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

ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીઝની અવનવી વાત

ફૂડની વાત

(માસિક)

• Year : 07 • Continue Issue : 73 • Date : 10-10-2026 • Page : 32 • Retail Rs. 40/- • Annual Sub. Rs. 400/- • Mo. +91 75758 30309



फूड इंडस्ट्री का भविष्य बहुत उज्ज्वल है

A Talk About Food Industry

FOOD NI VAAT®

‘ફૂડની વાત’ - સાતમાં વર્ષમાં મંગલ પ્રવેશ એ માત્ર સમયની સફર નથી, પરંતુ વિશ્વાસ, જ્ઞાન, સમર્પણ અને વિકાસની ઉજવણી છે...

Monarch

PLANET OF PACKAGING MACHINERY

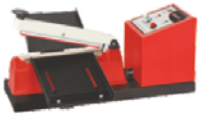
છેલ્લા ૩૫ વર્ષથી ગુજરાતની નંબર વન બ્રાન્ડ

SINCE 1990

PROTECT
YOUR
PRODUCT
enhance
value



Hand Sealer



Liquid Sealer



Cap Sealer



Foot Sealer



Pneumatic Sealer



Continuous Bag Sealer Horizontal



Continuous Bag Sealer Vertical



Tray Sealer 5 Portion / 8 Portion



Vacuum Master

Complete
lackaging solution

Monarch



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**

ENVITRO TECHNOMECH
Crafting Uniqueness

ONE RO PLANT
TRUSTED ACROSS INDUSTRIES

High Performance FRP-SS RO Plants Designed & Manufactured for Reliable Water Pirification Across Industries

- Chemical Industries
- Pharmaceutical Plants
- Food Processing Plants
- Textile Industries
- Process Plants
- Ginning Mills



Available Capacities :
500 | 1000 | 2000 | 3000 | 5000 LPH

+91 63576 93936 | +91 70960 27274 | www.envitrotech.com

નેચરલ સીતાફળ પલ્પ
રાવણા જાંબુ સ્લાઇઝ
ટેન્ડર કોકોનટ મલાઇ
પ્રિમિયમ કુનાફા સેવ
રોસ્ટેડ કાજુ ફાડા-કાજુ કણી
ચોકલેટ કોટેડ કાજુ-બદામ

Shifa Pure Honey
• ઈસબગુલ • ચીલી ફ્લેકસ
• ઓરેગાનો • પીઝા સ્પાઈસ મીકસ

Super Stockist
MALA'S
Jam - Crushes
Fruit Syrups - Moktail
Froogel - Chocolate Sauce
ચોકલેટ સ્લેબ / ચોકલેટ ચીપ્સ
ચોકલેટ પેસ્ટ - પાઇનેપલ કયુબ

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

MVI BEARING
COMPLETE BEARING SOLUTION
FTC BEARINGS



ALL TYPE OF BEARING MANUFACTURER
VIDHATA INDUSTRIES
PRODUCT OF INDIA
Rajkot. +91 90336 22220, +91 93757 02580

રીયલ ટેસ્ટ, પ્યોર ક્વોલીટી© (Ethnic, Traditional & Innovative)*

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



Real Taste Pure Quality©
NARAM'S FOOD PRODUCTS
fssai FSSL-11517011000536

નરમસ ફૂડ પ્રોડકટસ®
(રિસર્ચ એન્ડ ડેવલપમેન્ટ)
Mob. : 7977174474 / 7506953328 / 9820815265
E-mail : drnarams@gmail.com / naramsfood@gmail.com / www.naramsfood.com



Dr. NARAM'S® VINIDA'S®
ફૂલોના / નટસના / હર્બલ સીરપ, શરબત

ઠંડાઈ, પીસ્તા, મિકસ ડ્રાયફ્રુટ, કાજુ, રોઝ, એલચી, રોઝ-બદામ, વરિયાળી, ગરમ મસાલા (ચા-દૂધ માટે), કેશર એલચી, ચોકલેટ, બદામ, ખસ-ચંદન, બટરસ્કોચ, જીંજર, કેશર ઠંડાઈ, મોગરા, કાપુસીનો કોફી, કાફે મોચા, તુલસી હની જીંજર, વેનીલા, મુખવાસ, ગુલકંદ, વ્હાઈટ રોઝ, જાસ્મિન વગેરે.

લો કેલેરી સુગર લેશ સીરપ - રોઝ, ઓરેન્જ, ખસ વગેરે.

SINCE 1952

Dr. NARAM'S® FRUTOP®
ફ્રુટ અને ડ્રાયફ્રુટ સીરપ, કશ, ફ્રુટ બાર અને ફ્રુટ સ્પ્રેડ

એપ્રીકોટ ઓરેન્જ, સુકા અંજીર, ડ્રાય બ્લેક કરંટ, મેંગો, ચીકુ બદામ, પાયનેપલ, લાઈમ લેમન, સ્ટ્રોબેરી કશ, કાચી કેરી, કાલાખટ્ટા, લિચી કલિંગર, લેમન જીંજર, મેલન કશ (સકકરટેટી), ઓરેન્જ કશ, પેશનફ્રુટ (મટુંડા), રાજભોગ, બ્લુ-બેરી વગેરે.

VINIDA'S®
(સ્વાદિષ્ટ ચટણી, સોસ, સ્પ્રેડ, ડેઝર્ટ સોસ અને હેલ્થ ફૂડ)

મીઠી ચટણી, ફુદીના સોસ (પાણીપુરી), તીખી ચટણી, ડેઝર્ટ સોસીસ (આઈસ્ક્રીમ ટોપિંગ), ચાયનીઝ ગ્રેવી (હોટ ગાર્લીક) સોસ, સેન્ડવીચ સ્પ્રેડ, પિકાંટે (પીઝા), આમળા સ્પ્રેડ, સુગરલેસ નાસ્તા નરીશ, (ખજૂરપાક, ડ્રાયફ્રુટ ફજ)

વેપારિક પૂછ-પરછ આવકાર્ય

નોંધ : દરેક ડ્રાયફ્રુટ અને ફ્રુટ સીરપ, ફ્લાવર અને હર્બલ સીરપ, ચટણી, સ્પ્રેડ, ડેઝર્ટ સોસ, મુંબઈ, થાણે, વાશી, પુના, નાશિક, ગુજરાત, હૈદરાબાદ, ચેનાઈ અને બેંગલોર નાં અગ્રગણ્ય ડ્રાયફ્રુટ, જનરલ પ્રોવીઝન સ્ટોર્સ અને સુપર-સ્ટોર્સમાં મળશે.

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

મિલ્ક શેક, જયૂસ પાર્લર, આઈસ્ક્રીમ ટોપિંગ્સ, ડેઝર્ટસ, કેટરર્સ, બેકરી અને મીઠાઈની બનાવટો, ડ્રાયફ્રુટ ડિશ ગોલા, મોકટેલ, થીકશેક, લસ્સી બનાવવા તથા દરરોજના ઘર વપરાશમાં ઉપયોગી.

Our aim is to have positive approach to health through Nutrition
Mother and our choice : Healthy and Tasty Choice*

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

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

ઓટોનોમસ કોલ્ડ ચેઇન : AI અને IoT દ્વારા ટ્રાન્સપોર્ટ દરમિયાન ખોરાકનો બગાડ કેવી રીતે અટકે છે?

ટેક્નોલોજીની વાત

કેટેગરી : એગ્રી-ટેક, સપ્લાય ચેઇન લોજિસ્ટિક્સ અને ફૂડ પ્રિઝર્વેશન - ફોકસ : સ્માર્ટ ટ્રાન્સપોર્ટેશન, આર્ટિફિશિયલ ઇન્ટેલિજન્સ અને વેસ્ટ મેનેજમેન્ટ

૧. પરિચય : ગ્લોબલ ફૂડ વેસ્ટ અને મર્યાદાઓ

વિશ્વભરમાં ઉત્પાદિત થતા કુલ ખાદ્ય પદાર્થોમાંથી લગભગ ત્રીજો ભાગ ગ્રાહક સુધી પહોંચતા પહેલાં જ બગડી જાય છે. દૂધ તેમજ ડેરી ઉત્પાદનો, ફળો, શાકભાજી અને સી-ફૂડ જેવા નાશવંત પદાર્થો માટે ખેતરમાંથી નીકળી રિટેલ સ્ટોર સુધીનું તાપમાન નિયંત્રણ અત્યંત નાજુક કડી છે. પરંપરાગત સિસ્ટમ 'રિએક્ટિવ' છે, જ્યાં ટ્રક પહોંચ્યા પછી જ તાપમાનમાં થયેલી ગરબડ ધ્યાને આવે છે, જેના કારણે કરોડો રૂપિયાનું નુકસાન થાય છે. આ મર્યાદાઓને દૂર કરવા માટે હવે AI અને IoT આધારિત 'ઓટોનોમસ કોલ્ડ ચેઇન' ગેમ-ચેન્જર સાબિત થઈ રહી છે.

૨. સ્માર્ટ મોનિટરિંગ અને એજ-AI (Edge-AI): આધુનિક રેફ્રિજરેટેડ કન્ટેનર્સમાં માત્ર તાપમાન જ નહીં, પરંતુ ભેજ (Humidity), કંપન (Vibration) અને ફળો પાકવાની પ્રક્રિયા દર્શાવતા ઇથિલીન વાયુનું સતત રિયલ-ટાઇમ મોનિટરિંગ થાય છે. વાહનમાં લાગેલી Edge-AI ચિપ તાપમાનમાં સહેજ પણ વધારો થતાં આપોઆપ કૂલિંગ સેટિંગ બદલી નાખે છે અને યુનિટમાં મોટી ટેકનિકલ ખામી સર્જાય તે પહેલાં જ ડ્રાઇવર તથા સેન્ટ્રલ કંટ્રોલ રૂમને ચેતવણી મોકલે છે.

૩. પ્રિડિક્ટિવ શેલ્ફ-લાઇફ અને રૂટિંગ

શેલ્ફ-લાઇફનું અનુમાન : મુસાફરી દરમિયાનના તાપમાન અને વાતાવરણના ડેટા પરથી AI ગણતરી કરે છે કે માલ હજુ કેટલા દિવસ સારો રહેશે. જો ગુણવત્તા ઘટતી જણાય, તો માલને દૂર મોકલવાને બદલે નજીકના સ્થાનિક બજારમાં ડાઇવર્ટ કરવાની ભલામણ સિસ્ટમ આપમેળે કરે છે.

ડાયનેમિક રૂટ પ્લાનિંગ : વાહનોને ટ્રાફિક, ખરાબ રસ્તા કે અતિશય ગરમીવાળા વિસ્તારોથી



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

બચાવી શ્રેષ્ઠ માર્ગ પસંદ કરવામાં આવે છે, જેથી તાપમાન સ્થિર રહે અને ઉત્પાદનને થતું નુકસાન અટકે.

૪. ભારતીય સંદર્ભ અને સંભાવનાઓ :

ભારતમાં એગ્રી-પ્રોડ્યુસ અને એક્સપોર્ટ સેક્ટરમાં નુકસાન ઘટાડવા માટે આ પ્રકારની ઓટોનોમસ ટેકનોલોજી અપનાવવી અનિવાર્ય બની રહી છે. પ્રારંભિક હાર્ડવેર ખર્ચ અને નેટવર્ક કવરેજના પડકારો હોવા છતાં, સેટેલાઇટ IoT અને Edge-AI આ વ્યવસ્થાને ઝડપથી સસ્તી અને સુલભ બનાવી રહ્યા છે. ખેતરથી થાળી સુધીની સફરમાં (Farm-to-Fork) AI ટેકનોલોજી હવે માત્ર વૈભવ નહીં, પરંતુ ખાદ્ય સુરક્ષા માટે મજબૂત કવચ છે.

૫. બિઝનેસ, અર્થતંત્ર અને પર્યાવરણને ફાયદા

આર્થિક બચત : ખાદ્ય પદાર્થોનો બગાડ અટકવાથી લોજિસ્ટિક્સ કંપનીઓ અને ફૂડ પ્રોસેસર્સના લાખો રૂપિયાના નુકસાનીના ક્લેઇમ

> એગ્રી-લોજિસ્ટિક્સમાં ડિજિટલ રિવોલ્યુશન, રિયલ-ટાઇમ ક્વોલિટી કંટ્રોલ અને ગ્લોબલ સપ્લાય ચેઇનની ભવિષ્યની દિશા

બચે છે.

ગ્રાહક સ્વાસ્થ્ય અને સુરક્ષા : ગ્રાહક સુધી પહોંચતો ખોરાક તાજો, પોષક તત્ત્વોથી ભરપૂર અને બેક્ટેરિયામુક્ત રહે છે.

કાર્બન ફૂટપ્રિન્ટમાં ઘટાડો : કચરામાં જતો ખોરાક લેન્ડફિલમાં મિથેન વાયુ પેદા કરે છે આ બગાડ અટકતાં પર્યાવરણનું રક્ષણ થાય છે.

ઊર્જા કાર્યક્ષમતા : સ્માર્ટ કૂલિંગ બિનજરૂરી વીજળી કે ડીઝલનો વપરાશ અટકાવે છે.

૬. પડકારો અને ભવિષ્યનો માર્ગ

વિકાસશીલ દેશોમાં પ્રારંભિક સેન્સર/કન્ટેનર ખર્ચ અને અંતરિયાળ વિસ્તારોમાં નેટવર્ક કવરેજ મુખ્ય પડકારો છે. જોકે સેટેલાઇટ IoT અને ઑફલાઇન Edge-AI આ મર્યાદાઓને ઝડપથી દૂર કરી રહ્યા છે.

નિષ્કર્ષ : ઓટોનોમસ કોલ્ડ ચેઇન હવે માત્ર ભવિષ્યનો વિચાર નથી, પરંતુ વૈશ્વિક સપ્લાય ચેઇનની તાતી જરૂરિયાત છે. આગામી સમયમાં જે સપ્લાય ચેઇન અને એગ્રી-બિઝનેસ કંપનીઓ આ સ્માર્ટ ટેકનોલોજી અપનાવશે, તે જ વૈશ્વિક બજારમાં સ્પર્ધાત્મક રહી શકશે.

વૈશ્વિક ટેક્નોલોજી અને ગ્લોબલ કેસ સ્ટડીઝ

ટેક્નોલોજી/પ્લેટફોર્મ	દેશ	પ્રોસેસિંગ પદ્ધતિ	વૈશ્વિક ઉપયોગ અને મૂલ્ય
Carrier Lynx Fleet	USA	AWS ક્લાઉડ અને મશીન લર્નિંગ મોનિટરિંગ	કૂલિંગ યુનિટ્સનું પ્રિડિક્ટિવ મેન્ટેનન્સ અને ફ્લીટ ઓપ્ટિમાઇઝેશન
Streem IoT (SkyCell)	Switzerland	હાઇબ્રિડ સેલ્ફ-રિચાર્જિંગ AI કન્ટેનર્સ	બાહ્ય વીજળી વિના ૧૨૦-૨૫૦ કલાક સુધી આપોઆપ તાપમાન નિયંત્રણ
OneThird	Netherlands	ઓપ્ટિકલ ઇન્ફ્રારેડ સ્કેનિંગ અને AI	ફળ કાપ્યા વિના આંતરિક ગુણવત્તા અને તાજગીની સચોટ ચકાસણી
Evigence Sensors	Israel	FreshSense ટેગ્સ અને શેલ્ફ-લાઇફ મોડેલ	વાસ્તવિક તાપમાનના આધારે બાકી બચેલી શેલ્ફ-લાઇફની ગણતરી

RNI NO. : GUJMUL/2020/81390

A Talk About Food Industry

FOOD NI VAAT

Follow : Food Ni Vaat

Year : 7 | Issue : 73
10 - October - 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 કાચટાકીય 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

રાજકોટમાં

ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીના ઉદ્યોગકારો માટે FSSAI તાલીમ કાર્યક્રમ યોજાયો

રાજકોટ ખાતે ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રી સાથે સંકળાયેલા ઉદ્યોગકારો, ફૂડ બિઝનેસ ઓપરેટરો અને સંબંધિત વ્યવસાયિકો માટે ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્ડ્સ ઓથોરિટી ઓફ ઈન્ડિયા (FSSAI) ની વિશેષ તાલીમ માટે તાજેતરમાં Envitro Group દ્વારા રાજકોટની Pineviнта Hotel ખાતે એક દિવસીય ખાસ Training Programનું ભવ્ય આયોજન કરવામાં આવ્યું હતું. આ તાલીમનો મુખ્ય હેતુ ફૂડ બિઝનેસ સાથે જોડાયેલા લોકોમાં ખાદ્ય સુરક્ષા, સ્વચ્છતા, ગુણવત્તા અને FSSAIના નિયમો અંગે વધુ જાગૃતિ લાવવાનો હતો.

ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીમાં ગ્રાહકોને સુરક્ષિત અને ગુણવત્તાયુક્ત ખોરાક પૂરો પાડવો એ સૌથી મહત્વની જવાબદારી છે. ખાદ્ય પદાર્થોની ખરીદીથી લઈને તેના સંગ્રહ, ઉત્પાદન, પેકિંગ, પરિવહન અને ગ્રાહક સુધી પહોંચાડવા સુધી દરેક તબક્કે યોગ્ય ફૂડ સેફ્ટી પ્રેક્ટિસનું પાલન જરૂરી છે. આ બાબતોને ધ્યાનમાં રાખીને તાલીમ દરમિયાન ઉદ્યોગકારોને વ્યવહારુ અને ઉપયોગી માર્ગદર્શન આપવામાં આવ્યું હતું.

તાલીમ કાર્યક્રમ દરમિયાન Prafulla Kumar Dwivedi દ્વારા FSSAIના નિયમો અને માર્ગદર્શિકાઓ વિશે ખુબ જ સરસ અને ઉપયોગી માહિતી આપવામાં આવી હતી. ખાસ કરીને ફૂડ બિઝનેસ માટે જરૂરી લાઇસન્સ અને રજિસ્ટ્રેશન, ફૂડ હેન્ડલિંગ દરમિયાન સ્વચ્છતા, કાચા માલની ગુણવત્તા, યોગ્ય તાપમાને ખાદ્ય પદાર્થોનો સંગ્રહ, ક્રોસ-કન્ટામિનેશનથી બચવાના ઉપાયો તેમજ ફૂડ પ્રિમાઇસિસમાં હાઇજીન જાળવવા અંગે માર્ગદર્શન આપવામાં આવ્યું હતું. સાથે સાથે લોકલ બિઝનેસિસ સરળતાથી ગ્રો કરી શકે તે માટે FSSAI ના નિયમો વિશે પણ સચોટ માહિતી આપવામાં આવી.

આ ઉપરાંત ખાદ્ય પદાર્થોમાં ભેળસેળ અને અસુરક્ષિત ઘટકોના ઉપયોગથી થતા નુકસાન અંગે પણ ઉદ્યોગકારોને માહિતગાર કરવામાં આવ્યા હતા. ગ્રાહકોના સ્વાસ્થ્યને ધ્યાનમાં રાખીને ફૂડ બિઝનેસમાં ગુણવત્તાયુક્ત કાચા માલનો ઉપયોગ કરવો, સ્વચ્છ પાણીનો ઉપયોગ કરવો અને કર્મચારીઓની વ્યક્તિગત સ્વચ્છતા જાળવવી કેટલી જરૂરી છે તે અંગે પણ સમજ આપવામાં આવી હતી.

ફૂડ બિઝનેસમાં કામ કરતા કર્મચારીઓની ભૂમિકા પણ ખૂબ મહત્વપૂર્ણ છે. કર્મચારીઓ દ્વારા હાથની સ્વચ્છતા, યોગ્ય કપડાં અને હેર કેપનો ઉપયોગ, બીમારી દરમિયાન ફૂડ હેન્ડલિંગ ટાળવું તેમજ કામ કરવાની જગ્યાની નિયમિત સફાઈ જેવી બાબતોનું પાલન કરવામાં આવે તો ખાદ્ય પદાર્થોની સુરક્ષા વધુ મજબૂત બની શકે છે.

રાજકોટ જેવા ઝડપથી વિકસતા શહેરમાં ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીનો વ્યાપ સતત વધી રહ્યો છે. આ તાલીમ માટે રેસ્ટોરન્ટ, હોટેલ, કેટરિંગ, બેકરી, મીઠાઇ, સ્પાઇસી, ફૂડ મેન્યુફેક્ચરિંગ, સ્ટ્રીટ ફૂડ અને અન્ય ફૂડ બિઝનેસ સાથે સંકળાયેલા વેપારી મિત્રો જોડાયેલા હતા. આ પ્રકારની તાલીમો દ્વારા ઉદ્યોગકારોને નિયમોની સમજ મળે છે અને તેઓ પોતાના વ્યવસાયમાં વધુ સારી રીતે ફૂડ સેફ્ટી સિસ્ટમ અમલમાં મૂકી શકે છે.

Envitro Group દ્વારા યોજાયેલા આ તાલીમ કાર્યક્રમ માત્ર ઉદ્યોગકારો માટે જ નહીં પરંતુ સમગ્ર સમાજ માટે મહત્વપૂર્ણ છે. ફૂડ સેફ્ટી અંગે જાગૃત અને જવાબદાર ઉદ્યોગકારો તૈયાર થાય તો ગ્રાહકોને વધુ સુરક્ષિત અને ગુણવત્તાયુક્ત ખોરાક મળી શકે છે.

આ તાલીમ કાર્યક્રમનો સંદેશ સ્પષ્ટ છે કે 'સુરક્ષિત ખોરાક એ દરેકની જવાબદારી છે.' ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રી સાથે જોડાયેલા તમામ વ્યવસાયિકો જો નિયમોનું યોગ્ય રીતે પાલન કરે અને ફૂડ સેફ્ટીને વ્યવસાયનો અભિન્ન ભાગ બનાવે તો રાજકોટ સહિત સમગ્ર ગુજરાતમાં સુરક્ષિત અને ગુણવત્તાયુક્ત ખાદ્ય સંસ્કૃતિને વધુ મજબૂત બનાવી શકાય છે.

આ કાર્યક્રમ ને સફળ બનાવવા માટે સુનિલ સાંગાણી, અમિત પંચાલ તથા નયન વાજા સહીતની ટીમે જહેમત ઉઠાવી હતી. તેમજ આ કાર્યક્રમ માં 'ફૂડની વાત' એ મીડિયા તરીકેની મુખ્ય ભૂમિકા નિભાવી હતી અને ટ્રેનિંગ માટે આવેલ તમામ ઉદ્યોગકારોને 'ફૂડની વાત' મેગેઝીન ગિફ્ટ આપવામાં આવેલ.



રંગબેરંગી ફળો અને શાકભાજી થાળીમાં રંગ, પોષણમાં વૈવિધ્ય

આહારની વાત

આપણા દૈનિક આહારમાં ફળો અને શાકભાજીનું મહત્વ માત્ર વિટામિન્સ અને ખનિજ તત્ત્વો પૂરતું મર્યાદિત નથી. તે આહારતંતુ, વિટામિન્સ, ખનિજ તત્ત્વો, કેરોટિનોઇડ્સ, પોલિફિનોલ્સ, ફ્લેવોનોઇડ્સ તથા અન્ય વનસ્પતિજન્ય જૈવસક્રિય ઘટકોના મહત્વપૂર્ણ સ્ત્રોત છે. આ કુદરતી ઘટકો ખોરાકના રંગ, સ્વાદ, સુગંધ અને ગુણવત્તામાં પણ મહત્વની ભૂમિકા ભજવે છે. તેથી થાળીમાં વિવિધ રંગોના ફળો અને શાકભાજીનો સમાવેશ કરવો એટલે માત્ર ભોજનને આકર્ષક બનાવવું નહીં, પરંતુ વિવિધ પોષક તત્ત્વો અને જૈવસક્રિય ઘટકોને આહારમાં સ્થાન આપવું. 'રંગબેરંગી થાળી'નો મૂળ વિચાર કોઈ એક ખાદ્યપદાર્થને શ્રેષ્ઠ માનવાનો નહીં, પરંતુ આહારમાં વૈવિધ્ય, સંતુલન અને પોષક સમૃદ્ધિ લાવવાનો છે.

દરેક રંગ પાછળનું પોતાનું વિજ્ઞાન :

ફળો અને શાકભાજીના વિવિધ રંગો મુખ્યત્વે તેમાં રહેલા કુદરતી રંગદ્રવ્યોને કારણે જોવા મળે છે. લાલ ટામેટાંમાં લાઇકોપીન, નારંગી ગાજર અને કોળામાં બીટા-કેરોટીન, જાંબુ અને કાળી દ્રાક્ષમાં એન્થોસાયનિન્સ, જ્યારે લીલા શાકભાજીમાં ક્લોરોફિલ જેવા રંગદ્રવ્યો જોવા મળે છે. આ ઉપરાંત વિવિધ ખાદ્યપદાર્થોમાં ફોલેટ, વિટામિન છ તથા અન્ય જૈવસક્રિય ઘટકો પણ મળી શકે છે. આમાંના કેટલાક ઘટકો પ્રતિઑક્સિડેટિવ પ્રવૃત્તિ સાથે સંકળાયેલા છે. જોકે કોઈ એક રંગ કે એક જ ઘટકને સંપૂર્ણ આરોગ્ય માટે જવાબદાર માનવાને બદલે સમગ્ર આહારની ગુણવત્તા અને વૈવિધ્યને મહત્વ આપવું વધુ યોગ્ય છે.



Er. Monika Ravjibhai Bhoi

(M.Tech Food Processing Technology)

લાલ રંગ : ટામેટાંથી તરબૂચ સુધી

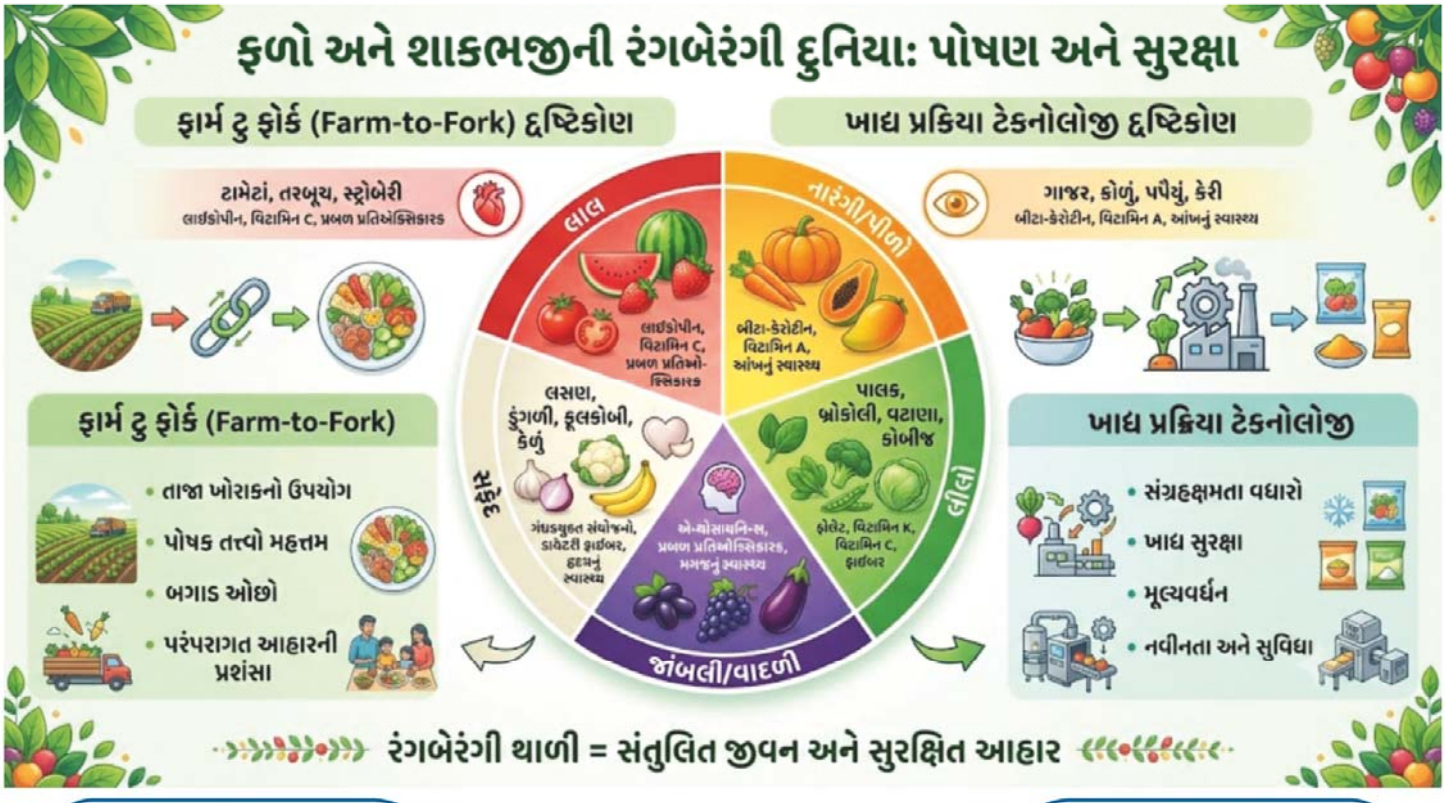
ટામેટાં, તરબૂચ અને લાલ જામફળ જેવા ખાદ્યપદાર્થોમાં લાઇકોપીન જેવા કેરોટિનોઇડ્સ મળી શકે છે, જ્યારે સ્ટ્રોબેરીમાં વિટામિન સી તથા વિવિધ પોલિફિનોલિક સંયોજનો જોવા મળે છે. ટામેટાંની પરિપક્વતા વધતાં તેમાં લાઇકોપીનનું પ્રમાણ સામાન્ય રીતે વધે છે. અહીં ખાદ્ય પ્રક્રિયા વિજ્ઞાનનું મહત્વ પણ સમજાય છે. યોગ્ય તાપીય પ્રક્રિયા દરમિયાન ટામેટાંના કોષીય બંધારણમાં ફેરફાર થવાથી લાઇકોપીનની જૈવઉપલબ્ધતા વધવામાં મદદ મળી શકે છે. પ્યુરી, પેસ્ટ અને સોસ બનાવતી વખતે ગરમી, યાંત્રિક પ્રક્રિયા અને યોગ્ય પ્રમાણમાં ચરબીનો ઉપયોગ ચોક્કસ પરિસ્થિતિમાં લાઇકોપીનના ઉપયોગ અને શોષણને અસર કરી શકે છે. એટલે 'કાચું હંમેશા સારું' અથવા 'રાંધેલું હંમેશા ખરાબ' કરતાં યોગ્ય ખાદ્યપદાર્થ માટે યોગ્ય પ્રક્રિયા સમજવી વધુ વૈજ્ઞાનિક છે.

નારંગી અને પીળો રંગ : કેરોટિનોઇડ્સની દુનિયાઃ- ગાજર, કોળું, પપૈયું અને કેરી જેવા ખોરાકમાં વિવિધ કેરોટિનોઇડ્સ જોવા મળે છે. ગાજરમાં રહેલું બીટા-કેરોટીન શરીરની જરૂરિયાત મુજબ વિટામિન બમાં રૂપાંતરિત થઈ શકે છે. વિટામિન એ સામાન્ય દૃષ્ટિ, ત્વચા અને રોગપ્રતિકારક કાર્ય માટે મહત્વપૂર્ણ છે. યોગ્ય પ્રમાણમાં ચરબી ધરાવતા ખોરાક સાથે કેરોટિનોઇડ સમૃદ્ધ ખોરાક લેવાથી તેના શોષણમાં મદદ મળી શકે છે.ખાદ્ય પ્રક્રિયા દ્વારા ગાજર, કોળું અને પપૈયામાંથી ગર, પ્યુરી, પાવડર, સૂપ મિશ્રણ તથા તૈયાર-રાંધવા યોગ્ય ખાદ્યમિશ્રણો બનાવી શકાય છે. યોગ્ય પ્રક્રિયા અને સંગ્રહથી તેમના રંગ, સ્વાદ અને ગુણવત્તાને શક્ય તેટલી જાળવી શકાય છે.

લીલો રંગ : માત્ર ક્લોરોફિલ નહીંઃ- પાલક, મેથી, સરગવાની ભાજી, બ્રોકોલી, વટાણા અને લીલા શિમલા મરચાં જેવા ખોરાકમાં આહારતંતુ, વિટામિન્સ, ખનિજ તત્ત્વો અને જૈવસક્રિય ઘટકો મળી શકે છે. લીલા પાંદડાવાળા શાકભાજી ફોલેટ અને વિટામિન K ના સારા સ્ત્રોત બની શકે છે, જ્યારે બ્રોકોલીમાં ગ્લુકોસિનોલેટ્સ જેવા જૈવસક્રિય ઘટકો જોવા મળે છે. લીલા શાકભાજીની બ્લાન્ચિંગ, વરાળમાં બાફવાની પદ્ધતિ, હિમસંગ્રહ અને સૂકવણી જેવી પ્રક્રિયાઓનો યોગ્ય ઉપયોગ સંગ્રહક્ષમતા વધારવા માટે કરી શકાય છે. પ્રક્રિયાની યોગ્ય પસંદગી જરૂરી છે, કારણ કે વધુ ગરમી અથવા લાંબી પ્રક્રિયા રંગ અને કેટલાક ઉષ્ણતાસંવેદનશીલ પોષક ઘટકોને અસર કરી શકે છે.

જાંબલી અને વાદળી રંગ : એન્થોસાયનિન્સનું આકર્ષણ :- જાંબુ, કાળી દ્રાક્ષ, બેરીઝ, પ્લમ, જાંબલી કોબી અને જાંબલી રતાળુ જેવા ખાદ્યપદાર્થોમાં એન્થોસાયનિન્સ જેવા કુદરતી

વધુ પાના નં. ૮ ઉપર



રંગદ્રવ્યો જોવા મળે છે. આ રંગદ્રવ્યોની પ્રતિઑક્સિકારક પ્રવૃત્તિ અંગે વિવિધ વૈજ્ઞાનિક અભ્યાસો થયા છે.જાંબલી કોબી ખાદ્ય વિજ્ઞાનની દૃષ્ટિએ ખાસ રસપ્રદ છે. તેમાં રહેલા રંગદ્રવ્યો 'અમ્લીયતા-ક્ષારિયતા (pH)' માં ફેરફાર પ્રમાણે રંગ બદલી શકે છે. તેથી તેનો ઉપયોગ શૈક્ષણિક પ્રયોગોમાં કુદરતી ઉજ સૂચક તરીકે પણ કરી શકાય છે.

સફેદ અને ક્રીમ રંગ : રંગ ઓછો એટલે પોષણ ઓછું નહીંઃ- કેળું, સફરજનનું ગૂદું, નાશપતી, લસણ, ડુંગળી, ફૂલકોબી, મૂળા અને મશરૂમ જેવા ખોરાકમાં પણ વિવિધ પોષક અને જૈવસક્રિય ઘટકો હોય છે. ડુંગળી અને લસણમાં ગંધકયુક્ત સંયોજનો જોવા મળે છે, જ્યારે કેળું પોટેશિયમ અને કાર્બોહાઇડ્રેટનો સરળ સ્ત્રોત છે. તેથી 'રંગ ઓછો એટલે પોષણ ઓછું' એવું માનવું યોગ્ય નથી.

રંગબેરંગી થાળી : સરળ અને વ્યવહારુ શરૂઆતઃ- રંગીન થાળી બનાવવા માટે મોંઘા કે વિદેશી ખાદ્યપદાર્થોની જરૂર નથી. ગાજર, કાકડી, ટામેટાં, બીટ અને કોથમીરનું સલાડ બનાવી શકાય છે. પોહા, ઉપમા, દાળ અથવા ખીચડીમાં ગાજર, વટાણા અને શિમલા મરચાં ઉમેરી શકાય છે. આ રીતે રોજિંદા ભોજનમાં વિવિધ રંગો અને પોષક ઘટકો સરળતાથી ઉમેરી શકાય છે. સ્થાનિક અને ઋતુપ્રધાન કેરી, જામફળ, પપૈયું, કેળું, દાડમ, જાંબુ, ચીકુ, તરબૂચ, સીતાફળ, નારંગી અને મોસંબી જેવા ફળો પણ આહારમાં સ્વાદ, રંગ અને પોષક વૈવિધ્ય લાવી શકે છે.

રંગથી આગળ : ખાદ્ય પ્રક્રિયા વિજ્ઞાન

ફળો અને શાકભાજીની ગુણવત્તા માત્ર તેમના રંગ પર આધારિત નથી. તેમની જાત, પરિપક્વતા, લણણીનો સમય, સંગ્રહની સ્થિતિ, તાપમાન, ભેજ અને પ્રક્રિયાની પદ્ધતિ પોષક તથા ગુણવત્તાત્મક લક્ષણોને અસર કરી શકે છે. ખાદ્ય પ્રક્રિયા વિજ્ઞાનનો હેતુ માત્ર ખોરાકને લાંબા સમય સુધી સાચવવાનો નથી. તે ખાદ્ય સુરક્ષા, પોષણ, ગુણવત્તા, સંગ્રહક્ષમતા, સુવિધા અને મૂલ્યવર્ધન વચ્ચે યોગ્ય સંતુલન સાધવાનું વિજ્ઞાન છે. બ્લાન્ચિંગ, વરાળમાં બાફવું, હિમસંગ્રહ, સૂકવણી, હિમ-સૂકવણી, ન્યૂનતમ પ્રક્રિયા અને બિન-તાપીય પ્રક્રિયાઓ જેવી પદ્ધતિઓનો યોગ્ય ઉપયોગ કરીને ખોરાકની ગુણવત્તા અને સંગ્રહક્ષમતા જાળવવાનો પ્રયત્ન કરી શકાય છે. પ્રક્રિયા નક્કી કરતી વખતે રંગ, સ્વાદ, રચના, પોષક તત્ત્વો, સૂક્ષ્મજીવ સુરક્ષા અને સંગ્રહક્ષમતા જેવા પરિબળોને ધ્યાનમાં લેવા જરૂરી છે.

Farm-to-Fork (ખેતરથી ગ્રાહકની થાળી સુધીની ખાદ્ય યાત્રા)થી મૂલ્યવર્ધન સુધી :

ફળો અને શાકભાજીની પ્રક્રિયા માત્ર રસ અથવા અથાણાં પૂરતી મર્યાદિત નથી. ખાદ્ય પ્રક્રિયા દ્વારા ગર, પ્યુરી, જામ, જેલી, પાવડર, સૂકવેલા ઉત્પાદનો, ફળની ચામડી, ફ્લેક્સ, હિમસંગ્રહિત ઉત્પાદનો, હિમ-સૂકવેલા ઉત્પાદનો અને તૈયાર-રાંધવા યોગ્ય મિશ્રણો બનાવી શકાય છે.આવી પ્રક્રિયાઓ દ્વારા ઋતુઆધારિત ખાદ્યપદાર્થોની સંગ્રહક્ષમતા વધારી શકાય, ખાદ્ય બગાડ ઘટાડવામાં મદદ મળી શકે અને કાચા ખોરાકનું મૂલ્યવર્ધિત ઉત્પાદનમાં રૂપાંતરણ કરી શકાય. આ રીતે ખેતરથી ગ્રાહક સુધીની સમગ્ર ખાદ્ય સાંકળમાં ગુણવત્તા, સુરક્ષા અને મૂલ્યવર્ધનને મહત્વ મળે છે.

આખું ફળ કે ફળનો રસ? :

આખું ફળ સામાન્ય રીતે રસ કરતાં વધુ આહારતંતુ અને મૂળ ખાદ્ય બંધારણ જાળવી રાખે છે. રસ બનાવતી વખતે ગૂદો અથવા આહારતંતુનો કેટલોક ભાગ દૂર થઈ શકે છે. તેથી શક્ય હોય ત્યારે રોજિંદા આહારમાં આખા ફળને પ્રાથમિકતા આપવી એક સરળ અને વ્યવહારુ આહાર ટેવ બની શકે છે.

પરંપરાગત આહાર અને આધુનિક ખાદ્ય વિજ્ઞાન ભારતીય પરંપરાગત આહારમાં અનાજ, દાળ-કઠોળ, લીલા શાક, વિવિધ શાકભાજી અને ઋતુપ્રધાન ફળોનું સુંદર વૈવિધ્ય જોવા મળે છે. આ પરંપરાગત ખાદ્ય વૈવિધ્યને આધુનિક ખાદ્ય પ્રક્રિયા વિજ્ઞાન સાથે જોડીને પોષણ, ખાદ્ય સુરક્ષા, સંગ્રહક્ષમતા, સુવિધા અને મૂલ્યવર્ધનને વધુ અસરકારક બનાવી શકાય છે.

નિષ્કર્ષ :

રંગબેરંગી થાળી, વૈવિધ્યસભર પોષણ લાલ ટામેટાં અને તરબૂચ, નારંગી ગાજર અને પપૈયું, પીળી કેરી, લીલો પાલક, જાંબલી જાંબુ અને સફેદ કેળું દરેક ખાદ્યપદાર્થ પોતાની અલગ પોષક રચના ધરાવે છે. તેથી કોઈ એક 'સુપરફૂડ' પર આધાર રાખવાને બદલે વિવિધ રંગોના ફળો અને શાકભાજીનો સંતુલિત સમાવેશ કરવો વધુ વ્યવહારુ છે.સાથે જ, યોગ્ય ખાદ્ય ખાદ્ય પ્રક્રિયા વિજ્ઞાન દ્વારા કુદરતી ખાદ્યસંપદાને સુરક્ષિત, સંગ્રહક્ષમ, સુવિધાજનક અને મૂલ્યવર્ધિત સ્વરૂપમાં પરિવર્તિત કરી શકાય છે.

ખાદ્ય તકનીકી માર્ગદર્શન અને પરામર્શ માટે સંપર્ક કરો.

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

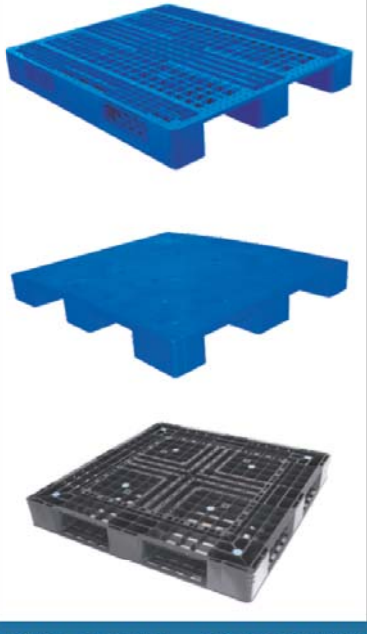
PLASTIC CRATES



CUSTOMIZED CRATES & PP BOX



PLASTIC PALLETS



MATERIAL HANDLING EQUIPMENT



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

We cordially invite you to visit our stall at the Food Expo...

Khadhya Khurak - 2026
16-19 December
Gandhinagar, Gujarat
Hall No. 7, Stall No. 26

With 16th edition of FOOD MECH
THE LARGEST FOOD INDUSTRY EXHIBITION

Foodmech Asia-2027
12-15 February
Vanita Vishram Ground, Surat.
Stall No. G-21

SWAD KA SARTAJ®

ALL TYPES OF PAPAD



UDAD PAPAD



RICE PAPAD

SWAD KA SARTAJ – All Varieties Of Papad

Authentic taste that feels homemade, crafted with pure and finest quality ingredients and traditional flavour profiles. Our papads are made to deliver consistent quality, purity, and great taste, and with exports to many countries, Swad Ka Sartaj proudly brings authentic Indian flavours to homes around the world.

Fully Fresh ! Fully Tasty !

Manufactured by : **SHREENATH PRODUCT**

Plot No. 290/1-2, G.I.D.C. Estate, Dharampur, Porbandar-360577. (Gujarat) India. Mo. : +91 7874027874. E-mail : shreenathproducts999@gmail.com

:: TRADE INQUIRY ::

PORBANDAR	AHMEDABAD	VADODARA	SURAT
+91 9824218900	+91 8734022928	+91 9429218900	+91 9904986636

UDAY ®
FOOD PROCESSING MACHINERY
M.M.INDUSTRIES

Food Processing Machinery Kitchen Equipments

AN ISO 9001:2015 CERTIFIED COMPANY


Besan Sev M/c.


Chilly-Onion Cutter


Kadukas M/c.


Finger Chips Light


Finger Chips Heavy


Potato Slicer Light



Namkeen M/c. 7"Inch and 9"Inch


Nylon Sev M/c.



Flour Mixing M/c. L-Type / Full Type


Potato Peeler


0.5 HP
Potato Slicer M/c.


1 HP
Potato Slicer M/c.



Turmeric Slicer M/c.


Hydro Dryer


Chilly Cutter - B


Vegetable Cutting M/c.


Masala Mixing M/c.


Coating Pan


Mango Pulp M/c.


V-Belt
Mixer Grinder


Khoya (Mava) M/c.


Shrikhand Maska M/c.


Steam Dhokla M/c.


Cooking Range


Chapati Puffer


Dosa Puffer

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

+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



મકાઇનું ભવિષ્ય જમવાની થાળીમાં કે વાહનોની ટાંકીમાં?

વેપારીના હિતની વાત

મકાઈ, ઇથેનોલ અને ભારતના ખાદ્ય-ઊર્જા ભવિષ્યની સફર એક ક્ષણ માટે કલ્પના કરો-ખેતરમાં પડેલો મકાઈનો એક નાનો દાણો અચાનક બોલી ઊઠે અને પૂછે, 'મારું આગળનું જીવન ક્યાં છે-તમારી થાળીમાં, પશુના આહારમાં કે દેશની ઊર્જામાં?' પ્રશ્ન નાનો છે, પરંતુ તેની પાછળ ભારતની કૃષિ, અર્થવ્યવસ્થા, ખાદ્ય સુરક્ષા અને ઊર્જા સુરક્ષાની એક મોટી કહાની છુપાયેલી છે. મકાઈને આપણે ભુટ્ટા, મકાઈના લોટ કે વિવિધ પરંપરાગત વાનગીઓ સાથે ઓળખીએ છીએ, પરંતુ તેની ભૂમિકા એટલી જ નથી. ભારતના અનેક ખેડૂતો માટે મકાઈ આવકનું સાધન છે, પશુપાલન ક્ષેત્ર માટે તે ઊર્જા આપતા આહારનો મહત્વનો ભાગ છે અને ખાદ્ય તથા પ્રક્રિયા ઉદ્યોગ માટે તે ઉપયોગી કાચો માલ છે. હવે મકાઈ ઊર્જા ક્ષેત્ર સાથે પણ વધુ નજીકથી જોડાઈ રહી છે. ભારત પેટ્રોલમાં ઇથેનોલનું મિશ્રણ વધારવાની દિશામાં આગળ વધી રહ્યું છે. તેનો એક હેતુ પેટ્રોલિયમની આયાત પરની નિર્ભરતા ઘટાડીને દેશની ઊર્જા સુરક્ષાને મજબૂત કરવાનો છે. ઇથેનોલ માટે શેરડી ઉપરાંત અનાજ આધારિત સ્ત્રોતોનું મહત્વ વધતાં મકાઈ માટે એક નવું બજાર ઊભું થયું છે. એટલે આજે મકાઈ માત્ર એક કૃષિ પાક નથી તે ખેતરથી પશુપાલન, ઉદ્યોગ અને ઊર્જા સુધી પહોંચતી એક જીવંત આર્થિક સાંકળ બની રહી છે.

પરંતુ અહીંથી એક રસપ્રદ વાત શરૂ થાય છે. એક જ મકાઈ માટે જ્યારે અનેક ક્ષેત્રોમાંથી માંગ ઊભી થાય, ત્યારે તેના ઉત્પાદન અને ઉપલબ્ધતાનું મહત્વ અનેકગણું વધી જાય છે. સરળ ભાષામાં સમજીએ તો, કોઈ વસ્તુની માંગ વધે અને પુરવઠો તે જ ગતિએ ન વધે, તો તેના ભાવ પર અસર થઈ શકે છે. મકાઈ સાથે પણ આ સમીકરણ મહત્વપૂર્ણ બની શકે છે. ઇથેનોલ ક્ષેત્રની માંગ વધે અને સાથે પશુઆહાર તથા અન્ય પરંપરાગત ઉપયોગોની જરૂરિયાત પણ મજબૂત રહે, તો મકાઈની ઉપલબ્ધતા અને ભાવ બંને ધ્યાન ખેંચે છે. મકાઈના ભાવમાં વધારો થાય તો પશુઆહારના ખર્ચ પર પણ અસર થઈ શકે છે



Dr. Kushal Rathod (Hon.)
Lead Auditor – FSSC 22000 V6
(CQI/IRCA Certified)

અને તેનો સંબંધ દૂધ ઉત્પાદનના કુલ ખર્ચ સાથે જોડાઈ શકે છે. એટલે ખેતરમાં ઊભેલા એક પાકનો ભાવ માત્ર ખેડૂત બજાર સુધી સીમિત રહેતો નથી, તેની અસર ધીમે ધીમે સમગ્ર વ્યવસ્થામાં પ્રવેશી શકે છે. અહીં કોઈ એક ક્ષેત્રને આગળ કે પાછળ રાખવાનો પ્રશ્ન નથી. સાચી સમજણ એ છે કે ખેડૂતને યોગ્ય વળતર મળે, પશુપાલન માટે જરૂરી આહાર ઉપલબ્ધ રહે, ઉદ્યોગને કાચો માલ મળે અને દેશની ઊર્જા જરૂરિયાત પણ પૂર્ણ થાય. આ બધું એકસાથે વિચારવાથી જ મકાઈનું સાચું મૂલ્ય સમજાય છે. તેથી 'ફ્યુઅલ કે ફીડ?' કરતાં વધુ સુંદર પ્રશ્ન કદાચ એવો છે 'બંનેની જરૂરિયાતને સંતુલિત રીતે કેવી રીતે પૂરી કરી શકાય?'

આ ચર્ચામાં મકાઈમાંથી ઇથેનોલ બનાવ્યા પછી મળતું **DDGS—Distillers Dried Grains with Solubles** પણ રસપ્રદ કડી છે. ઇથેનોલ ઉત્પાદન પછી મળતા આ ઉપઉત્પાદનમાં પ્રોટીન સહિતના પોષક તત્ત્વો હોય છે અને યોગ્ય રીતે ઉપયોગ કરવામાં આવે તો તે પશુઆહારમાં સ્થાન મેળવી શકે છે. એટલે મકાઈ ઊર્જા ક્ષેત્રમાં ગઈ એટલે તેનો સમગ્ર ઉપયોગ સમાપ્ત થઈ જાય છે એવું નથી.સ ઉત્પાદન પ્રક્રિયામાંથી મળતો એક ભાગ ફરીથી આહાર વ્યવસ્થામાં પરત આવી શકે છે. જોકે મમનક અને મૂળ મકાઈ એકસરખા નથી. તેમની પોષક રચના, ગુણવત્તા, કિંમત અને ઉપયોગની યોગ્યતા અલગ હોઈ શકે છે. તેથી દરેક સ્તરે ગુણવત્તા અને યોગ્ય ઉપયોગનું ધ્યાન રાખવું જરૂરી બને છે. બીજી તરફ, મકાઈની ઉપલબ્ધતા વધારવા માટે આયાતનો વિકલ્પ પણ ચર્ચામાં આવે છે. અહીં પણ વાત માત્ર સસ્તો માલ મેળવવાની નથી. સ્થાનિક ખેડૂતનું વાજબી વળતર, સ્થાનિક ઉત્પાદનને પ્રોત્સાહન, ગ્રાહક માટે યોગ્ય ભાવ, જૈવસુરક્ષા અને લાંબા ગાળાની કૃષિ સ્થિરતા-આ બધાં મુદ્દાઓ સાથે વિચારવા પડે છે. આથી કોઈ એક રસ્તાને અંતિમ ઉકેલ માનવાને બદલે ઉત્પાદન વધારવું, સંગ્રહ સુધારવો, પાક પછીનું નુકસાન ઘટાડવું, પાણી અને જમીનનો સમજદારીપૂર્વક ઉપયોગ કરવો અને ખેડૂતો સુધી યોગ્ય ટેકનોલોજી તથા જ્ઞાન પહોંચાડવું વધુ વ્યાપક દિશા બની શકે છે. જ્યારે દેશ પોતાની મકાઈનું ઉત્પાદન અને પુરવઠો મજબૂત બનાવે છે, ત્યારે વિવિધ ક્ષેત્રોની વધતી માંગ વચ્ચે સંતુલન સાધવાની ક્ષમતા પણ વધે છે.

અંતે મકાઈ આપણને એક ખૂબ જ સુંદર અને સાત્વિક આર્થિક સંદેશ આપે છે-કુદરતે આપેલો એક નાનો દાણો અનેક જરૂરિયાતોને જોડવાની ક્ષમતા ધરાવે છે. ખેડૂત માટે તે મહેનતનું ફળ છે, પશુપાલન માટે આહારનો આધાર છે, ઉદ્યોગ માટે કાચો માલ છે અને ઊર્જા ક્ષેત્ર માટે એક ઉપયોગી સંભાવના છે. તેથી મકાઈની ચર્ચા કોઈ સંઘર્ષની વાર્તા તરીકે નહીં, પરંતુ સંતુલનની શોધ તરીકે જોવી વધુ યોગ્ય છે. ભારતની પ્રગતિમાં ખાદ્ય સુરક્ષા અને ઊર્જા સુરક્ષા બંનેનું પોતાનું મહત્વ છે. એક તરફ આપણા ખેતરો સમૃદ્ધ રહે, બીજી તરફ પશુપાલન મજબૂત બને, ઉદ્યોગોને યોગ્ય કાચો માલ મળે અને દેશ પોતાની ઊર્જાની જરૂરિયાતોમાં વધુ સક્ષમ બને-આવો સમન્વય જ લાંબા ગાળે સૌ માટે ઉપયોગી બની શકે. કદાચ આવતીકાલની કૃષિ નીતિનું સૌંદર્ય પણ આ જ હશે કે તેમાં 'આ કે તે' કરતાં 'આ પણ અને તે પણ-પરંતુ સમજદારી અને સંતુલન સાથે' એવો વિચાર પ્રબળ બને. કારણ કે અંતે મકાઈનો દાણો માત્ર અનાજ નથી; તે ખેડૂતની આશા, ખોરાકની જરૂરિયાત, પશુપાલનની વ્યવસ્થા, ઉદ્યોગની ગતિ અને દેશની ઊર્જા યાત્રાને જોડતો એક નાનો સેતુ છે. દાણો નાનો છે, પરંતુ તેની અંદર ભારતના આવતીકાલ માટેનું મોટું જોડાણ છુપાયેલું છે.

ફૂડની વાત : સાતમા વર્ષમાં મંગલ પ્રવેશ એ માત્ર સમયની સફર નથી, પરંતુ વિશ્વાસ, જ્ઞાન, સમર્પણ અને વિકાસની ઉજવણી છે...

ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રી માત્ર એક વ્યવસાય નથી, પરંતુ લોકોના સ્વાસ્થ્ય, રોજગાર અને દેશની આર્થિક પ્રગતિ સાથે સીધો જોડાયેલો એક મહત્વપૂર્ણ ક્ષેત્ર છે. આજે ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રી સતત નવી ટેક્નોલોજી, બદલાતા ગ્રાહક વલણો, ગુણવત્તાના ધોરણો અને સરકારી નિયમોના કારણે ઝડપથી વિકાસ પામી રહી છે. આવા સમયમાં ઉદ્યોગસાહસિકો, ઉત્પાદકો, વેપારીઓ, ફૂડ સ્ટાર્ટઅપ્સ અને ફૂડ પ્રોફેશનલ્સને યોગ્ય માર્ગદર્શન, માહિતી અને પ્રેરણા આપતું એક મજબૂત માધ્યમ ખૂબ જ જરૂરી બની જાય છે.

આ જ જરૂરિયાતને ધ્યાનમાં રાખીને શરૂ થયેલું 'ફૂડની વાત' મેગેઝીન આજે સફળતાપૂર્વક સાતમા વર્ષમાં મંગલ પ્રવેશ કરી રહ્યું છે. આ પ્રસંગ માત્ર એક મેગેઝીન માટેની સિદ્ધિ નથી, પરંતુ સમગ્ર ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રી સાથે જોડાયેલા હજારો વાચકો, ઉદ્યોગકારો અને સહયોગીઓ માટે ગૌરવની ક્ષણ છે.

છ વર્ષનો સમય કદાચ કેલેન્ડરના પાનાંઓ પર સામાન્ય લાગે, પરંતુ જ્યારે કોઈ સ્વપ્નને હકીકતમાં પરિવર્તિત કરવાની સફર હોય ત્યારે દરેક દિવસ, દરેક પડકાર અને દરેક સફળતા વિશેષ મહત્વ ધરાવે છે. આજે 'ફૂડની વાત' તેના સાતમા વર્ષમાં પ્રવેશ કરી રહ્યું છે ત્યારે મારા મનમાં સૌથી પહેલો ભાવ આવે છે - કૃતજ્ઞતાનો.

જ્યારે 'ફૂડની વાત'ની શરૂઆત થઈ ત્યારે અમારી પાસે એક સ્પષ્ટ વિચાર હતો કે ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીને એક એવું મંચ મળવું જોઈએ, જ્યાં જ્ઞાન, માર્ગદર્શન, નવીનતા અને સફળતાની પ્રેરણા એકસાથે મળી રહે. અમે માત્ર એક મેગેઝીન શરૂ કરવા માંગતા ન હતા, પરંતુ ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીના દરેક વ્યક્તિ માટે એક વિશ્વાસપાત્ર મિત્ર અને માર્ગદર્શક બનવાનું સ્વપ્ન જોયું હતું.

આજે જ્યારે જોઈએ ત્યારે આનંદ થાય છે કે હજારો વાચકો, ઉદ્યોગકારો, ફૂડ ઉત્પાદકો, કન્સલ્ટન્ટ્સ, લેબોરેટરી નિષ્ણાતો, મશીનરી ઉત્પાદકો અને યુવાઓ સ્ટાર્ટઅપ્સ સાથે 'ફૂડની વાત' એક પરિવાર તરીકે જોડાઈ શક્યું છે.

છેલ્લા છ વર્ષ દરમિયાન અમે ફૂડ



'એગ્રો એન્ડ ફૂડ પ્રોસેસિંગ' અંતર્ગત યોજાયેલ સેમીનારમાં કૃષિમંત્રી રાઘવજીભાઈ પટેલ દ્વારા 'ફૂડની વાત'ને સન્માનીત કરવામાં આવેલ.



સેફ્ટી, ગુણવત્તા, ફૂડ ટેસ્ટિંગ, પેકેજિંગ, બ્રાન્ડિંગ, નવી ટેક્નોલોજી, સરકારી નિયમો, સફળ ઉદ્યોગકારોની કહાનીઓ અને નવા બિઝનેસ અવસરો જેવા અનેક વિષયો પર માહિતી આપવાનો પ્રયાસ કર્યો છે. અમારો હંમેશાનો પ્રયત્ન રહ્યો છે કે વાચકોને માત્ર માહિતી જ નહીં પરંતુ વ્યવસાયિક વિકાસ માટે ઉપયોગી માર્ગદર્શન પણ મળે.

આ સફર સરળ નહોતી. અનેક પડકારો આવ્યા, બદલાતા સમય સાથે નવા નિર્ણયો લેવા પડ્યા, પરંતુ એક બાબત ક્યારેય બદલાઈ નહીં તે છે આપ સૌનો વિશ્વાસ. વાચકોનો પ્રેમ, જાહેરાતદાતાઓનો સહકાર અને ઉદ્યોગ જગતનું પ્રોત્સાહન જ અમને સતત આગળ વધવા માટે પ્રેરણા આપતું રહ્યું છે.

એક સ્વપ્નથી શરૂ થયેલી સફળ યાત્રા :

સાત વર્ષ પહેલાં જ્યારે 'ફૂડની વાત' મેગેઝીનની શરૂઆત થઈ હતી ત્યારે તેનો મુખ્ય હેતુ ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીને ઉપયોગી, વિશ્વસનીય અને વ્યવહારુ માહિતી પહોંચાડવાનો હતો. બજારમાં અનેક વ્યાવસાયિક મેગેઝીનો હોવા છતાં ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીને કેન્દ્રમાં રાખીને અમે એક જ મેગેઝીનમાં ગુજરાતી, હિન્દી અને અંગ્રેજી એમ ત્રણ ભાષામાં માહિતી સાથે પ્રકાશીત કરવાના હેતુ સાથે કાર્ય શરૂ કર્યું. ફૂડ મેન્યુફેક્ચરિંગ, ફૂડ સેફ્ટી, ફૂડ ટેસ્ટિંગ, ફૂડ મશીનરી, પેકેજિંગ, બ્રાન્ડિંગ, માર્કેટિંગ, સરકારી નિયમો, સફળ ઉદ્યોગકારોની કહાનીઓ અને નવા વ્યવસાયિક અવસરો જેવી માહિતીને સરળ ભાષામાં વાચકો સુધી પહોંચાડવાનો પ્રયત્ન કરવામાં આવ્યો.

સમય જતાં આ આ મેગેઝીન માત્ર એક પ્રકાશન નહીં પરંતુ ફૂડ ઉદ્યોગના મિત્ર, માર્ગદર્શક અને જ્ઞાનસાથી તરીકે ઓળખ મેળવવામાં સફળ રહ્યું છે.

ફૂડ ઉદ્યોગ માટે જ્ઞાનનું શક્તિશાળી પ્લેટફોર્મ :

આધુનિક સમયમાં માહિતી સૌથી મોટી શક્તિ છે. જે ઉદ્યોગકાર પાસે યોગ્ય માહિતી હોય છે તે બજારમાં ઝડપથી આગળ વધી શકે છે. 'ફૂડની વાત'એ છેલ્લા છ વર્ષ દરમિયાન હજારો વાચકોને નવી જાણકારી અને વ્યવસાયિક દિશા આપવાનું કામ કર્યું છે.

મેગેઝીનમાં નિયમિત રીતે નીચેના વિષયો પર લેખો પ્રકાશિત કરવામાં આવ્યા છે. ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઇન્ડસ્ટ્રી, ફૂડ સેફ્ટી અને FSSAI નિયમો, ઉત્પાદનમાં ગુણવત્તા-નિયંત્રણ, ફૂડ ટેસ્ટિંગ લેબોરેટરીનું મહત્વ, પેકેજિંગ અને બ્રાન્ડિંગ, નિકાસની તકો, ફૂડ સ્ટાર્ટઅપ્સ, મશીનરી અને ટેક્નોલોજી, સફળ ઉદ્યોગકારોની પ્રેરણાદાયક કહાની સહીત અનેક લેખો પ્રકાશીત કરવામાં આવેલ છે. આ માહિતીના કારણે ઘણા નવા ઉદ્યોગકારોને વ્યવસાય શરૂ કરવામાં તેમજ હાલના વ્યવસાયને વિસ્તૃત કરવામાં મદદ મળી છે.

ફૂડ બિઝનેસ અને ઉદ્યોગકારો વચ્ચેનો સેતુ :

કોઈપણ ઉદ્યોગના વિકાસ માટે માહિતી અને નેટવર્કિંગ બંને મહત્વપૂર્ણ છે. 'ફૂડની વાત'એ ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીના વિવિધ ક્ષેત્રોને એકબીજા સાથે જોડવાનું કાર્ય કર્યું છે. જેનાથી, ઉત્પાદકોને નવી ટેક્નોલોજી વિશે માહિતી મળી. જેમાં મશીનરી ઉત્પાદકોને નવા ગ્રાહકો મળ્યા, ફૂડ કન્સલ્ટન્ટ્સને પોતાનું જ્ઞાન પિરસવાનું પ્લેટફોર્મ મળ્યું, સ્ટાર્ટઅપ્સને માર્ગદર્શન મળ્યું, વાચકોને ઉદ્યોગના સફળ લોકોના અનુભવ જાણવા મળ્યા. આ રીતે 'ફૂડની વાત' એક જ્ઞાનપ્રધાન નેટવર્ક તરીકે વિકસ્યું છે.

ગુણવત્તા અને ફૂડ સેફ્ટી પ્રત્યે જાગૃતિ :

આજના સમયમાં ગ્રાહકો વધુ જાગૃત બન્યા છે. તેઓ માત્ર સ્વાદ જ નહીં પરંતુ ગુણવત્તા અને સલામતીને પણ મહત્વ આપે છે. પરિણામે ફૂડ ઉદ્યોગ માટે ગુણવત્તાના ધોરણોનું પાલન કરવું અત્યંત જરૂરી બન્યું છે.

'ફૂડની વાત'એ ફૂડ સેફ્ટી, હાઈજીન, FSSAI નિયમો, લેબ ટેસ્ટિંગ, પેકેજિંગ ધોરણો અને ગુણવત્તા નિયંત્રણ જેવા વિષયો પર સતત લેખો પ્રકાશિત કરીને ઉદ્યોગમાં જાગૃતિ લાવવાનો પ્રયાસ કર્યો છે.



Hunger Free Bharat and Incredible India ના સહયોગથી દિલ્હી ખાતે RCL-2025નું આયોજન કરવામાં આવેલ. આ ઇવેન્ટમાં 'ફૂડની વાત' Media Partner તરીકે સહભાગી થયેલ...

આ જાગૃતિના કારણે ઘણા નાના અને મધ્યમ ઉદ્યોગકારોએ પોતાના ઉત્પાદનોની ગુણવત્તા સુધારવા માટે સકારાત્મક પગલાં લીધાં છે.

નવી ટેક્નોલોજી અને આધુનિક વિચારોનું પ્રોત્સાહન મળ્યું. ફૂડ ઉદ્યોગમાં રોજ નવી ટેક્નોલોજી આવી રહી છે. ઓટોમેશન, સ્માર્ટ પેકેજિંગ, ડિજિટલ માર્કેટિંગ, AI આધારિત ગુણવત્તા નિયંત્રણ અને ઈ-કોમર્સ જેવી નવીનતાઓ વ્યવસાયની દિશા બદલી રહી છે.

'ફૂડની વાત'એ હંમેશા નવા વિચારોને પ્રોત્સાહન આપ્યું છે. મેગેઝીન દ્વારા વાચકોને આધુનિક મશીનરી, નવી ઉત્પાદન પદ્ધતિઓ અને માર્કેટિંગની નવી રીતો વિશે માહિતગાર કરવામાં આવ્યા છે.

આ કારણે અનેક ઉદ્યોગકારો સમય સાથે બદલાતા બજારને સ્વીકારીને વિકાસના નવા માર્ગો શોધી શક્યા છે.



નાના ઉદ્યોગકારોની મોટી શક્તિ :

ભારતના ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીમાં નાના અને મધ્યમ ઉદ્યોગોનું વિશેષ યોગદાન છે. ગામડાંથી લઈને શહેરો સુધી હજારો લોકો પોતાના નાના વ્યવસાય દ્વારા રોજગાર અને આર્થિક વિકાસમાં ફાળો આપી રહ્યા છે.

'ફૂડની વાત'એ આ પ્રકારના ઉદ્યોગકારોની મહેનત, સંઘર્ષ અને સફળતાની સ્ટોરી અનેક ઉદ્યોગકારોને પ્રેરણારૂપ રહી છે. આવા લેખો માત્ર માહિતી પૂરતા નથી પરંતુ નવા ઉદ્યોગકારોને આત્મવિશ્વાસ અને હિંમત પણ આપે છે.

ડિજિટલ યુગમાં આગળ વધતું મેગેઝીન :

છેલ્લા કેટલાક વર્ષોમાં લોકોમાં માહિતી મેળવવાની રીતોમાં મોટા ફેરફારો આવ્યા છે. આજે લોકો સોશિયલ મીડિયા, ડિજિટલ પ્લેટફોર્મ અને મોબાઇલ દ્વારા માહિતી મેળવવાનું વધુ પસંદ કરે છે. 'ફૂડની વાત'એ પણ સમય સાથે આગળ વધીને ડિજિટલ માધ્યમોનો સ્વીકાર કર્યો છે. મેગેઝીનની સામગ્રી વધુ લોકોને સરળતાથી પહોંચે તે માટે સોશિયલ મીડિયા અને ડિજિટલ પ્લેટફોર્મનો ઉપયોગ કરવામાં આવ્યો છે. 'ફૂડની વાત' વેબસાઇટ પર દર મહિને નવો અંક અપલોડ કરવામાં આવે છે. જ્યાં અનેક વાંચકો ફ્રીમાં રીડ કરે છે. આ કારણે નવી પેઢીના ઉદ્યોગકારો અને યુવા વાચકો પણ મેગેઝીન સાથે જોડાયા છે.



જ્ઞાનથી વિકાસ, ગુણવત્તાથી વિશ્વાસ અને નવીનતાથી સફળતા એ જ 'ફૂડની વાત'નો માર્ગ છે...

છ વર્ષની સિદ્ધિ પાછળનો સહયોગ :

કોઈપણ સંસ્થાની સફળતા પાછળ અનેક લોકોનો ફાળો હોય છે. 'ફૂડની વાત'ની આ સફળ યાત્રા પણ અનેક સહયોગીઓના યોગદાનનું પરિણામ છે. ખાસ કરીને વાચકો, જાહેરાતદાતાઓ, લેખકો, ફૂડ ઉદ્યોગકારો, નિષ્ણાતો, કન્સલ્ટન્ટ્સ, સહયોગી સંસ્થાઓ સહિત તમામનો હૃદયપૂર્વક આભાર વ્યક્ત કરીએ છીએ. આપ સર્વેના વિશ્વાસ અને સહકાર વિના છ વર્ષની આ સફળ સફર શક્ય બની શકી હોત નહીં.

ફૂડની વાત

લવાજમ તથા જાહેરાત માટે

Mo. 7575830309

ભવિષ્ય માટેનું વિઝન :

છ વર્ષ પૂર્ણ કરવું ગૌરવની વાત છે, પરંતુ સાચી સફળતા સતત આગળ વધવામાં છે. આવનારા સમયમાં 'ફૂડની વાત'નું લક્ષ્ય વધુ વ્યાપક અને પ્રભાવશાળી બનવાનું છે.

મેગેઝીન આગામી વર્ષોમાં વધુ સંશોધન આધારિત માહિતી પ્રદાન કરશે. નવા ઉદ્યોગકારોને માર્ગદર્શન આપશે. ફૂડ સેફ્ટી અંગે વધુ જાગૃતિ લાવશે. નવી ટેક્નોલોજી અને ઇનોવેશન પર વિશેષ ફોકસ કરશે વગેરે સહિત અનેક પ્રકારની માહિતી સાથે નવિનતા લાવવાનો અમો સતત પ્રયાસ કરતાં રહીશું. આ તમામ બાબતો ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીના વિવિધ ક્ષેત્રોને વધુ નજીક લાવશે. તેથી 'ફૂડની વાત' માત્ર એક મેગેઝીન નહીં પરંતુ સમગ્ર ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીના વિકાસમાં સક્રિય ભાગીદાર બની રહેશે.



'જૂનાગઢ કૃષિ યુનિવર્સિટી'માં આવેલ બેકરી શાળાની મુલાકાત લીધેલ હતી.

'ફૂડની વાત' મેગેઝીનનું સાતમા વર્ષમાં મંગલ પ્રવેશ એ માત્ર સમયની સફર નથી, પરંતુ વિશ્વાસ, જ્ઞાન, સમર્પણ અને વિકાસની ઉજવણી છે. છેલ્લા છ વર્ષ દરમિયાન મેગેઝીને ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રી માટે એક મજબૂત માહિતી પ્લેટફોર્મ તરીકે પોતાની આગવી ઓળખ ઉભી કરી છે.

આજે જ્યારે મેગેઝીન નવા વર્ષમાં પ્રવેશ કરી રહ્યું છે ત્યારે તે વધુ ઉત્સાહ, નવી ઊર્જા અને વિશાળ સંકલ્પ સાથે આગળ વધી રહ્યું છે. આશા છે કે આવનારા વર્ષોમાં પણ 'ફૂડની વાત' ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીના દરેક વર્ગ માટે જ્ઞાનનો દીપક બની રહેશે અને ઉદ્યોગના સર્વાંગી વિકાસમાં મહત્વપૂર્ણ યોગદાન આપતું રહેશે.

આજે ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રી ઝડપથી બદલાઈ રહી છે. ગ્રાહકોની અપેક્ષાઓ વધી રહી છે, ગુણવત્તાના ધોરણો કડક બની રહ્યા છે અને ટેક્નોલોજી સતત નવા માર્ગો ખોલી રહી છે.



આવા સમયમાં 'ફૂડની વાત'ની જવાબદારી પણ વધી રહી છે. અમે આવનારા વર્ષોમાં વધુ ગુણવત્તાસભર માહિતી, સંશોધન આધારિત લેખો, ઉદ્યોગના નવા ટ્રેન્ડ્સ અને યુવા ઉદ્યોગકારો માટે માર્ગદર્શન લાવવાના સંકલ્પ સાથે આગળ વધી રહ્યા છીએ.

અમારું લક્ષ્ય માત્ર મેગેઝીન પ્રકાશિત કરવાનું નથી, પરંતુ ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીના વિકાસમાં સક્રિય ભાગીદાર બનવાનું છે. અમે ઇચ્છીએ છીએ કે 'ફૂડની વાત' દરેક ફૂડ બિઝનેસ માટે જ્ઞાન, પ્રેરણા અને પ્રગતિનું પ્રતિક બને.

સાતમા વર્ષમાં મંગલ પ્રવેશના આ અવસરે હું ફરી એકવાર આપ સૌનો હૃદયપૂર્વક આભાર વ્યક્ત કરું છું. આ સિદ્ધિ અમારી નથી, પરંતુ સમગ્ર 'ફૂડની વાત' પરિવારની છે.

ચાલો, નવા સપનાઓ, નવા સંકલ્પો અને નવી ઊર્જા સાથે આગળ વધીએ. વિશ્વાસ છે કે આપનો પ્રેમ, સહયોગ અને આશીર્વાદ અમને આવનારા વર્ષોમાં પણ નવી ઊંચાઈઓ સુધી પહોંચાડશે.

સ્નેહ અને આભાર સાથે...,

મયુર પિલોજપરા - ફૂડની વાત

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



Chain Conveyer Use 1 Pic Packing Machine

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





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



Pneumatic Pouch Packing machine Cap.10 to 500 gr.



Filling Machine Two Head Cap.50 to 500 gr.

MINAR®

HEAVY DUTY LATHE MACHINE, BENCH VICE, , SHAPING, WORKSHOP MACHINERY





Small size Packing Machine only 3 feet height



Granule, Liquid / Pest Filling Machine
Cup Filler, Weight Filler & Strings Type
Cap. :- 5 To 1000 Ml. Liquid, Granule
Cap. Weight Filler 100gr. To 50 Kg. As Pre Req.

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

स्वाद जो हमेशा रहे याद !

वर्धमान हींग
स्वादनी सुगंध

MANUFACTURER OF ALL TYPES OF HING POWDER, HING RAS & SUPPLIER OF RAW HING

एक चुटकी
बनाये
खाना मजेदार....



For Trade Inquiry
NAISHAL SHAH : 94264 99144

- आथाणा, पापड, नमकीन, फरसाण तथा घर वपराश माटेनी स्पेशीयल स्ट्रोंग हिंगना उत्पादक.
- केटरर्स अने होटलो माटे मोटा पेकींगमां पण हिंग उपलब्ध छे.

udbhavana®

Premium Packaging Printing Solution

High-Quality Custom Packaging Designed to Elevate Your Brand



Services

- ✓ FMCG & Beverages Label
- ✓ Paper / OPAQUE Sticker
- ✓ PVC Transparent Sticker
- ✓ PVC Shrink Sleeve

Let's Build Your Brand Together

84699 63396 | Rajkot, Gujarat

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 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.

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-17" X H-32"
MACHINE SIZE	L-60" X B-35"X H-48"
COOLING CHAMBER SIZE	L-10" X B-17" X H-32"
WEB SEALER SIZE	L-32" X B-21" 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-26" X H-14"
MACHINE SIZE	L-66" X B-26" X H-50"
COOLING CHAMBER SIZE	L-10" X B-26" X H-14"
WEB SEALER SIZE	L-34" X B-26" 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-12" X H-16"
MACHINE SIZE	L-78" X B-12" X H-54"
COOLING CHAMBER SIZE	L-12" X B-12" X H-16"
WEB SEALER SIZE	L-86" X B-40" 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 18" 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

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

હવે... પેકેજડ ફૂડ પર લાગશે રેડ વૉર્નિંગ લેબલ

કાયદાની વાત : ભારતમાં પેકેજડ ફૂડનું માર્કેટ ખૂબ જ વિસ્તૃત થતું રહ્યું છે ત્યારે પેકેજડ ફૂડને લઈને મહત્વનો ફેરફાર કરવા માટેની તૈયારી ચાલી રહી છે. ભારતીય ખાદ્ય સુરક્ષા અને માનક પ્રાધિકરણ (FSSAI)એ પેકેજડ ખાદ્ય પદાર્થોના પેકેટ પર વૉર્નિંગ લેબલ લગાવવા અંગે સુપ્રીમ કોર્ટમાં ૪૩ પાનાનું સોગંદનામું રજૂ કર્યું છે. કોર્ટ દ્વારા પૂછવામાં આવેલા ૧૩ સવાલોના જવાબમાં FSSAIએ વધુ ખાંડ, મીઠું અને ચરબી ઘરાવતા ખાદ્ય પદાર્થો માટે આગળના ભાગે લાલ હેક્સાગોન વૉર્નિંગ લેબલની દરખાસ્ત અંગે માહિતી આપી છે.

આમ જોવા જઇએ તો નિયમ મુજબ પેકેજડ ફૂડના આગળના ભાગે લાલ હેક્સાગોનમાં 'HIGH SALT', 'HIGH FAT' અથવા 'HIGH SUGAR' જેવી ચેતવણી દર્શાવવામાં આવી શકે છે. FSSAIના જણાવ્યા મુજબ આ લેબલ નક્કી કરતી વખતે ખાસ કરીને ખાદ્ય પદાર્થમાં રહેલી Added Sugar અને Added Fatને ધ્યાનમાં લેવામાં આવશે. બીજી તરફ કુલ ખાંડ અને સેચ્યુરેટેડ ફેટના માપદંડ અંગે અલગ વ્યવસ્થા રહેશે.

સુપ્રીમ કોર્ટે અત્યંત પ્રોસેસ્ડ એટલે કે Ultra-Processed Food અંગે પણ સવાલ કર્યો હતો. તેના જવાબમાં FSSAIએ જણાવ્યું કે ખાદ્ય પદાર્થની પ્રક્રિયા અને તેની પોષક રચના બે અલગ બાબતો છે. તેથી વૉર્નિંગ લેબલ નક્કી કરતી વખતે મુખ્યત્વે ખાંડ, મીઠું અને ચરબી જેવા પોષક તત્વોના પ્રમાણને આધાર બનાવવામાં આવશે.

સુપ્રીમ કોર્ટ FSSAI દ્વારા રજૂ કરવામાં આવેલા જવાબો અને પ્રસ્તાવની સમીક્ષા કરશે. ત્યારબાદ પેકેજડ ફૂડ પર વૉર્નિંગ લેબલ અંગે આગળની દિશા સ્પષ્ટ થશે. ત્યારબાદ કાયદાકીય રીતે આ નિયમો પર કાર્ય કરવામાં આવશે એવું જાણવા મળી રહ્યું છે.



Accumax
CHEMICAL LABORATORIES
The Bless of Science...

ટેસ્ટીંગ | ટ્રેનીંગ | કન્સલટન્સી

ગુણવત્તા તેમજ મેળસેળની ચકાસણી

AN ISO 9001 : 2015 CERTIFIED LABORATORIES

કેમીકલ તેમજ માઈક્રો બાયોલોજીકલ ટેસ્ટીંગ

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

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

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

દરેક પ્રકારના વોટર તેમજ ફૂડ પ્રોડકટના 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

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

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

फूड इंडस्ट्री का भविष्य बहुत उज्ज्वल है



भारत को सदियों से कृषि प्रधान देश के रूप में जाना जाता है। बदलती जीवनशैली, बढ़ती जनसंख्या, शहरीकरण, तकनीकी विकास और उपभोक्ताओं की बदलती पसंद ने फूड इंडस्ट्री को अभूतपूर्व गति प्रदान की है। आज खाद्य उद्योग केवल भोजन उत्पादन तक सीमित नहीं रह गया है, बल्कि यह एक विशाल आर्थिक क्षेत्र बन चुका है, जिसमें कृषि, फूड प्रोसेसिंग, पैकेजिंग, लॉजिस्टिक्स, रिटेल, ई-कॉमर्स, फूड टेक्नोलॉजी और फूड सर्विसेज जैसे अनेक क्षेत्र शामिल हैं।

विशेषज्ञों का मानना है कि आने वाले वर्षों में फूड इंडस्ट्री भारत की अर्थव्यवस्था के सबसे तेज़ी से बढ़ने वाले क्षेत्रों में से एक होगी। बदलते उपभोक्ता व्यवहार, स्वास्थ्य के प्रति जागरूकता, डिजिटल प्लेटफॉर्म का विस्तार और खाद्य सुरक्षा के बढ़ते मानकों ने इस उद्योग के भविष्य को और अधिक उज्ज्वल बना दिया है।

बढ़ती जनसंख्या और खाद्य मांग :

भारत दुनिया की सबसे बड़ी आबादी वाले देशों में से एक है। बढ़ती जनसंख्या का सीधा प्रभाव खाद्य पदार्थों की मांग पर पड़ता है। जैसे-जैसे जनसंख्या बढ़ेगी, वैसे-वैसे भोजन, पेय पदार्थ, रेडी-टू-ईट उत्पाद, डेयरी उत्पाद, स्नैक्स और पैकेज्ड फूड की मांग भी बढ़ती जाएगी। यह बढ़ती मांग फूड इंडस्ट्री के लिए एक बड़ा अवसर लेकर आई है। खाद्य उत्पादन, प्रसंस्करण और वितरण से जुड़े व्यवसायों के लिए नए बाजार लगातार विकसित हो रहे हैं।

फूड प्रोसेसिंग सेक्टर का तेजी से विकास :

भारत में फूड प्रोसेसिंग इंडस्ट्री आने वाले वर्षों में विकास का प्रमुख केंद्र बनने जा रही है। कृषि उत्पादों को मूल्यवर्धित उत्पादों में बदलने की प्रक्रिया किसानों और उद्योग दोनों के लिए लाभदायक साबित हो रही है।

फल, सब्जियां, अनाज, मसाले, डेयरी उत्पाद का प्रोसेसिंग सेक्टर तेजी से विस्तार कर रहा है। इससे न केवल खाद्य पदार्थों की शेल्फ लाइफ बढ़ती है, बल्कि निर्यात की संभावनाएं भी मजबूत होती हैं।

फूड प्रोसेसिंग उद्योग ग्रामीण क्षेत्रों में रोजगार सृजन का भी महत्वपूर्ण माध्यम बन रहा है।

हेल्थ और न्यूट्रिशन आधारित उत्पादों की बढ़ती मांग :

आज का उपभोक्ता केवल स्वाद नहीं बल्कि स्वास्थ्य भी चाहता है। यही कारण है कि हेल्दी फूड, ऑर्गेनिक फूड, मिलेट आधारित उत्पाद, हाई-प्रोटीन फूड, शुगर-फ्री उत्पाद और फोर्टिफाइड फूड की मांग तेजी से बढ़ रही है। कोविड-१९ के बाद लोगों में स्वास्थ्य के प्रति जागरूकता काफी बढ़ी है। अब उपभोक्ता उत्पाद खरीदते समय उसकी पोषण संबंधी जानकारी को भी महत्व देते हैं।

भविष्य में वे कंपनियां अधिक सफल होंगी जो स्वास्थ्य और पोषण को ध्यान में रखकर उत्पाद विकसित करेंगी।

मिलेट्स - भविष्य का सुपरफूड :

संयुक्त राष्ट्र द्वारा इंटरनेशनल ईयर ऑफ मिलेट्स घोषित किए जाने के बाद मोटे अनाजों की लोकप्रियता में उल्लेखनीय वृद्धि हुई है। बाजरा, ज्वार, रागी और अन्य मिलेट्स को भविष्य का सुपरफूड माना जा रहा है।

मिलेट आधारित कुकीज़, नमकीन, रेडी-टू-कुक मिक्स, हेल्थ ड्रिंक्स और स्नैक्स बाजार में तेजी से लोकप्रिय हो रहे हैं। आने वाले वर्षों में मिलेट उत्पाद फूड इंडस्ट्री के विकास का महत्वपूर्ण आधार बन सकते हैं।

ई-कॉमर्स और ऑनलाइन फूड बिजनेस का विस्तार :

डिजिटल क्रांति ने फूड इंडस्ट्री को नई दिशा दी है। ऑनलाइन ग्रोसरी प्लेटफॉर्म, फूड डिलीवरी ऐप्स और ई-कॉमर्स कंपनियों ने उपभोक्ताओं तक पहुंचने का तरीका बदल दिया है। आज उपभोक्ता घर बैठे खाद्य उत्पाद खरीद सकते हैं। छोटे और मध्यम उद्यम भी डिजिटल प्लेटफॉर्म के माध्यम से राष्ट्रीय स्तर पर अपने उत्पाद बेच पा रहे हैं।

भविष्य में आर्टिफिशियल इंटेलिजेंस, डेटा एनालिटिक्स और डिजिटल मार्केटिंग फूड व्यवसायों की सफलता में महत्वपूर्ण भूमिका निभाएंगे।

फूड स्टार्टअप्स का बढ़ता प्रभाव :

भारत में फूड स्टार्टअप्स तेजी से उभर

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.

સંજયભાઇ ટી. જાડા : ૮૮૬૬૮ ૪૧૪૫૬

रहे हैं। क्लाउड किचन, हेल्दी स्नैक ब्रांड, ऑर्गेनिक फूड कंपनियां, डायरेक्ट-टू-कंज्यूमर ब्रांड और फूड टेक्नोलॉजी आधारित स्टार्टअप्स निवेशकों का ध्यान आकर्षित कर रहे हैं।

नई पीढ़ी के उद्यमी नवाचार और तकनीक का उपयोग करके उपभोक्ताओं की बदलती जरूरतों को पूरा कर रहे हैं। यह प्रवृत्ति आने वाले वर्षों में और अधिक मजबूत होगी।

खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता का बढ़ता महत्व :

आज का ग्राहक गुणवत्ता से कोई समझौता नहीं करना चाहता। इसलिए फूड सेफ्टी, गुणवत्ता नियंत्रण और लैब टेस्टिंग का महत्व लगातार बढ़ रहा है।

FSSAI, ISO, HACCP और अन्य गुणवत्ता मानकों का पालन करने वाली कंपनियों को उपभोक्ताओं का अधिक विश्वास प्राप्त होता है।

भविष्य में फूड टेस्टिंग लेबोरेटरी, गुणवत्ता नियंत्रण सेवाएं और प्रमाणन सेवाएं भी तेजी से विकसित होने वाले क्षेत्र बनेंगे।

आधुनिक पैकेजिंग का बढ़ता योगदान :

पैकेजिंग अब केवल उत्पाद को सुरक्षित रखने का माध्यम नहीं रह गई है। आज यह ब्रांडिंग, मार्केटिंग और उपभोक्ता अनुभव का महत्वपूर्ण हिस्सा बन चुकी है।

स्मार्ट पैकेजिंग, इको-फ्रेंडली पैकेजिंग, वैक्यूम पैकेजिंग और रिसाइक्लेबल पैकेजिंग की मांग लगातार बढ़ रही है।

पर्यावरण संरक्षण के प्रति बढ़ती जागरूकता के कारण टिकाऊ पैकेजिंग समाधान भविष्य में उद्योग की आवश्यकता बन जाएंगे।

निर्यात के क्षेत्र में विशाल अवसर :

भारतीय मसाले, रेडी-टू-ईट उत्पाद, डेयरी उत्पाद, चाय, कॉफी, अचार, नमकीन और मिठाइयों की वैश्विक मांग लगातार बढ़ रही है।

मेड इन इंडिया खाद्य उत्पाद अंतरराष्ट्रीय बाजारों में अपनी मजबूत पहचान बना रहे हैं। यदि गुणवत्ता और अंतरराष्ट्रीय मानकों का पालन किया जाए तो भारतीय फूड कंपनियों के लिए निर्यात के असीम अवसर उपलब्ध हैं।

आर्टिफिशियल इंटेलिजेंस और ऑटोमेशन की भूमिका :

भविष्य की फूड इंडस्ट्री तकनीक आधारित होगी। उत्पादन से लेकर गुणवत्ता नियंत्रण और सप्लाई चेन प्रबंधन तक, हर क्षेत्र में ऑटोमेशन का उपयोग बढ़ेगा।

AI आधारित सिस्टम उपभोक्ता व्यवहार का विश्लेषण करके कंपनियों को बेहतर निर्णय लेने में मदद करेंगे। रोबोटिक्स, मशीन विज़न और स्मार्ट फैक्ट्री मॉडल उत्पादन क्षमता बढ़ाने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाएंगे।

रोजगार और उद्यमिता के नए अवसर :

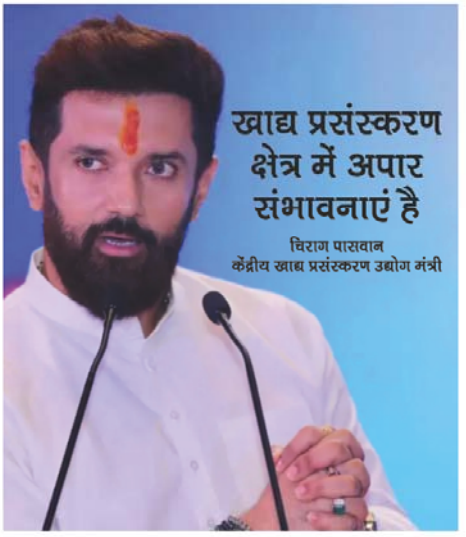
फूड इंडस्ट्री केवल उत्पाद बेचने का माध्यम नहीं बल्कि रोजगार का विशाल स्रोत भी है। उत्पादन, पैकेजिंग, मार्केटिंग, गुणवत्ता नियंत्रण, लॉजिस्टिक्स, वितरण, ई-कॉमर्स और खाद्य परामर्श जैसे क्षेत्रों में लाखों रोजगार के अवसर उत्पन्न हो रहे हैं।

युवाओं के लिए भी यह उद्योग उद्यमिता का एक आकर्षक क्षेत्र बनता जा रहा है। कम निवेश से शुरू होने वाले कई खाद्य व्यवसाय आज करोड़ों रुपये के ब्रांड बन चुके हैं।

सरकार की नीतियां और सहयोग :

भारत सरकार फूड प्रोसेसिंग और कृषि आधारित उद्योगों को बढ़ावा देने के लिए अनेक योजनाएं चला रही है। कोल्ड स्टोरेज, मेगा फूड पार्क, कृषि अवसंरचना, निर्यात प्रोत्साहन और स्टार्टअप समर्थन जैसी पहलें उद्योग के विकास में महत्वपूर्ण भूमिका निभा रही हैं।

सरकारी सहायता और निजी निवेश के संयुक्त प्रयास फूड इंडस्ट्री को नई ऊंचाइयों तक पहुंचाने में मदद करेंगे।



निष्कर्ष :

फूड इंडस्ट्री का भविष्य वास्तव में अत्यंत उज्ज्वल है। बढ़ती जनसंख्या, बदलती जीवनशैली, स्वास्थ्य के प्रति जागरूकता, डिजिटल तकनीक, फूड प्रोसेसिंग, आधुनिक पैकेजिंग और वैश्विक बाजारों में बढ़ती मांग इस उद्योग को नई दिशा दे रही है।

जो व्यवसाय गुणवत्ता, नवाचार, खाद्य सुरक्षा और उपभोक्ता विश्वास को प्राथमिकता देंगे, वे आने वाले समय में सबसे अधिक सफल होंगे। भारत के पास कृषि संसाधनों, युवा उद्यमियों और विशाल उपभोक्ता बाजार की ताकत है। यदि इन संसाधनों का सही उपयोग किया जाए तो भारतीय फूड इंडस्ट्री न केवल देश की अर्थव्यवस्था को मजबूत करेगी, बल्कि वैश्विक खाद्य बाजार में भी अपनी अग्रणी पहचान स्थापित करेगी।

निश्चित रूप से कहा जा सकता है कि आने वाला दशक फूड इंडस्ट्री के लिए विकास, नवाचार और असीम संभावनाओं का दशक होगा।

મશીનરી વેચવાની છે

- Wooden SS Ghani machine 30kgs - 1
- Wooden Ss ghani machine 20kgs - 1
- Filter fabric Metal machine - 1 - 18 plate
- Filling SS machine - 1
- Aerosol bag on valve filling machine with Air Filter and 10hp air compressor. Filling capacity 2000 bottles per day.

Cold Pressed Oil Manufacturing Ready Setup Available.

Monthly Production Capacity from 12 tonnes.

For More Information Call : +91 63565 10066



OUR SERVICES

- Air Ticket
- Visa & Passport Assistance
- Hotel Booking
- Holiday Packages (Domestic & International)
- Cruise
- Forex

INTERNATIONAL

Dubai | Thailand | Europe | Bali | Africa
Singapore - Malaysia | Bhutan | Nepal
Sri Lanka | Maldives | Mauritius | Vietnam



DOMESTIC

Himachal | Uttarakhand | Kashmir | Goa
Sikkim - Darjeeling | Kerala | Rajasthan
Andaman | South | Leh - ladakh | 7 Sisters



Make Your Travel Memorable

Best Service | Trusted Partner | 24/7 Support

F1-2, Avadh Tower, Near Fortune Hotel,
Umiya Chowk, 150 Ft Ring Rd, Rajkot (GUJ) INDIA

+91 0281-3500030
98244 95996, 93748 95996

eMail :
ops@skylinetourism.com

।। श्रध्धा का दुसरा नाम श्री साळंगपुर धाम ।।

DURGA PRAKASHAN

Right Impression with Right Gifts

દિવાળી Festival પર Customized Giftingમાં Planning થી Packaging સુધી - બધું એક જ જગ્યાએ!





Clients, Employees, Dealers, Distributors કે Business Associates માટે શું Gift આપવું? Gift પસંદ કર્યા પછી તેની Branding, Printing અને Packaging કેવી રીતે કરાવવી? ઘણી વખત Gift Selection, Branding, Printing અને Customized Packaging માટે અલગ-અલગ જગ્યાએ જવું પડે છે.

પરંતુ જ્યારે આ બધી જરૂરિયાતો એક જ જગ્યાએ પૂરી થઈ શકે, ત્યારે Giftingનું Planning વધુ સરળ, Organized અને Convenient બની જાય છે. એટલે જ Durga Prakashan લઈને આવ્યું છે Customized Corporate Giftingનું All-in-One Solution.









Gift Selectionથી લઈને Branding, Printing, Packaging અને Final Dispatch સુધીની સંપૂર્ણ Process માટે હવે અલગ-અલગ જગ્યાએ Coordination કરવાની જરૂર નથી. વધુ માહિતી જાણવા માટે આજે જ કોન્ટેક્ટ કરો - Durga Prakashan

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



BRANDING | PUBLIC RELATION | SALES PROMOTION | CORPORATE GIFTING

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

ફૂડની વાત જણાવશે
આપના બિઝનેસની વાત

A Talk About Food Industry...
FOOD NI VAAT

આપણી શોપ સાથેની સેલ્ફી, શોપનો વિડીયો, આપની પ્રોડક્ટના તેમજ કંપનીના વિડીયો અને ફોટો અમને મોકલો. અમે આપની પ્રોડક્ટના વિડીયો તેમજ ફોટો અમારા સોશિયલ મીડિયા પ્લેટફોર્મ પર શેર કરીશું.

+91 75758 30309 www.foodnivaat.com

LEONG

ગુજરાતના દરેક શહેરમાં
ડિલર નિમવાના છે



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

ENVITRO GROUP OF COMPANIES
ENVITRO TECHNOMECH
Crafting Uniqueness

Our Turnkey Food Processing Solutions | 2026

Engineered for Performance Built for Reliability



End-to-End Turnkey Support
Design Manufacturing Installation Technical Guidance



+91 63576 93936 www.envitrotech.com

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

Jiniva
હોટેલ-રેસ્ટોરન્ટ, ફાસ્ટફૂડ તેમજ કેટર્સના ધંધાર્થીઓ માટે ઉપયોગી





Mfg. of All Type Food Processing Machinery

BALAJI ENTERPRISE
+91 97272 40932
New Parmeshwar, Street No.1, Atika Fatak, Dhebar Road, Rajkot.
Balaji Mixar

શ્રી૧

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.

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

MESSY®

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


ફરસાણ મશીન


મેંગો જયુસર


પોટેટો ફીંગર ચીપ્સ


પીનટ મેકીંગ મશીન


શ્રીખંડ મેકીંગ મશીન


ચેવી મશીન


બટેટા વેફર મશીન


૩,૫,૮ અને ૧૫ ફુટ
ફરસાણ મિક્ચર


ડ્રાયર મશીન


ચક્કરી મશીન


૫,૧૦,૧૫,૨૦ લીટર
મિક્ચર


લોટ બાંધવાનું મશીન




નમકીન - ફરસાણ મિકસીંગ મશીન

Dwarkadhish Industries

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

વેગન ઘી : આરોગ્યપ્રદ વિકલ્પ કે માત્ર માર્કેટિંગ

આરોગ્યની વાત



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

પરિચય :

ભારતીય ખાદ્ય પરંપરામાં ઘીનું સ્થાન અત્યંત મહત્વપૂર્ણ રહ્યું છે. વૈદિક યુગથી ઘી માત્ર ખાદ્ય પદાર્થ તરીકે જ નહીં પરંતુ આરોગ્ય, આધ્યાત્મિકતા અને સમૃદ્ધિનું પ્રતિક માનવામાં આવ્યું છે. ભારતીય રસોઈમાં ઘીનો ઉપયોગ દાળ, શાક, મીઠાઈ, આયુર્વેદિક ઔષધિઓ અને ધાર્મિક વિધિઓમાં વિશેષ પ્રમાણમાં થાય છે. ખાસ કરીને ગાયનું ઘી ભારતીય સમાજમાં પવિત્ર અને આરોગ્યપ્રદ ચરબી તરીકે ઓળખાય છે. આજના વૈજ્ઞાનિક યુગમાં પણ ઘી પ્રત્યેનો રસ સતત વધી રહ્યો છે કારણ કે તેમાં રહેલા પોષક તત્ત્વો અને બાયોએક્ટિવ સંયોજનો શરીરના આરોગ્ય માટે લાભદાયક માનવામાં આવે છે.

ભારતીય ખાદ્ય સુરક્ષા અને ધોરણ પ્રાધિકરણ (FSSAI-2011) અનુસાર 'ઘી' એ દૂધ, દહીં, મખણ અથવા મલાઈ માંથી પ્રાપ્ત થતી શુદ્ધ દૂધ ચરબી છે, જેમાં કોઈ કૃત્રિમ રંગ, સુગંધ અથવા પરિરક્ષક ઉમેરવામાં આવતા નથી (આકૃતિ ૨). પરંપરાગત રીતે મખણને ગરમ કરીને તેમાં રહેલા પાણી અને દૂધના ઘન પદાર્થોને દૂર કર્યા પછી જે સુવર્ણ પીળો ચરબીયુક્ત પદાર્થ મળે છે તેને ઘી કહેવામાં આવે છે. ઘીનું વિશેષ મહત્વ તેની સુગંધ, લાંબા સમય સુધી સંગ્રહ ક્ષમતા અને પૌષ્ટિક ગુણધર્મોને કારણે છે.

ભારત વિશ્વનો સૌથી મોટો દૂધ ઉત્પાદક દેશ છે અને ડેરી ઉદ્યોગ દેશની ગ્રામિણ અર્થવ્યવસ્થાનો મુખ્ય આધાર છે. દૂધમાંથી બનતા ઉત્પાદનોમાં ઘીનું સ્થાન દૂધ પછી સૌથી મહત્વપૂર્ણ ગણાય છે. છેલ્લા ૪-૫ વર્ષોમાં લોકોમાં વનસ્પતિ-આધારિત અથવા વેગન આહાર પ્રત્યેનો રસ વધતા બજારમાં 'વેગન ઘી' અથવા 'વનસ્પતિ ઘી' નામે નવા ઉત્પાદનો ઉપલબ્ધ બન્યા છે. આ ઉત્પાદનો મુખ્યત્વે નાળિયેર તેલ, પામ તેલ, સૂર્યમુખી તેલ અથવા અન્ય વનસ્પતિ તેલોના મિશ્રણથી બનાવવામાં આવે છે. બજારમાં આ ઉત્પાદનોને પરંપરાગત ઘીના વિકલ્પ તરીકે રજૂ કરવામાં આવે છે, પરંતુ પૌષ્ટિક અને વૈજ્ઞાનિક દ્રષ્ટિએ બંને વચ્ચે નોંધપાત્ર તફાવત છે.

આધુનિક જાહેરાતો અને સામાજિક માદ્યમો દ્વારા ઘણીવાર ગ્રાહકોને 'કોલેસ્ટેરોલ-ફ્રી', 'હૃદય માટે અનુકૂળ' અથવા 'આરોગ્યપ્રદ વેગન ઘી' જેવા દાવાઓથી આકર્ષવામાં આવે છે. જોકે, દરેક દાવા પાછળનું વૈજ્ઞાનિક સત્ય સમજવું જરૂરી છે.

આજના સમયમાં ગ્રાહકો માટે ખાદ્ય પદાર્થોની યોગ્ય પસંદગી અત્યંત મહત્વપૂર્ણ બની ગઈ છે. ખોટી માહિતી અથવા આકર્ષક જાહેરાતો ના કારણે લોકો ઘણીવાર પોષણની દ્રષ્ટિએ યોગ્ય ન હોય તેવા ઉત્પાદનો પસંદ કરી લે છે. તેથી ગાયના ઘી અને વેગન ઘી વચ્ચેના પોષક તફાવત, ઉત્પાદન પ્રક્રિયા, આરોગ્યલાભ, કાયદાકીય ધોરણો અને ગ્રાહક જાગૃતિ અંગે વૈજ્ઞાનિક સમજણ વિકસાવવી અત્યંત આવશ્યક છે.

ગાયના ઘી સંયોજન :

ગાયનું ઘી મુખ્યત્વે દૂધ ચરબીથી બનેલું હોય છે. તેમાં લગભગ ૯૯ ટકા જેટલી ચરબી હોય છે, જ્યારે પાણી અને અન્ય ઘટકોનું પ્રમાણ ખૂબ ઓછું હોય છે. ઘી માં સંતૃપ્ત ફેટી એસિડ, એકઅસંતૃપ્ત ફેટી એસિડ અને થોડા પ્રમાણમાં બહુઅસંતૃપ્ત ફેટી એસિડ જોવા મળે છે. ગાયના ઘી નો પીળો રંગ તેમાં રહેલા બીટા-કેરોટીનને કારણે હોય છે. આ બીટા-કેરોટીન શરીરમાં વિટામિન A તરીકે કાર્ય કરે છે.

આકૃતિ ૧ : ગાયના ઘી નું આરોગ્યમાં મહત્વ

વેગન ઘી : સંયોજન અને ઉત્પાદન પ્રક્રિયા

વેગન ઘી વનસ્પતિ આધારિત ચરબીયુક્ત ઉત્પાદન છે, જે મુખ્યત્વે નાળિયેર તેલ, પામ તેલ, સૂર્યમુખી તેલ, સોયાબીન તેલ અથવા અન્ય વનસ્પતિ તેલોના મિશ્રણથી બનાવવામાં આવે છે. આ ઉત્પાદનમાં દૂધજન્ય કોઈ ઘટક નથી.

વેગન ઘી બનાવવાની પ્રક્રિયામાં વિવિધ વનસ્પતિ તેલોને ચોક્કસ પ્રમાણમાં મિશ્રિત કરવામાં આવે છે. ત્યારબાદ તેમાં મિશ્રણસ્થિરકારક પદાર્થ, પ્રતિઑક્સિડન્ટ્સ, કૃત્રિમ સુગંધ અને રંગ ઉમેરવામાં આવે છે જેથી તે પરંપરાગત ઘી જેવી સુગંધ અને બંધારણ આપે છે. કેટલાક ઉત્પાદકો હળદર અથવા બીટા-કેરોટીનનો ઉપયોગ પીળો રંગ આપવા માટે કરે છે.

આકૃતિ ૨. ગાય નું ઘી અને વેગન ઘી બનવા ની પ્રક્રિયા

ગાયના ઘી અને વેગન ઘીનું પૌષ્ટિક તુલનાત્મક વિશ્લેષણ :

ગાયનું ઘી અને વેગન ઘી બંને ચરબીયુક્ત ઉત્પાદનો છે, પરંતુ તેમની પોષક રચનામાં નોંધપાત્ર તફાવત છે.

ઊર્જા : ગાય ના ઘીનો એક મુખ્ય લાભ એ છે કે તેમાં ઊર્જાનું પ્રમાણ વધુ હોય છે. ૧૦૦ ગ્રામ ઘીમાંથી આશરે ૯૬૬ કિલોકેલરી ઊર્જા મળે છે. જ્યારે નાળિયેર તેલ, પામ તેલ, સૂર્યમુખી તેલ અને વિવિધ વનસ્પતિ તેલના મિશ્રણથી બનેલા વેગન ઘીમાંથી અનુક્રમે લગભગ ૮૯૫, ૮૮૪, ૮૮૪ અને ૮૯૯ કિલોકેલરી ઊર્જા મળે છે. તેથી ખેલાડીઓ અથવા વજન વધારવા ઇચ્છતા લોકો માટે ગાય નું ઘી લાભદાયક માનવામાં આવે છે.

ચરબીનો પ્રકાર : ગાય ના ઘી બ્યુટિરિક એસિડનો સારો સ્ત્રોત છે. બ્યુટિરિક એસિડમાં પ્રતિઑક્સિડન્ટ, પ્રતિસોજાશામક (Anti-inflammatory), પ્રતિ કેન્સર (Anti-cancer) અને મગજની કાર્યક્ષમતા વધારવાના ગુણ દર્શાવવામાં આવ્યા છે. તે ઉપરાંત ઘીમાં હીબ નામની બહુઅસંતૃપ્ત ચરબી પણ હોય છે, જે હૃદયના આરોગ્ય, વજન નિયંત્રણ અને પ્રતિ-કૅન્સરકારક પ્રવૃત્તિઓ સાથે સંબંધિત માનવામાં આવે છે.

વેગન ઘીમાં બ્યુટિરિક એસિડ, હીબ સામાન્ય રીતે ગેરહાજર હોય છે અથવા ખૂબ ઓછા પ્રમાણમાં હોય છે. વેગન ઘી માં સંતૃપ્ત ચરબીનું પ્રમાણ વધુ હોઈ છે. આવા તેલો વધુ પ્રક્રિયાકૃત હોય છે અને તેમાં ટ્રાન્સ ચરબી પણ હોઈ છે, જે હૃદયરોગ અને સ્ટ્રોક જેવી આરોગ્ય સમસ્યાઓના જોખમ સાથે જોડાયેલા છે.

વિટામિન અને પોષક તત્ત્વો :

ગાયનું ઘી બેટા-કેરોટીનનો સારો સ્ત્રોત છે, જે પ્રતિઑક્સિડન્ટ તરીકે કાર્ય કરે છે. જ્યારે વનસ્પતિ ઘીમાં બેટા-કેરોટીનનું પ્રમાણ ઓછું હોય છે.





વેગન ઘી અંગે સામાન્ય માન્યતા એવી છે કે તેમાં કોલેસ્ટેરોલ હોતું નથી, કારણ કે તે પ્રાણીજન્ય ચરબીમાંથી બનતું નથી. જોકે, વેગન ઘી વિવિધ વનસ્પતિ તેલોથી તૈયાર કરવામાં આવતું હોવાથી તેમાં ફાયટોસ્ટેરોલ્સ (વનસ્પતિ સ્ટેરોલ્સ) હાજર હોય છે. ફાયટોસ્ટેરોલ્સ આરોગ્ય માટે લાભદાયક હોઈ શકે છે, પરંતુ તેમના સંપૂર્ણ આરોગ્યલાભ અંગે હજુ વધુ વૈજ્ઞાનિક સંશોધનની જરૂર છે. ઉપરાંત, તેઓ ગાયના ઘીમાં કુદરતી રીતે મળતા વિટામિન (A, D, E અને K) અને પ્રતિઑક્સિડન્ટ્સ જેટલા લાભદાયક છે કે નહીં તે હજુ સ્પષ્ટ રીતે સાબિત થયું નથી.

સંવેદનાત્મક ગુણધર્મો :

ગાયનું ઘી બંધારણ, મોહક સુગંધ અને થોડા મીઠાશવાળા સ્વાદ માટે લોકપ્રિય છે. જ્યારે વેગન ઘીમાં ઘી જેવી સુગંધ અને રંગ આપવા માટે કૃત્રિમ સુગંધ અને હળદરના અર્ક જેવા રંગકારકો ઉમેરવામાં આવે છે. વેગન ઘીમાં સંગ્રહ દરમિયાન અનિચ્છનીય સ્વાદ વિકસવાની શકયતા વધુ હોય છે.

આથી કહી શકાય કે માત્ર 'વનસ્પતિ આધારિત' અથવા 'વીગન' શબ્દ હોવાને કારણે કોઈ ઉત્પાદન પોષણની દૃષ્ટિએ શ્રેષ્ઠ બને જ એવું જરૂરી નથી. ઘણીવાર ગ્રાહકો આધુનિક જાહેરાતો અને આકર્ષક લેબલિંગના કારણે વધુ કિંમત ચૂકવીને પણ પરંપરાગત ઘી જેટલા પોષક લાભોથી વંચિત રહી શકે છે.

વેગન ઘી ગ્રાહકોને કેવી રીતે ગેરમાર્ગે દોરી શકે છે?

આજના સમયમાં 'વેગન', 'આરોગ્યપ્રદ' અને 'કોલેસ્ટેરોલ-ફ્રી' જેવા શબ્દો ગ્રાહકોને ઝડપથી આકર્ષે છે. ઘણા ઉત્પાદકો વેગન ઘીને પરંપરાગત ઘી કરતાં વધુ આરોગ્યપ્રદ તરીકે રજૂ કરે છે. પરંતુ ગ્રાહકો ઘણીવાર એ નથી સમજી સકતા કે વેગન ઘી

વેગન ઘી ના વધતાં ટ્રેડમાં ગ્રાહકોએ શું જાણવું જોઈએ ?

વાસ્તવમાં વિવિધ પ્રક્રિયાકૃત (પ્રોસેસ્ડ) વનસ્પતિ તેલોના મિશ્રણથી બનેલું ઉત્પાદન છે.

'ઘી' શબ્દનો ઉપયોગ ગ્રાહકોમાં એવી માન્યતા ઊભી કરે છે કે ઉત્પાદન પરંપરાગત દૂધ ચરબી જેવું જ હશે. જોકે પૌષ્ટિક રીતે બંને વચ્ચે મોટો તફાવત છે. ઘણા ગ્રાહકો 'કોલેસ્ટેરોલ-ફ્રી' શબ્દને સંપૂર્ણ આરોગ્યપ્રદ માની લે છે, જ્યારે વધારે પ્રક્રિયાકૃત વનસ્પતિ ચરબી પણ આરોગ્ય માટે જોખમી છે.

ગ્રાહકો કેવી રીતે ઓળખી શકે ?

ગ્રાહકોએ ઉત્પાદન ખરીદતી વખતે લેબલ ધ્યાનથી વાંચવું જોઈએ. જો ઉત્પાદન પર 'વનસ્પતિ આધારિત', 'વેગન', 'ડેરીમુક્ત' અથવા 'કોલેસ્ટેરોલ-ફ્રી' જેવા શબ્દો લખેલા હોય તો તે પરંપરાગત ઘી (ગાયનું ઘી) નથી.

ઘટકોની યાદીમાં જો પામ તેલ, નાળિયેર તેલ, સૂર્યમુખી તેલ, મિશ્રણસ્થિરકારક પદાર્થ, કૃત્રિમ સુગંધ અને રંગ દર્શાવેલા હોય તો તે વેગન ઘી છે.

પરંપરાગત ઘી (ગાયનું ઘી) માં સામાન્ય રીતે માત્ર 'દૂધ ચરબી' અથવા 'ગાયનું ઘી' જેવા શબ્દો દર્શાવવામાં આવે છે.

FSSAI ધોરણો અને લેબલિંગ નિયમો :

ભારતીય ખાદ્ય સુરક્ષા અને ધોરણ પ્રાધિકરણ (FSSAI) અનુસાર ઘી માટે ચોક્કસ ધોરણો નક્કી કરવામાં આવ્યા છે. ઘીમાં વનસ્પતિ ચરબીની હાજરી ન હોવી જોઈએ અને તે બાઉડોઈન પરીક્ષણ માં નકારાત્મક પરિણામ આવવું જોઈએ (FSSAI, 2021).

ઘી માટે sitosterol ટેસ્ટ પણ મહત્વપૂર્ણ છે, કારણ કે, વનસ્પતિ તેલોમાં ફાઇટોસ્ટેરોલ્સ હાજર હોય છે. જો કોઈ ઉત્પાદનમાં ફાઇટોસ્ટેરોલ્સ જોવા મળે તો તે શુદ્ધ દૂધ ચરબી આધારિત ઘી માનવામાં આવતું નથી (FSSAI, 2019 & 2021).

FSSAI મુજબ ખાદ્ય પદાર્થના લેબલ પર સ્પષ્ટ માહિતી આપવી ફરજિયાત છે. જેથી ગ્રાહકોને ગેરમાર્ગે દોરવામાં ન આવે. 'વેગન ઘી' શબ્દપ્રયોગ અંગે ભવિષ્યમાં વધુ કડક નિયમોની જરૂરિયાત અનુભવાઈ રહી છે.

ફરસાણ તથા નમકીનના વેપારીઓ માટે ખાસ...
Gvan® 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

व्यापार बड़ा करो या बंद करो

व्यापार की रणनीतियाँ



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

३. नीला समुद्र (नया बाजार तैयार करना) आज के समय में बाजार में गलाकाट प्रतिस्पर्धा है हर कोई ग्राहक को अपनी तरफ खींचने में लगा हुआ है, आज लगभग सारे व्यापारी एक - दूसरे के साथ प्रतिस्पर्धा करने में लगे हुए है जिसके कारण वो ग्राहकों को आकर्षित करने के लिए तरह-तरह के छूट और लालच देते है। ग्राहकों को छूट देने के चक्कर में अपना खर्चा बढ़ता चला जा रहा है और मुनाफा घटता चला जा रहा है।

कभी - कभी दिमाग में एक प्रश्न उठता है कि कब तक आप अपने ग्राहकों को छूट दे पाएंगे और कब आपका व्यापार मुनाफा कमायेगा ? अगर आप भी वही गलती कर रहे है जो पूरा बाजार कर रहा है तो बहुत ही जल्द आपका व्यापार खत्म होने की कगार पर पहुँच जायेगा। अगर आप इस प्रतिस्पर्धा से बाहर आकर अपना एक अलग साम्राज्य बनाना चाहते है तो आपको लाल समुद्र से बाहर निकल कर अपने लिए नीला समुद्र तैयार करना पड़ेगा अर्थात प्रतिस्पर्धा करने के बजाय अपने लिए नया बाजार तैयार करना पड़ेगा।

नया बाजार बनाने के लिए सबसे पहले आपको बाजार का विश्लेषण करना होगा कि आपका ग्राहक कौन सी परेशानियों का सामना कर रहा है और क्या आप उसकी परेशानी का हल उसे दे सकते है ? हमेशा याद रखना बाजार की हर परेशानी आपके लिए एक मौका है।

आपका ग्राहक जिन परेशानियों का सामना कर रहा है उसी का समाधान करने के लिए आप जो रणनीति बनाएंगे उसे ही नीला समुद्र अथवा नया बाजार बनाना कहते है।

ग्राहक के लिए नया बाजार तैयार करने के लिए आपको ऐसा समाधान ढूंढना पड़ेगा जो बाजार में किसी और के पास उपलब्ध न हो और आसानी से कोई दूसरा आपके जैसा समाधान ग्राहक को दे भी न सके जिसके लिए आप क़ानूनी मदद भी ले सकते है।

नया बाजार तैयार करने लिए आपको अपने प्रॉडक्ट या अपनी सेवा में कुछ ऐसे बदलाव करना पड़ेगा जिससे आपके ग्राहक को ऐसा महसूस हो कि आपके पास जो प्रॉडक्ट या सेवा है वो बाजार में उपलब्ध दूसरों अधिक किफायती और लाभदायक है तभी आपका ग्राहक आपकी चीजें लेने के लिए तैयार होगा।

आइये एक उदाहरण लेते है आज कल बदलते समय के साथ लोगों का घूमना फिरना भी बढ़ गया है और घूमने फिरने के लिए सबसे महत्वपूर्ण है किसी अच्छी होटल में ठहरना परन्तु अगर आप किसी अच्छी होटल में ठहरने का प्लान बनाते है तो आपको अधिक मूल्य चुकाना पड़ेगा जो सबके लिए संभव नहीं है और अगर आप किसी सस्ती होटल में ठहरते है तो आपको अच्छी सेवा नहीं मिलेगी या अच्छा होटल नहीं मिलेगा।

इसी समस्या को ध्यान में रखकर एक छोटे से २० साल के लड़के ने समाधान ढूंढा कि आपको रात ठहरने के लिए सस्ते दाम पर अच्छा होटल अच्छी कीमत पर आपको मिल जायेगा, जिसके लिए उसने मेहनत किया और आज उस होटल की पूरी दुनिया के ८० देशोंमें शाखाये है और देखते ही देखते कुछ वर्षों में ही वो एक बहुत बड़ी कंपनी बन गई। इस तरह से आप भी अपने ग्राहक की समस्या का पता लगाकर अपने व्यापार के लिए नीला समुद्र तैयार कर सकते है।

बस इतना याद रखना कि नया बाजार तैयार करने के लिए आपको अपने ग्राहक की समस्या को अच्छे तरीके से समझना पड़ेगा या ऐसा कहे तो और अच्छा होगा कि अपने ग्राहक के जूते में अपना पैर डालकर देखे कि उसको क्या तकलीफ आ रही है और फिर उसके समाधान के लिए लग जाये। ऐसा करके आप न ही खुद कामयाब होंगे बल्कि अपने ग्राहक को भी कामयाब बना पाएंगे।



४. इंटरनेट पर व्यापार दुनियाँ की बदलती रफ्तार के साथ व्यापार करने की रफ्तार भी बदल गई है। एक समय था जब हमें अपना व्यापार सिर्फ अपने शहर में फैलाना हो तो वर्षों लग जाते थे परन्तु जब से इंटरनेट क्रांति आई है तब से कुछ ही समय में आप अपने व्यापार को वैश्विक बना सकते है।

किसी बुद्धिमान व्यक्ति ने कहा है कि बाजार की समस्या व्यापार का बड़ा मौका है, और बहुत से लोगों ने इस मौके का फायदा उठाकर इंटरनेट पर लाखों करोड़ों का व्यापार खड़ा कर दिया। अब वो जमाना गया जब आप जिस शहर में रहते थे उसी शहर में आपका व्यापार भी था, आज तो आप किसी भी शहर में रहे परन्तु आप अपना व्यापार इंटरनेट की मदद से पूरी दुनिया में फैला सकते है। यही सबसे बड़ी ताकत है इंटरनेट की।आप भी इंटरनेट का सहारा लेकर अपने व्यापार को पूरी दुनिया में फैलाइये जिसमे आप अपनी वेबसाइट बना सकते है अपने कंपनी की अप्लीकेशन बना सकते है या फिर सोशल नेटवर्किंग से अपने प्रॉडक्ट्स की मार्केटिंग पूरी दुनिया भर में करके पूरी दुनिया को अपना ग्राहक बना सकते है। इंटरनेट के आने से आज पूरी दुनिया आपके मुट्ठी में आ गई है कि आप चाहे जहाँ अपना व्यापार कर सकते है, जिसके साथ चाहे उसके साथ व्यापार कर सकते है। इंटरनेट पर अपना व्यापार ले जाने से आप कम खर्च में कम लोग में और कम मेहनत में ज्यादा मुनाफा कमा सकते है। आज दुनिया की बड़ी बड़ी कंपनियां इंटरनेट के माध्यम से बिना पैसे लगाए या बहुत ही कम पैसों में लाखो करोडो का व्यापार करके पूरी दुनिया पर अपना परचम लहरा रही है तो फिर आप किसका इंतजार कर रहे हो ?

Coming Soon

FOOD EXHIBITION

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,

RICHLINE® Kitchen Equipment

Rich The Line Of Machine...

Manufacturer of Food Processing Machinery & Hotel Catering Equipments

SCAN ME

CATALOGUE QR


Gravy Machine


Heavy Duty Mixer


S.S. 2 in 1 Pulverizer


Fully Domestic Flour Mill


Flour Kneading Machine


Farshan Machine


Naylon Sev Machine


Fafda Machine


Dryfruit Cutting Machine


Valonu


Finger Chips


Namkeen Masala Mixer


Finger Chips with Moter


Potato Wafer Machine


Potato Peeler


Vegetable Cutting Machine


Dough Ball Cutting Machine


Dryer Machine Regular & Tilting


Coating Pan


Manchurian Ball Cutting Machine


Chatani Machine


Deep Fryer Machine


Electric Kadai


Idly-Dhokla-Khaman Machine


Wet Dal Machine


Laddu Crusher


Onion Cutting Machine


Sandwich Griller


Kaju Musti Machine



Sugarcane Juicer Machine

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

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 દરેક 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

R M DAVE
(owner)



aatomize®
Spices

TRUSTED BY
3000+
RETAILERS ACROSS INDIA

દરેક જીલ્લા માટે ડિસ્ટ્રીબ્યુટર નિમવાના છે

हर रसोई का सुपरस्टार

HALAL INDIA · हलाल भारत · INDIA · حلال الهند · حلال الهند

PREMIUM QUALITY

fssai
Lic. No.
10723019000230

CERTIFIED ISO 22000 COMPANY

भारत सरकार · GOVERNMENT OF INDIA

શુદ્ધ મસાલાનો સાચો સ્વાદ, તમારા ભોજનમાં આનંદ વધારશે



Scan for more products

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

Food Processing Machinery & Hotel Catering Equipment

Leenova®
Food Processing Machinery



Gravy Machine



2 in 1 Pulverizer



Heavy Duty Mixer



Onion Cutter


Cabbage Cutter



Vegetable Cutter



Flour Kneading SS Body



Drum Type Dough Kneading



Dough Ball Cutting Machine


Roti Pressing Machine



Auto. Roti Making Machine



Besan Mixing



Farsan Machine



Fafda Machine



Electric Kadai



Namkeen Masala Mixer



Coating Pan



Potato Peeler



Potato Slicer



Dryer



Banana Wafer


Dryfruit Tukda


Dryfruit Chips & Powder


Kaju Musti Machine



Milk Khoya Machine



Halwa Machine


Laddu Making Machine


Jamun Ball Making Machine



Steam Dhokla / Idli


Wet Dal Machine


Kadukas & Bhukka



Sugar Cane Juice Machine



Sugar Cane Juice Without Motor



Mango Juicer



Juicer



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 YouTube LinkedIn

SCAN QR
YOU TUBE VIDEO

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.