ્રત્યેની જવાબદારીથી નિયમોનું પાલન કરવા લાગે.

ગ્રાહક પણ એટલો જ જવાબદાર :

ફૂડ સેફ્ટી માત્ર સરકાર કે FDAની જવાબદારી નથી. ગ્રાહકોની જાગૃતિ પણ એટલી જ જરૂરી છે. તેથી ગ્રાહકોએ પણ હરહંમેશા માટે સજાગ રહેવું જોઈએ. ગ્રાહકે ફૂડ ખરીદતી વખતે પ્રોડક્ટ બાબતે જાણવું જોઈએ જેમ કે,

એક્સપાયરી ડેટ તપાસવી જોઈએ...

પેકેજિંગની સ્થિતિ જોવી જોઈએ...

અસ્વચ્છ સ્થળે ખાવાનું ટાળવું જોઈએ...

ગંભીર ખામી જણાય તો સંબંધિત વિભાગને જાણ કરવી જોઈએ...

ફૂડ લેબલ વાંચવાની આદત વિકસાવવી જોઈએ...

જ્યારે જાગૃત ગ્રાહક અને જવાબદાર ફૂડ બિઝનેસ સાથે આવે ત્યારે જ સાચી ફૂડ સેફ્ટી કલ્ચર વિકસે છે.

નિષ્કર્ષ :

'ખોરાકમાં વિશ્વાસ સૌથી મોટી બ્રાન્ડ છે'

તુકારામ મુંઢે આજે માત્ર એક FDA અધિકારી નથી રહ્યા પરંતુ ફૂડ સેફ્ટી અંગે તેમની કામગીરીએ એક મોટો પ્રશ્ન દેશ સામે મૂક્યો છે- શું આપણે સ્વાદ પાછળ દોડતા દોડતા સુરક્ષિત ખોરાકને ભૂલી રહ્યા છીએ ?

એક ફૂડ બ્રાન્ડની સફળતા માત્ર તેની સેલ્સથી માપી શકાતી નથી. તેની સફળતા એમાં છે કે ગ્રાહક તેની પ્રોડક્ટ પર આંખ બંધ કરીને વિશ્વાસ કરી શકે.

ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રી માટે સૌથી મોટું માર્કેટિંગ 'સ્વાદ' હોઈ શકે છે, પરંતુ સૌથી મોટી બ્રાન્ડ વેલ્યુ હંમેશા 'વિશ્વાસ' હોય છે.

તુકારામ મુંઢેની કડક કાર્યશૈલી આપણને એક અત્યંત મહત્વપૂર્ણ સંદેશ આપે છે 'ખોરાક વેચવો એક વ્યવસાય છે, પરંતુ સુરક્ષિત ખોરાક આપવો એક જવાબદારી છે.'

આજના સમયમાં જ્યારે ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રી ઝડપથી બદલાઈ રહી છે, ત્યારે સ્વચ્છતા, ગુણવત્તા અને ફૂડ સેફ્ટીને માત્ર કાયદાકીય ફરજ નહીં પરંતુ બિઝનેસની મૂળભૂત સંસ્કૃતિ બનાવવી પડશે. કારણ કે અંતે ગ્રાહક માત્ર સ્વાદ ખરીદતો નથી તે પોતાના માટે અને એમના પરિવારના સ્વાસ્થ્ય માટે તમારો વિશ્વાસ ખરીદે છે. તેથી એમના આ વિશ્વાસને જાળવી રાખવો આપણી નૈતિક જવાબદારી છે.

ગામડાના રસોડાઓથી લઇને ભોજનપ્રેમીના મેનુઓ સુધી

ભારતના ભૂલી ગયેલા ખોરાક ફરી ટ્રેન્ડમાં

પાર્ટ-૨ : આજે, મિલેટ્સ નવા મહત્વ સાથે પરત ફરી રહી છે. પોષણશાસ્ત્રીઓ ફાઇબર, 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.

જેકફ્રૂટ : ગ્રામીણ મુખ્ય ફળ વૈશ્વિક વેગન સ્ટાર બન્યું

પેઢીઓથી, જેકફ્રૂટ ભારતીય ઘરોમાં, ખાસ કરીને કેરળ, કર્ણાટક, તમિલનાડુ, મહારાષ્ટ્ર, આસામ અને પશ્ચિમ બંગાળમાં એક પરિચિત દૃશ્ય હતું. આ ફળ તેની વૈવિધ્યતા માટે મૂલ્યવાન હતું. પાકેલા જેકફ્રૂટને તાજા ખાવામાં આવતા હતા અથવા મીઠાઈઓમાં ઉપયોગમાં લેવાતા હતા, જ્યારે કાચા જેકફ્રૂટને કરી, ચિપ્સ, અથાણાં અને સ્ટિર-ફ્રાઈસમાં રાંધવામાં આવતા હતા. તેમ છતાં, તેનો વ્યાપક પરંપરાગત ઉપયોગ હોવા છતાં, જેકફ્રૂટને ક્યારેય વ્યાપારી ફળોની પ્રતિષ્ઠા મળી ન હતી. વૈશ્વિક સ્તરે, જેકફ્રૂટ સૌથી વધુ ચર્ચાસ્પદ વનસ્પતિ આધારિત ખોરાકમાંનું એક બની ગયું છે. વેગન અને શાકાહારી સમુદાયોએ જેકફ્રૂટની વાનગીઓ ઉપયોગ કરવાનું શરૂ કર્યું.

ભારતીય સ્ટાર્ટઅપ્સ અને ફૂડ બ્રાન્ડ્સે ઝડપથી તકને ઓળખી લીધી. રાંધવા માટે તૈયાર જેકફ્રૂટ કરી, ફ્રોઝન જેકફ્રૂટ ઉત્પાદનો, ચિપ્સ, લોટ અને પેકેજ્ડ વેગન ભોજન હવે વધુને વધુ સામાન્ય બની રહ્યા છે. જેકફ્રૂટનું પુનરાગમન એક મહત્વપૂર્ણ ટકાઉપણું લાભ પણ પ્રકાશિત કરે છે. આ ફળ ઉષ્ણકટિબંધીય આબોહવામાં પુષ્કળ પ્રમાણમાં ઉગે છે, ઘણીવાર વ્યાપારી પાક કરતાં ઓછા રાસાયણિક ઇનપુટ્સની જરૂર પડે છે. ઘણા પ્રદેશોમાં, જેકફ્રૂટના ઝાડ ઓછામાં ઓછી જાળવણી સાથે કુદરતી રીતે ઉગે છે. પોષણની દ્રષ્ટિએ, જેકફ્રૂટ ફાઇબર, એન્ટીઑક્સિડન્ટ, પોટેશિયમ અને વિટામિન્સ પ્રદાન કરે છે. તેના બીજ, પરંપરાગત રીતે શેકેલા અથવા કરીમાં ઉમેરવામાં આવે છે, તે પોષક તત્વો અને પ્રોટીનથી પણ સમૃદ્ધ હોય છે.

આજે શેફ જેકફ્રૂટને આશ્ચર્યજનક રીતે ફરીથી શોધી રહ્યા છે - ટાકો અને બર્ગરથી લઈને બિરયાની અને સ્વાદિષ્ટ એપેટાઇઝર સુધી. જેને એક સમયે ગામડાનું ફળ તરીકે અવગણવામાં આવતું હતું તે હવે આંતરરાષ્ટ્રીય મેનુઓ અને સુખાકારી-કેન્દ્રિત ફૂડ પ્લેટફોર્મ પર દેખાઈ રહ્યું છે.

કોકમ : દરિયાકાંઠાનો ખાદ્ય ઘટક નવી લોકપ્રિયતા મેળવી રહ્યો છે

ભારતના કોંકણ દરિયાકાંઠે, કોકમનો ઉપયોગ સદીઓથી કરી, પાચક પીણાં અને પરંપરાગત ઉપચારમાં કરવામાં આવે છે. ગાર્સિનિયા ઇન્ડિકા વૃક્ષના ફળમાંથી કાઢવામાં આવેલું, કોકમ ઘેરો જાંબલી રંગ અને આમલી જેવો જ સ્વાદ ધરાવે છે. તટીય વાનગીઓમાં તેનું મહત્વ હોવા છતાં, કોકમ ઘણા વર્ષોથી મહારાષ્ટ્ર, ગોવા, કર્ણાટક અને ગુજરાતના ભાગોની બહાર પ્રમાણમાં અજાણ્યું રહ્યું છે. કોકમને પરંપરાગત રીતે આયુર્વેદમાં તેના ઠંડક ગુણધર્મો અને પાચન લાભો માટે મૂલ્ય આપવામાં આવ્યું છે. ગરમ દરિયાકાંઠાના પ્રદેશોમાં, ડિહાઇડ્રેશન અને ગરમી-સંબંધિત થાકને રોકવા માટે ઉનાળા દરમિયાન કોકમ શરબતનું સેવન સામાન્ય રીતે કરવામાં આવતું હતું.

આધુનિક ગ્રાહકો ખાંડવાળા સોફ્ટ ડ્રિંક્સ અને કૃત્રિમ સ્વાસ્થ્ય પીણાંના કુદરતી વિકલ્પો શોધી રહ્યા છે. પરિણામે, કોકમ-આધારિત રસ, કોન્સન્ટ્રેટ્સ, અને સ્પાર્કલિંગ ડ્રિંક્સએ દૃશ્યમાનતા મેળવી છે. રેસ્ટોરન્ટ્સ અને રસોઇયાઓ પણ કોકમની રાંધણ વૈવિધ્યતાને ફરીથી શોધી રહ્યા છે. તે કરી, સીફૂડ ડીશ, દાળ અને ચટણીમાં અન્ય સ્વાદોને દબાવ્યા વિના ઊંડાણ અને એસિડિટી ઉમેરે છે. તેનું પુનરાગમન ભારતીય ખાદ્ય સંસ્કૃતિમાં એક મોટા વલણને પ્રતિબિંબિત કરે છે.

વધુ આવતાં અંકે...

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

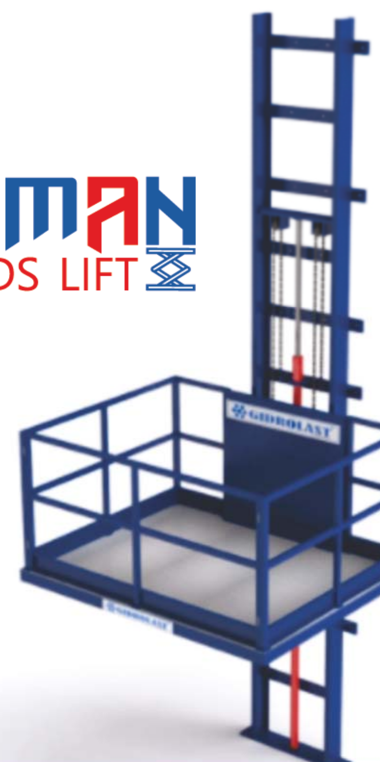
Opp. Education Talim Bhavan, Gota - Ognaj Road, Gota, Ahmedabad.
email : infopanchalasso@gmail.com

Contact : +91 97149 67676

શ્રીજી

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.

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

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

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

ઊંઝાનું 'ગોલ્ડન ગ્રેઈન': વિશ્વમાં જીરું અને ઈસબગુલનું ગ્લોબલ કેપિટલ

APMC ઊંઝાની વૈશ્વિક નિકાસ ક્ષમતા, આધુનિક પ્રોસેસિંગ ટેકનોલોજી અને નેતૃત્વની સફળ ગાથા

ગૌરવની વાત

ફૂડ એક્સપોર્ટર્સ, ન્યુટ્રાસ્યુટિકલ ફોર્મ્યુલેટર્સ, એગ્રી-પ્રોસેસર્સ - કેટેગરી: એગ્રી-કોમોડિટી એન્ડ ઇન્ટરનેશનલ ટ્રેડ.

ઉત્તર ગુજરાતની ખમીરવંતી ભૂમિ પર આવેલું ઊંઝા આજે માત્ર સ્થાનિક કૃષિ બજાર નથી, પરંતુ આંતરરાષ્ટ્રીય સ્તરે જીરું (Cumin) અને ઈસબગોલ (Psyllium Husk) નું અગ્રેસર સપ્લાય સેન્ટર છે. ખેતીવાડી ઉત્પન્ન બજાર સમિતિ (APMC) ઊંઝાના વ્યવસ્થાપકીય વિઝન અને આધુનિક ઈન્ફ્રાસ્ટ્રક્ચરે વૈશ્વિક ફૂડ ચેઈનમાં ભારતનું સ્થાન મજબૂત કર્યું છે.

૧. ઊંઝા APMC : સ્થાનિક મંડીથી વૈશ્વિક પ્લેટફોર્મની અવિરત સફર

પરંપરાગત હાટડીઓ અને હરાજી વ્યવસ્થામાંથી પરિવર્તિત થઈને ઊંઝા APMC એ આજે દેશની સૌથી સંગઠિત અને આધુનિક મંડીઓમાં સ્થાન મેળવ્યું છે. ગુજરાત, રાજસ્થાન અને મધ્યપ્રદેશના લાખો ખેડૂતો માટે ઊંઝા એક ભરોસાપાત્ર માર્કેટ યાર્ડ છે. ઈ-ઓક્શન, ચોક્કસ ગ્રેડિંગ પદ્ધતિ, વજનમાં ૧૦૦% ડિજિટલ પારદર્શિતા અને વિશાળ વેરહાઉસિંગ ક્ષમતાએ વૈશ્વિક બાયર્સનો વિશ્વાસ સંપાદિત કર્યો છે.

૨. વૈશ્વિક બજારમાં જીરું અને ઈસબગુલની વધતી માંગ :

આંતરરાષ્ટ્રીય સ્તરે ઉપભોક્તાઓ જ્યારે કુદરતી આરોગ્ય, ડાયેટરી ફાઈબર અને શુદ્ધ મસાલા તરફ વળ્યા છે, ત્યારે ઊંઝાના બે મુખ્ય કૃષિ પાકોની ભૂમિકા નિર્ણાયક બની છે:

ઈસબગુલ (Psyllium Husk) :

યુ.એસ. અને યુરોપના ફંક્શનલ ફૂડ માર્કેટમાં સાયલિયમ હસ્ક માત્ર દવા તરીકે નહીં, પરંતુ ગ્લુટેન-ફ્રી બેકરી, હાઈ-ફાઈબર સીરિયલ્સ અને ડાયેટરી સપ્લિમેન્ટ્સમાં પ્રીબાયોટિક ફાઈબર તરીકે અનિવાર્ય બન્યું છે. વિશ્વના કુલ ઈસબગુલ પ્રોસેસિંગમાં ઉત્તર ગુજરાત ૮૦% થી વધુ વૈશ્વિક જરૂરિયાત પૂરી પાડે છે.

જીરું (Cumin) :

મિડલ ઈસ્ટ, અમેરિકા અને યુરોપિયન દેશોમાં રેડી-ટુ-ઈટ (RTE), સીઝનિંગ્સ અને કલિનરી બ્લેન્ડ્સમાં ઊંઝાના શુદ્ધ અને સુગંધિત જીરાની વિશેષ માંગ રહે છે.

Dr. Mayurkumar Patel
Associate Professor
(Swaminarayan university, Kalol)

નેતૃત્વ અને દ્રષ્ટિકોણ : APMC ચેરમેન શ્રી દિનેશભાઈ એ. પટેલનું યોગદાન

માર્કેટ યાર્ડનું ડિજિટાઈઝેશન, ખેડૂતો માટે સુવિધા સભર ઈન્ફ્રાસ્ટ્રક્ચર અને આંતરરાષ્ટ્રીય ટ્રેડર્સ સાથે સીધો સેતુ સ્થાપિત કરવામાં ચેરમેન શ્રી દિનેશભાઈ એ. પટેલનું માર્ગદર્શન મહત્વપૂર્ણ રહ્યું છે. ચેરમેન શ્રી દિનેશભાઈ એ. પટેલના સક્ષમ અને દીર્ઘદ્રષ્ટિપૂર્ણ નેતૃત્વ હેઠળ APMC ઊંઝાએ ઐતિહાસિક આર્થિક વિકાસ હાંસલ કર્યો વર્ષ ૨૦૧૮-૧૯ના રૂ. ૩,૮૩૮.૬૨ કરોડના ટર્નઓવરની સરખામણીમાં વર્ષ ૨૦૨૪-૨૫માં રૂ. ૭,૦૦૬.૦૩ કરોડનું વિક્રમજનક ટર્નઓવર પ્રાપ્ત કરીને યાર્ડે ૮૨.૫૧% ની અસાધારણ વૃદ્ધિ નોંધાવી છે. આ આંકડાઓ માત્ર માર્કેટ યાર્ડની નાણાકીય સફળતા જ નહીં, પરંતુ પારદર્શક વહીવટ, આધુનિક વેપાર પદ્ધતિઓ અને વૈશ્વિક બજારમાં ગુજરાતના ખેડૂતો તથા વેપારીઓના અતૂટ વિશ્વાસનું ઉત્તમ ઉદાહરણ પૂરું પાડે છે.

Shri Dineshbhai Patel
Chairman : AMPC, Unjha, Gujarat.

૩. વૈશ્વિક સ્પર્ધાત્મકતા અને ભવિષ્યની દિશા :

આંતરરાષ્ટ્રીય બજારોમાં ટકી રહેવા માટે ઊંઝાના નિકાસકારો અને APMC દ્વારા પેસ્ટીસાઈડ રેસિડ્યુ લિમિટ્સ (MRL Compliance), ઓર્ગેનિક સર્ટિફિકેશન અને સપ્લાય ચેઈન ટ્રેસેબિલિટી (Traceability) પર વિશેષ ભાર મુકવામાં આવી રહ્યો છે. ઊંઝા માત્ર કાચો માલ પૂરો પાડનારું કેન્દ્ર મટીને અદ્યતન એગ્રી-ટેક અને ન્યુટ્રાસ્યુટિકલ પ્રોસેસિંગ પાવરહાઉસ બની ચૂક્યું છે.

૪. પ્રોસેસિંગ ટેકનોલોજી અને હાઈ-વેલ્યુ એડિશન :

ઊંઝાના એગ્રો-પ્રોસેસિંગ એકમો હવે માત્ર સાદા ક્લિનિંગ સુધી સીમિત નથી રહ્યા, પરંતુ હાઈ-ટેક વેલ્યુ એડિશન તરફ વળ્યા છે વધુ માહિતી આ મુજબ છે...

ટેકનોલોજી/પ્રોડક્ટ	પ્રોસેસિંગ પદ્ધતિ	વૈશ્વિક ઉપયોગ અને મૂલ્ય
ઓપ્ટિકલ કલર સોર્ટેક્સ	હાઈ-રિઝોલ્યુશન કેમેરા બેઝ્ડ સોર્ટિંગ	૯૯.૫% થી ૯૯.૯% સુપર પ્યોરિટી ક્લીન સીડ્સ (EU/US નિકાસ માટે)
સ્ટીમ સ્ટરિલાઈઝેશન	હાઈ-ટેમ્પરેચર સ્ટીમ ટ્રીટમેન્ટ	માઈક્રોબાયલ લોડ ઘટાડી પેથોજેન-મુક્ત સુરક્ષિત મસાલા ઉત્પાદન
સાયલિયમ પાવડર	અલ્ટ્રા-ફાઈન માઈક્રોનાઈઝેશન	ફાર્માસ્યુટિકલ કેપ્સ્યુલ્સ, ન્યુટ્રીશનલ શેક્સ અને ફાઈબર ડ્રિંક્સ

FOOD LABORATORY
સુરક્ષિત ખોરાકનો અદ્રશ્ય રક્ષક

બીઝનેસની વાત

આધુનિક યુગમાં ખાદ્ય સુરક્ષા (Food Safety) અને ખાદ્ય ગુણવત્તા (Food Quality) એ માત્ર ઉત્પાદકો માટે જ નહીં પરંતુ દરેક ગ્રાહક માટે અત્યંત મહત્વના વિષયો બની ગયા છે. બજારમાં રોજબરોજ હજારો પ્રકારની ખાદ્ય ચીજવસ્તુઓ ઉપલબ્ધ છે, જેમાં દૂધ, મસાલા, તેલ, મીઠાઈ, નાસ્તા, પીણાં અને પેકેજ્ડ ફૂડનો સમાવેશ થાય છે. આવા સમયમાં ગ્રાહકો સુધી સુરક્ષિત, શુદ્ધ અને ગુણવત્તાયુક્ત ખોરાક પહોંચે તે સુનિશ્ચિત કરવા માટે ફૂડ લેબોરેટરીની ભૂમિકા ખૂબ જ અગત્યની બની જાય છે.

ફૂડ લેબોરેટરી એ એવી વૈજ્ઞાનિક સંસ્થા છે જ્યાં ખાદ્ય પદાર્થોની વિવિધ પરીક્ષણો દ્વારા તેની ગુણવત્તા, શુદ્ધતા, પોષક મૂલ્ય અને સલામતીની ચકાસણી કરવામાં આવે છે. આજના સમયમાં ફૂડ લેબોરેટરી માત્ર એક પરીક્ષણ કેન્દ્ર નથી, પરંતુ સમગ્ર ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રી માટે વિશ્વાસનું પ્રતિક છે.

ફૂડ લેબોરેટરી શું છે?

ફૂડ લેબોરેટરી એ એવી સુવિધા છે જ્યાં વૈજ્ઞાનિક સાધનો અને ટેકનોલોજીની મદદથી ખાદ્ય પદાર્થોની તપાસ કરવામાં આવે છે. અહીં ખાદ્ય વસ્તુઓમાં રહેલા પોષક તત્વો, ભેળસેળ, બેક્ટેરિયા, ફંગસ, રસાયણો, ભારે ધાતુઓ અને અન્ય જોખમી તત્વોની ઓળખ કરવામાં આવે છે.

લેબોરેટરીમાં સામાન્ય રીતે નીચે મુજબના પરીક્ષણો કરવામાં આવે છેઃ

- માઇક્રોબાયોલોજીકલ ટેસ્ટિંગ
- કેમિકલ એનાલિસિસ
- ન્યુટ્રિશનલ એનાલિસિસ
- પેસ્ટિસાઇડ રેસિડ્યુ ટેસ્ટિંગ
- હેવી મેટલ ટેસ્ટિંગ
- વોટર ટેસ્ટિંગ
- ફૂડ એડિટિવ્સ અને પ્રિઝર્વેટિવ્સનું પરીક્ષણ

આ તમામ પરીક્ષણોનો મુખ્ય હેતુ ગ્રાહકોને સુરક્ષિત અને ગુણવત્તાયુક્ત ખાદ્ય પદાર્થો ઉપલબ્ધ કરાવવાનો છે.

ફૂડ લેબોરેટરીના મુખ્ય પ્રકારો અને તેની કાર્યપદ્ધતિ : ખાદ્ય પરીક્ષણ પ્રયોગશાળાઓ મુખ્યત્વે ત્રણ સ્તરે કાર્ય કરે છે

સરકારી લેબોરેટરીઓ :

કાયદાકીય અમલીકરણ, બજારમાંથી શંકાસ્પદ નમૂના લઈ તપાસ કરવા અને ગુનેગારોને સજા આપવા માટે સરકાર દ્વારા કાર્યરત હોય છે.

ખાનગી-સ્વતંત્ર લેબોરેટરીઓ :

થર્ડ-પાર્ટી ઓડિટ, ગુણવત્તા પ્રમાણપત્ર આપવું (દા.ત. NABL એક્રેડિટેડ લેબ્સ) અને નિકાસ માલનું પરીક્ષણ વગેરે..

ઈન-હાઉસ ઈન્ડસ્ટ્રી લેબ્સ :

મોટી ફૂડ કંપનીઓ પોતાની લેબ, જે રો-મટીરિયલથી લઈ ફાઈનલ પેકિંગ સુધી દરેક બેચ તપાસે તપાસે છે. આજના સમયમાં ઈન હોઉસ લેબનું પ્રમાણ ખૂબ જ વધતું રહેલું છે.

ખાદ્ય સુરક્ષા માટે ફૂડ લેબોરેટરીનું મહત્વ :

વિશ્વ આરોગ્ય સંગઠન (WHO) અનુસાર અસુરક્ષિત ખોરાકના કારણે દર વર્ષે લાખો લોકો બીમાર પડે છે. ખોરાકમાં રહેલા હાનિકારક બેક્ટેરિયા, વાયરસ, રસાયણો અને ભેળસેળ માનવ આરોગ્ય માટે ગંભીર જોખમ ઊભું કરી શકે છે.

ફૂડ લેબોરેટરી દ્વારા કરવામાં આવતા પરીક્ષણો આવા જોખમોને સમયસર ઓળખવામાં મદદરૂપ થાય છે. જો કોઈ ખાદ્ય પદાર્થમાં નુકસાનકારક તત્વો મળી આવે તો તે બજારમાં પહોંચે તે પહેલાં જ નિયંત્રણમાં લઈ શકાય છે. આ રીતે ફૂડ લેબોરેટરી ગ્રાહકોના આરોગ્યની સુરક્ષા માટે મહત્વપૂર્ણ ભૂમિકા ભજવે છે.

ભેળસેળ રોકવામાં ફૂડ લેબોરેટરીની ભૂમિકા :

ભારતમાં ખાદ્ય ભેળસેળ એક લાંબા સમયથી ચાલતી સમસ્યા છે. દૂધમાં ડિટર્જન્ટ, મસાલામાં કૃત્રિમ રંગ, ઘીમાં વનસ્પતિ તેલ, મધમાં ખાંડની ચાસણી જેવી અનેક પ્રકારની ભેળસેળના કિસ્સાઓ સમયાંતરે સામે આવે છે. ફૂડ લેબોરેટરીમાં કરવામાં આવતા આધુનિક પરીક્ષણો દ્વારા આવી ભેળસેળને સરળતાથી શોધી શકાય છે. પરિણામે ખોટા ઉત્પાદકો સામે કાર્યવાહી શક્ય બને છે અને ગ્રાહકો સુધી શુદ્ધ ખોરાક પહોંચે છે. ભેળસેળ સામેની લડતમાં ફૂડ લેબોરેટરી એક મજબૂત હથિયાર તરીકે કાર્ય કરે છે.

ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રી માટે ગુણવત્તા નિયંત્રણનું કેન્દ્ર :

કોઈપણ ફૂડ મેન્યુફેક્ચરિંગ કંપની માટે ગુણવત્તા જ તેની સૌથી મોટી ઓળખ હોય છે. જો ઉત્પાદનની ગુણવત્તા જાળવવામાં ન આવે તો ગ્રાહકોનો વિશ્વાસ ઝડપથી ઘટી શકે છે. ફૂડ લેબોરેટરી ઉત્પાદકોને તેમની પ્રોડક્ટની ગુણવત્તા સતત જાળવવામાં મદદ કરે છે. કાચા માલથી લઈને તૈયાર ઉત્પાદન સુધી વિવિધ તબક્કાઓમાં પરીક્ષણો કરવામાં આવે છે. આ પરીક્ષણોના આધારે કંપનીઓ પોતાના ઉત્પાદનોમાં જરૂરી સુધારા કરી શકે છે અને ઉચ્ચ ગુણવત્તા જાળવી શકે છે.

FSSAI નિયમોનું પાલન કરવા માટે જરૂરી :

ભારતમાં ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ ઓથોરિટી ઓફ ઈન્ડિયા (FSSAI) દ્વારા ખાદ્ય

સુરક્ષા સંબંધિત નિયમો બનાવવામાં આવ્યા છે. દરેક ફૂડ બિઝનેસ ઓપરેટર માટે આ નિયમોનું પાલન કરવું ફરજિયાત છે. FSSAI લાઇસન્સ, પ્રોડક્ટ મંજૂરી અને નિયમનકારી પ્રક્રિયાઓ દરમિયાન ઘણી વખત ફૂડ ટેસ્ટિંગ રિપોર્ટ જરૂરી બને છે. આવી સ્થિતિમાં માન્યતા પ્રાપ્ત ફૂડ લેબોરેટરીની સેવાઓ ખૂબ મહત્વની બની જાય છે.

ફૂડ લેબોરેટરી દ્વારા મળતા પ્રમાણિત રિપોર્ટ્સ વ્યવસાયોને કાયદાકીય પાલનમાં મદદ કરે છે.

નિકાસ માટે ફૂડ ટેસ્ટિંગનું મહત્વ :

ભારતીય ખાદ્ય ઉત્પાદનોની વૈશ્વિક માંગ સતત વધી રહી. મસાલા, ચા, કૉફી, તૈયાર ખાદ્ય પદાર્થો અને કૃષિ ઉત્પાદનો વિશ્વના અનેક દેશોમાં નિકાસ થાય છે. પરંતુ આંતરરાષ્ટ્રીય બજારમાં પ્રવેશ મેળવવા માટે ઉત્પાદનોને કડક ગુણવત્તા માપદંડો પૂર્ણ કરવા પડે છે. ઘણી વખત આયાત કરનાર દેશો ફૂડ ટેસ્ટિંગ સર્ટિફિકેટ માંગે છે.

ફૂડ લેબોરેટરી દ્વારા કરવામાં આવતા પરીક્ષણો ઉત્પાદકોને વૈશ્વિક ધોરણો પૂર્ણ કરવામાં મદદરૂપ થાય છે, જેના કારણે નિકાસની તકો વધે છે.

ગ્રાહકોમાં વિશ્વાસ વધારવામાં મદદરૂપ :

આજનો ગ્રાહક માત્ર સ્વાદ જ નહીં પરંતુ સુરક્ષા અને ગુણવત્તાને પણ મહત્વ આપે છે. જો કોઈ બ્રાન્ડ પોતાના ઉત્પાદનોનું નિયમિત પરીક્ષણ કરાવે અને તેની માહિતી ગ્રાહકો સાથે શેર કરે તો ગ્રાહકોમાં વિશ્વાસ વધે છે. વિશ્વાસ એ કોઈપણ ફૂડ બ્રાન્ડની સૌથી મોટી મૂડી છે. ફૂડ લેબોરેટરી દ્વારા પ્રમાણિત ગુણવત્તા ગ્રાહકોને ખરીદી માટે પ્રેરિત કરે છે અને લાંબા ગાળાના સંબંધો બનાવે છે.

નવી પ્રોડક્ટ ડેવલપમેન્ટમાં મહત્વપૂર્ણ યોગદાન :

ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીમાં સતત નવી પ્રોડક્ટ્સ વિકસાવવામાં આવે છે. નવી રેસીપી, નવા ફ્લેવર્સ અને નવીન ફૂડ ઉત્પાદનો બજારમાં લાવવા માટે વૈજ્ઞાનિક અભિગમ જરૂરી છે.

સુરક્ષિત આહાર, તંદુરસ્ત પરિવારના સંકલ્પને સિદ્ધ કરવામાં ફૂડ લેબની ભૂમિકા ભૂમિકા સદા સર્વોપરી રહેશે.

ફૂડ લેબોરેટરી પ્રોડક્ટ ડેવલપમેન્ટ દરમિયાન પોષક મૂલ્ય, શેલ્ફ લાઇફ, માઇક્રોબાયોલોજીકલ સલામતી અને ગુણવત્તાનું મૂલ્યાંકન કરે છે. આ પ્રક્રિયા દ્વારા કંપનીઓ વધુ સુરક્ષિત અને ગ્રાહકમૈત્રી ઉત્પાદનો વિકસાવી શકે છે.

શેલ્ફ લાઇફ નક્કી કરવામાં મદદ :

ઘણા ઉત્પાદકો માટે શેલ્ફ લાઇફ નક્કી કરવી એક પડકારરૂપ બાબત હોય છે. ખોરાક કેટલા સમય સુધી સુરક્ષિત રહેશે તે જાણવા માટે વૈજ્ઞાનિક પરીક્ષણ જરૂરી છે.

ફૂડ લેબોરેટરી વિવિધ પરિસ્થિતિઓમાં ઉત્પાદનોનું પરીક્ષણ કરીને તેની વાસ્તવિક શેલ્ફ લાઇફ નક્કી કરવામાં મદદ કરે છે. આ માહિતી પેકેજિંગ પર યોગ્ય રીતે દર્શાવવાથી ગ્રાહકોને પણ લાભ મળે છે.

જાહેર આરોગ્યની સુરક્ષા માટે અનિવાર્ય :

ખાદ્યજન્ય રોગો (Foodborne Diseases) સમગ્ર વિશ્વ માટે ગંભીર પડકાર છે. દૂષિત ખોરાકના કારણે ઝાડા, ઉલ્ટી, ફૂડ પોઇઝનિંગ અને અન્ય ગંભીર બીમારીઓ થઈ શકે છે. ફૂડ લેબોરેટરી ખાદ્ય પદાર્થોમાં રહેલા જોખમી સૂક્ષ્મજીવો અને રસાયણોની ઓળખ કરીને આવા જોખમોને ઘટાડવામાં મદદ કરે છે. આ રીતે ફૂડ લેબોરેટરી માત્ર ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રી માટે જ નહીં પરંતુ સમગ્ર સમાજના આરોગ્ય માટે પણ મહત્વપૂર્ણ છે.

આધુનિક ટેકનોલોજી અને ફૂડ લેબોરેટરી :

આજની ફૂડ લેબોરેટરીઓમાં અત્યાધુનિક સાધનોનો ઉપયોગ થાય છે. અદ્યતન ટેકનોલોજીઓ દ્વારા ખૂબ જ ચોક્કસ પરિણામો પ્રાપ્ત કરી શકાય છે. આ ટેકનોલોજી માત્ર પરીક્ષણની ચોકસાઈ જ વધારતી નથી પરંતુ ઓછા સમયમાં વિશ્વસનીય પરિણામો પણ ઉપલબ્ધ કરાવે છે. ટેકનોલોજીના વિકાસ સાથે ફૂડ લેબોરેટરીઓની કાર્યક્ષમતા સતત વધી રહી છે.

ભવિષ્યમાં ફૂડ લેબોરેટરીનું વધતું મહત્વ :

જેમ જેમ ગ્રાહકોમાં જાગૃતિ વધશે તેમ ખાદ્ય સુરક્ષા અને ગુણવત્તા અંગેની અપેક્ષાઓ પણ વધશે. ભવિષ્યમાં ટ્રેસેબિલિટી, ઓર્ગેનિક ફૂડ વેરિફિકેશન, એલર્જન ટેસ્ટિંગ અને ઝડપી પરીક્ષણ પદ્ધતિઓનું મહત્વ વધુ વધશે. આ તમામ ક્ષેત્રોમાં ફૂડ લેબોરેટરીઓ કેન્દ્રસ્થાને રહેશે. ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીના વિકાસ સાથે ફૂડ ટેસ્ટિંગની માંગ પણ સતત વધવાની સંભાવના છે.

ફૂડ લેબોરેટરી આજના ખાદ્ય ક્ષેત્રનું એક અનિવાર્ય અંગ છે. ગ્રાહકોના આરોગ્યની સુરક્ષા, ભેળસેળ સામે નિયંત્રણ, ગુણવત્તા જાળવણી, કાયદાકીય પાલન, નિકાસ પ્રોત્સાહન અને નવી પ્રોડક્ટ ડેવલપમેન્ટ જેવા અનેક ક્ષેત્રોમાં તેની ભૂમિકા અત્યંત મહત્વપૂર્ણ છે. સુરક્ષિત અને ગુણવત્તાયુક્ત ખોરાક એ દરેક ગ્રાહકનો અધિકાર છે. આ અધિકારને વાસ્તવિકતા બનાવવામાં ફૂડ લેબોરેટરી એક મજબૂત આધારસ્તંભ તરીકે કાર્ય કરે છે. ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીના સતત વિકાસ અને ગ્રાહકોના વધતા વિશ્વાસ માટે ફૂડ લેબોરેટરીનું મહત્વ ભવિષ્યમાં વધુને વધુ વધતું રહેશે. ટૂંકમાં કહીએ તો, ફૂડ લેબોરેટરી એ માત્ર વિજ્ઞાનની શાળાઓ નથી, પરંતુ તે દેશના કરોડો નાગરિકોના ઉત્તમ સ્વાસ્થ્ય અને દીર્ઘાયુની ગેરંટી આપતું પવિત્ર કેન્દ્ર છે.

રિલાયન્સ કન્ઝ્યુમર પ્રોડક્ટ્સનો આઇસક્રીમ ઉદ્યોગમાં પ્રવેશ

ભારતનો આઇસ્ક્રીમ ઉદ્યોગ છેલ્લા કેટલાક વર્ષોમાં ઝડપથી વિકસ્યો છે. વધતી આવક, બદલાતી જીવનશૈલી અને યુવા ગ્રાહકોમાં આઇસ્ક્રીમની વધતી લોકપ્રિયતાને કારણે આ ક્ષેત્રમાં મોટી તકો ઊભી થઈ છે. આ પરિસ્થિતિને ધ્યાનમાં રાખીને રિલાયન્સ ઇન્ડસ્ટ્રીઝની FMCG કંપની રિલાયન્સ કન્ઝ્યુમર પ્રોડક્ટ્સ લિમિટેડ (RCPL) એ તેની નવી બ્રાન્ડ બોમ્બે ક્રીમરીના લોન્ચિંગની જાહેરાત કરી છે, જે દેશના ઝડપથી વધી રહેલા આઇસક્રીમ માર્કેટમાં તેના વ્યૂહાત્મક પ્રવેશને અંકિત કરે છે.

રિલાયન્સનો આ પ્રવેશ ભારતીય આઇસ્ક્રીમ બજારમાં સ્પર્ધાને વધુ તીવ્ર બનાવે તેવી શક્યતા છે. કંપની તેની મજબૂત વિતરણ વ્યવસ્થા, વિશાળ રિટેલ નેટવર્ક અને આકર્ષક કિંમતની વ્યૂહરચનાના આધારે બજારમાં સ્થાન બનાવવાનો પ્રયાસ કરી રહી છે. ખાસ કરીને નાના શહેરો અને ગ્રામ્ય વિસ્તારો સુધી પહોંચ વધારવી કંપની માટે મહત્વપૂર્ણ બની શકે છે.

ભારતમાં અનેક નામી જાણીતી બ્રાન્ડ્સ પહેલેથી જ મજબૂત સ્થિતિ ધરાવે છે. તેથી રિલાયન્સ માટે ગ્રાહકોનો વિશ્વાસ મેળવવો અને ગુણવત્તા જાળવીને સ્પર્ધાત્મક કિંમતે ઉત્પાદન ઉપલબ્ધ કરાવવું કદાચ મોટો પડકાર બની બની શકે. રિલાયન્સનો આઇસ્ક્રીમ ઉદ્યોગમાં પ્રવેશથી ગ્રાહકોને વધુ વિકલ્પો, નવી ફ્લેવર્સ અને સ્પર્ધાત્મક કિંમતોનો લાભ મળી શકે છે. સાથે સાથે અન્ય કંપનીઓને પણ નવીનતા અને ગુણવત્તા સુધારવા માટે પ્રોત્સાહન મળશે.

રિલાયન્સ કન્ઝ્યુમર પ્રોડક્ટ્સ લિમિટેડના ડિરેક્ટર જણાવ્યું હતું કે, અમે બોમ્બે ક્રીમરીની રચના એક એવા સરળ વિચાર સાથે કરી છે કે ડેરી પ્રોડક્ટ્સમાં શોર્ટકટ્સની જરૂર ન હોવી જોઈએ. RCPL માત્ર આઇસક્રીમ ક્ષેત્રમાં પ્રવેશ નથી કરી રહી - પરંતુ અમે તેના માટે કટિબદ્ધ છીએ. અસલી ડેરી ક્રીમમાંથી નિર્મિત બોમ્બે ક્રીમરી પ્રોડક્ટ્સ દરેક ભારતીય પરિવારને કિફાયતી દરે, હંમેશા અસલી આઇસક્રીમના વાસ્તવિક સ્વાદના વચનની ખાતરી આપે છે.

રિલાયન્સ કન્ઝ્યુમર પ્રોડક્ટ્સ લિમિટેડ રિલાયન્સ ઇન્ડસ્ટ્રીઝ લિમિટેડની એફએમસીજી પાંખ તરીકે ગ્રાહકોની દૈનિક જરૂરિયાતોને ધ્યાનમાં રાખીને ગુણવત્તાસભર અને વ્યાજબી કિંમતના ઉત્પાદનો ઉપલબ્ધ કરાવવાના મિશન સાથે કાર્યરત છે. તેથી નવતર સંશોધન, ગ્રાહક સંતોષ અને મજબૂત વિતરણ માળખાના આધારે કંપની વિવિધ ગ્રાહક વર્ગ સુધી વિશ્વસ્તરીય અને મૂલ્ય આધારિત ઉત્પાદનો પહોંચાડવા સક્ષમ છે.

भारत में फूड लाइसेंस : एक पूरी गाइड – रजिस्ट्रेशन, लाइसेंस, दस्तावेज़, फीस और फूड लाइसेंस के फायदे

Knowledge Corner

भारत में फूड इंडस्ट्री को फूड सेफ्टी एंड स्टैंडर्ड्स अथॉरिटी ऑफ़ इंडिया (FSSAI) रेगुलेट करती है, जो फूड प्रोडक्ट्स की सेफ्टी और क्वालिटी पक्का करती है। भारत में फूड बिज़नेस चलाने के लिए, FSSAI लाइसेंस लेना ज़रूरी है। भारत में फूड लाइसेंस के बारे में आपको जो कुछ भी जानना चाहिए, वह सब यहाँ है।

FSSAI लाइसेंस के प्रकार :

आपके बिज़नेस के साइज़ और नेचर के आधार पर, FSSAI लाइसेंस मुख्य रूप से तीन तरह के होते हैं :

बेसिक FSSAI रजिस्ट्रेशन :

छोटे फूड बिज़नेस के लिए जिनका सालाना टर्नओवर रु १.५ करोड़ तक है। छोटे फूड मैन्युफैक्चरर, छोटे रिटेलर और होम फूड मैन्युफैक्चरर के लिए सही है।

स्टेट FSSAI लाइसेंस :

मीडियम साइज़ के फूड बिज़नेस के लिए जिनका सालाना टर्नओवर रु १.५ करोड़ से अधिक और रु ५० करोड़ के बीच है। एक ही राज्य में चलने वाले बिज़नेस के लिए ज़रूरी है।

सेंट्रल FSSAI लाइसेंस :

बड़े फूड बिज़नेस के लिए जिनका सालाना टर्नओवर रु ५० करोड़ से अधिक है या जो कई राज्यों में चल रहे हैं। इंपोर्टर्स, एक्सपोर्टर्स और फूड एडिटिव्स या नए फूड से जुड़े बिज़नेस के लिए ज़रूरी है।

एलिजिबिलिटी क्राइटेरिया :

फूड बिज़नेस से जुड़ा कोई भी व्यक्ति या संस्था, जिसमें शामिल हैं :

- रेस्टोरेंट, होटल और केटरर
- फूड मैन्युफैक्चरर, प्रोसेसर और पैकर
- फूड ट्रांसपोर्टर और स्टोरेज फैसिलिटी
- ऑनलाइन फूड डिलीवरी सर्विस और स्विगी या ज़ोमैटो जैसे ई-कॉमर्स प्लेटफॉर्म
- छोटे फूड बिज़नेस, स्ट्रीट वेंडर और हॉकर

ज़रूरी डॉक्यूमेंट्स :

FSSAI लाइसेंस के लिए ज़रूरी डॉक्यूमेंट्स व्यवसाय का प्रकार, उत्पाद, व्यावसायिक गतिविधि और लागू नियम-कानून, लाइसेंस के टाइप के हिसाब से अलग-अलग होते हैं।

- बेसिक रजिस्ट्रेशन :

फोटो ID प्रूफ, एड्रेस प्रूफ और बिज़नेस डिटेल्स

- स्टेट लाइसेंस :

फॉर्म B, फूड सेफ्टी प्लान, बिज़नेस रजिस्ट्रेशन और लेआउट प्लान

- सेंट्रल लाइसेंस : स्टेट लाइसेंस के लिए ज़रूरी सभी डॉक्यूमेंट्स, साथ ही IEC कोड, टर्नओवर प्रूफ और रिकॉल प्लान

Bhavya Raichada

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

FSSAI लाइसेंस लेने के फायदे :

FSSAI लाइसेंस लेने से कई फायदे मिलते हैं, जिनमें शामिल हैं।

- कम्प्लायंस : फूड सेफ्टी स्टैंडर्ड्स का कम्प्लायंस पक्का करता है।
- कस्टमर ट्रस्ट : कस्टमर्स के बीच क्रेडिबिलिटी और कॉन्फिडेंस बनाता है
- बिज़नेस ग्रोथ :ब्रांड रेप्युटेशन बढ़ाता है और एक्सपेंशन को आसान बनाता है
- फंड तक एक्सेस : इन्वेस्टमेंट और फंडिंग हासिल करने में आसानी

नॉन-कम्प्लायंस के लिए पेनल्टी :

बिना FSSAI लाइसेंस के फूड बिज़नेस चलाने पर ये हो सकता है।

- रु ५ लाख तक का जुर्माना और ६ महीने तक की कैद हो सकती है
- बिज़नेस बंद करने का ऑर्डर
- प्रोडक्ट ज़ब्त करना
- कानूनी कार्रवाई

आखिर में, भारत में किसी भी फूड बिज़नेस के लिए FSSAI लाइसेंस लेना बहुत ज़रूरी है। यह फूड सेफ्टी नियमों का पालन पक्का करता है, कस्टमर का भरोसा बढ़ाता है और बिज़नेस को बढ़ाने में मदद करता है। फूड लाइसेंस कंसल्टेंट भारत में बिज़नेस को FSSAI लाइसेंस दिलाने में मदद करने में अहम भूमिका निभाते हैं। वे इस तरह मदद कर सकते हैं।

फूड लाइसेंस कंसल्टेंट द्वारा दी जाने वाली सर्विस :

लाइसेंस की ज़रूरतों का असेसमेंट :

कंसल्टेंट बिज़नेस के साइज़, टर्नओवर और ऑपरेशन के आधार पर ज़रूरी लाइसेंस का टाइप तय करते हैं।

डॉक्यूमेंट तैयार करना :

वे पक्का करते हैं कि सभी ज़रूरी डॉक्यूमेंट सही और पूरे हों, जिससे रिजेक्ट होने का चांस कम हो जाता है।

एप्लीकेशन फाइलिंग :

कंसल्टेंट सबमिशन प्रोसेस को मैनेज करते हैं, प्रोग्रेस को ट्रैक करते हैं, और पालन पक्का करते हैं।

इंस्पेक्शन सपोर्ट :

वे बिज़नेस को इंस्पेक्शन की तैयारी के लिए गाइड करते हैं और पक्का करते हैं कि जगह फूड सेफ्टी स्टैंडर्ड को पूरा करती है।

एक्सपर्ट गाइडेंस :

कंसल्टेंट FSSAI नियमों के बारे में जानकारी देते हैं, यह पक्का करते हैं कि बिज़नेस सभी ज़रूरतों को पूरा करते हैं।

लाइसेंस के बाद सपोर्ट :

वे रिन्यूअल, बदलाव और कम्प्लायंस से जुड़े मामलों में मदद करते हैं।

फूड लाइसेंस कंसल्टेंट को हायर करने के फ़ायदे :

समय की बचत :

कंसल्टेंट कानूनी काम संभालते हैं, जिससे बिज़नेस मालिक ऑपरेशन पर ध्यान दे पाते हैं।

बिना गलती के डॉक्यूमेंटेशन :

वे पक्का करते हैं कि डॉक्यूमेंट सही हों, जिससे रिजेक्शन का खतरा कम हो जाता है।

रेगुलेटरी कम्प्लायंस :

कंसल्टेंट बिज़नेस को FSSAI रेगुलेशन के बारे में अपडेट रखते हैं, जिससे कम्प्लायंस पक्का होता है।

आसान रिन्यूअल प्रोसेस :

वे समय पर रिन्यूअल में मदद करते हैं, जिससे पेनल्टी नहीं लगती।

एप्लीकेशन प्रोसेस :

FSSAI लाइसेंस पाने के लिए, ये स्टेप्स फ़ॉलो करें

१. FoSCoS पोर्टल पर एक अकाउंट बनाएं
२. अपने बिज़नेस के हिसाब से सही लाइसेंस टाइप चुनें
३. ऑनलाइन एप्लीकेशन फ़ॉर्म (फ़ॉर्म A या फ़ॉर्म B) भरें
४. ज़रूरी डॉक्यूमेंट अपलोड करें
५. लागू फ़ीस दें
६. एप्लीकेशन सबमिट करें और उसका स्टेटस ट्रैक करें

वैलिडिटी :

FSSAI रजिस्ट्रेशन नंबर जीवन भर के लिए मान्य होता है, लेकिन लाइसेंस को ज़रूरी फ़ीस और लागू होने पर पेनल्टी देकर कभी भी रिन्यू कराया जा सकता है; इसकी वैधता १, ३ या ५ साल हो सकती है। साथ ही, FSSAI द्वारा समय-समय पर निर्धारित लाइसेंस/रजिस्ट्रेशन से संबंधित शुल्क, संशोधन, वार्षिक रिटर्न या अन्य लागू अनुपालन का पालन करना आवश्यक हो सकता है।

अधिक जानकारी या मार्गदर्शन के लिए Frigate Imex से संपर्क करें।

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

MAA BALVI PACKAGING

MANUFACTURE & EXPORTER

MFG. BY : ALL TYPE OF PACKAGING MACHINERY

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

Sleeve Wrapping Machine Web Sealer

200 ml to 600 ml

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

Sleeve Wrapping Machine Web Sealer

200 ml to 1.2 ltr

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

Sleeve Wrapping Machine Web Sealer

Heavy Duty

200 ml to 2.5 ltr

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

Shrink Machine

8" x 8" x 24" x 36"

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

Fully Automatic Single Line Bottle Group Packing Machine

200 ml to 2.25 ltr

All in One Packing

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

Shrink Machine

14" x 17" x 36" x 60"

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

Shrink Machine

14" x 10" x 30" x 48"

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

Shrink Machine

12" x 8" x 24" x 42"

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

Shrink Machine

16" x 16" x 36" x 60"

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

FOLLOW US ON

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

www.maabalvipackaging.com
mbprajkot9@gmail.com

Contact : +91 96876 99922, +91 89805 99922

ASIA'S LARGEST FOOD INDUSTRY EXHIBITION

With **16th** edition of

FOOD MECH

THE LARGEST FOOD INDUSTRY EXHIBITION

Food Industry Ka

अमृत महोत्सव

12-13-14-15
February - 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

અંકુરિત અનાજ : પોષણ વધારવાની કુદરતી રીત

આહારની વાત

'નાનો અંકુર, મોટું પોષણ કુદરતની સરળ પ્રક્રિયાને બનાવીએ સ્વસ્થ જીવનનો એક ભાગ !'

આપણા રોજિંદા આહારમાં ઘઉં, બાજરી, રાગી, જવ, મગ, ચણા અને મઠ જેવા અનાજ તથા કઠોળનું મહત્વનું સ્થાન છે. તે ઊર્જા, પ્રોટીન, ફાઈબર, વિટામિન્સ અને ખનિજ તત્ત્વોના સારા સ્ત્રોત છે. આ જ અનાજ અને કઠોળને યોગ્ય રીતે અંકુરિત (Germinate) કરીને ખાવામાં આવે ત્યારે તેમાં રહેલા પોષક તત્ત્વોની ઉપલબ્ધતા, પાચ્યતા અને જૈવિક ગુણધર્મોમાં સકારાત્મક ફેરફાર થઈ શકે છે.

અંકુરણ : કુદરતી જૈવિક પ્રક્રિયા

અંકુરણ એટલે બીજમાંથી નવા છોડના વિકાસની શરૂઆત. જ્યારે સૂકા બીજને યોગ્ય પ્રમાણમાં પાણી, ભેજ, તાપમાન અને સમય મળે છે ત્યારે તે પાણી શોષીને ફૂલે છે અને તેની સુષુપ્ત જૈવિક પ્રક્રિયાઓ સક્રિય બને છે. આ દરમિયાન એમાઈલેઝ, પ્રોટીએઝ અને લિપેઝ જેવા એન્ઝાઈમ્સ સક્રિય થાય છે. એમાઈલેઝ સ્ટાર્ચને સરળ શર્કરામાં, જ્યારે પ્રોટીએઝ પ્રોટીનને નાના પેઈડ્સ અને એમિનો એસિડમાં તોડવામાં મદદ કરે છે. આ કુદરતી એન્ઝાઈમેટિક પ્રક્રિયાઓને એક પ્રકારની 'કુદરતી બાયોકેમિકલ ફેક્ટરી' કહી શકાય.

અંકુરણ દરમિયાન કેટલાક અનાજ અને કઠોળમાં ફાઈટિક એસિડ, ટૅનિન અને અન્ય એન્ટી-ન્યુટ્રિશનલ પરિબળોમાં ઘટાડો થઈ શકે છે. પરિણામે આયર્ન, ઝિંક, કેલ્શિયમ અને મેગ્નેશિયમ જેવા ખનિજ તત્ત્વોની જૈવઉપલબ્ધતા (Bioavailability) સુધારવામાં મદદ મળી શકે છે. કેટલાક અનાજ અને કઠોળમાં B-સમૂહના વિટામિન્સ તથા ફિનોલિક સંયોજનો અને એન્ટીઓક્સિડન્ટ પ્રવૃત્તિમાં પણ ફેરફાર જોવા મળી શકે છે. જોકે આ અસર અનાજની જાત, પલાળવાનો સમય, અંકુરણનો સમય, તાપમાન અને ભેજ જેવી પરિસ્થિતિઓ પર આધાર રાખે છે.

અંકુરણની યોગ્ય પદ્ધતિ અને ખાદ્ય સુરક્ષા :

સારા અને જીવાતમુક્ત અનાજ અથવા કઠોળને સ્વચ્છ પાણીથી ધોઈ યોગ્ય સમય માટે પલાળવામાં આવે છે. ત્યારબાદ વધારાનું પાણી કાઢીને તેને સ્વચ્છ ભેજવાળા કપડામાં અથવા યોગ્ય અંકુરણ પાત્રમાં રાખવામાં આવે છે. અંકુરણ માટે પૂરતો ભેજ જરૂરી છે, પરંતુ અનાજને સતત પાણીમાં ડૂબેલું રાખવું યોગ્ય નથી. ભેજ અને અનુકૂળ તાપમાન અંકુરણ માટે જરૂરી હોવા છતાં કેટલાક હાનિકારક સૂક્ષ્મજીવોના વિકાસ માટે પણ અનુકૂળ બની શકે છે. તેથી સ્વચ્છ પાણી, હાથ, વાસણ અને કપડાનો ઉપયોગ કરવો જોઈએ. દુર્ગંધ, ચીકાશ અથવા ફૂગ ધરાવતા અંકુરનો ઉપયોગ ન કરવો. ખાસ કરીને બાળકો, વૃદ્ધો અને ગર્ભવતી સ્ત્રીઓ માટે કાચા અંકુર કરતાં સારી રીતે રાંધેલા અંકુર વધુ સુરક્ષિત

Er. Monika Ravjibhai Bhoi
(M.Tech Food Processing Technology)

વિકલ્પ બની શકે છે.

પરંપરાથી આધુનિક ફૂડ ટેક્નોલોજી સુધી :

ભારતીય ખાદ્ય પરંપરામાં પલાળેલા અને અંકુરિત અનાજ તથા કઠોળનો ઉપયોગ વર્ષોથી થતો આવ્યો છે. મગ, ચણા અને મઠ જેવા કઠોળને પલાળીને અંકુરિત કર્યા બાદ સલાડ, ચાટ, ઉસળ તથા વિવિધ નાસ્તામાં ઉપયોગ કરવાની પરંપરા આજે પણ જોવા મળે છે. આ પરંપરાગત પ્રક્રિયા માત્ર સ્વાદ અને વાનગીમાં વૈવિધ્ય લાવવા પૂરતી મર્યાદિત નથી, પરંતુ તેની પાછળ મહત્વપૂર્ણ જૈવિક અને પોષણાત્મક પ્રક્રિયાઓ પણ કાર્યરત છે. અંકુરણ દરમિયાન બીજ પાણી શોષી લે છે અને તેની અંદરની સુષુપ્ત ચયાપચય પ્રક્રિયાઓ સક્રિય બને છે. પરિણામે એમાઈલેઝ અને પ્રોટીએઝ જેવા એન્ઝાઈમ્સ સક્રિય થઈ સ્ટાર્ચ અને પ્રોટીન જેવા જટિલ પોષક તત્ત્વોના આંશિક વિઘટનમાં મદદ કરે છે. સાથે સાથે કેટલાક એન્ટી-ન્યુટ્રિશનલ પરિબળોમાં ઘટાડો થવાથી ખનિજ તત્ત્વોની જૈવઉપલબ્ધતા સુધરી શકે છે.

આજે આધુનિક ફૂડ ટેક્નોલોજી આ પરંપરાગત પદ્ધતિને વૈજ્ઞાનિક દૃષ્ટિકોણથી સમજી રહી છે. અંકુરણ દરમિયાન પોષક તત્ત્વો, એન્ઝાઈમ પ્રવૃત્તિ, પાચ્યતા અને જૈવસક્રિય સંયોજનોમાં થતા ફેરફારોનો ઉપયોગ કરીને મૂલ્યવર્ધિત અને પોષણયુક્ત ખાદ્ય ઉત્પાદનો વિકસાવી શકાય છે. અંકુરિત ઘઉંમાંથી લોટ અને બેકરી ઉત્પાદનો, જ્યારે અંકુરિત રાગી અને બાજરીમાંથી પોષણયુક્ત લોટ, માલ્ટેડ મિશ્રણો, બિસ્કિટ અને નાસ્તા તૈયાર કરી શકાય છે. અંકુરિત મિલેટ્સનો ઉપયોગ ખાસ કરીને આધુનિક પોષણયુક્ત અને કાર્યાત્મક ખાદ્ય ઉત્પાદનોના વિકાસમાં ઉપયોગી બની શકે છે.

આ રીતે પરંપરાગત અંકુરણ પદ્ધતિને આધુનિક ફૂડ પ્રોસેસિંગ સાથે જોડીને પોષણ, પાચ્યતા અને મૂલ્યવર્ધનના નવા અવસર ઊભા કરી શકાય છે. સૌથી મહત્વની વાત એ છે કે આ એક એવી સરળ કુદરતી પ્રક્રિયા છે જેમાં કોઈ જટિલ મશીનરીની જરૂરિયાત નથી, યોગ્ય પાણી, ભેજ, તાપમાન અને સમય દ્વારા અનાજના ગુણધર્મોમાં ઉપયોગી ફેરફાર લાવી શકાય છે. તેથી અંકુરણને કુદરતની પોતાની એક સરળ 'ફૂડ પ્રોસેસિંગ ટેક્નોલોજી' તરીકે જોવામાં આવે તો અતિશયોક્તિ નહીં ગણાય.

આહારમાં કેવી રીતે સામેલ કરવું?

અંકુરિત મગ, ચણા અને મઠમાંથી કાકડી, ટામેટાં, ગાજર, લીંબુ અને હળવા મસાલા ઉમેરીને પૌષ્ટિક સલાડ અથવા ચાટ બનાવી શકાય છે. અંકુરિત ઘઉં, રાગી અને બાજરીને યોગ્ય રીતે સૂકવીને લોટ તૈયાર કરી તેનો ઉપયોગ રોટલી, ખાખરા, બિસ્કિટ, દળીયા અને વિવિધ પોષણયુક્ત મિશ્રણોમાં કરી શકાય છે.

નિષ્કર્ષ : નાનો અંકુર, મોટું પોષણ

અંકુરિત અનાજ કુદરતની એક સરળ પરંતુ પોષણની દૃષ્ટિએ મહત્વપૂર્ણ પ્રક્રિયાનું સુંદર ઉદાહરણ છે. અંકુરણ દરમિયાન એન્ઝાઈમ્સ સક્રિય થાય છે, જટિલ પોષક તત્ત્વોમાં ફેરફાર થાય છે અને કેટલાક એન્ટી-ન્યુટ્રિશનલ પરિબળોમાં ઘટાડો થઈ શકે છે.

આથી ચોક્કસ પોષક તત્ત્વોની જૈવઉપલબ્ધતા અને ઉપયોગિતા સુધારવામાં મદદ મળી શકે છે. જોકે અંકુરિત અનાજ કોઈ ચમત્કારીક ખોરાક નથી. સારા આરોગ્ય માટે સંતુલિત અને વૈવિધ્યસભર આહાર જરૂરી છે. પરંપરાગત જ્ઞાન અને આધુનિક ફૂડ ટેક્નોલોજીના સમન્વયથી અંકુરિત અનાજને આપણા આહારમાં વધુ પોષણયુક્ત અને મૂલ્યવર્ધિત સ્વરૂપે સામેલ કરી શકાય છે.

ફૂડ અને ડેરી ક્ષેત્રના મુખ્ય નિયમનકારી અને ખાદ્ય સુરક્ષા અપડેટ્સ

કાયદાની વાત

Dr. Akshay Ramani
G.N.Patel College Of Dairy Science, Gujarat.

Food Safety and Standards Authority of India

જુલાઈ ૨૦૨૬ દરમિયાન ભારતમાં ખાદ્ય ઉત્પાદનોના લેબલિંગ અને માર્કેટિંગ ક્લેઈમ્સ પર નિયમનકારી ધ્યાન વધુ કડક બન્યું છે. ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ ઓથોરિટી ઓફ ઈન્ડિયા (FSSAI) દ્વારા 100% pure, 100% Natural અને સમાન પ્રકારના દાવાઓને લઈને કાર્યવાહી કરવામાં આવી છે. આવા દાવાઓ ગ્રાહકોને ઉત્પાદનની વાસ્તવિક રચના અથવા ગુણવત્તા અંગે ગેરમાર્ગે દોરી શકે છે. આ કાર્યવાહીનો મુખ્ય હેતુ પારદર્શક લેબલિંગ, ગ્રાહક સુરક્ષા અને વૈજ્ઞાનિક રીતે યોગ્ય food claims સુનિશ્ચિત કરવાનો છે.

"Energy Drink" શબ્દના ઉપયોગ અંગે FSSAIની કડકાઈ :

FSSAIના જણાવ્યા મુજબ, હાલમાં ભારતમાં Energy Drink માટે અલગ સત્તાવાર ફૂડ કેટેગરી નક્કી કરવામાં આવી નથી. તેથી કોઈપણ પીણાને "Energy Drink" તરીકે રજૂ કરવું અથવા તે શરીરને તાત્કાલિક ઊર્જા આપે છે, થાક દૂર કરે છે કે માનસિક કાર્યક્ષમતામાં વધારો કરે છે તેવા દાવા કરવાથી નિયમનકારી પ્રશ્નો ઊભા થઈ શકે છે. આવા દાવાઓથી ગ્રાહકોમાં એવી ગેરસમજ ઊભી થઈ શકે છે કે આ પીણાં સામાન્ય સોફ્ટ ડ્રિંક્સ કરતાં વધુ આરોગ્યપ્રદ અથવા વધુ લાભદાયક છે. જોકે, આવા લાભો દરેક ઉત્પાદન માટે વૈજ્ઞાનિક રીતે સાબિત થયેલા હોય તે જરૂરી નથી.

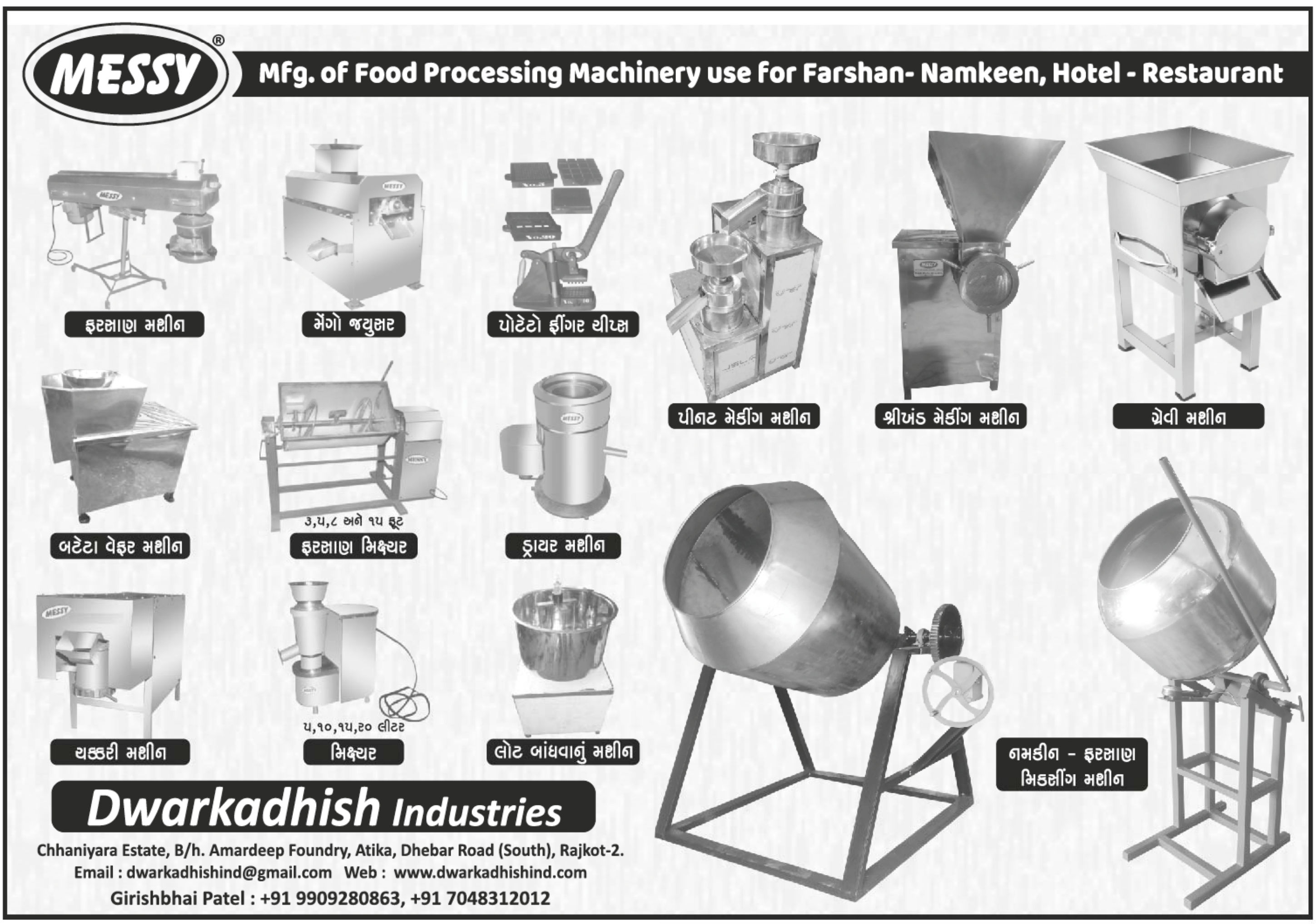
આ સંદર્ભમાં FSSAIએ સંબંધિત કંપનીઓને તેમના ઉત્પાદનોના લેબલ અને પ્રચાર સામગ્રીમાંથી "Energy Drink" અથવા તેના સમાન અર્થ દર્શાવતા ભ્રામક દાવાઓ દૂર કરવા સૂચના આપી છે. આ પગલાનો મુખ્ય હેતુ માત્ર લેબલમાં ફેરફાર કરવાનો નથી, પરંતુ ગ્રાહકોને ઉત્પાદનો વિશે સ્પષ્ટ, સચોટ અને વૈજ્ઞાનિક આધારિત માહિતી ઉપલબ્ધ કરાવવાનો છે. ખાદ્ય ઉત્પાદનોના લેબલ પર કરવામાં આવતા દાવાઓ ગ્રાહકોને ગેરમાર્ગે દોરે નહીં અને ઉત્પાદનની વાસ્તવિક વિશેષતાઓને યોગ્ય રીતે રજૂ કરે તે મહત્વપૂર્ણ છે.

આ પ્રકારના નિયમનકારી પ્રયાસો માત્ર ભારત પૂરતા મર્યાદિત નથી. વિશ્વના અન્ય દેશોમાં પણ વધુ કેફીન ધરાવતા પીણાંના સેવન અંગે ખાસ કરીને બાળકો અને કિશોરોના આરોગ્યને ધ્યાનમાં રાખીને નિયંત્રણો લાવવામાં આવી રહ્યા છે. ઉદાહરણ તરીકે, ઇંગ્લેન્ડે ૧૬ વર્ષથી ઓછી ઉંમરના બાળકોને ઉચ્ચ કેફીનવાળા એનર્જી ડ્રિંક્સના વેચાણ પર પ્રતિબંધ મૂકવાની જાહેરાત કરી છે, જે એપ્રિલ 2027થી અમલમાં આવવાનો છે. આવા પગલાંનો મુખ્ય હેતુ યુવાનોને વધુ કેફીનના સંભવિત પ્રતિકૂળ પ્રભાવોથી સુરક્ષિત રાખવાનો છે.

ગુજરાતમાં અનાલોગ (નકલી) પનીર, ચીઝ અને બટર સામે કાર્યવાહી :

ગુજરાત સરકારે નાગરિકોના આરોગ્ય અને સ્વાસ્થ્ય સુરક્ષાને ધ્યાનમાં રાખીને રાજ્યમાં એનાલોગ ડેરી પ્રોડક્ટ્સ જેવી કે એનાલોગ પનીર, ચીઝ અને બટરના ઉત્પાદન, વેચાણ, સંગ્રહ, પરિવહન અને વિતરણ પર ૬ ઑગસ્ટથી સંપૂર્ણ પ્રતિબંધ લાદવાની સત્તાવાર જાહેરાત કરી છે. FSSAIએ અગાઉ પણ સ્પષ્ટ કર્યું હતું કે ચીઝ અનાલોગ ને 'પનીર' તરીકે વેચવું કાયદાકીય ઉલ્લંઘન છે અને ઉત્પાદનોનું નામ સ્પષ્ટ તથા સાચું હોવું જોઈએ.

છત્તીસગઢ અને મહારાષ્ટ્ર બાદ હવે ગુજરાત પણ નાગરિકોની સ્વાસ્થ્ય સુરક્ષાને પ્રાથમિકતા આપીને એનાલોગ ડેરી પ્રોડક્ટ્સ પર સંપૂર્ણ પ્રતિબંધ મૂકનાર દેશનું ત્રીજું રાજ્ય બની ગયું છે. સરકારે તમામ હોટેલ-રેસ્ટોરન્ટ, કેટરર્સ, સુપરમાર્કેટ, ડેરી પાર્લર અને વેપારીઓને માત્ર શુદ્ધ અને અસલી ડેરી પ્રોડક્ટ્સ વાપરવાની કડક સૂચના આપી છે. નિયમભંગ કરનાર સામે 'ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ



સ્ટાન્ડર્ડ્સ એક્ટ, ૨૦૦૬ હેઠળ કડક કાર્યવાહી કરવામાં આવશે.

એનાલોગ ડેરી પ્રોડક્ટ્સ એટલે શું? :

કુદરતી અને અસલી ડેરી પ્રોડક્ટ્સ(જેમ કે શુદ્ધ દૂધમાંથી બનતું પનીર, બટર કે ચીઝ સંપૂર્ણપણે દૂધના ફેટ અને પ્રોટીનમાંથી તૈયાર કરવામાં આવે છે. જ્યારે એનાલોગ ડેરી પ્રોડક્ટ્સ એ ડેરી ઉત્પાદનો જેવા જ દેખાતા, પણ કૃત્રિમ કે પ્રોસેસ્ડ વિકલ્પો છે. આવા ઉત્પાદનોમાં દૂધના કુદરતી ફેટના બદલે વનસ્પતિ તેલ (Vegetable Oil), વનસ્પતિ ઘી (હાઇડ્રોજનેટેડ ઓઇલ), સ્ટાર્ચ, કેમિકલ્સ કે અન્ય બિન-ડેરી ઘટકો ઉમેરીને પનીર, ચીઝ કે બટર જેવો દેખાવ અને ટેક્સચર આપવામાં આવે છે. આ ઉત્પાદનો દેખાવમાં અસલી પનીર કે ચીઝ જેવા જ લાગે છે, પરંતુ ગુણવત્તામાં સાવ અલગ હોય છે.

FSSAI દ્વારા Vegan Food માટે નવા લોગો અંગે મહત્વપૂર્ણ અપડેટ :

FSSAI દ્વારા Food Safety and Standards "Vegan Foods" Amendment Regulations, 2026 જાહેર કરવામાં આવ્યા છે. આ નવા નિયમ મુજબ, ભારતમાં મંજૂર થયેલા તમામ Vegan Food Productsના પેકેજિંગ પર પ્રમાણિત લીલા રંગનો "Vegan" લોગો દર્શાવવો ફરજિયાત રહેશે. આ નિયમ ૧ જુલાઈ, ૨૦૨૭થી સમગ્ર દેશમાં અમલમાં આવશે. તેનો મુખ્ય હેતુ ગ્રાહકોને vegan ઉત્પાદનોની સરળ અને વિશ્વસનીય ઓળખ કરાવવામાં મદદ કરવાનો છે. આથી misleading vegan claims ઘટાડવામાં મદદ કરવાનો છે. આથી misleading vegan claims ઘટાડવામાં મદદ મળશે અને ઉત્પાદકો માટે

FSSAI દ્વારા 100% Pure અને ભ્રામક દાવાઓ સામે કડક કાર્યવાહી

vegan foodની લેબલિંગ, પ્રમાણિતતા તથા regulatory compliance વધુ વ્યવસ્થિત બનશે.

ઉત્પાદકો માટે Compliance Process

Vegan food ઉત્પાદકોએ પેકેજિંગ પર આ લોગો છાપતા પહેલાં જરૂરી નિયમનકારી પ્રક્રિયા પૂર્ણ કરવી પડશે.

મુખ્ય પગલાં:

1. Vegan Endorsement મેળવવું : ઉત્પાદકે સત્તાવાર FSSAI Vegan Food Portal મારફતે vegan endorsement માટે અરજી કરવી પડશે.
2. FSSAI Licence Update કરવું : ઉત્પાદકે પોતાના FSSAI અથવા Central FSSAI Licence માં જરૂરી અપડેટ કરાવવો પડશે.
3. મંજૂરી પછી Logoનો ઉપયોગ : જરૂરી endorsement અને licence સંબંધિત પ્રક્રિયા પૂર્ણ થયા પછી જ પેકેજિંગ પર પ્રમાણિત Vegan logoનો ઉપયોગ કરી શકાશે.

ભારતમાં ખાદ્ય સુરક્ષા માટે FSSAI દ્વારા Contaminants, Toxins and Residues અંગે નિયમોમાં સુધારા

મે 2026માં FSSAI દ્વારા Food Safety and Standards (Contaminants4 Toxins and Residues) Amendment Regulations, 2026 જાહેર કરવામાં આવ્યા. આ સુધારાઓનો મુખ્ય હેતુ ખાદ્ય પદાર્થોમાં રહેલા ધાતુ પ્રદૂષકો (metal contaminants), કુદરતી રીતે બનતા ઝેરી પદાર્થો (Naturally occurring toxic substances) અને એન્ટિબાયોટિક અવશેષો (antibiotic residues) માટેના સલામતી ધોરણોને વધુ સ્પષ્ટ અને મજબૂત બનાવવાનો છે. FSSAIના સત્તાવાર રેકોર્ડમાં આ સુધારા ૨૫ મે ૨૦૨૬ના રોજ Final Amendment Regulations તરીકે નોંધાયેલા છે.

મુખ્ય ફેરફારો અને જોગવાઈઓ :

કઠોળ અને કઠોળના લોટમાં ધાતુ પ્રદૂષકો : Lead (Pb) અને Cadmium (Cd) સંબંધિત મર્યાદાઓના અમલનો વ્યાપ કઠોળ ઉપરાંત સંબંધિત pulse flours સુધી વિસ્તૃત કરવામાં આવ્યો છે.

આર્સેનિક માટે નિયંત્રણ : ખાદ્ય ચરબી અને તેલ, જેમાં fish oilનો પણ સમાવેશ થાય છે, તેમાં inorganic arsenic માટે મહત્તમ મર્યાદા નક્કી કરવામાં આવી છે. આ જોગવાઈનો હેતુ ખાદ્ય તેલ મારફતે આ ઝેરી તત્વના સેવનને નિયંત્રિત કરવાનો છે.

Aflatoxins માટે ધોરણો : તેલીબિયાં અને તેમાંથી મેળવવામાં આવતા તેલ સંબંધિત ખાદ્ય પદાર્થોમાં Aflatoxin B1 અને કુલ aflatoxins માટેના ધોરણોને વધુ સ્પષ્ટ કરવામાં આવ્યા છે. આ નિયંત્રણો ખાસ કરીને કરીને ફૂગથી ઉત્પન્ન થતા આ ઝેરી પદાર્થોના જોખમને ઘટાડવા માટે મહત્વપૂર્ણ છે.

એન્ટિબાયોટિક અવશેષો : જળચર અને seafood ઉત્પાદનોમાં ઉપયોગમાં લેવાતી કેટલીક veterinary drugs માટે મહત્તમ અવશેષ મર્યાદા (MRLs) નિર્ધારિત કરવામાં આવી છે. તેમાં Trimethoprim અને Oxolinic acid જેવા પદાર્થોનો સમાવેશ થાય છે.

चिराग पासवान ने पीएमएफएमई बाजार का उद्घाटन किया, इसमें भारत के विविध सूक्ष्म खाद्य उद्यमों का प्रदर्शन किया गया

खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय (MoFPI) २४-२५ अगस्त २०२६ को भारत पर्यावास केंद्र (इंडिया हैबिटैट सेंटर), नई दिल्ली में पीएमएफएमई (PMFME) सम्मेलन २०२६ का आयोजन कर रहा है, जिसमें सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण पारिस्थितिकी तंत्र को सशक्त करने तथा वित्त, प्रौद्योगिकी और बाजारों तक पहुँच बढ़ाने पर विचार-विमर्श होगा। इसमें ५०० से अधिक हितधारक शामिल होंगे।

सम्मेलन का उद्घाटन माननीय खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्री श्री चिराग पासवान ने किया, जिन्होंने PMFME बाजार का भी उद्घाटन किया, जो इस दो-दिवसीय कार्यक्रम का एक प्रमुख आकर्षण है। इस बाजार में २५ राज्य और केंद्रशासित प्रदेशों के प्रदर्शक शामिल हैं, जो भारत के समृद्ध पाक तथा सांस्कृतिक विविधता का प्रतिनिधित्व करते हुए अनोखे, पारंपरिक और क्षेत्रीय खाद्य उत्पादों की एक विस्तृत श्रृंखला प्रदर्शित कर रहे हैं। बाजार के अपने दौरे के दौरान, माननीय मंत्री ने PMFME लाभार्थियों और प्रदर्शकों से बातचीत की, उनके उत्पादों का अवलोकन किया और उनकी उद्यमशील यात्राओं की प्रशंसा की। यह प्रदर्शनी सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण उद्यमों, स्वयं सहायता समूहों, किसान उत्पादक संगठन, सहकारियों और व्यक्तिगत उद्यमियों को अपने उत्पादों को प्रदर्शित करने, खरीदारों से जुड़ने तथा नए बाजार अवसरों का पता लगाने का मंच प्रदान करती है।

PMFME बाजार क्षेत्र-विशिष्ट और पारंपरिक खाद्य उत्पादों का एक प्रभावशाली रेंज प्रस्तुत करता है, जिसमें प्रसंस्कृत खाद्य, मिलेट-आधारित उत्पाद, मसाले, अचार, स्नैक्स, पेय और अन्य मूल्य संवर्धित उत्पाद शामिल हैं।

यह प्रदर्शनी दिखाती है कि कैसे स्थानीय कच्चे माल, पारंपरिक ज्ञान और जमीनी स्तर की उद्यमशीलता को PMFME योजना के तहत समर्थन के माध्यम से बाजार-तैयार खाद्य उत्पादों में बदला जा रहा है।

बाजार लाभार्थियों को उनके स्थानीय बाजारों से परे दृश्यता प्राप्त करने और संस्थागत खरीद, आधुनिक रिटेल, डिजिटल वाणिज्य और निर्यात बाजारों में अवसर खोजने का मंच भी प्रदान करता है। यह मंत्रालय के उस प्रयास को परिलक्षित करता है कि सूक्ष्म उद्यमों को स्थानीय स्तर पर उत्पादन से आगे बढ़ाकर मजबूत ब्रांडिंग, पैकेजिंग, गुणवत्ता, बाजार पहुंच और वाणिज्यिक स्थिरता की ओर ले जाया जाए।

दो-दिवसीय सम्मेलन में सभी राज्य और केंद्रशासित प्रदेशों के प्रतिनिधि, जिला नोडल अधिकारी, जिला रिसोर्स पर्सन, बैंक और वित्तीय संस्थान, मंत्रालय और सरकारी संगठन, तकनीकी संस्थान, उद्योग निकाय, इनक्यूबेशन केंद्र और च्ड्थ्ड्म लाभार्थी सहित विविध हितधारक भाग ले रहे हैं। कार्यक्रम ज्ञान साझा करने, समन्वय और सफल अनुभवों के आदान-प्रदान के लिए एक मंच प्रदान करता है।

उद्घाटन सत्र में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय के संयुक्त सचिव देवेश देवल ने स्वागत भाषण दिया, इसके बाद MoFPI के सचिव अविनाश जोशी ने संबोधन दिया। कार्यक्रम में गणमान्य व्यक्तियों का सम्मान, दीप प्रज्वलन और PMFME पर एक लघु फिल्म का प्रदर्शन भी शामिल था।

संक्षिप्त संबोधन में, माननीय मंत्री ने सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण पारिस्थितिकी तंत्र को मजबूत करने तथा उद्यमियों को केवल वित्तीय सहायता ही नहीं बल्कि प्रौद्योगिकी, क्षमता निर्माण, गुणवत्ता, ब्रांडिंग और बाजार पहुँच जैसी दिशा में भी समर्थन सुनिश्चित करने के महत्व पर प्रकाश डाला। उन्होंने सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण उद्यमों की बदलती आवश्यकताओं के जवाब में एक मजबूत और व्यापक पीएमएफएमई २.० की आवश्यकता पर जोर दिया।

उद्घाटन कार्यक्रम की एक प्रमुख विशेषता PMFME लाभार्थियों की ३० सफलता- कथाओं को प्रदर्शित करती एक कॉफी टेबल बुक का लॉन्च था, जो देश के विभिन्न हिस्सों से उद्यमशील यात्राओं को दर्शाती है। कार्यक्रम में मंत्रालय की त्रैमासिक पत्रिका 'FoodNova' का भी शुभारंभ किया गया, जो खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में विकास, नवाचार, सफलता-कथाएँ और उभरते रुझानों को प्रदर्शित करेगी।

PMFME लाभार्थियों के लिए बाजार और संस्थागत लिंक जोड़ने के उद्देश्य से एपीडा, ओ एन डी सी और नबकिसान जैसी संस्थाओं के साथ तीन समझौता पत्र पर भी हस्ताक्षर किए गए। ये साझेदारियाँ व्यापक बाजार पहुँच को सुगम बनाने, डिजिटल वाणिज्य को बढ़ावा देने और घरेलू तथा निर्यात बाजारों में सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण उद्यमों के अवसर पैदा करने का लक्ष्य रखेंगी।

सम्मेलन के पहले दिन में वित्त तक पहुँच और स्थिरता; इनक्यूबेशन और उद्यमिता; घरेलू और वैश्विक बाजार लिंक-उपनिबंध; और क्लस्टर तथा संस्थागत समर्थन के माध्यम से स्व सहायता समूह-नेतृत खाद्य उद्यमों को सशक्त करने विषयों पर चार तकनीकी सत्र आयोजित किए गए।

PMFME बाजार सम्मेलन की केंद्रीय विशेषता बना हुआ है, जो भारत के सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण उद्यमों की रचनात्मकता, विविधता और वाणिज्यिक संभावनाओं का राष्ट्रीय मंच प्रदान करता है। यह मजबूत बाजार लिंक बनाने और जमीनी स्तर के उद्यमियों को स्थानीय उत्पादों को व्यापक घरेलू तथा वैश्विक पहुँच वाले प्रतिस्पर्धी ब्रांडों में रूपांतरित करने के लिए सक्षम बनाने प्रति मंत्रालय की प्रतिबद्धता को दर्शाता है।

इस प्रकार PMFME सम्मेलन २०२६ नीति, वित्त, प्रौद्योगिकी, उद्यमिता और बाजारों को एक साझा मंच पर लाता है, साथ ही सूक्ष्म खाद्य उद्यमियों की उपलब्धियों का जश्न मनाता है और एक मजबूत, बाजार-उन्मुख तथा वैश्विक रूप से प्रतिस्पर्धी सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का निर्माण करने के लिए सहयोगी रोडमैप तैयार करता है।

aatomize®
Spices

TRUSTED BY
3000+
RETAILERS ACROSS INDIA

દરેક જીલ્લા માટે ડિસ્ટ્રીબ્યુટર નિમવાના છે

हर रसोई का सुपरस्टार

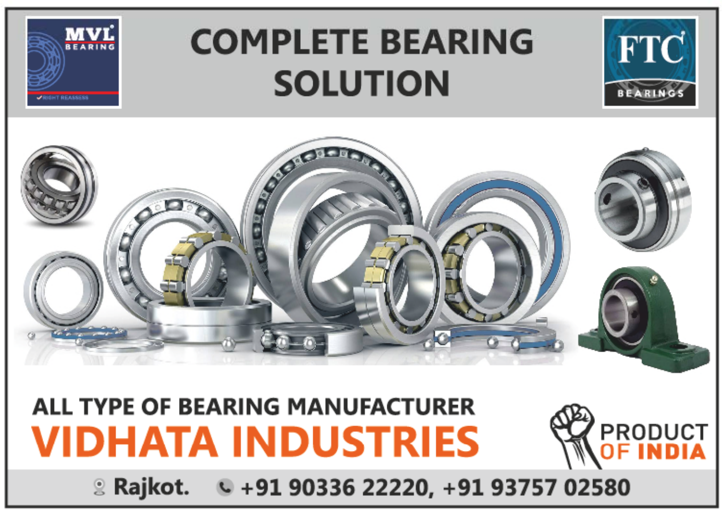
Lic. No. 10723019000230

ISO 22000 CERTIFIED COMPANY

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



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

WTOના વિશ્વમંચ પર ભારતના Public Stockholding અંગેની કૂટનીતિની ગૌરવગાથા

Dr. Kushal Rathod (Hon.)

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

વેપારીના હિતની વાત

જાહેર અન્નસંગ્રહ (Public Stockholding—PSH) ભારતની અન્નસુરક્ષા વ્યવસ્થાનો મહત્વપૂર્ણ આધાર છે. સરકાર ખેડૂતો પાસેથી અન્નધાન્યની ખરીદી કરે છે, તેને સુરક્ષિત રીતે સંગ્રહિત રાખે છે અને જરૂરિયાતના સમયે જાહેર વિતરણ તથા અન્ય કલ્યાણકારી હેતુઓ માટે તેનો ઉપયોગ કરે છે. આ વ્યવસ્થામાં ભારતે એક મહત્વપૂર્ણ નીતિદૃષ્ટિ વિકસાવી છે-ખેડૂતની મહેનતને રાષ્ટ્રીય અન્નસુરક્ષામાં અને રાષ્ટ્રીય અન્નસુરક્ષાને વૈશ્વિક નીતિચર્ચામાં જોડવી. ખેતરમાં ખેડૂતનું પરિશ્રમ, કૃષિ વૈજ્ઞાનિકોનું જ્ઞાન, શ્રમિકોની સેવા, સંગ્રહ અને પરિવહનની વ્યવસ્થા તથા સરકારનું નીતિગત આયોજન એકસાથે મળીને દેશની અન્નવ્યવસ્થાને મજબૂત બનાવે છે. આથી Public Stockholding માત્ર અનાજનો સંગ્રહ નથી તે ભારતના વિકાસમાં ખેડૂતથી નાગરિક સુધીની એક સંકલિત રાષ્ટ્રીય વ્યવસ્થા છે. ભારતની આગળ વધવાની વિશેષતા એ છે કે અન્નસુરક્ષાને માત્ર આજની જરૂરિયાત તરીકે નહીં, પરંતુ આવનારી પેઢીઓ માટેની રાષ્ટ્રીય જવાબદારી તરીકે જોવામાં આવે છે. આ દૃષ્ટિ ભારતની નીતિને સ્થિરતા, જવાબદારી અને જનકલ્યાણ સાથે જોડે છે.

આ રાષ્ટ્રીય અનુભવને ભારતે વૈશ્વિક કૂટનીતિમાં પણ સકારાત્મક રીતે આગળ ધપાવ્યો છે. WTOના કૃષિ નિયમો હેઠળ જાહેર અન્નસંગ્રહ અને સરકાર દ્વારા નિર્ધારિત કિંમતે થતી ખરીદી અંગેની ગણતરી મહત્વપૂર્ણ છે. 2013ના બાલી મંત્રીસ્તરીય નિર્ણયમાં વિકાસશીલ દેશોના જાહેર અન્નસંગ્રહ માટે ચોક્કસ શરતો સાથે Peace Clauseની વચગાળાની વ્યવસ્થા ઊભી થઈ અને કાયમી ઉકેલ માટે વાટાઘાટ ચાલુ રાખવાની દિશા નક્કી થઈ. 2015ના નૈરોબી નિર્ણયે પણ કાયમી ઉકેલ માટે પ્રયત્નો ચાલુ રાખવાની પ્રતિબદ્ધતા વ્યક્ત કરી. ભારતે આ પ્રક્રિયામાં પોતાની જરૂરિયાતને સ્પષ્ટ રીતે રજૂ કરવાની સાથે સંવાદ, વાટાઘાટ અને સહમતિની સંભાવનાઓને સતત જીવંત રાખી છે. 2020માં Peace Clauseનો ઉપયોગ કરતી વખતે ભારતે WTOમાં જરૂરી માહિતી રજૂ કરી અને સભ્ય દેશોએ ૨૫ પ્રશ્નો પૂછ્યા આ પ્રક્રિયાએ ભારતને પોતાની અન્નસુરક્ષા વ્યવસ્થા અને નીતિગત અભિગમને વધુ સ્પષ્ટ રીતે રજૂ કરવાની તક આપી. આ પગલાં ભારતની સક્રિય અને જવાબદાર કૂટનીતિનું ઉદાહરણ છે-ભારત માત્ર પોતાની વાત રજૂ કરતું નથી, પરંતુ વૈશ્વિક ચર્ચાને સમજવા અને વ્યવહારુ ઉકેલ તરફ આગળ વધવા માટે પણ સતત ભાગ લે છે.

2026માં ભારતની આ યાત્રા વધુ એક પગલું આગળ વધી. MC1, પહેલાં WTOની કૃષિ વાટાઘાટોમાં Public Stockholding અંગે સમર્પિત ચર્ચાઓ થઈ, જેમાં વિકાસશીલ અર્થતંત્રોના જાહેર અન્નસંગ્રહ કાર્યક્રમોમાં સરકાર દ્વારા નક્કી કરાયેલા ભાવ પર અન્ન ખરીદી જેવા મુદ્દાઓ પર વિચારવિમર્શ થયો. માર્ચ 2026માં યાઉન્ડેમાં યોજાયેલી MC1,માં પણ Public Stockholding, food security અને Special Safeguard Mechanism સહિતના કૃષિ મુદ્દાઓ પર મંત્રીસ્તરીય ચર્ચા થઈ અને સભ્યોએ આગળની ચર્ચા માટે માર્ગ ખુલ્લો રાખ્યો. ત્યારબાદ જુલાઈ 2026માં WTOમાં Public Stockholding અંગે ફરી સમર્પિત ચર્ચા થઈ અને સભ્યોએ આગળની પ્રક્રિયા માટે સૂચનો આપ્યા. આ સતત પ્રક્રિયા પોતે ભારતની આગળ વધતી નીતિદિશાનું મહત્વપૂર્ણ ચિહ્ન છે. કાયમી ઉકેલ હજી પ્રક્રિયામાં છે, પરંતુ ભારતે આ મુદ્દાને વૈશ્વિક કાર્યસૂચિમાં સક્રિય રાખ્યો છે, અન્નસુરક્ષાની જરૂરિયાતને સતત રજૂ કરી છે અને ચર્ચાને આગળ લઈ જવા માટે રચનાત્મક રીતે જોડાયેલું રહ્યું છે. આ પ્રગતિને કોઈની સામેની જીત તરીકે નહીં, પરંતુ વૈશ્વિક કૃષિ વ્યવસ્થાને વધુ સમાવેશી અને વ્યવહારુ બનાવવાની સામૂહિક યાત્રામાં ભારતના સક્રિય યોગદાન તરીકે જોવી વધુ યોગ્ય છે.

આ સમગ્ર યાત્રાનો સૌથી સુંદર સંદેશ એ છે કે ભારત હવે માત્ર નીતિનો અનુસરણ કરનાર દેશ નહીં, પરંતુ વૈશ્વિક નીતિચર્ચામાં પોતાની જરૂરિયાત, અનુભવ અને દૃષ્ટિ રજૂ કરનાર સક્રિય ભાગીદાર તરીકે આગળ વધી રહ્યું છે. ભારતનું દરેક પગલું ખેડૂતથી શરૂ થાય છે અને વિશ્વમંચ સુધી પહોંચે છે. ખેડૂત અન્ન પેદા કરે છે, સરકાર તેને રાષ્ટ્રીય અન્નસુરક્ષા સાથે જોડે છે અને ભારતીય કૂટનીતિ તેની પાછળ રહેલી જનજરૂરિયાતને વૈશ્વિક મંચ પર સમજાવે છે. આ ત્રણેય શક્તિઓ- જનશક્તિ, નીતિશક્તિ અને કૂટનીતિક શક્તિમિળીને ભારતને આગળ ધપાવે છે.

અંતે Public Stockholding અંગે 2026માં કાયમી ઉકેલ હજી પ્રાપ્ત થયો નથી, પરંતુ WTOની સત્તાવાર પ્રક્રિયા દર્શાવે છે કે ચર્ચા ચાલુ છે અને ભારત પોતાની અન્નસુરક્ષા સંબંધિત દૃષ્ટિને સતત આગળ રાખી રહ્યું છે. આ જ આગળ વધવાની સાચી ઓળખ છે- દરેક તબક્કે અનુભવમાંથી શીખવું, સંવાદને મજબૂત બનાવવો, રાષ્ટ્રીય હિતને સ્પષ્ટ રાખવો અને સમગ્ર વિશ્વ માટે વધુ વ્યવહારુ માર્ગ શોધવામાં યોગદાન આપવું. ભારતની આ યાત્રા કોઈના વિરોધથી નહીં, પરંતુ પોતાની ક્ષમતાના વિકાસ, પોતાના ખેડૂતોના સન્માન, પોતાના નાગરિકોની અન્નસુરક્ષા અને વિશ્વ સાથે રચનાત્મક સહકારથી બનેલી છે. અને આ જ કારણ છે કે Public Stockholding ની ગાથામાં દરેક ભારતીય ગૌરવ અનુભવી શકે છે: ભારતની પ્રગતિનો દરેક પગથિયો ભારતીય જનશક્તિની મહેનત અને ભારતની પરિપક્વ કૂટનીતિનું પ્રતિબિંબ 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, Tabacco, Washing Powder, Cream and other Similar Products.

ipack **OM ENTERPRISE**

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

CONTACT : +91 94272 20260, +91 88664 75814

ENVITRO FOOD & NUTRITION STAR RATING

Food Product માટે Professional Assessment – આજના Food Industry માટે એક નવી દિશા

Envitro®
LABORATORIES
Contact : +91 92271 33993

Food Industryમાં Product Assessment શા માટે મહત્વપૂર્ણ છે ?

આજની Food Industry ખૂબ જ competitive બની રહી છે. Marketમાં એક જ categoryના અનેક products અને brands ઉપલબ્ધ છે. Consumer હવે માત્ર taste અને price પર આધાર રાખતો નથી, પરંતુ productની quality, nutrition, ingredients, formulation, transparency અને overall product profile વિશે પણ વધુ જાણકારી મેળવવા માંગે છે.

આવી પરિસ્થિતિમાં Food Manufacturer અથવા Brand માટે માત્ર product બનાવવો પૂરતો નથી. પોતાના productને professionally assess કરવો, તેની strengths સમજવી અને improvement માટેના potential areas ઓળખવા પણ મહત્વપૂર્ણ બની રહ્યું છે.

આ જ જરૂરિયાતને ધ્યાનમાં રાખીને Envitro Laboratories Pvt. Ltd. દ્વારા રજૂ કરવામાં આવે છે:

Envitro Food & Nutrition Star Rating

એક Professional Food Product Assessment & Rating Service, જે Food Productને defined assessment criteria અનુસાર evaluate કરવામાં મદદ કરે છે.

Envitro Food & Nutrition Star Rating શું છે?

Envitro Food & Nutrition Star Rating એક structured Product Assessment & Rating Service છે.

આ service હેઠળ food productને તેના માટે લાગુ પડતા defined assessment criteria પ્રમાણે evaluate કરવામાં આવે છે.

Assessment દરમિયાન productની applicable information અને parametersનું structured evaluation કરવામાં આવે છે. ત્યારબાદ assessmentના overall outcomeના આધારે applicable Star Rating આપવામાં આવે છે.

Assessment process પૂર્ણ થયા બાદ customer ને:

Product Assessment Report, Star Rating Certificate આપવામાં આવે છે.

અહીં મુખ્ય હેતુ માત્ર productને "Stars" આપવાનો નથી, પરંતુ businessને તેના product વિશે એક professional assessment perspective આપવાનો છે.

Product Assessmentથી Businessને શું સમજવામાં મદદ મળી શકે?

ઘણી વખત manufacturer પોતાના product વિશે જાણતો હોય છે, પરંતુ એક structured assessment દ્વારા productને અલગ perspectiveથી જોવાની તક મળે છે.

Assessment દ્વારા business માટે આવા પ્રશ્નો પર વિચાર કરવામાં મદદ મળી શકે:

મારા productની હાલની profile શું છે?

Productમાં ક્યા areas વધુ સારી રીતે develop કરી શકાય?

Product improvement માટે કઈ opportunities હોઈ શકે?

New Product Launch પહેલાં assessment કરાવવું યોગ્ય રહેશે?

Marketમાં productને અલગ રીતે communicate કેવી રીતે કરી શકાય?

આ રીતે assessment businessના .roduct Development અને Continuous Improvement processનો એક ભાગ બની શકે છે.

STAR RATING કોના માટે ઉપયોગી બની શકે?

આ service વિવિધ પ્રકારના Food Businesses માટે relevant બની શકે છે.

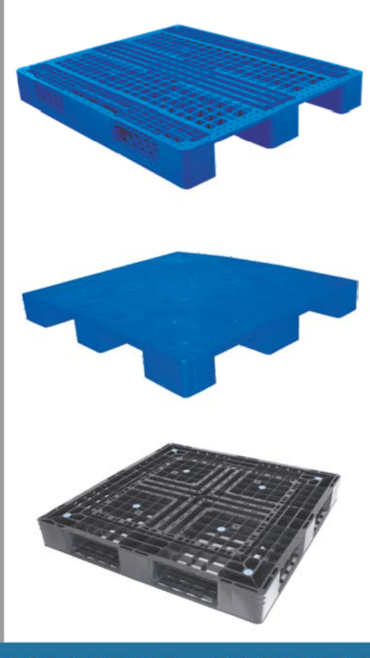
Food Manufacturers પોતાના productsનું structured assessment કરાવવા ઇચ્છતા manufacturers.

FMCG Companies & Food Brands

Product positioning અને professional product communication માટે assessment perspective મેળવવા ઇચ્છતી companies.

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

Startups

New Food Business શરૂ કરતી companies માટે product launch પહેલાં professional assessment ઉપયોગી બની શકે છે.

Bakery & Dairy Manufacturers :

Competitive categoriesમાં product profile સમજવા અને improvement opportunities શોધવા ઇચ્છતા businesses.

Beverage & Snack Manufacturers :

Product assessment અને future development માટે structured information મેળવવા ઇચ્છતા businesses.

Nutrition & Health Food Brands :

Nutrition-oriented products માટે responsible product communicationને support કરવા ઇચ્છતી brands.

New Product Developers :

R&D અને product development teams માટે assessment એક additional professional input બની શકે છે.

STAR RATING Process કેવી રીતે કામ કરે છે?

દરેક productની category, formulation અને assessment requirement અલગ હોઈ શકે છે. તેથી assessmentનો exact scope product પ્રમાણે નક્કી થઈ શકે છે.

સામાન્ય રીતે processને નીચેના stagesમાં સમજી શકાય:

1. Product Understanding : સૌપ્રથમ productની category, formulation, available product information અને customerની requirement સમજવામાં આવે છે.

2. Assessment Criteria : Product માટે applicable Assessment Criteria નક્કી કરવામાં આવે છે.

3. Product Evaluation :Defined criteria અનુસાર relevant product information અને applicable parametersનું evaluation કરવામાં આવે છે.

4. Assessment Outcome : Assessment દરમિયાન મળેલા findingsને defined assessment અનુસાર review કરવામાં આવે છે.

5. Star Rating : Assessmentના outcome અને applicable criteriaના આધારે applicable Star Rating નક્કી કરવામાં આવે છે.

6. Report & Certificate : Assessment પૂર્ણ થયા બાદ customerને Assessment Report અને Star Rating Certificate આપવામાં આવે છે.

શું Customerને પહેલાંથી ખબર પડી શકે કે કેટલા Stars મળશે?

ના.

Star Rating assessmentના outcome અને applicable assessment criteria પર આધારિત હોય છે. તેથી assessment શરૂ થાય તે પહેલાં ચોક્કસ કેટલા Stars મળશે તેની guarantee અથવા confirmation આપી શકાય નહીં. આ approach serviceની professional અને objective nature જાળવવા માટે મહત્વપૂર્ણ છે.

શું આ FSSAI Rating છે?

ના.

Envitro Food & Nutrition Star Rating એ Envitro Laboratories Pvt. Ltd. દ્વારા આપવામાં આવતી independent Product Assessment & Rating Service છે.

તેને FSSAI દ્વારા આપવામાં આવતી rating તરીકે represent કરવી નહીં.

આ distinction customer, brand, distributor અને consumer communication માટે ખૂબ મહત્વપૂર્ણ છે.

STAR RATINGથી Businessને શું Benefit મળી શકે?

STAR RATINGનો benefit માત્ર Certificate મેળવવા પૂરતો મર્યાદિત નથી. Assessment businessને product વિશે વધુ structured understanding મેળવવામાં મદદ કરી શકે છે.

1. Product Improvement :

Assessmentમાંથી મળતી information future formulation અને product development માટે useful input બની શકે છે.

2. Product Differentiation : Competitive marketમાં productને appropriate અને responsible રીતે differentiate કરવામાં support મળી શકે છે.

3. Professional Communication : Assessment outcomeનો ઉપયોગ suitable Product Communication અને Brand Communicationમાં કરી શકાય છે.

4. Consumer Confidence : Clear અને responsible product communication consumerને product વિશે વધુ સમજવામાં મદદ કરી શકે છે.

5. New Product Launch : New Product Marketમાં launch કરતા પહેલાં assessment એક useful professional input બની શકે છે.

6. Continuous Improvement : Food Product development એક continuous process છે. Assessment findings future improvement માટે reference તરીકે ઉપયોગી બની શકે છે.

Assessment થી Improvement સુધી એક સારી product journey માત્ર manufacturing પર પૂરી થતી નથી.

PRODUCT → ASSESSMENT → UNDERSTANDING → IMPROVEMENT → COMMUNICATION

આ approach businessને પોતાના productને વધુ structured રીતે સમજવામાં અને future improvement માટે યોગ્ય direction નક્કી કરવામાં મદદ કરી શકે છે.

Food Industry માટે એક Professional Perspective : દરેક food productની category, formulation, intended use અને market positioning અલગ હોય છે. આથી દરેક product માટે assessment પણ તેના applicable criteria અને assessment scope પ્રમાણે થવું જરૂરી છે.

STAR RATINGનો હેતુ માત્ર 'કેટલા Stars?'એ પ્રશ્નનો જવાબ આપવાનો નથી. તેનો મુખ્ય હેતુ છે,

Productને Assess કરવું.

Productને Understand કરવું.

Improvement Opportunities ઓળખવી.

અને Assessment Outcomeને Responsible રીતે Communicate કરવું.

Envitro Food & Nutrition Star Ratingની વધુ માહિતી માટે Envitro Laboratories Pvt. Ltd. નો સંપર્ક કરવો.

Coming Soon
FOOD EXHIBITION

Anuga Select India
29 Sep. – 1 Oct. 2026
Bombay Exhibition Centre Mumbai.

Bakery Business
25 To 27 Nov-2026
Jio World Convention Centre, BKC, Mumbai, India

Annapoorna Inter Food
9 To 11 Dec-2026
Bombay Exhibition Centre Mumbai.

khadhya khurak
16 To 19 Dec-2026
Helipad Exhibition Centre, Gandhinagar, Gujarat,

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

व्यापार की रणनीतियाँ

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

अध्याय ५

व्यापार की रणनीतियाँ

रणनीति शब्द प्राचीन समय में राजा महाराजाओं के बीच युद्ध करने के लिए इस्तेमाल होता आ रहा है जिसमे सामने वाले पक्ष को हराने के लिए ऐसा माहौल बनाया जाता था जिसमे शत्रु ध्वस्त होकर हार जाये, जिसमें युद्ध करने के लिए अलग अलग नीतियों पर विचार -विमर्श होता था और सही रणनीति बनाकर शत्रु को हराया जाता था, उसी प्रकार से आज के समय में इस शब्द का इस्तेमाल व्यापार में होने लगा है।

आज रणनीति व्यापार का एक अभिन्न अंग बन गया है जिसके बिना आज के समय किसी भी व्यापार में सफल नहीं हुआ जा सकता है। आज पूरी दुनियाँ में कोई भी व्यापार सफल हो रहा है तो वो सिर्फ और सिर्फ अपनी उचित रणनीति के कारण सफल हो रहा है इसीलिए हमें भी व्यापार की रणनीतियों के बारे में जानना चाहिए।

इस अध्याय में हम जानेगे कि अपने व्यापार को विश्वस्तरीय बनाकर सफल होने के लिए कौन कौन सी रणनीति बनानी चाहिए और कौन कौन सी कंपनियां कैसी रणनीति बना रही है और उसके कारण उन्हें बाजार में क्या प्रतिक्रिया मिल रही है और उनको क्या परिणाम हासिल रहा है, और हम भी किस तरह से रणनीति बनाकर इस्तेमाल करके अपना व्यापार बढ़ा कर सकते है। तो चलिए जानते है व्यापार जगत के कुछ खास रणनीतियों के बारे में।

१. ब्रांड बनाना आज के बदलते ज़माने के साथ साथ लोगों के विचार भी बदलते जा रहे है अगर हम अपने व्यापार करने का तरीका नहीं बदलेंगे तो पीछे रह जायेगे।

एक समय था जब लोगों के पास बहुत ही कम पैसे होते थे जिसके कारण लोग हमेशा सस्ती चीजे ढूंढा करते थे परन्तु आज समय बदल गया है। आज लोगों की जीवनशैली बदल गई है आज लोगों के पास रोटी कपडा और मकान की जरूरते पूरी करने के बाद भी पैसा बचने लगा है इसीलिए लोग अधिक चीजों की तरफ आकर्षित हो रहे है और उनके शौक भी बढ़ रहे है, जिस कारण से उनकी उम्मीदे भी बढ़ रही है।

आज के समय में लोग सस्ती नहीं बल्कि अच्छी चीजों की तरफ आकर्षित हो रहे है जिसके लिए वो बेहतर से बेहतर प्रॉडक्ट या सेवा देने वाली कंपनी के पास जाने लगे है, इसी बेहतर प्रॉडक्ट या सेवा देने वाली कंपनी को आज हम ब्रांड कहते है। आज अधिकतम लोगों ब्रांड वाली चीजें लेना पसंद करने लगे है, ब्रांड मतलब बेहतरीन प्रॉडक्ट या सेवा जिसकी कीमत दूसरों से अधिक भी हो तो भी चलेगा।

अगर आप चाहते है कि आपका व्यापार अधिक से अधिक सफल हो तो आपको अपनी कंपनी या प्रॉडक्ट को ब्रांड बनाना ही पड़ेगा। आपकी कंपनी या प्रॉडक्ट तभी ब्रांड बनेगी जब आपकी प्रॉडक्ट और सेवा बाज़ार में उपलब्ध दूसरी कंपनी के मुकाबले अधिक बेहतर और लाभदायक होगी। जब आपका ग्राहक आपकी प्रोडक्ट खरीदकर गौरान्वित महसूस करेगा और आप उसके दिल और दिमाग में जगह बना पाएंगे तभी आप ब्रांड कहलायेंगे।

ब्रांड बनाने के लिए आपको बाजार में लगातार अपने ग्राहकों के नज़र के सामने रहना पड़ेगा और लगातार अपने ग्राहकों को बेहतरीन सेवा उपलब्ध करके उन्हें अपने साथ जोड़े रखना पड़ेगा।

एक बात हमेशा ध्यान रखना कि ब्रांड एक दिन में नहीं बनता उसके लिए समय और मेहनत लगता है। जब आप अपने ग्राहक को लगातार अच्छी वस्तुये और सेवाएं देते है और लगातार अपने ग्राहक को खुश रखते है तब आपके ग्राहक के दिमाग में आपकी एक अच्छी तस्वीर बनती है उसे ही ब्रांड कहते है।

२. बाज़ार या प्रॉडक्ट बदलना कई बार बाज़ार में अधिक स्पर्धा होने के कारण व्यापार कम हो जाता है और लगातार व्यापार में नुकसानी होती है जिसका हल निकालने के लिए और अपने व्यापार को बड़ा करने के लिए कई बार कंपनिया अपने प्रॉडक्ट्स की बिक्री बढ़ाने के लिए अपना बाज़ार बदलती है, जिसके लिए वो दूसरे शहर या फिर दूसरे राज्य या दूसरे देश में जाकर अपने प्रॉडक्ट को बाज़ार में उतारती है इसे बाज़ार बदलना कहते है। बाज़ार बदलना एक बहुत ही अच्छी रणनीति है अपने व्यापार को बड़ा करने के लिए और इस रणनीति से आप अपने प्रॉडक्ट और अपने कंपनी की बाज़ार में एक नई पहचान बना सकते है। जब भी आपको लगे कि आपका व्यापार उतना नहीं बढ़ रहा हैं जितना आपकी उम्मीद है तो आप अपने बाजार में बदलाव ला सकते है। जिसमे ३ रणनीति में से कोई भी आप अपने उपयोग में ला सकते है-रू

१. पुराना बाजार और नया प्रोडक्ट - इस रणनीति में आप अपने पुराने बाजार में ही कोई दूसरी या नई प्रॉडक्ट उतार सकते है जिसके कारण आपका व्यापार फिर से प्रगति करना शुरू कर देगा।

२. नया बाजार और पुराना प्रॉडक्ट इस रणनीति में आप अपने पुराने प्रॉडक्ट के लिए दूसरा बाजार ढूंढ सकते है जिसके लिए आप कोई दूसरा शहर या राज्य में जाकर नए बाजार में अपना प्रॉडक्ट उतार कर अपने व्यापार की प्रगति करवा सकते है।

३. नया बाजार और नया प्रॉडक्ट इस रणनीति में आप अपना व्यापार और अपना बाजार दोनों बदल सकते है, कई बार मैने देखा है कि व्यापारी वर्षो से अपने व्यापार को बड़ा करने के लिए बाजार में पूरी मेहनत करता है परन्तु उसे मेहनत करने के बावजूद भी उतनी सफलता नहीं मिलती कि जितनी चाहिए , ऐसी स्थिति में वो एक निर्णय लेता है जिसके तहत वो अपना पुराना प्रॉडक्ट या सेवा और अपना पुराना बाजार बदल कर एक नए बाज़ार में नई प्रॉडक्ट के साथ अपना नया व्यापार शुरू करता है और अपने व्यापार को एक नई उचाईयों पर लेकर जाता है। ऊपर बताये गए ३ रणनीति में से किसी भी एक रणनीति को चुनकर आप अपने व्यापार को एक अलग दिशा दे सकते है और अपने व्यापार को बड़ा करके अपने हर सपने को साकार कर सकते है।

ENVITRO FOOD & NUTRITION STAR RATING એક structured Product Assessment & Rating Service છે.

Assessment દરમિયાન Product ની applicable information અને parameters નું structured evaluation કરવામાં આવે છે. ત્યારબાદ assessment ના overall outcome ના આધારે Applicable Star Rating આપવામાં આવે છે.

ENVITRO FOOD & NUTRITION STAR RATING ™

This certificate to certify that

XYZ

Rajkot, Gujrat

Has submitted the following product for assessment

KESAR DRY FRUIT LASSI

the product has been evaluated under the

ENVITRO FOOD & NUTRITION STAR RATING ™

Framework based on the available laboratory test results, Nutritional Profile, additives assessment and formulation characteristics

The product has been achieved

★★★

SCORE: 64 / 100

Rating Category: Good

ENVITRO LABORATORIES PVT. LTD.

MO. +91 99042 27758 | Email : trainex@envitrolabs.com

6-Naval Nagar Corner, Opp. Fuliya Hanuman Temple, Mavdi Main Road, Rajkot - 360 004.

ENVITRO FOOD & NUTRITION STAR RATING™

SCIENCE-BASED PRODUCT BENCHMARKING

MEASURE | IMPROVE | CERTIFY

FOOD TESTING | TRAINING | AUDIT | R & D

NUTRITIONAL ANALYSIS | PRODUCT DEVELOPMENT | CONSULTANCY

★ ★ ★ ★ ★

GIVE YOUR PRODUCT MORE THAN A RATING.

GIVE IT A MEASURABLE PATHWAY FOR IMPROVEMENT.

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.

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

Business Enquiry Solicited

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*

Corporate Gifting
આજના પ્રોફેશનલ અને પર્સનલ સંબંધોને મજબૂત બનાવતું અનોખુ માધ્યમ

ગિફ્ટની વાત

આજના સમયમાં કોઈ પણ વ્યવસાયની સફળતાનો મોટો આધાર તેના કર્મચારીઓ, ગ્રાહકો અને બિઝનેસ પાર્ટનર્સ સાથેના મજબૂત સંબંધો પર રહેલો છે. આ સંબંધોને લાંબા સમય સુધી ટકાવી રાખવા અને તેમાં આત્મીયતા ઉમેરવા માટે કોર્પોરેટ ગિફ્ટ એક અતિ મહત્વનું અને પ્રભાવશાળી માધ્યમ સાબિત થયું છે. કોર્પોરેટ ગિફ્ટ એટલે માત્ર કોઈ તહેવાર પર જ Gift આપવી એવું નથી હોતું, પરંતુ તે કંપનીની બ્રાન્ડ વેલ્યુ દર્શાવે છે.

Corporate Gifting એટલે શું ?

જ્યારે કોઈ કંપની કે બિઝનેસ ઓર્ગેનાઈઝેશન દ્વારા તેના ડીલર્સ, ડિસ્ટ્રીબ્યુટર્સ, વેન્ડર્સ, કર્મચારીઓ, ગ્રાહકો, રોકાણકારો અથવા અન્ય હિતધારકોને પ્રશંસા, આભાર અથવા શુભેચ્છાના પ્રતીક રૂપે કોઈ ગિફ્ટ આપવામાં આવે છે, ત્યારે તેને કોર્પોરેટ ગિફ્ટ કહેવામાં આવે છે. આ ગિફ્ટ આપવા પાછળનો મુખ્ય ઉદ્દેશ્ય કોઈ નાણાકીય લેવડદેવડ નથી હોતો, પરંતુ સામેની વ્યક્તિ સાથે એક Emotional Connection ઊભું કરવાનો હોય છે. તે Business સંબંધોમાં સ્નેહ લાવવાનું કામ કરે છે.

Corporate Gifting ના મુખ્ય પ્રકારો :

કોર્પોરેટ ગિફ્ટ કોને આપવામાં આવી રહી છે તેના આધારે તેને મુખ્યત્વે ત્રણ ભાગમાં વહેંચી શકાય છેઃ

(૧) કર્મચારીઓ માટે : કર્મચારીઓના ઉત્સાહમાં વધારો કરવા, તેમના શ્રેષ્ઠ પ્રદર્શનની પ્રશંસા કરવા અથવા દિવાળી, નવું વર્ષ જેવા તહેવારો પર અપાતી ગિફ્ટ.

(૨) ગ્રાહકો માટે : બિઝનેસ આપવા બદલ ક્લાઈન્ટસનો આભાર માનવા અને તેમની સાથે લાંબા ગાળાના સંબંધો સ્થાપિત કરવા માટે અપાતી ગિફ્ટ.

(૩) બિઝનેસ પાર્ટનર્સ અને વેન્ડર્સ માટે : સપ્લાયર્સ, ચેનલ પાર્ટનર્સ કે એસોસિએટ્સ સાથે મજબૂત Business તાલમેલ જાળવી રાખવા માટે અપાતી ગિફ્ટ.

કોર્પોરેટ ગિફ્ટ આપવાના અદભૂત ફાયદાઓ :

Corporate Gifting પાછળ કરવામાં આવતું રોકાણ એ વાસ્તવમાં તમારી સાચી મૂડી છે. તેનાથી બિઝનેસમાં શું ફાયદા થાય છે, ચાલો તે જાણીએ...

(૧) બ્રાન્ડ awareness અને ઓળખમાં વધારો : જ્યારે તમે કોઈ ક્લાયન્ટ અથવા ગ્રાહકને તમારી કંપનીના લોગો, બ્રાન્ડ નેમ અથવા પર્સનલ નામ વાળી ઉપયોગી Gifts આપો છો (જેમ કે ડાયરી, પેન, પાવર બેંક, કોમ્બો ગિફ્ટ સેટ, ડિજિટલ ગેજેટ્સ, ઈકો-ફ્રેન્ડલી પ્રોડક્ટ્સ, ઓફિસ એસેસરીઝ, ડેસ્કટોપ એસેસરીઝ કે અન્ય કોઈ પણ Gift) ત્યારે તે આર્ટિકલ જ્યાં સુધી તેમની સામે રહેશે, ત્યાં સુધી તેમને તમારી કંપનીની અને તમારી યાદ અપાવશે. જ્યારે અન્ય લોકો પણ એ ગિફ્ટ જોશે, ત્યારે તમારી બ્રાન્ડની વિઝિબિલિટી વધશે.

DURGA®
PRAKASHAN
Right Impression with Right Gifts
Contact : +91 93755 90903

Corporate Gifting એક ખર્ચ નહીં પરંતુ બીઝનેસમાં કરાયેલું મૂલ્યવાન રોકાણ છે.

(૨) ક્લાયન્ટ અને ગ્રાહકો સાથે મજબૂત સંબંધો : બિઝનેસ માત્ર નફા પર નહીં, પણ વિશ્વાસ પર ચાલે છે. જ્યારે તમે તમારા ક્લાયન્ટને અણધારી કે વિચારપૂર્વક પસંદ કરેલી ગિફ્ટ આપો છો, ત્યારે તેમને અહેસાસ થાય છે કે તમે માત્ર બિઝનેસ પૂરતો સંબંધ નથી રાખતા, પણ તેમની Value કરો છો. આનાથી ક્લાયન્ટની લોયલ્ટી વધે છે અને તેઓ પ્રતિસ્પર્ધી કંપનીઓ પાસે જવાનું ટાળે છે.

(૩) કર્મચારીઓનો ઉત્સાહ અને કાર્યક્ષમતામાં વધારો : કંપનીની અસલી તાકાત તેના કર્મચારીઓ છે. જો કર્મચારીઓ ખુશ હશે તો પ્રોડક્ટીવિટી આપોઆપ વધશે. જ્યારે કોઈ કર્મચારીને તેના સારા કામ માટે એવોર્ડ અથવા ગિફ્ટ મળે છે, ત્યારે તેનો આત્મવિશ્વાસ બમણો થઈ જાય છે. તે કંપની પ્રત્યે વધુ વફાદાર બને છે. કોર્પોરેટ ગિફ્ટ કર્મચારીઓમાં પોતાપણાની ભાવના જગાડે છે.

આજના સમયમાં કોર્પોરેટ ગિફ્ટ માત્ર એક વસ્તુ નથી, પરંતુ વિશ્વાસ, સંબંધ અને બ્રાન્ડ મૂલ્યનું પ્રતિક છે.

(૫) વેચાણ અને બિઝનેસ ગ્રોથમાં વધારોઃ Gifting સીધી કે આડકતરી રીતે વેચાણ વધારવામાં મદદ કરે છે. ઉદાહરણ તરીકે, કોઈ સંભવિત ગ્રાહકને મીટિંગ દરમિયાન નાની પણ આકર્ષક ગિફ્ટ આપવાથી ડીલ કલોઝ થવાની સંભાવના વધી જાય છે. જૂના ગ્રાહકો પણ ગિફ્ટ મેળવ્યા બાદ ખુશ થઈને બીજા લોકોને તમારા બિઝનેસની ભલામણ કરે છે.

તહેવારોની અદ્ભૂત ઉજવણી અને Positivity :

ભારત જેવા તહેવારોના દેશમાં દિવાળી, નવું વર્ષ કે અન્ય નાના મોટા તહેવારો કે પ્રસંગોએ ગિફ્ટ આપવાની પરંપરા સદીઓથી ચાલી આવે છે. કોર્પોરેટ જગતમાં પણ આ તહેવારો પર અપાતી ગિફ્ટ ઓફિસના વાતાવરણને સકારાત્મક અને આનંદિત બનાવે છે.

દુર્ગા પ્રકાશનની ભૂમિકા :

કસ્ટમાઈઝ Corporate Gifting ક્ષેત્રમાં દુર્ગા પ્રકાશન કંપની ૨૦ વર્ષથી પણ વધારે કાર્યરત છે. તેથી જ તેઓ ગ્રાહકોની જરૂરિયાતોને સમજતા વિવિધ પ્રકારની ગુણવત્તાસભર અને કસ્ટમાઈઝડ ગિફ્ટ સોલ્યુશન્સ પ્રદાન કરે છે. તેમજ કંપની ગુણવત્તા, સમયસર ડિલિવરી અને ગ્રાહક સંતોષ પર ધ્યાન કેન્દ્રિત કરે છે. કારણ કે Corporate Gifting હવે માત્ર ગિફ્ટ આપવાની પરંપરા નથી રહી, પરંતુ તે એક શક્તિશાળી માર્કેટિંગ, બ્રાન્ડિંગ અને રિલેશનશિપ મેનેજમેન્ટ ટૂલ બની ગયું છે. દુર્ગા પ્રકાશનની આ ક્ષેત્રમાં નવીનતા અને ક્વોલિટિયુક્ત પ્રોડક્ટસ દ્વારા પોતાની આગવી ઓળખ બની છે. કોર્પોરેટ ગિફ્ટની વધુ જાણકારી માટે દુર્ગા પ્રકાશનનો સંપર્ક કરવો.

॥ श्रध्धा का दुसरा नाम श्री साळंगपुर धाम ॥

DURGA® PRAKASHAN

Right Impression with Right Gifts

આ વખતે Diwali પર Gift શું આપવી ?

આ **Diwali** પર માત્ર શુભેચ્છાઓ ના પાઠવો, પરંતુ વર્ષભર સાથે રહેલા **Dealers, Distributors, Vendors, Clients, Employees** અને **Business Associates** પ્રત્યે આપણી લાગણી અને આભાર વ્યક્ત કરવાનો સુંદર અવસર છે.

આ દિવાળીએ આપો એવી **Customized Corporate Gifts,** જે માત્ર દેખાવમાં જ પ્રીમિયમ નહીં, પરંતુ રોજિંદા જીવનમાં ઉપયોગી પણ હોય. અને જ્યારે **Gift** પર હોય **Personalized Name, Company Branding** અથવા ખાસ **Personal Touch,** ત્યારે **Gift** માત્ર **Gift** નથી રહેતી તે તમારી લાગણી અને સંબંધોની એક યાદગાર ઓળખ બની જાય છે. **Gift** શું આપવું? કેટલું **Budget** રાખવું? અને કેટલા **Quantity** માં **Planning** કરવી છેલ્લી ઘડીએ નિર્ણય લેવાની ચિંતા છોડો.

Diwali Gifting નું Advance Planning એટલે
વધુ Options + Better Choices + Better Budget Management.

આજે જ **Durga Prakashan** સાથે તમારા **Diwali Corporate Gifts** નું **Planning** કરો અને મેળવો તમારી જરૂરિયાત, પસંદગી અને **Budget** મુજબ **Complete Corporate Gifting Solutions.**

BRANDING | PUBLIC RELATION | SALES PROMOTION | CORPORATE GIFTING

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

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

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