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

ફૂડ ઈન્ડસ્ટ્રીઝની અવનવી વાત

ફૂડની વાત

(માસિક)

• Year : 07 • Continue Issue : 74 • Date : 10-11-2026 • Page : 32 • Retail Rs. 40/- • Annual Sub. Rs. 400/- • Mo. +91 75758 30309



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

स्वाद जो हमेशा रह 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

- આથાણા, પાપડ, નમકીન, ફરસાણ તથા ઘર વપરાશ માટેની સ્પેશીયલ સ્ટ્રોંગ હિંગના ઉત્પાદક.
- કેટરર્સ અને હોટલો માટે મોટા પેકીંગમાં પણ હિંગ ઉપલબ્ધ છે.

udbhavana

This Diwali
Light up your brand
with Our
Creative Services

- Sticker Printing Services
- FMCG Label Printing Services
- Brochure Printing Services
- Stationery Printing Services
- Digital Marketing Website Design & Development Services
- Branding 3D Video & Creative Services

84699 63396 | Rajkot, Gujarat

ENVITRO
TECHNOMECH PVT. LTD.
Crafting Uniqueness

Complete Processing Solutions for a Better Tomorrow

INNOVATION QUALITY RELIABILITY CUSTOMER SUCCESS

Sustainable Processing for a Healthier Future

From Raw to Remarkable

STORAGE TANK



SS Storage Tanks
For Liquid, Dairy, Food & Process Applications

DAIRY PLANT



Milk Processing, Pasteurizer, Homogenizer, Chilling Plant, Turnkey Dairy Solutions

RO PLANT



Industrial RO Plant
Mineral Water Plant
Water Treatment Solutions

FOOD PROCESSING



Fruit & Vegetable Processing
Juice, Pulp, Ketchup, Sauce, Beverage & More

READY TO EAT



Retort Processing for RTE Foods
Safe, Healthy, Long Shelf Life



MACHINERY | PROCESS | TURNKEY PROJECTS | AFTER SALES SUPPORT

Dairy & Milk Products | Fruits & Vegetables | Beverages | Ready to Eat (RTE) Foods | Food Processing | Water Treatment | Chemical & Pharma | Agro & Allied Industries

Let's Process a Better Tomorrow Together...

Envitro Technomech Pvt. Ltd.
Anand Gate, Anand Liners Compound, Shapar, Rajkot, Gujarat 360024 | +91 6357693936 | envitrotech@gmail.com | www.envitrotech.com

Monarch

PLANET OF PACKAGING MACHINERY

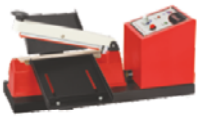
છેલ્લા ૩૫ વર્ષથી ગુજરાતની નંબર વન બ્રાન્ડ

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**



रिलायंस कंज्यूमर ने इंडिपेंडेंस ब्रांड के तहत बिस्किट के ९ प्रकार लॉन्च किए

रिलायंस इंडस्ट्रीज लिमिटेड की FMCG शाखा, रिलायंस कंज्यूमर प्रोडक्ट्स लिमिटेड (RCPL) ने आज अपने 'इंडिपेंडेंस' बिस्किट पोर्टफोलियो का विस्तार करते हुए नौ नए तरह के बिस्किट पेश किए हैं। इससे रोज़मर्रा की खपत और खास मौकों के लिए कंपनी के पास मौजूद विकल्पों का दायरा और मजबूत हुआ है।

इस विस्तार से RCPL का वह लक्ष्य और मजबूत होता है, जिसके तहत कंपनी अपने बिस्किट कारोबार को एक विविध पोर्टफोलियो, किफायती कीमतों और व्यापक वितरण नेटवर्क के ज़रिए बढ़ाना चाहती है। तमिलनाडु इस कारोबार के लिए एक अहम बाज़ार है, जहाँ उत्पादन क्षमता बढ़ाने से कंपनी को अपना दायरा बढ़ाने और ज्यादा उपभोक्ताओं तक पहुँचने में मदद मिलेगी।

२८ नऐ प्रोडक्ट वेरिएंट वाले इस पोर्टफोलियो में इंडिपेंडेंस पावर अप, इंडिपेंडेंस बटर ब्लिस, इंडिपेंडेंस मिल्की पावर, इंडिपेंडेंस मैरी प्राइम, इंडिपेंडेंस कोको वैनिला एंड चॉकलेट, इंडिपेंडेंस क्रेमयम ऑरेंज, इंडिपेंडेंस क्रेमयम चोको, इंडिपेंडेंस कोको बॉर्बन और इंडिपेंडेंस ग्लूकोज़ बूस्ट शामिल हैं। यह रेंज ५ रुपये के ट्रायल पैक, १० रुपये के शेयरिंग पैक और ४० से १२५ रुपये के बीच की कीमत वाले बड़े होम पैक में उपलब्ध होगी।

इस विस्तार में इंडिपेंडेंस पावर अप और इंडिपेंडेंस मिल्की पावर मुख्य उत्पाद हैं। पावर अप बिस्किट में दूध, ग्लूकोज़ और प्रोटीन का मिश्रण है, जो रोज़मर्रा के बिस्किट की श्रेणी में इसे एक अलग और खास विकल्प बनाता है।

रिलायंस कंज्यूमर प्रोडक्ट्स लिमिटेड के डायरेक्टरने कहा, तमिलनाडु हमारे बिस्किट कारोबार के लिए एक प्रमुख बाज़ार है। हमारा ध्यान अपने पोर्टफोलियो को बढ़ाने पर है, ताकि हम उपभोक्ताओं की बदलती पसंद को पूरा कर सकें और अपने कारोबार का दायरा बढ़ा सकें। घरों में दूध वाले बिस्किट पहले से ही काफी लोकप्रिय हैं। 'इंडिपेंडेंस पावर अप' बिस्किट के ज़रिए हम इसी लोकप्रियता का लाभ उठाते हुए एक ऐसा अलग उत्पाद पेश कर रहे हैं, जिसमें दूध, ग्लूकोज़ और प्रोटीन तीनों शामिल हैं। हमारा व्यापक पोर्टफोलियो Each Consumer, Each Occasion के हमारे विज़न को दर्शाता है। हम उपभोक्ताओं की ज़रूरतों को समझते हैं और उन ज़रूरतों के हिसाब से ऐसे उत्पाद तैयार करते हैं, जो उन्हें बेहतर मूल्य (अंसनम) प्रदान करते हैं।

Independence Power Up के लॉन्च को RCPL और अजित कुमार रेसिंग के बीच ब्रांड जुड़ाव का समर्थन प्राप्त है। यह जुड़ाव उत्पाद की विशिष्ट स्थिति को मोटरस्पोर्ट की बेहतर प्रदर्शन वाली भावना के साथ जोड़ता है। इस साझेदारी का उद्देश्य तमिलनाडु में ब्रांड की द्रश्यता और उपभोक्ताओं के बीच जागरूकता बढ़ाना है, जिससे कंपनी के पोर्टफोलियो के विस्तार में मदद मिलेगी।

यह पोर्टफोलियो जनरल ट्रेड, राष्ट्रीय और क्षेत्रीय मॉडर्न ट्रेड, ई-कॉमर्स, रिलायंस रिटेल और होलसेल चौनलों के माध्यम से उपलब्ध होगा, जिससे अधिक से अधिक उपभोक्ताओं तक इसकी पहुंच सुनिश्चित होगी।

रिलायंस कंज्यूमर प्रोडक्ट्स लिमिटेड, रिलायंस इंडस्ट्रीज लिमिटेड की FMCG शाखा है। इसका मुख्य फोकस उपभोक्ता ब्रांड बनाने और पूरे भारत में उपभोक्ताओं तक गुणवत्तापूर्ण उत्पाद पहुँचाने पर है। अपने ब्रांड पोर्टफोलियो के माध्यम से, RCPL उपभोक्ताओं की जरूरतों को समझने, उत्पाद नवाचार (innovation) और विभिन्न श्रेणियों में किफायती उत्पाद उपलब्ध कराने का प्रयास करती है।

RCPL अपने बिस्किट व्यवसाय को बढ़ाने के लिए दोहरी रणनीति अपना रही है। इंडिपेंडेंस अपने व्यापक पोर्टफोलियो के जरिए जिसमें रोजमर्रा के बिस्किट से लेकर खास मौकों के लिए बेहतरीन बिस्किट शामिल हैं व्यवसाय के पैमाने को बढ़ाती है। वहीं, RCPL की जॉइंट वेंचर पार्टनर और श्रीलंका की प्रमुख बिस्किट निर्माता कंपनी मलिबन (Maliban), अपनी विशेषज्ञता और विरासत के साथ प्रीमियम और विशिष्ट उत्पाद पेश करती है।

इन दोनों ब्रांडों के साथ, RCPL उपभोक्ताओं की अलग-अलग पसंद और जरूरतों को पूरा करती है। इस तरह, RCPL एक ऐसा पोर्टफोलियो तैयार कर रही है जो व्यापक पहुँच और विशिष्टता दोनों का मेल है।

तमिलनाडु में लॉन्च की गई इस रेंज में रोज़मर्रा के और खास मौकों पर खाए जाने वाले बिस्किट शामिल हैं। 'इंडिपेंडेंस पावर अप' को 'अजित कुमार रेसिंग' के साथ जोड़ा गया है।

SHIVAM ELECTRICALS PANCH SEAL™
Plastic Packaging Machinery
Mo. 98245 11744, 98243 29428, 98240 29576
દરેક પ્રકારના સીલીંગ તથા પેકીંગ મશીનની વિશાળ રેન્જ

દહીં, લસ્સી, કોલ્ડ્રીંકસ 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

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

RNI NO. : GUJMUL/2020/81390

A Talk About Food Industry

FOOD NI VAAT

Follow : Food Ni Vaat

Year : 7 | Issue : 74
10 - November - 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, પ્રોડક્ટ કે પેઢી દર્શાવતી વખતે જે તે જાહેરાત આપનારે સેલ્ફ ડેકરેશન સર્ટીફિકેટ આપવું ફરજીયાત રહશે. તેમજ આ પ્રકારની જાહેરખબર સરકારની વેબસાઇડ પર અપલોડ કરીને જાણ કરવાની રહશે.

ખાસ નોંધ : ફૂડની વાત માસિકમાં છાપવામાં આવતી માહિતી, લેખો તથા રીત અમને મળેલ માહિતીને આધારે છાપવામાં આવે છે. આ માસિકપત્ર સાથે જોડાયેલા કોઇ પણ વ્યક્તિઓ સમાચાર પત્રમાં રહેલી ભાષાકીય, પ્રિન્ટીંગ અથવા કાચદાકીય ભૂલ માટે જવાબદાર નથી. જે તે વ્યક્તિએ માહિતી લેખ કે કોઇપણ પ્રકારના નાણાંકિય બાબત કે રીતનો ઉપયોગ/વ્યવહાર કરતાં પહેલા પૂરેપૂરી ચકાસણી કરવી. નહીતર માહિતી, લેખ, જાહેરાત કે રીત દ્વારા કોઇપણ વ્યક્તિ ગેરમાર્ગે દોરાઇ તો તેની

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

નૂતન વર્ષમાં નવા સંકલ્પો સાથે ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીની પ્રગતિની નવી સફર...

સમયનું ચક્ર ફરી એક નવું વર્ષ લઈને આવ્યું છે. વિતેલા વર્ષની યાદો, અનુભવો અને સફળતાઓને હૃદયમાં સંધરીને હવે સમય છે નવી આશાઓને સાકાર કરવાનો, નવા સંકલ્પો લેવાનો અને વિકાસની નવી દિશા તરફ આગળ વધવાનો. નૂતનવર્ષ માત્ર તારીખ બદલાવાની ઘટના નથી, પરંતુ વિચારોમાં નવીનતા, કાર્યમાં ગુણવત્તા અને જીવનમાં સકારાત્મક પરિવર્તન લાવવાની એક સુંદર તક છે. વિતેલા વર્ષના અનુભવોમાંથી શીખીને આવનારા વર્ષને વધુ સફળ, સમૃદ્ધ અને પ્રગતિશીલ બનાવવાનો આ ઉત્તમ અવસર છે. ભારતની ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રી આજે વિકાસની નવી ઊંચાઈઓ સર કરી રહી છે. બદલાતી જીવનશૈલી, ગ્રાહકોની નવી પસંદગીઓ, આધુનિક ટેક્નોલોજી, ફૂડ પ્રોસેસિંગ અને પેકેજિંગમાં નવીન મશીનરીના આગમનથી આ ક્ષેત્રમાં વિકાસની અસંખ્ય સંભાવનાઓ વધી રહી છે. તેથી ભારતમાં ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીનું ભવિષ્ય ખૂબ જ ઉજજળ છે.

નવા વર્ષમાં ફૂડ ઉદ્યોગકારો માટે ગુણવત્તા, સ્વચ્છતા, ફૂડ સેફ્ટી અને ગ્રાહકોના વિશ્વાસને સર્વોચ્ચ પ્રાથમિકતા આપવાનો સંકલ્પ ખૂબ જરૂરી છે. આજનો ગ્રાહક માત્ર સ્વાદ જ નહીં, પરંતુ શુદ્ધતા, પોષણ, પારદર્શિતા અને ગુણવત્તા પણ ઇચ્છે છે. તેથી ક્લીન લેબલ ફૂડ, હેલ્ધી ફૂડ, ઓર્ગેનિક પ્રોડક્ટ્સ, મિલેટ્સ અને નવીન ફૂડ પ્રોડક્ટ્સ તરફ આગળ વધવું એ સમયની માંગ છે.

આવનારા વર્ષમાં ટેક્નોલોજી અને નવીનતાને અપનાવીને ઉત્પાદન ખર્ચ ઘટાડવો, ગુણવત્તામાં વધારો કરવો અને બજારમાં નવી તકો શોધવી એ દરેક ઉદ્યોગકારનો મુખ્ય ધ્યેય હોવો જોઈએ. નાના ઉદ્યોગોથી લઈને મોટા ઉત્પાદકો સુધી સૌએ સંશોધન, આધુનિક મશીનરી અને વ્યવસાયિક આયોજન દ્વારા પ્રગતિના નવા માર્ગો ખોલવા જોઈએ.

'ફૂડની વાત' હંમેશાં ફૂડ ઇન્ડસ્ટ્રીની નવીનતમ માહિતી, સરકારી માર્ગદર્શિકા, ખાદ્ય સુરક્ષા, ઉદ્યોગસહાયિકતા, ટેક્નોલોજી સાથે બિઝનેસની નવી તકો અને બજારના બદલાતા પ્રવાહોને વાચકો સુધી પહોંચાડવા માટે પ્રતિબદ્ધ રહ્યું છે. આવનારા વર્ષમાં પણ આપ સૌના સહયોગથી જ્ઞાન, જાગૃતિ અને માહિતીનો આ સેતુ વધુ મજબૂત બને તેવી અમારી અભિલાષા છે.

ચાલો, આ નવા વર્ષમાં આપણે સૌ સાથે મળીને ગુણવત્તાયુક્ત ઉત્પાદન, સ્વસ્થ સમાજ, મજબૂત વ્યવસાય અને સમૃદ્ધ ભારતના નિર્માણમાં યોગદાન આપવાનો સંકલ્પ કરીએ. નવું વર્ષ સૌના જીવનમાં સુખ, શાંતિ, સમૃદ્ધિ, સફળતા અને વ્યવસાયિક પ્રગતિ લઈને આવે તેવી 'ફૂડની વાત' તરફથી હાર્દિક શુભકામનાઓ...



નૂતન વર્ષાભિનંદન

Jiniva®
હોટેલ-રેસ્ટોરન્ટ, ફાસ્ટફૂડ તેમજ કેટરર્સના ધંધાર્થીઓ માટે ઉપયોગી


Grevy Machine


Potato Peeler Machine


S.S. Mini Flour Mill 1HP


Mixer Grinder
Jar Capacity : 3Ltr., 5Ltr., 10Ltr., 14Ltr.


Chilly Cutter


Coconut Cutting Machine

Mfg. of All Type Food Processing Machinery

BALAJI ENTERPRISE

+91 97272 40932

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

Balaji Mixar

દરેક ઇન્ડસ્ટ્રીના 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



खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में अपार संभावनाएं

युवाओं को नौकरी मांगने वाला नहीं, बल्कि नौकरी देने वाला बनना चाहिए

- मंत्री चिराग पासवान

केंद्रीय खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्री श्री चिराग पासवान ने कहा कि भारत के खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में अपार संभावनाएं हैं और इसमें रोजगार सृजन, उद्यमिता को बढ़ावा देने, किसानों की आय में वृद्धि करने और भारत की वैश्विक उपस्थिति को बढ़ाने में प्रमुख भूमिका निभाने की क्षमता है। पासवान केंद्रीय खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्री हैं, जबकि अविनाश जोशी मंत्रालय के सचिव हैं।

कुंडली स्थित राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमिता एवं प्रबंधन संस्थान (एनआईएफटीईएम-के) के सातवें दीक्षांत समारोह में बोलते हुए, चिरागपासवान ने उत्तीर्ण छात्रों से केवल नौकरी मांगने तक सीमित न रहने, बल्कि नौकरी देने वाले, नवोन्मेषक और समाधान प्रदाता बनने का आह्वान किया। 'एनआईएफटीईएम-के' के आधिकारिक पोर्टल पर भी २०२६ के इस आयोजन को इसका ७वां दीक्षांत समारोह बताया गया है।

उन्होंने कहा कि हाल के वर्षों में हुई प्रगति के बावजूद, खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में अपार संभावनाएं हैं जिनका दोहन किया जाना बाकी है। यह क्षेत्र बेहतर खाद्य गुणवत्ता, मूल्य संवर्धन, किसानों के लिए बेहतर आर्थिक अवसर, रोजगार सृजन और खाद्य पदार्थों की बर्बादी को कम करने में एक साथ योगदान दे सकता है।

चिराग पासवान ने कहा कि भारत का विशाल कृषि आधार, उत्पादों की विविधता और बड़ा उपभोक्ता बाजार देश को एक ष्लोबल फूड बास्केट्ष के रूप में उभरने की शक्ति प्रदान करते हैं। उन्होंने खाद्य मूल्य श्रृंखलाओं, प्रसंस्करण सुविधाओं व प्रौद्योगिकी को खेतों और ग्रामीण क्षेत्रों के करीब ले जाने की आवश्यकता पर जोर दिया, ताकि खाद्य प्रसंस्करण के लाभ जमीनी स्तर पर उत्पादकों तक पहुंच सकें। उन्होंने छात्रों से लीक से हटकर सोचने का आह्वान किया और उभरती हुई चुनौतियों का समाधान खोजने के लिए प्रौद्योगिकी, नवाचार और उद्यमिता का उपयोग करने का आग्रह किया। उन्होंने युवा नवोन्मेषकों को आश्वस्त किया कि सरकार इस क्षेत्र को मजबूत करने के उद्देश्य से नए विचारों और पहलों का समर्थन करेगी।

केंद्रीय मंत्री ने गुणवत्ता बनाए रखने की पुरजोर वकालत करते हुए यह भी कहा कि खाद्य क्षेत्र में गुणवत्ता से कोई समझौता नहीं किया जाना चाहिए। उन्होंने कहा कि किसी भारतीय उत्पाद की गुणवत्ता केवल एक कंपनी की प्रतिष्ठा को ही प्रभावित नहीं करती, बल्कि वैश्विक बाजारों में 'ब्रांड इंडिया' की साख को भी प्रभावित करती है।

खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय के सचिव श्री अविनाश जोशी ने खाद्य पदार्थों की बर्बादी को कम करने, पोषण और मूल्य संवर्धन बढ़ाने, आजीविका के अवसर पैदा करने और उद्यमिता को प्रोत्साहित करने में खाद्य प्रसंस्करण की महत्वपूर्ण भूमिका को रेखांकित किया। उन्होंने कुशल मानव संसाधन के विकास और छात्रों तथा शोधकर्ताओं को ऐसे विचारों व नवाचारों को आगे बढ़ाने के लिए प्रोत्साहित करने के महत्व पर जोर दिया जो बड़े पैमाने पर मूल्य का सृजन कर सकें।

दीक्षांत समारोह में कुल २६० छात्रों को डिग्रियां प्रदान की गईं, जिनमें १४० बी.टेक., ७८ एम.टेक., १८ एमबीए और २४ पीएच.डी. के छात्र शामिल थे। ८ मेधावी छात्रों को उनकी शैक्षणिक उत्कृष्टता और समर्पण के लिए स्वर्ण पदक से सम्मानित किया गया।

वक्ताओं ने सामूहिक रूप से इस बात पर प्रकाश डाला कि कुंडली स्थित राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमिता एवं प्रबंधन संस्थान की भूमिका केवल शिक्षा प्रदान करने तक ही सीमित नहीं है। अनुसंधान, उद्योग, उद्यमिता और सरकार को जोड़ने वाले एक संस्थान के रूप में, इसमें भारत के खाद्य प्रसंस्करण इकोसिस्टम को मजबूत करने और नवोन्मेषकों, पेशेवरों तथा उद्यमियों की अगली पीढ़ी को तैयार करने में एक महत्वपूर्ण भूमिका निभाने की क्षमता है।

RICHLINE®
Kitchen Equipment

Rich The Line Of Machine...

Manufacturer of Food Processing Machinery & Hotel Catering Equipments

SCAN ME
CATALOGUE QR

Sugarcane Juice Machine



વર્ટીકલ તથા
હોરીઝોન્ટલ
બન્ને મોડલમાં
ઉપલબ્ધ.



- » ૧ કલાક માં ૨૦૦ એમ.એલ.ના આશરે ૨૫૦ થી ૩૦૦ ગ્લાસ બનાવાની કપેસીટી.
- » એસ.એસ. ૩૦૪ ડાયમંડ કટ રોલ તથા ઈટાલીયન ગીયર બોક્ષ.
- » સૌથી ખાસ રીવર્સ ફોરવર્ડ સીસ્ટમ તથા એક જ વખતમાં સંપૂર્ણ રીતે કશ થાય છે
- » ચેઈન તથા બેલ્ટ વગર હોવાથી અવાજ આવતો નથી.
- » એકદમ સરળતાથી ઓપરેટ કરી શકાય છે.

अब रोटी बनाना और भी आसान

Roti / Chapati Making Machine





Flour Kneading Machine



Dough Ball Cutting 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

100% VEG

MKCR™ FOODS PVT LTD

fssai
LIC NO.10724039000134
Food Safety And Standards Authority Of India

A Leading Manufacturer & Exporter of

MOTICHUR BOONDI LADDU DANA

OIL	DESI GHEE	OIL
36 KG Pack Size: Regular	30 KG Pack Size: Zero Number	30 KG Pack Size: Zero Number



ISO 9001 CERTIFIED

HIGH QUALITY PRODUCTS EXPORT QUALITY

SCAN FOR APPLICATION

સ્વીટ ગાર્ડ

- કાજુની/માવાની/દૂધની/મેંદાની/બેસનની મીઠાઈને દરેક ઋતુમાં વાતાવરણ સામે કુગથી રક્ષણ આપે છે અને મીઠાઈની આયુષ બમણી કરે છે. તેમજ મીઠાઈને સોફ્ટ રાખે છે. મીઠાઈ સુકાતી નથી. મીઠાઈમાંથી મોઈસ્ચર છુટતું નથી.



ગુલાબ જાંબુ પ્રો

- જાંબુમાં ચીકાશનું પ્રમાણ વધારે છે.
- જાંબુમાં જાળી પાડે છે.
- જાંબુને સોફ્ટ તથા મુલાયમ બનાવે છે.
- જાંબુની ગોળીને ફાટવાથી બચાવે છે.



ORDER NOW!

MKCR FOODS PRIVATE LIMITED
CIN :- U10799GJ2024PTC155920

www.mkcrfoods.com
+91 99255 13301

asense



ખાદ્ય વેપારી પરવશ કેમ? FDCA હોવા છતાં SOG અને LCB ની કનડગત શા માટે?

સત્તા અને સવાલ

ગુજરાત રાજ્ય તેના સમૃદ્ધ વેપાર-ઉદ્યોગ અને અનોખા ખાદ્ય સંસ્કૃતિ માટે સમગ્ર દેશમાં જાણીતું છે. નાનો ફાસ્ટફૂડનો ગલ્લો ચલાવતો વેપારી હોય કે પછી મોટો પ્રોસેસિંગ પ્લાન્ટ ધરાવતો ઉદ્યોગપતિ, દરેક વેપારી પ્રામાણિકતાથી પોતાનો રોટલો રળી રહ્યો છે અને રાજ્યના અર્થતંત્રમાં મહત્વપૂર્ણ યોગદાન આપી રહ્યો છે. પરંતુ, વિતેલા કેટલાક સમયથી ગુજરાતના ખાદ્ય વેપારીઓ એક વ્યાપક અને ગંભીર માનસિક તણાવમાંથી પસાર થઈ રહ્યા છે.

એક તરફ TPC (Total Polar Compounds) વપરાયેલા ખાદ્ય તેલના ગુણવત્તાના નમૂના ના નામે વેપારીઓને હેરાન કરવાની બાબતે અને બીજી તરફ પોલીસ વિભાગની વિશિષ્ટ શાખાઓ જેવી કે SOG (Special Operations Group) અને LCB (Local Crime Branch) દ્વારા ખાદ્ય પદાર્થો અને તેલમાં ભેળસેળના નામે કરવામાં આવતી કનડગત અંગે 'ફૂડ વેપારી મંડળ' સમક્ષ અનેક ગંભીર રજૂઆતો આવી છે. આ પરિસ્થિતિ આજે રાજ્યના ખાદ્ય વેપારીઓ માટે અસ્તિત્વનો સવાલ બની ગઈ છે.

૧. TPC ની ચકાસણી અને કાયદાકીય મર્યાદાઓ

TPC (Total Polar Compounds) નો મુદ્દો આજે વેપારીઓ માટે અત્યંત ગંભીર અને ચિંતાજનક બની ગયો છે. કાયદાકીય રીતે અને બંધારણીય જોગવાઈઓ મુજબ, ફૂડ સેફટી ઓફિસર (FSO) જ્યારે પણ સ્થળ પર આવીને કૌશલ્ય વગર કે કેલિબ્રેટ કર્યા વગરના નાના મશીનોથી TPC માપે છે, ત્યારે તે વૈજ્ઞાનિક અને કાયદાકીય દ્રષ્ટિએ સંપૂર્ણપણે ગ્રાહ્ય ગણી શકાય નહીં.

મૂળભૂત રીતે, એફ.એસ.એસ.એ.આઈ. (FSSAI) ના નિયમો મુજબ સ્થળ પર માત્ર પ્રાથમિક સ્ક્રિનિંગ થઈ શકે છે. દંડ કે કાર્યવાહી કરવા માટે લેબોરેટરીમાં યોગ્ય પદ્ધતિથી પૃથ્થકરણ (Analysis) થવું જરૂરી છે. આમ છતાં, સ્થળ પર જ TPC ના નામે ભયનો માહોલ ઊભો કરી વેપારીઓને દંડવાનો પ્રયાસ થાય છે, જે બંધારણીય રીતે અને કાયદાકીય રીતે અયોગ્ય છે.

૨. એફ.ડી.સી.એ. (FDCA) હોવા છતાં પોલીસ વિભાગની દખલગીરી કેમ?

સૌથી મોટો અને મૂળભૂત પ્રશ્ન એ ઊભો થાય છે કે જ્યારે સરકાર પાસે ખાદ્ય પદાર્થોની ગુણવત્તા, ભેળસેળ અને સુરક્ષા સુનિશ્ચિત કરવા માટે સ્વતંત્ર, વિશિષ્ટ અને નિષ્ણાત તંત્ર-FDCA (Food and Drugs Control Administration) અને FSSAI ઉપલબ્ધ છે, તો પછી SOG અને LCB જેવી પોલીસ શાખાઓને ખાદ્ય વેપારીઓના પરિસરમાં દરોડા પાડવાની અને કાર્યવાહી કરવાની જરૂર શા માટે પડે છે?



Mr. Rajankumar Rathod
International Human Rights Social Justice Commission
(President of Surat City & District Core Committee)

> **જો મહારાષ્ટ્રનું FDCA મોડેલ સફળ થઈ શકતું હોય, તો ગુજરાતમાં શા માટે સમાન પારદર્શકતા લાવી શકાતી નથી?**

પોલીસ વિભાગનું મૂળ કામ કાયદો અને વ્યવસ્થા જાળવવાનું, ગુનાખોરી રોકવાનું અને પ્રજાની સુરક્ષા કરવાનું છે. ખાદ્ય પદાર્થોમાં રાસાયણિક કે ગુણવત્તા વિષયક ટેકનિકલ બાબતો સમજી શકવાની તાલીમ પોલીસ અધિકારીઓ પાસે હોતી નથી. આમ છતાં, SOG અને LCB દ્વારા વેપારીઓ પર દબાણ બનાવવું અને કનડગત કરવી એ વ્યાપારી સ્વતંત્રતા પર સીધો ઘા છે.

૩. સરકાર સામે તીખા પ્રશ્નો :

જો સરકાર એવું માનતી હોય કે FDCA અને FSSAI નું તંત્ર ખાદ્ય પદાર્થોમાં ભેળસેળ રોકવામાં નિષ્ફળ નીવડ્યું છે અને તેથી જ પોલીસે મેદાનમાં ઊતરવું પડે છે, તો પછી ચાલુ સરકારે એફ.ડી.સી.એ. જેવા નિષ્ણાંત વિભાગને વિસર્જિત (Dissolve) જ કરી દેવો જોઈએ! જે એક તંત્ર કામ ન કરી શકતું હોય તો તેના પર ટેક્સપેયર્સના કરોડો રૂપિયા શા માટે ખર્ચવામાં આવે છે?

બીજી તરફ, એક કડવી વાસ્તવિકતા એ પણ છે કે ગુજરાતમાં દારૂબંધી (Wine Prohibition) નો કડક અમલ કરાવવાની પ્રાથમિક જવાબદારી પોલીસ વિભાગની છે. જ્યારે પોલીસ વિભાગ રાજ્યમાં દારૂબંધીનો કાયદો સંપૂર્ણપણે સક્ષમતાથી અમલી બનાવી શકતો નથી, ત્યારે તેમના પર ખાદ્ય પદાર્થોમાં ભેળસેળ રોકવાનો વધારાનો બોજ શા માટે નાખવામાં આવે છે? પોલીસ તેના મૂળભૂત ફરજો મૂકીને વેપારીઓની પાછળ પડે તે કચાંનો ન્યાય છે?

૪. મહારાષ્ટ્ર FDCA નમૂનારૂપ ઉદાહરણ :

આપણે પડોશી રાજ્ય મહારાષ્ટ્ર તરફ નજર કરીએ તો મહારાષ્ટ્રનું FDCA (ખાદ્ય અને ઔષધ વહીવટ) ખૂબ જ અસરકારક, પારદર્શક અને વ્યાવસાયિક રીતે કામ કરી રહ્યું છે. મહારાષ્ટ્રમાં ભેળસેળ રોકવાનો સ્પષ્ટ આશય અને ઈરાદો હોવાના કારણે ત્યાંનું FDCA સ્વતંત્ર રીતે અને ટેકનિકલ ધોરણે યોગ્ય કામગીરી કરે છે. ત્યાં સામાન્ય વેપારીઓને પોલીસની બિનજરૂરી કનડગત સહન કરવી પડતી નથી.

જો મહારાષ્ટ્રનું એફ.ડી.સી.એ. મોડેલ સફળ થઈ શકતું હોય, તો ગુજરાતમાં શા માટે સમાન પારદર્શકતા લાવી શકાતી નથી?

૫. આગળનો માર્ગ અને વેપારી મંડળનું આયોજન

ખાદ્ય વેપારી મંડળમાં આ તમામ ગંભીર બાબતો અંગે ઊંડાણપૂર્વક વિચારણા ચાલી રહી છે. વેપારીઓ ભેળસેળયુક્ત અને શુદ્ધ ખોરાક ગ્રાહકો સુધી પહોંચાડવાના સંપૂર્ણ પક્ષધર છે. પરંતુ, નિયમોના નામે માનસિક અને આર્થિક શોષણ સાંખી લેવામાં આવશે નહીં.

આ મુદ્દે સરકાર સમક્ષ યોગ્ય, મજબૂત અને કાયદાકીય રજૂઆત કરવા માટેનું આયોજન ખૂબ જ ટૂંક સમયમાં કરવા જઈ રહ્યાં છીએ. અમારી માગણીઓ સ્પષ્ટ છે :

૧. TPC ની ચકાસણી યોગ્ય સાધનો અને કાયદાકીય મર્યાદામાં રહીને લેબોરેટરી ટેસ્ટિંગ દ્વારા જ કરવામાં આવે.

૨. ખાદ્ય વેપારમાં SOG, LCB કે પોલીસ વિભાગની બિનજરૂરી દખલગીરી અને કનડગત તાત્કાલિક બંધ કરવામાં આવે.

૩. ખાદ્ય સુરક્ષા સંબંધી તમામ કાર્યવાહી માત્ર અને માત્ર FDCA ના નિષ્ણાંત અધિકારીઓ દ્વારા જ થાય.

જો સરકાર વેપારીઓને શાંતિથી અને ભયમુક્ત વાતાવરણમાં વેપાર કરવા દેવા માંગતી હોય, તો આ બેવડી નીતિ અને આ પ્રકારની કનડગતનો તુરંત અંત લાવવો જ જોઈએ.



આહારની વાત

માલ્ટિંગથી ફર્મેન્ટેશન સુધી, પરંપરાગત નાના ધાન્યને આધુનિક ખાદ્ય પ્રક્રિયા વિજ્ઞાન સાથે જોડીને પોષક અને મૂલ્યવર્ધિત ઉત્પાદનો કેવી રીતે બનાવી શકાય ?

ભારતીય આહાર પરંપરામાં બાજરી, રાગી, જુવાર અને અન્ય નાના ધાન્ય એટલે કે મિલેટ્સ (Millets)નું મહત્વપૂર્ણ સ્થાન રહ્યું છે. આ ધાન્ય ઊર્જા ઉપરાંત આહારતંતુ, પ્રોટીન, ખનિજ તત્ત્વો અને અન્ય જૈવસક્રિય ઘટકોના સ્ત્રોત બની શકે છે. જોકે, દરેક મિલેટની પોષક રચના અલગ હોય છે અને તેની જાત, ખેતીની પરિસ્થિતિ તથા પ્રક્રિયાની પદ્ધતિથી પણ તેમાં ફેરફાર થઈ શકે છે. આધુનિક ફૂડ પ્રોસેસિંગ ટેકનોલોજી દ્વારા મિલેટ્સમાંથી લોટ, માલ્ટેડ મિશ્રણો, નાસ્તા, પીણાં અને તૈયાર-રાંધવા યોગ્ય ઉત્પાદનો વિકસાવી શકાય છે. આથી મિલેટ્સનું મહત્વ માત્ર પરંપરાગત આહાર પૂરતું નહીં, પરંતુ પોષણ, ગુણવત્તા અને મૂલ્યવર્ધન સાથે પણ જોડાયેલું છે.

દરેક મિલેટની પોતાની પોષક ઓળખ :

બાજરી (Pearl Millet), રાગી (Finger Millet), જુવાર (Sorghum), કોડો મિલેટ (Kodo Millet), બાર્નયાર્ડ મિલેટ (Barnyard Millet) અને ફોક્સટેલ મિલેટ (Foxtail Millet) પોષક રચના અને ઉપયોગની દૃષ્ટિએ એકબીજાથી અલગ છે. બાજરી ઊર્જા, પ્રોટીન અને કેટલાક ખનિજ તત્ત્વોનો સ્ત્રોત છે, જ્યારે રાગી ખાસ કરીને કેલ્શિયમ માટે જાણીતી છે. વિવિધ મિલેટ્સમાં આહારતંતુ અને અન્ય પોષક ઘટકો પણ મળી શકે છે. તેથી કોઈ એક મિલેટને દરેક પોષક તત્ત્વ માટે શ્રેષ્ઠ માનવાને બદલે વિવિધ મિલેટ્સને દાળ-કઠોળ, શાકભાજી અને અન્ય પોષક ખાદ્યપદાર્થો સાથે સંતુલિત આહારમાં સામેલ કરવાં વધુ યોગ્ય છે.

માલ્ટિંગ અને અંકુરણ : દાણામાં થતા કુદરતી ફેરફારો

માલ્ટિંગ (Malting) એ ધાન્યને નિયંત્રિત પરિસ્થિતિમાં પલાળીને અંકુરિત કરવાની અને ત્યારબાદ સૂકવવાની પ્રક્રિયા છે. આ દરમિયાન આલ્ફા-એમાઇલેઝ (α-Amylase) જેવા એન્ઝાઇમ્સ સક્રિય થઈ સ્ટાર્ચના વિઘટનમાં મદદ કરે છે. પરિણામે દાણાની મીઠાશ, દ્રાવ્ય ઘટકો અને લોટની કાર્યાત્મક લાક્ષણિકતાઓમાં ફેરફાર થઈ શકે છે.



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

માલ્ટેડ મિલેટ લોટનો ઉપયોગ પોરિજ, પીણાં, બેકરી ઉત્પાદનો અને વિવિધ નાસ્તા તૈયાર કરવા માટે થઈ શકે છે. અંકુરણ (Germination) દરમિયાન દાણાની અંદર જૈવરસાયણિક ફેરફારો થાય છે. યોગ્ય પરિસ્થિતિમાં કેટલાક મિલેટ્સમાં ફાઇટેટનું પ્રમાણ ઘટી શકે છે અને આયર્ન તથા ઝિંક જેવા ખનિજ તત્ત્વોની જૈવઉપલબ્ધતા સુધરવામાં મદદ મળી શકે છે. જોકે, આ અસર મિલેટના પ્રકાર અને પ્રક્રિયાની પરિસ્થિતિ પર આધારિત છે. અંકુરણ દરમિયાન ભેજ અને તાપમાનને કારણે અનિચ્છનીય સૂક્ષ્મજીવોની વૃદ્ધિનું જોખમ રહે છે. તેથી સ્વચ્છતા, નિયંત્રિત પ્રક્રિયા અને યોગ્ય સૂકવણી જરૂરી છે.

> **‘પરંપરાગત મિલેટ્સને આધુનિક ખાદ્ય વિજ્ઞાન સાથેજોડીએ, પોષક વૈવિધ્ય વધારીએ અને સ્થાનિક ધાન્યનું મૂલ્યવર્ધન કરીએ.’**

ફાઇટેટ અને એન્ટિન્યુટ્રિએન્ટ્સ : પોષક ઉપલબ્ધતાનું વિજ્ઞાન

મિલેટ્સમાં ફાઇટેટ (Phytate VYJF Phytic Acid) અને ટેનિન્સ જેવા કુદરતી સંયોજનો મળી શકે છે. ફાઇટેટ આયર્ન, ઝિંક અને કેલ્શિયમ જેવા ખનિજ તત્ત્વો સાથે બંધાઈને ચોક્કસ પરિસ્થિતિમાં તેમનું શોષણ ઘટાડી શકે છે. જોકે, આવા સંયોજનોને સંપૂર્ણપણે નુકસાનકારક ગણવા યોગ્ય નથી, કેટલાક ફિનોલિક ઘટકોમાં એન્ટીઑક્સિડન્ટ પ્રવૃત્તિ પણ જોવા મળે છે. પલાળવું, અંકુરણ અને ફર્મેન્ટેશન જેવી નિયંત્રિત પ્રક્રિયાઓથી કેટલાક મિલેટ્સમાં ફાઇટેટનું પ્રમાણ ઘટાડવામાં મદદ મળી શકે છે. તેની અસર સમય, તાપમાન, ઉજ અને ધાન્યની જાત પ્રમાણે બદલાય છે. તેથી પ્રક્રિયા પસંદ કરતી વખતે માત્ર એન્ટિન્યુટ્રિએન્ટ્સ ઘટાડવા પર નહીં, પરંતુ પોષક ગુણવત્તા, સ્વાદ, રચના અને ખાદ્ય સલામતી પર પણ ધ્યાન આપવું જરૂરી છે.

ફર્મેન્ટેશન : સ્વાદ અને પોષક ગુણવત્તામાં સુધારાની સંભાવના

ફર્મેન્ટેશન (Fermentation) એ પસંદ કરેલા સૂક્ષ્મજીવો દ્વારા ખાદ્યપદાર્થમાં નિયંત્રિત જૈવરસાયણિક ફેરફારો કરાવવાની પ્રક્રિયા છે. મિલેટના લોટનું યોગ્ય ફર્મેન્ટેશન તેના સ્વાદ, સુગંધ, અમ્લીયતા અને રચનામાં ફેરફાર લાવી શકે છે. ચોક્કસ પરિસ્થિતિમાં તે ફાઇટેટ ઘટાડવામાં અને કેટલાક પોષક તત્ત્વોની ઉપલબ્ધતા સુધારવામાં પણ મદદરૂપ થઈ શકે છે. મિલેટના લોટમાંથી દાળ અથવા અન્ય અનાજ સાથે મિશ્રણ બનાવીને ઇડલી, ઢોસા અને ઢોકળા જેવા ઉત્પાદનો તૈયાર કરી શકાય છે. ફર્મેન્ટેશન દરમિયાન સમય, તાપમાન, ઉજ અને સ્વચ્છતાનું નિયંત્રણ ઉત્પાદનની એકરૂપતા અને સલામતી માટે મહત્વપૂર્ણ છે.

મિલેટ આધારિત નાસ્તા અને પીણાં : પરંપરાથી આધુનિક ઉત્પાદન સુધી

મિલેટ્સમાંથી પોપ્ડ નાસ્તા (Popped Snacks), ક્રેકર્સ, બિસ્કિટ, નમકીન અને એક્સ્ટ્રુડેડ સ્નેક્સ બનાવી શકાય છે. રાગી અને બાજરીના લોટમાંથી પોરિજ તથા પીણાં માટેનાં મિશ્રણો વિકસાવી શકાય છે. માલ્ટિંગ, શેકવાની પ્રક્રિયા, પોપિંગ અને એક્સ્ટ્રુઝન (Extrusion) જેવી ટેકનોલોજી ઉત્પાદનના સ્વાદ, રચના અને ઉપયોગમાં વૈવિધ્ય લાવી શકે છે. મિલેટ આધારિત પીણાં વિકસાવતી વખતે દ્રાવ્યતા, સ્નિગ્ધતા (Viscosity), ગાંઠો બનવાની શકયતા અને સંગ્રહ દરમિયાન ઘટકો અલગ પડવાની સમસ્યાઓ ધ્યાનમાં લેવી પડે છે. યોગ્ય ફોર્મ્યુલેશન, પેકેજિંગ અને શેલ્ફ-લાઇફ મૂલ્યાંકન ઉત્પાદનની ગુણવત્તા જાળવવામાં મદદ કરે છે. માત્ર મિલેટ આધારિત હોવાને કારણે કોઈ ઉત્પાદન આપમેળે આરોગ્યપ્રદ બની જતું નથી, તેમાં ઉમેરેલી ખાંડ, મીઠું, ચરબી અને આહારતંતુનું પ્રમાણ પણ મહત્વ ધરાવે છે.

ખેતરથી ગ્રાહક સુધી : મિલેટ્સનું મૂલ્યવર્ધન

મિલેટ્સનું મૂલ્યવર્ધન (Value Addition) ખેતરમાંથી પ્રાપ્ત દાણાને ગુણવત્તાયુક્ત અને સુવિધાજનક ખાદ્ય ઉત્પાદનમાં પરિવર્તિત કરવાની સમગ્ર પ્રક્રિયા છે. તેની શરૂઆત સફાઈ, ગ્રેડિંગ, અશુદ્ધિઓ દૂર કરવી, છાલ ઉતારવી અને મિલિંગ જેવી પ્રાથમિક પ્રક્રિયાઓથી થાય છે. ત્યારબાદ માલ્ટિંગ, ફર્મેન્ટેશન, પોપિંગ અને એક્સ્ટ્રુઝન દ્વારા વિવિધ મૂલ્યવર્ધિત ઉત્પાદનો વિકસાવી શકાય છે.

પ્રોસેસિંગ દરમિયાન ઉત્પન્ન થતા છાલ અને અન્ય અવશેષોનો ઉપયોગ તેમની રચના અને સલામતીના આધારે પશુઆહાર અથવા અન્ય યોગ્ય ઉપયોગોમાં થઈ શકે છે. પસંદ કરેલા અવશેષોમાંથી ફાઇબરયુક્ત ઘટકો મેળવવાની સંભાવના પણ તપાસી શકાય છે, પરંતુ માનવ ખોરાકમાં ઉપયોગ કરતાં પહેલાં ગુણવત્તા અને સલામતીનું મૂલ્યાંકન જરૂરી છે.

મિલેટના લોટમાં ભેજ અને ચરબીના ઓક્સિડેશનને કારણે ગુણવત્તામાં ઘટાડો થઈ શકે છે. તેથી યોગ્ય ભેજ નિયંત્રણ, સ્વચ્છ પ્રોસેસિંગ, યોગ્ય પેકેજિંગ અને સંગ્રહ જરૂરી છે. ખેડૂતો, ખેડૂત ઉત્પાદક સંસ્થાઓ (FPOs), સ્વસહાય જૂથો અને નાના ઉદ્યોગો મિલેટ આધારિત લોટ, તૈયાર મિશ્રણો, નાસ્તા અને પીણાં વિકસાવી શકે છે. આ માટે બજારની માંગ, મશીનરી, ઉત્પાદન ખર્ચ, ગુણવત્તા પરીક્ષણ અને લાગુ પડતા ખાદ્ય સલામતીના નિયમોનું આયોજન જરૂરી છે. આ રીતે Farm-to-Fork, એટલે કે ખેતરથી ગ્રાહક સુધીની સમગ્ર સાંકળમાં ગુણવત્તા, સલામતી, યોગ્ય પ્રક્રિયા અને મૂલ્યવર્ધનને એકસાથે મહત્વ મળે છે.



ઘરેલું આહારમાં મિલેટ્સ : સરળ શરૂઆત

બાજરીની રોટલી, જુવારની રોટલી, રાગીનો શીરો, મિલેટ-દાળની ખીચડી અને મિલેટ આધારિત ઇડલી-ઢોસા રોજિંદા આહારમાં સામેલ કરી શકાય છે. મિલેટ્સને દાળ-કઠોળ અને શાકભાજી સાથે લેવાથી આહારમાં પોષક વૈવિધ્ય વધારી શકાય છે. વધુ આહારતંતુવાળા ખોરાકની ટેવ ધીમે ધીમે પાડવી અને પૂરતું પાણી પીવું પણ ઉપયોગી છે. મિલેટ્સ કુદરતી રીતે ગ્લુટેન-મુક્ત હોય છે, પરંતુ પ્રક્રિયા અથવા પેકેજિંગ દરમિયાન ઘઉં જેવા અનાજથી દૂષિત થવાની શક્યતા રહે છે. તેથી સિલિએક રોગ ધરાવતા લોકોએ પ્રમાણિત ગ્લુટેન-ફ્રી ઉત્પાદન પસંદ કરવું જોઈએ.

નિષ્કર્ષ : પરંપરાગત ધાન્યનું આધુનિક વિજ્ઞાન

બાજરી, રાગી, જુવાર અને અન્ય મિલેટ્સ ભારતીય આહાર પરંપરાની પોષક સમૃદ્ધિ ધરાવતી અમૂલ્ય ખાદ્યસંપદા છે. તેમાં રહેલા આહારતંતુ, પ્રોટીન અને ખનિજ તત્ત્વો સંતુલિત આહારનો મહત્વપૂર્ણ ભાગ બની શકે છે. માલ્ટિંગ, અંકુરણ અને ફર્મેન્ટેશન જેવી પ્રક્રિયાઓ દ્વારા દાણાની એન્ઝાઇમ પ્રવૃત્તિ, સ્વાદ, રચના અને કેટલાક પોષક તત્ત્વોની જૈવઉપલબ્ધતામાં ફેરફાર લાવી શકાય છે. સાથે જ, ફાઇટેટ જેવા એન્ટિન્યુટ્રિએન્ટ્સનું નિયંત્રણ અને યોગ્ય પ્રક્રિયા દ્વારા પોષક ગુણવત્તામાં સુધારાની સંભાવના ઊભી થાય છે. આધુનિક ફૂડ પ્રોસેસિંગ ટેકનોલોજીની મદદથી મિલેટ્સમાંથી નાસ્તા, પીણાં, માલ્ટેડ લોટ અને અન્ય મૂલ્યવર્ધિત ઉત્પાદનો વિકસાવી શકાય છે. જોકે, દરેક પ્રક્રિયામાં ગુણવત્તા, ખાદ્ય સલામતી અને પોષક મૂલ્યાંકનને પ્રાથમિકતા આપવી જરૂરી છે. આમ, પરંપરાગત જ્ઞાન અને આધુનિક વિજ્ઞાનનું સંકલન મિલેટ્સના ઉપયોગને વધુ વૈવિધ્યસભર બનાવી શકે છે અને સ્થાનિક ધાન્યના મૂલ્યવર્ધનને પ્રોત્સાહન આપી શકે છે.

ખાદ્ય પ્રક્રિયા, ઉત્પાદન વિકાસ, ખાદ્ય સલામતી અને ગુણવત્તા અંગે તકનીકી માર્ગદર્શન તથા પરામર્શ માટે મો. 8140340254 પર સંપર્ક કરી શકો છો.

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

व्यापार बड़ा करो या बंद करो

व्यापार की रणनीतियाँ



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

५. सहभागिता (पार्टनरशिप) आज के समय में व्यापार में अकेला सफल होना बहुत ही मुश्किल है इसीलिए अधिकतर व्यापारी इस बात को समझ चुके है कि व्यापार में दूसरों का सहारा होना बहुत ही जरुरी है क्योकि आप हर काम में माहिर होंगे ऐसा जरुरी नहीं है इसीलिए आप जिस काम में कमजोर है उस काम के लिए आप किसी को अपना सहभागी बना ले तो आपका काम हो जायेगा और आपके व्यापार की भी तरक्की हो जाएगी।

आज बहुत सारी देशी और विदेशी कंपनिया साथ अपना व्यापार कर रही है और मुनाफे को आपस में बाँट रही है उसी प्रकार से आप भी अपने व्यापार में सहभागिता की रणनीति बना सकते है। जिसके लिए आपको कोई ऐसी कंपनी ढूंढनी होगी जो आपकी ही तरह हो परन्तु आपके जैसा प्रॉडक्ट या सेवा न देती हो जिसके कारण प्रतिस्पर्धा न पैदा है आइये जानते है कि आप अपने लिए सहभागी कैसे ढूंढे -

१. ऐसा व्यक्ति ढूंढे जिसके विचार आपसे मिलते हो और दूर द्रष्टि बड़ी हो।
२. ऐसी कंपनी ढूंढे जो आपके जैसी प्रॉडक्ट या सेवा न देती हो जिससे पर्तिस्पर्धा उत्पन्न होने की सम्भावना न हो।
३. ऐसी कंपनी या व्यक्ति ढूंढे जो सहभागिता में विश्वास रखता हो।
४. ऐसी कम्पनी ढूंढे जो जिसके पास पैसे तो कम हो परन्तु व्यापार बड़ा करने की भरपूर इच्छा हो।
५. ऐसी कंपनी या व्यक्ति जिसके मूल्य और सिद्धांत आपके जैसे ही हो।

आज दुनिया की बड़ी से बड़ी कम्पनियों भारत में आकर भारतीय कंपनियो के साथ सहभागिता करके मोटा मुनाफा कमा रही है तो फिर आप क्यों नहीं कर रहे है? सहभागिता करने में कोई बुराई नहीं है एक बात याद रखना कि जो काम आप नहीं कर सकते उस काम के लिए आप किसी और का साथ लेने में कोई बुराई नहीं इससे आपका व्यापार भी बड़ा हो जायेगा और आपके ग्राहक को अच्छी वस्तु या सेवा का लाभ भी मिल जायेगा। आज पूरी दुनिया एक दूसरे के सहारे से ही चल रही है तो हम अपने व्यापार में सहभागिता का सहारा क्यों न ले? आइये जानते है कुछ विदेशी कंपनियों के बारे में जानते है जो
भारतीय कंपनियों के साथ सहभागिता में व्यापार कर रही है

१. हीरो - हौंडा
२. बजाज - आलियांज
३. मारुती - सुजुकी

इसी तरह से बहुत सी कम्पनियों है जो सहभागिता करके अपना व्यापार कई गुना बढ़ा चुकी है तो आप कब से शुरु करने वाले है ?

६. फ्रीमियम रणनीति आजकल जब भी कोई नई कंपनी बाजार में अपने प्रॉडक्ट लेकर आती है तो वो सोचती है कि ज्यादा से ज्यादा ग्राहक मेरे साथ जुड़ जाये जिसके लिए वो कम्पनियाँ इस रणनीति का उपयोग करती है।

इस रणनीति में कम्पनियाँ अपना माल बेचने के लिए सबसे पहले कुछ चीजे ग्राहकों को मुफ्त में देकर उन्हें अपना ग्राहक बनाती है जिसके लिए शुरुआत में कम्पनियाँ थोड़ा नुकसान झेलने के लिए तैयार रहती है क्योकि उन्हें अंदाजा रहता है कि एक बार ग्राहक हमारे प्रोडक्ट को इस्तेमाल करने लगेगा तो बाद में उससे मुनाफा कमाया जा सकता है। जब ग्राहक को एक बार उनका प्रॉडक्ट अच्छा लगने लगता है तो बार-बार ग्राहक उनके प्रोडक्ट खरीदने लगता है जिसके कारण लम्बे समय तक कंपनी को फायदा होता रहता है।

इसका सबसे अच्छा उदाहरण है जिओ (JIO), जो रिलाइंस कम्पनी की ही दूसरी शाखा है, जब जिओ को भारत के बाजार में उतारा गया था तब पहले से ही बहुत सारी कम्पनिया मौजूद थी जो बाजार में अपना अधिपत्य जमाकर बैठी थी।

जब जिओ बाजार में आया तो मुकेश अम्बानी ने इसी रणनीति का उपयोग करके शुरुआत में भारत में हर जगह जिओ का सिम कार्ड फ्री में बाँट दिए, जिसमे कॉल करना और इंटरनेट १ साल के लिए बिलकुल फ्री था, हालांकि जिओ कंपनी को TRAI को पैसा तो देना ही पड़ता था परन्तु जिओ ग्राहक के पास से कोई पैसा नहीं लेता था।

जिओ ने १ साल तक सभी ग्राहकों को मुफ्त में सेवा दी दिया, जिससे ग्राहकों को उनकी सेवा इस्तेमाल करने की आदत पड़ जाये।

उसके बाद जिओ ने धीरे धीरे बंद फ्री की सेवा को करके अपनी सभी सेवाओं के पैसे लेने शुरू किये, लोगों को जिओ की फ्री वाली सेवा इतनी अच्छी लगी कि लोग अब उसके पैसे देने के लिए भी तैयार हो गए।

जिओ की इस रणनीति का परिणाम ये आया कि आज जिओ देश की सबसे बड़ी मोबाइल सेवा देने वाली कंपनी बन गई है और जिओ के मालिक मुकेश अम्बानी भी दुनिया के सबसे आमिर व्यक्तियों में शामिल हो गए है। क्या आप भी इस रणनीति का उपयोग कर सकते है ?

याद रखना अगर रफ़्तार से बदलती दुनियाँ के साथ नहीं बदलोगे तो ये दुनिया आपको पीछे छोड़कर आगे निकल जाएगी।













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

Sleeve Wrapping Machine Web Sealer



200 ml to 600 ml

CHAMBER SIZE	L-36" X B-11" X H-32"
MACHINE SIZE	L-60" X B-30"X H-48"
COOLING CHAMBER SIZE	L-10" X B-11" 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-20" X H-16"
MACHINE SIZE	L-66" X B-20" X H-50"
COOLING CHAMBER SIZE	L-10" X B-20" X H-16"
WEB SEALER SIZE	L-34" X B-20" 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 18" x 30"
Tunnel Size : 24" x 8" x 8"
Heater Watt : 3000
Conveyor Speed : Variable

MAA BALVI PACKAGING

MANUFACTURE & EXPORTER

MFG. BY : ALL TYPE OF PACKAGING MACHINERY

"Maa Balvi Packaging" is a distinguished manufacturer of a wide range of Sealing Machines, Shrink Wrapping Machine, Web Sealer Shrink Machine and many more. Founded in the year 2013, we are a Sole Proprietorship company that is 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.

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

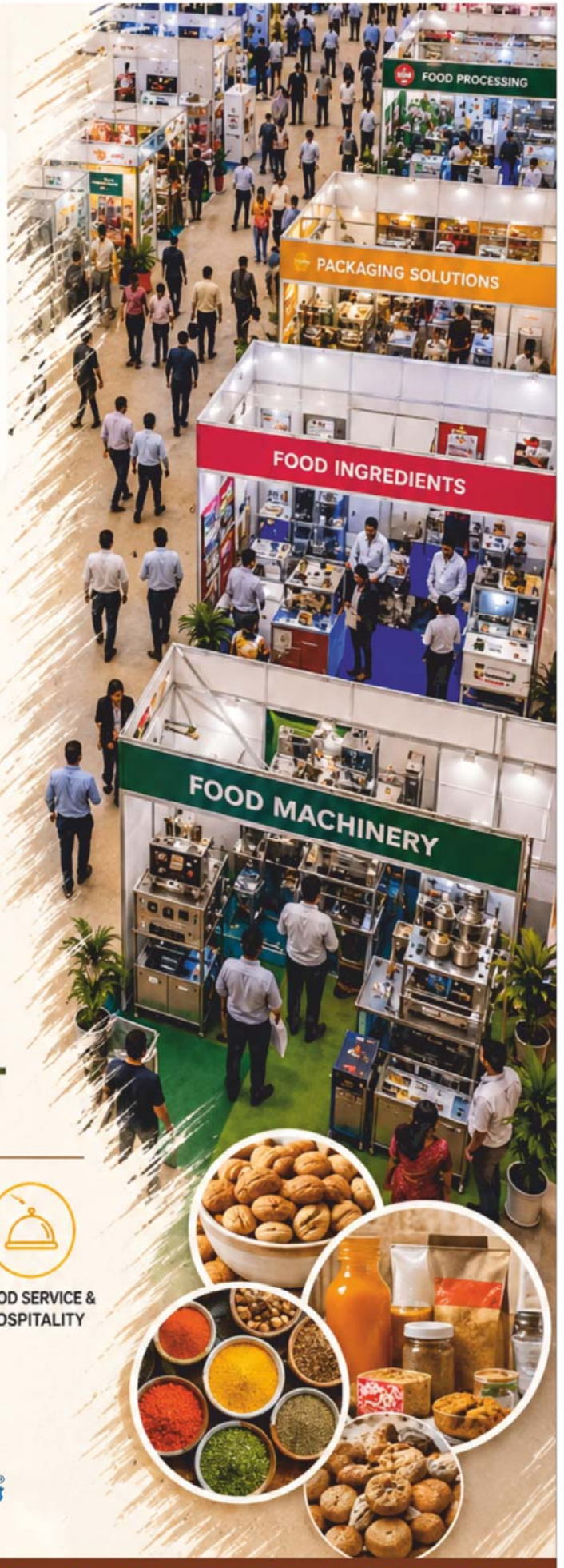
With 16th edition of

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



વેપારીના હિતની વાત

ગુજરાત સરકારના શહેરી વિકાસ અને શહેરી ગૃહનિર્માણ વિભાગે તા. ૨૩ ઑક્ટોબર, ૨૦૨૬ના રોજ જાહેરનામા ક્રમાંક **GHPVP198 of 2026** દ્વારા **Gujarat Fire Prevention and Life Safety Measures (Amendment) Rules, 2026** જાહેર કર્યા છે. આ જાહેરનામાથી ગુજરાત ફાયર પ્રિવેન્શન એન્ડ લાઇફ સેફ્ટી મેઝર્સ રૂલ્સ, ૨૦૧૪માં સુધારા કરવામાં આવ્યા છે. ખાદ્યપ્રક્રિયા ઉદ્યોગો માટે આ જાહેરનામાની મુખ્ય જોગવાઈ ઔદ્યોગિક ઇમારતોને ફાયર પ્રિવેન્શન, લાઇફ સેફ્ટી અને ફાયર પ્રોટેક્શનનાં અનુપાલન પ્રમાણપત્રની આવશ્યકતા ધરાવતી ઇમારતોની યાદીમાં સામેલ કરવાની છે. ત્રીજા અનુસૂચિ અનુસાર, ઓછી જોખમશ્રેણીવાળી અને મધ્યમ જોખમશ્રેણીવાળી ઔદ્યોગિક ઇમારતોમાં ૫૦૦ ચોરસ મીટરથી વધુ બાંધકામ ક્ષેત્રફળ હોય તથા ઊંચી જોખમશ્રેણીવાળી ઔદ્યોગિક ઇમારતોમાં ૫૦ ચોરસ મીટરથી વધુ બાંધકામ ક્ષેત્રફળ હોય તો આ પ્રમાણપત્ર સંબંધિત જોગવાઈ લાગુ પડે છે. આ ઔદ્યોગિક શ્રેણીઓ માટે નિયમોની અમલવારીની તારીખ ૧ એપ્રિલ, ૨૦૨૭ નિર્ધારિત કરવામાં આવી છે.

ખાદ્યતેલ, મસાલા, નમકીન, ફરસાણ, અનાજ, ખાખરા, પાપડ તથા અન્ય ખાદ્યપદાર્થોનું ઉત્પાદન કરતા એકમોની લાગુ પડતી જોખમ શ્રેણી સંબંધિત નિયમનો અનુસાર નક્કી થાય છેસ જાહેરનામું આ ઉત્પાદનોને અલગથી કોઈ નિશ્ચિત જોખમશ્રેણીમાં વર્ગીકૃત કરતું નથી. તેથી કાયદાકીય લાગુ પડતાપણું ઉત્પાદનના નામ પરથી નહીં, પરંતુ ઔદ્યોગિક ઇમારતની નિર્ધારિત શ્રેણી અને બાંધકામ ક્ષેત્રફળના આધારે સમજવાનું છે.

જાહેરનામાના ત્રીજા અનુસૂચિમાં ઔદ્યોગિક ઇમારતો ઉપરાંત અન્ય ઇમારતોની શ્રેણીઓ પણ દર્શાવવામાં આવી છે. તેમાં હોટેલ, શૈક્ષણિક, સંસ્થાકીય, વ્યવસાયિક, વેપારી, સંગ્રહ, જોખમી અને મિશ્ર ઉપયોગવાળી ઇમારતોનો સમાવેશ થાય છે, જ્યાં કોઈ એક અથવા વધુ માળનું કુલ બાંધકામ ક્ષેત્રફળ ૫૦૦ ચોરસ મીટરથી વધુ હોય. આ જોગવાઈ ઔદ્યોગિક ઇમારતો માટે દર્શાવેલી અલગ જોખમશ્રેણી અને ક્ષેત્રફળની મર્યાદાથી અલગ છે. તેથી ખાદ્યપદાર્થોનો જથ્થાબંધ સંગ્રહ કરતાં ગોદામ અથવા ઉત્પાદન તથા સંગ્રહ બંને માટે વપરાતી ઇમારત કઈ



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

શ્રેણીમાં આવે છે તે સંબંધિત અનુસૂચિ અનુસાર નક્કી કરવાનું છે.

સુધારેલા નિયમ ૨૨ માં ઇમારત સુધી પહોંચવાની વ્યવસ્થા, બહાર નીકળવાના માર્ગોની સંખ્યા અને પહોળાઈ, અગ્નિરોધક દરવાજા અથવા દબાણ નિયંત્રણ, ઇમારતના અગ્નિરોધક વિભાગો, ધુમાડા વ્યવસ્થાપન, અગ્નિશામકો, પ્રાથમિક અગ્નિશામક નળીઓ, સ્વચાલિત આગ શોધ અને ચેતવણી પ્રણાલી, જાહેર ઉદ્ઘોષણા પ્રણાલી, સ્વચાલિત છંટકાવ પ્રણાલી, આંતરિક તથા બાહ્ય હાઇડ્રન્ટ, પંપ, આગ બુઝાવવા માટેનો પાણીનો સંગ્રહ, બહાર નીકળવાના સૂચકચિહ્નો, વીજળીનો વૈકલ્પિક પુરવઠો, આશ્રયસ્થાન, ફાયર કન્ટ્રોલ રૂમ અને વિશિષ્ટ જોખમો માટેની અગ્નિસંરક્ષણ પ્રણાલીઓનો સમાવેશ થાય છે. આ લઘુત્તમ ધોરણો લાગુ પડતા GDCR અને અધિનિયમની કલમ ૫૮ હેઠળના નિયમનો અનુસાર અમલમાં આવે છે. ખાદ્ય ઉદ્યોગોમાં અગ્નિસુરક્ષાની કામગીરી અધિકારીઓ દ્વારા જ કરાવવી અનિવાર્ય છે.

આ સુધારામાં અધિકારીઓની સત્તા અને કેટલીક વિશેષ જોગવાઈઓ પણ સમાવિષ્ટ છે. કોઈ ચોક્કસ પ્રકારની ઇમારત અથવા ઉપયોગની શ્રેણી માટે સ્થાનિક મકાનનિયમો અથવા અધિનિયમ હેઠળના નિયમનોમાં ફાયર પ્રિવેન્શન અને લાઇફ સેફ્ટીનાં પગલાં નિર્ધારિત ન હોય, તો નિર્દેશક ફાયર પ્રિવેન્શન વિંગ દ્વારા નિર્દિષ્ટ આંતરરાષ્ટ્રીય ધોરણો અનુસાર જરૂરી પગલાં લેવાની આવશ્યકતા મૂકી શકે છે. સંબંધિત પ્રાદેશિક ફાયર ઓફિસર અથવા મુખ્ય ફાયર ઓફિસર પણ લેખિત કારણો નોંધી ઇમારતના માલિક અથવા કબજેદારને વધારાનાં ફાયર સેફ્ટી પગલાં પૂરા પાડવાની આવશ્યકતા મૂકી શકે છે. સરકારને વિશેષ વિસ્તારોમાં અથવા સુધારાના અમલ પહેલાં બાંધવામાં આવેલી કે બાંધકામ હેઠળની ઇમારતો માટે લેખિત કારણો સાથે આ નિયમો હેઠળની કેટલીક આવશ્યકતાઓમાં છૂટછાટ આપવા, ફેરફાર કરવા અથવા તેને રદ કરવાની સત્તા પણ આપવામાં આવી છે. ખાદ્યપ્રક્રિયા ઉદ્યોગોમાં અગ્નિસુરક્ષા ઉત્પાદન, ખાદ્યપદાર્થો, સંગ્રહિત માલ અને પેકિંગ સામગ્રીની સલામતી સાથે સીધી રીતે જોડાયેલી છે. ધુમાડાથી અસરગ્રસ્ત ખાદ્યજથ્થાની તપાસ, સફાઈ અને સ્વચ્છતાની યોગ્ય પદ્ધતિઓ અપનાવવી તથા FSSAI, FSSC 22000 અને ISO 9001ના અનુપાલન સાથે અગ્નિસુરક્ષાના કાનૂની નિયમોનું પાલન કરવું આવશ્યક છે.

જાહેરનામાના નિયમ ૨૭માં મંડપ, શામિયાણા, તંબુ અને પંડાલ જેવી કામચલાઉ રચનાઓ માટે ફાયર પ્રિવેન્શન અને લાઇફ સેફ્ટીનાં લઘુત્તમ ધોરણો IS 8758o1993 તથા અધિનિયમની કલમ ૫૮ હેઠળના લાગુ નિયમનો અનુસાર નિર્ધારિત કરવામાં આવ્યા છે. તેમાં પ્રવેશની વ્યવસ્થા, આસપાસની ખુલ્લી જગ્યા, મધ્યમ તથા ઉચ્ચ દબાણની વીજલાઇનો અને જોખમી સ્થાપનોથી અંતર, બહાર નીકળવાના માર્ગો, બાંધકામની સામગ્રી, પ્રાથમિક અગ્નિશામક વ્યવસ્થા, અગ્નિશામક પાણીનો સંગ્રહ, વીજવાયરિંગ અને તાલીમબદ્ધ અગ્નિશામક કર્મચારીઓની ઉપલબ્ધતા આવરી લેવામાં આવી છે. આ પગલાં પૂરાં પાડવા અને જાળવવાની જવાબદારી સંબંધિત આયોજક, માલિક અથવા કબજેદાર પર મૂકવામાં આવી છે.

સમગ્ર જાહેરનામાનો કાયદાકીય સાર એ છે કે સુધારાના નિયમો સામાન્ય રીતે રાજપત્રમાં પ્રકાશનથી અમલમાં આવ્યા છે, જ્યારે ત્રીજા અનુસૂચિમાં દર્શાવેલી ઔદ્યોગિક ઇમારતોની શ્રેણીઓ માટે નિયમોની અમલવારી ૧ એપ્રિલ, ૨૦૨૭થી નિર્ધારિત છે. તેથી ખાદ્યપ્રક્રિયા ઉદ્યોગો માટે ફાયર સેફ્ટી સંબંધિત પ્રમાણપત્રની આવશ્યકતા, લાગુ પડતાં લઘુત્તમ ધોરણો અને અધિકારીઓની સત્તા સમજવા માટે આ જાહેરનામું મુખ્ય કાયદાકીય આધાર છે.

સત્તાવાર આધાર : ગુજરાત સરકારનું જાહેરનામું GH/V/198 of 2026/UDUHD/TGP/e-file/18/2023/10537/L1 તા. ૨૩ ઑક્ટોબર, ૨૦૨૬, Gujarat Fire Prevention and Life Safety Measures (Amendment) Rules, 2026, ગુજરાત સરકારનું રાજપત્ર, અતિરિક્ત અંક ૨૯૮, ભાગ IV-B.



આજની ઝડપી બદલાતી Food Industryમાં Consumer માત્ર સ્વાદ અને કિંમત જ નથી જોતો; હવે તે Quality, Safety, Purity અને Authenticity અંગે પણ વધુ જાગૃત છે. બીજી તરફ, વધતી Supply Chain Complexity અને premium food productsની વધતી માંગને કારણે Food Fraud food manufacturers, brands અને consumers માટે એક મહત્વપૂર્ણ પડકાર બની રહ્યો છે.

Food Fraud એટલે શું?

Food Fraud એટલે આર્થિક લાભ મેળવવાના હેતુથી Food Productની Identity, Composition, Origin, Quality અથવા Ingredients અંગે જાણબૂઝીને ખોટી રજૂઆત કરવી અથવા product માં substitution, dilution, addition કે mis-representation કરવી.

સરળ શબ્દોમાં કહીએ તો "Product પર જે claim કરવામાં આવે છે, તે product ખરેખર તે જ છે કે નહીં તેની Scientific Verification એટલે Food Authenticity."

ઉદાહરણ તરીકે, કોઈ મોંઘા ingredientના સ્થાને સસ્તા ingredient નો ઉપયોગ કરવો, edible oilમાં અન્ય oilનું substitution કરવું, honeyમાં sugar syrup ઉમેરવું, spicesમાં cheaper material ઉમેરવું અથવા meat/fishમાં species substitution કરવી - આ Food Fraudના ઉદાહરણો બની શકે છે.

Food Fraud માત્ર Adulteration નથી:

સામાન્ય Food Adulteration માં foodની purity અથવા quality ને અસર કરતી unwanted substanceની હાજરી જોવા મળે છે. જ્યારે Food Fraudનો scope વધુ વ્યાપક છે. તેમાં product substitution, dilution, mislabeling, counterfeit product, origin misrepresentation અને species substitution જેવી practicesનો સમાવેશ થઈ શકે છે.

Envitro®
LABORATORIES
Contact : +91 92271 33993

આથી Food Industry માટે માત્ર routine quality testing પૂરતું નથી; Authenticity Verification પણ મહત્વપૂર્ણ બની રહ્યું છે.

Food Authenticity Testing શું છે?

Food Authenticity Testing એ Laboratory - based Scientific Approach છે, જેના દ્વારા Food Product તેની declared identity અને composition સાથે સુસંગત છે કે નહીં તેની તપાસ કરવામાં આવે છે.

Testing દ્વારા જરૂરીયાત મુજબ:

- Chemical Composition
- Ingredient Identity
- Species Identification
- Purity
- Specific Markers
- Origin-related characteristics
- Adulteration Indicators

વગેરેનું assessment કરવામાં આવી શકે છે.

Laboratoryમાં કઈ રીતે થાય છે Testing?

Food Fraudની nature અને product matrix પ્રમાણે અલગ-અલગ analytical techniques પસંદ કરવામાં આવે છે.

Chemical Analysis, Moisture, Protein, Fat, Ash, Sugar, Acidity તથા અન્ય relevant chemical parametersનું analysis કરીને productની composition verify કરી શકાય છે.

DNA-Based Testing:

Meat, Fish અને અન્ય applicable productsમાં DNA/PCR-based techniques દ્વારા declared species અને actual species વચ્ચેનું identification કરવામાં મદદ મળી શકે છે.

Chromatographic Analysis:

HPLC, GC, GC-MS, LC-MS/MS જેવી advanced analytical techniquesનો ઉપયોગ specific compounds, markers અથવા adulteration indicatorsની identification અને quantification માટે થઈ શકે છે.

Spectroscopic Techniques:

FTIR, NIR અને Raman જેવી technologies કેટલીક applications માં rapid screening અને product fingerprinting માટે ઉપયોગી બની શકે છે.

"Food Fingerprint" - Authenticity ની નવી દિશા:

દરેક food product તેની composition અને processingના આધારે એક વિશિષ્ટ Chemical Profile ધરાવી શકે છે. આ profile ને food નું "fingerprint" તરીકે સમજાવી શકાય.

Authentic reference sample અને suspected sample વચ્ચે analytical comparison કરીને unusual variation અથવા potential substitution અંગે further investigation કરી શકાય છે.

Food Manufacturers માટે કેમ મહત્વપૂર્ણ?

Food Authenticity Testing માત્ર Consumer Protection માટે જ નહીં, પરંતુ Business Protection માટે પણ મહત્વપૂર્ણ છે. તે મદદ કરી શકે છે:

Raw Material Verification:

Supplier પાસેથી મળતું material specification મુજબ છે કે નહીં તેની ચકાસણી.

Brand Protection:

Counterfeit અથવા fraudulent materialથી brand reputationનું રક્ષણ.

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



Supply Chain Control :

High-risk ingredients માટે risk-based verification.

Product Quality Assurance :

Finished productની declared composition અને qualityની verification.

Consumer Trust :

Product claims અંગે વધુ વિશ્વસનીયતા ઊભી કરવી.

Prevention is Better Than Detection

Food Fraud સામે માત્ર product test કરાવવો પૂરતો નથી. Food Business માટે એક systematic Food Fraud Prevention Program વિકસાવવો વધુ અસરકારક છે. તેમાં,

- Risk Assessment
- Supplier Evaluation
- Raw Material Specification
- Testing
- Traceability
- Periodic Verification

જેવી પ્રક્રિયાઓનો સમાવેશ થઈ શકે છે.

ખાસ કરીને high-value, high-demand અથવા complex supply chain ધરાવતા raw materials માટે Risk-Based Testing Approach વધુ મહત્વપૂર્ણ બને છે.

Future of Food Authenticity :

આગામી સમયમાં Food Industryમાં AI, Digital Traceability, Advanced Laboratory Testing, Rapid Screening, DNA-based Identification અને Data Analytics જેવી technologies નું મહત્વ વધવાની શક્યતા છે.

પરંતુ technology સાથે એક બાબત હંમેશા મહત્વપૂર્ણ રહેશે — યોગ્ય sample, યોગ્ય analytical method અને competent laboratory interpretation.



દિવાળીના તહેવારને ધ્યાનમાં રાખીને નાગરિકોના સ્વાસ્થ્યની સુરક્ષા સુનિશ્ચિત કરવા માટે બોહ દ્વારા કડક પગલાં લેવામાં આવ્યા છે. તાજેતરમાં માવાના નામે બિનખાદ્ય પદાર્થોનું વેચાણ થવાની ઘટનાઓને ધ્યાનમાં રાખીને, રૂ. ૫ લાખથી વધુ ટર્નઓવર ધરાવતા મીઠાઈ, માવા અને ફરસાણ બનાવતા વેપારીઓ માટે રેપિડ ટેસ્ટિંગ કીટ રાખવી ફરજિયાત કરવામાં આવી છે. આશરે રૂ. ૩,૦૦૦ની કિંમતની આ કીટ દ્વારા ગ્રાહકો પણ ખાદ્ય પદાર્થમાં સ્ટાર્ચની હાજરીની પ્રાથમિક ચકાસણી કરી શકશે. અત્યાર સુધીમાં અંદાજે ઘપડ લોકોએ આ કીટ અપનાવી છે.

જો માવામાં ગરબડ હશે તો આ કીટ તુર્તજ રંગ બદલશે અને તેમાં ભેળસેળ ખુલ્લી પડી જશે. આ કિટ બજારમાં ઉપલબ્ધ બનાવાઈ છે તથા તે બહું મોંઘી પણ પડતી નથી. મહાપાલિકાએ તમામ નિર્ધારિત મિઠાઈ ઉત્પાદક- વેચાણકર્તાઓને આ કીટ ઉપલબ્ધ રાખવા તાકીદ કરી છે.

સુરક્ષિત ખોરાક સ્વસ્થ ભારત

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,

નૂતનવર્ષની હાર્દિક શુભેચ્છા

Leenova® Food Processing Machinery

Monarch Appliances Pvt. Ltd.
PLANET OF PACKAGING MACHINERY

RICHLINE® Kitchen Equipment

MBP MAA BALVI PACKAGING

DURGA PRAKASHAN®
Right Impression with Right Gifts

ROMAN GOODS LIFT

UDAY® FOOD PROCESSING MACHINERY

konark®

AATOMIZE® NEVER COMPROMISE

Gyan® Wafers & Namkeen

UNISOFT® PHERIPHERIALS

ENVITRO TECHNOMECH
Crafting Uniqueness

Envitro® LABORATORIES

MESSY® Dwarkadhish Industries

વર્ધમાન હીંગ
સ્વાદની સુગંધ

PANCH SEAL™
SHIVAM ELECTRICALS
Plastic Packaging Machinery

Krutika® ENTERPRISE

ipack
OM ENTERPRISE

Accumax
CHEMICAL LABORATORIES
TESTING | TRAINING | CONSULTANCY

Purusharth® Packaging

B.Kumar®
Food Consultancy Service

BALAJI™ PLASTIC CRATES

PANCHAL ASSOCIATES
શક્તિ ચટણી

BALAJI ENTERPRISE

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

માવડી પાપડ®

REGON® Equipments

Skyline TOURISM
www.skylinetourism.com

SWAD KA SARTAJ®

FOOD MECH
THE LARGEST FOOD INDUSTRY EXHIBITION

Real Taste Pure Quality®
NARAM'S FOOD PRODUCTS®

Gurukul®

BUSINESS NI VAAT

FRIGATE IMEX
MARKETING, EXIM, INSURANCE, LOGISTICS

udbhavana®

A. A. TRADING CORPORATION
VIDHATA INDUSTRIES

Many More...

aatomize®
Spices

TRUSTED BY
3000+
RETAILERS ACROSS INDIA

દરેક જીલ્લા માટે ડિસ્ટ્રીબ્યુટર નિમવાના છે

हर रसोई का सुपरस्टार

HALAL INDIA हलाल INDIA 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

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

હમારી સબ મશીનરી કી લાઇવ ડેમો **YouTube** પે દેખ સકતે હો। Uday Food Machinery

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

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



Accumax CHEMICAL LABORATORIES
The Bless of Science...

ટેસ્ટીંગ | ટ્રેનીંગ | કન્સલટન્સી

ગુણવત્તા તેમજ ભેળસેળની ચકાસણી

AN ISO 9001 : 2015 CERTIFIED LABORATORIES

કેમીકલ તેમજ માઈક્રો બાયોલોજીકલ ટેસ્ટીંગ

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



भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) ने खाद्य सुरक्षा और मानक (बिक्री पर निषेध और प्रतिबंध) विनियम, २०११ में मसौदा संशोधन का प्रस्ताव किया है, ताकि एनालॉग उत्पादों के निर्माण और बिक्री के दौरान उन्हें पनीर के रूप में प्रस्तुत करने पर रोक लगाई जा सके तथा ऐसे उत्पादों की प्रकृति और संघटन के संबंध में उपभोक्ताओं को गुमराह होने से रोका जा सके। प्रस्तावित खाद्य सुरक्षा और मानक (बिक्री पर निषेध और प्रतिबंध) संशोधन विनियम, २०२६ में मौजूदा विनियमों के विनियम २.१.१ के अंतर्गत एक नया खंड शामिल करने का प्रस्ताव है, जिसमें विशेष रूप से दूध से प्राप्त घटकों से निर्मित नहीं पनीर को शामिल किया गया है।

प्रस्तावित संशोधन के तहत, 'डेयरी संदर्भ में एनालॉग' श्रेणी के अंतर्गत पहले से लाइसेंस प्राप्त या पंजीकृत उत्पादों को अपने नामकरण, लेबलिंग या विपणन में पनीरशब्द का उपयोग बंद करना होगा। प्रस्तावित संशोधन का उद्देश्य यह सुनिश्चित करना है कि खाद्य उत्पादों का नामकरण और प्रस्तुतीकरण उनकी प्रकृति और संघटन को सही रूप से दर्शाए, जिससे उपभोक्ता सूचित विकल्प चुन सकें।

चूंकि अधिसूचना एक मसौदा विनियम है, इसलिए एफएसएसएआई ने हितधारकों और आम जनता से आपत्तियां एवं सुझाव आमंत्रित किए हैं। अधिसूचना वाली राजपत्र की प्रतियां जनता के लिए उपलब्ध कराए जाने की तारीख से ६० दिन की अवधि समाप्त होने के बाद मसौदा विनियमों पर विचार किया जाएगा।



ડેરી ઉદ્યોગમાં નવીનતા, વિસ્તરણ અને વિકાસની દિશા

વિકાસની વાત



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

ભારતનો ડેરી ઉદ્યોગ દૂધ ઉત્પાદન, મૂલ્યવર્ધિત ડેરી ઉત્પાદનો, આધુનિક ટેકનોલોજી અને સહકારી ક્ષેત્રના વિકાસ સાથે સતત પ્રગતિ કરી રહ્યો છે. ઓક્ટોબર દ્વડ્ઢણ દરમિયાન ડેરી ક્ષેત્રમાં થયેલા કેટલાક મહત્વપૂર્ણ વિકાસ નીચે મુજબ છે.

વડાપ્રધાન નરેન્દ્ર મોદીના હસ્તે ગુજરાતમાં ભારત બોવાઇન બ્રીડિંગ એન્ડ રિસર્ચ સેન્ટરનું ઉદ્ઘાટન

૩૦ ઓક્ટોબર, ૨૦૨૬ના રોજ માનનીય વડાપ્રધાન શ્રી નરેન્દ્ર મોદીના હસ્તે ગુજરાતના બનાસકાંઠા જિલ્લાના ભીલડી ખાતે ભારત બોવાઇન બ્રીડિંગ એન્ડ રિસર્ચ સેન્ટર (Bharat Bovine Breeding and Research Centre – BBBRC)નું ઉદ્ઘાટન કરવામાં આવ્યું હતું. બનાસ ડેરી દ્વારા આશરે રૂ.325 કરોડના ખર્ચે 127 એકર વિસ્તારમાં વિકસાવવામાં આવેલા આ કેન્દ્રનો મુખ્ય હેતુ દેશી ગાય અને ભેંસની જાતોની આનુવંશિક ગુણવત્તા સુધારવા તથા દૂધ ઉત્પાદન ક્ષમતા વધારવાનો છે. આ કેન્દ્રને રાષ્ટ્રીય ડેરી વિકાસ બોર્ડ (NDDB)નું ટેકનિકલ માર્ગદર્શન અને રાષ્ટ્રીય ગોકુલ મિશન હેઠળ સહયોગ મળ્યો છે. આ કેન્દ્રમાં IVF (ઇન વિટ્રો ફર્ટિલાઇઝેશન), ઓવમ પિક-અપ અને એમ્બ્રિયો ટ્રાન્સફર જેવી આધુનિક પ્રજનન ટેકનોલોજીનો ઉપયોગ કરવામાં આવશે. દર વર્ષે આશરે 25,000 ઉચ્ચ ગુણવત્તાવાળા ભ્રૂણ તૈયાર કરવાનો લક્ષ્યાંક રાખવામાં આવ્યો છે. ગાયની કાંકરેજ, ગીર, સાહિવાલ અને થરપારકર જેવી દેશી જાતો તથા ભેંસની મહેસાણા, બન્ની, જાફરાબાદી અને મુર્રાહ જેવી જાતોના સંવર્ધન પર વિશેષ ધ્યાન આપવામાં આવશે.

આ કેન્દ્ર દ્વારા પશુપાલકોને ગુણવત્તાયુક્ત વીર્ય, ભ્રૂણ અને આધુનિક પ્રજનન સેવાઓ વાજબી દરે ઉપલબ્ધ કરાવવાનો હેતુ છે. આનાથી પશુઓની આનુવંશિક ક્ષમતા, દૂધ ઉત્પાદન અને પશુપાલન વ્યવસાયની કાર્યક્ષમતામાં સુધારો થવાની અપેક્ષા છે. આ ઉપરાંત, બનાસ ડેરી થરાદ અને રાધનપુર ખાતે ગોબર આધારિત બાયો-CNG પ્લાન્ટ પણ વિકસાવી રહી છે. આ પહેલ પશુપાલન ક્ષેત્રના વિકાસ, નવીનીકરણીય ઊર્જાના ઉત્પાદન અને પશુઓના કચરાના યોગ્ય ઉપયોગને પ્રોત્સાહન આપશે.

NDDBના સહયોગથી 20,000 ડેરી સહકારી મંડળીઓને જોડવાની યોજના :

રાષ્ટ્રીય ડેરી વિકાસ બોર્ડ (NDDB)ના સંસ્થાકીય સહયોગથી નવ રાજ્યોમાં આશરે 20,000 ગ્રામ્ય ડેરી સહકારી મંડળીઓને એક સહકારી માળખા હેઠળ જોડવાની યોજના છે. તેમાં ગુજરાત સહિત આંધ્ર પ્રદેશ, બિહાર, મહારાષ્ટ્ર, મધ્ય પ્રદેશ, પંજાબ, રાજસ્થાન, ઉત્તર પ્રદેશ અને પશ્ચિમ બંગાળનો સમાવેશ થાય છે.

આ પહેલથી નાના અને સીમાંત પશુપાલકોને સંગઠિત દૂધ ખરીદી તથા વેચાણ વ્યવસ્થા સાથે જોડવામાં મદદ મળશે. દૂધનું સ્વચાલિત પરીક્ષણ, કમ્પ્યુટર આધારિત વજન અને સીધી બેંક ચુકવણી દ્વારા પારદર્શિતા વધારવાનો હેતુ છે. બલ્ક મિલ્ક કૂલર, ઇન્સ્યુલેટેડ ટેન્કર અને દૂધને લગભગ 4°C તાપમાને ઠંડું કરવાની વ્યવસ્થા દ્વારા દૂધની ગુણવત્તા જાળવવા પર પણ ભાર મૂકવામાં આવ્યો છે.

રિલાયન્સનું ફ્લેવર્ડ મિલ્ક બજારમાં પ્રવેશ :

રિલાયન્સ ઇન્ડસ્ટ્રીઝની FMCG કંપની રિલાયન્સ કન્ઝ્યુમર પ્રોડક્ટ્સ લિમિટેડ (RCPL)એ ડેરી પીણાંના બજારમાં પ્રવેશ કરતાં 'જોયલેન્ડ' (Joyland) બ્રાન્ડ હેઠળ ફ્લેવર્ડ મિલ્ક રજૂ કર્યું છે. આ ઉત્પાદન સૌપ્રથમ તમિલનાડુમાં રૂ.૨૦ની પ્રારંભિક કિંમતે ઉપલબ્ધ કરાવવામાં આવ્યું છે. શરૂઆતમાં સ્ટ્રોબેરી અને વેનીલા ફ્લેવરમાં રજૂ કરાયેલું આ દૂધ ગ્રાહકોને અનુકૂળ, સ્વાદિષ્ટ અને વાજબી કિંમતે ડેરી પીણાં ઉપલબ્ધ કરાવવાના હેતુથી તૈયાર કરવામાં આવ્યું છે.

જોયલેન્ડ ફ્લેવર્ડ મિલ્ક દ્વારા રિલાયન્સે પરંપરાગત બિન-ડેરી પીણાં ઉપરાંત પેકેજ્ડ ડેરી બેવરેજિસના ક્ષેત્રમાં પણ પોતાની હાજરી વિસ્તારી છે. આ બજારમાં અમૂલ, મધર ડેરી, નંદિની, ચતહ અને કેવિન્સ જેવી સ્થાપિત બ્રાન્ડ્સ સાથે સ્પર્ધા કરવાની તક મળશે. કંપની પોતાની હાલની વિતરણ વ્યવસ્થા અને રિટેલ નેટવર્કનો ઉપયોગ કરીને આ ઉત્પાદનને વધુ ગ્રાહકો સુધી પહોંચાડવાની યોજના ધરાવે છે.

રિલાયન્સની આ પહેલ ભારતમાં રેડી-ટુ-ડ્રિંક (RTD) ડેરી પીણાંના વધતા બજાર અને મૂલ્યવર્ધિત ડેરી ઉત્પાદનોમાં વધતી સ્પર્ધા દર્શાવે છે. આ ક્ષેત્રમાં સફળતા મેળવવા માટે ઉત્પાદનની ગુણવત્તા, સ્વાદ, કિંમત, શેલ્ફ લાઇફ, યોગ્ય પેકેજિંગ અને કોલ્ડ ચેઇનનું અસરકારક સંચાલન મહત્વપૂર્ણ રહેશે.







મિલ્કી મિસ્ટનું હાઈ-પ્રોટીન લેક્ટોઝ-ફ્રી દૂધ :

મિલ્કી મિસ્ટ ડેરી ફૂડ લિમિટેડે મૂલ્યવર્ધિત ડેરી ઉત્પાદનોની શ્રેણીનો વિસ્તાર કરતાં હાઈ-પ્રોટીન લેક્ટોઝ-ફ્રી દૂધ બજારમાં રજૂ કર્યું છે. આ ઉત્પાદન ૨૫૦ મિલી પેકમાં ઉપલબ્ધ છે અને દરેક પેકમાં ૨૫ ગ્રામ પ્રોટીન મળે છે. કંપનીએ આ ઉત્પાદન એવા ગ્રાહકોને ધ્યાનમાં રાખીને રજૂ કર્યું છે, જેઓ રોજિંદા આહારમાં પ્રોટીનયુક્ત ખાદ્યપદાર્થોનો સમાવેશ કરવા ઇચ્છે છે.

આ દૂધ તૈયાર કરવા માટે અલ્ટ્રાફિલ્ટ્રેશન ટેકનોલોજીનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. આ પ્રક્રિયામાં વિશિષ્ટ મેમ્બ્રેન દ્વારા દૂધના ઘટકોનું વિભાજન કરીને પ્રોટીનનું પ્રમાણ કેન્દ્રિત કરવામાં આવે છે. આ રીતે બાહ્ય પ્રોટીન ઘટકો ઉમેરવા પર મુખ્યત્વે આધાર રાખ્યા વિના દૂધમાં પ્રોટીનનું પ્રમાણ વધારી શકાય છે. તેની લેક્ટોઝ-ફ્રી રચના લેક્ટોઝનું પાચન કરવામાં મુશ્કેલી અનુભવતા ગ્રાહકો માટે પણ એક વિકલ્પ પૂરો પાડે છે. આ લોન્ચથી મિલ્કી મિસ્ટના હાઈ-પ્રોટીન ડેરી ઉત્પાદનોના પોર્ટફોલિયોને વધુ મજબૂતી મળશે. કંપનીની પ્રોટીનયુક્ત ઉત્પાદનોની શ્રેણીમાં પનીર, ગ્રીક યોગર્ટ અને સ્કાયરનો પણ સમાવેશ થાય છે. આ પહેલ ભારતમાં પોષણકેન્દ્રિત અને વિશિષ્ટ ડેરી ઉત્પાદનોની વધતી માંગ તથા ડેરી ઉદ્યોગમાં નવીન ટેકનોલોજીના વધતા ઉપયોગને દર્શાવે છે.

ફરસાણ તથા નમકીનના વેપારીઓ માટે ખાસ...

Gyan Wafers & Namkeen

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

Bulk Packing as per Customer Requirement...

Mfg. by : Jagdish GRUH UDHYOG

Call : +91 98241 48748, +91 97149 99682

પારસ ડેરી દ્વારા ક્રીમ ચીઝનું લોન્ચિંગ :

પારસ ડેરીએ મૂલ્યવર્ધિત ડેરી ઉત્પાદનોની શ્રેણીનો વિસ્તાર કરતાં 'ગેલેસિયા ક્રીમ ચીઝ' (Galacia Cream Cheese) બજારમાં રજૂ કરી છે. આ ઉત્પાદન દ્વારા કંપનીએ ક્રીમ ચીઝના બજારમાં પ્રવેશ કર્યો છે. તેનો મુખ્ય હેતુ બેકરી, હોટેલ, રેસ્ટોરન્ટ, કેફે અને ઘરગથ્થુ રસોઈમાં ઉપયોગી ગુણવત્તાયુક્ત ચીઝ ઉપલબ્ધ કરાવવાનો છે.

ગેલેસિયા ક્રીમ ચીઝનો ઉપયોગ ચીઝકેક, ડેઝર્ટ, સેન્ડવિચ, સ્પ્રેડ, સોસ અને અન્ય બેકરી ઉત્પાદનો તૈયાર કરવા માટે થઈ શકે છે. આ ઉત્પાદન વ્યાવસાયિક રસોઈકારો, બેકરી વ્યવસાય સાથે સંકળાયેલા લોકો તેમજ ઘરગથ્થુ ગ્રાહકો માટે ઉપયોગી વિકલ્પ બની શકે છે. તેને ૪૦૦ ગ્રામ અને ૧ કિલોગ્રામના પેકમાં ઉપલબ્ધ કરાવવાની યોજના છે. ઉત્પાદનની ગુણવત્તા અને તાજગી જાળવવા માટે તેને 2–4°C તાપમાને સંગ્રહિત કરવાની ભલામણ કરવામાં આવી છે.

ડેરી ક્ષેત્રમાં વૈવિધ્યકરણ અને આધુનિકીકરણનું મહત્વ :

ઉપરોક્ત વિકાસ દર્શાવે છે કે ભારતીય ડેરી ઉદ્યોગ હવે માત્ર દૂધ ઉત્પાદન પૂરતો મર્યાદિત નથી. હાઈ-પ્રોટીન દૂધ, લેક્ટોઝ-ફ્રી દૂધ, ફ્લેવર્ડ મિલ્ક, પ્રોબાયોટિક દહીં અને ક્રીમ ચીઝ જેવા મૂલ્યવર્ધિત ઉત્પાદનોનું મહત્વ વધી રહ્યું છે. સાથે જ, સહકારી મંડળીઓનું વિસ્તરણ, આધુનિક પ્રજનન ટેકનોલોજી, દૂધની ગુણવત્તા જાળવવા માટેની કોલ્ડ ચેઇન અને સ્ટોકનું યોગ્ય વ્યવસ્થાપન ડેરી ક્ષેત્રના વિકાસમાં મહત્વપૂર્ણ ભૂમિકા ભજવશે. આ પહેલો દ્વારા પશુપાલકોની આવક વધારવા, દૂધની ગુણવત્તા સુધારવા અને ડેરી ઉદ્યોગને વધુ કાર્યક્ષમ બનાવવાની તકો ઊભી થઈ શકે છે.

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


ગ્રેવી મશીન


બટેટા વેફર મશીન


૩,૫,૮ અને ૧૫ ફૂટ
ફરસાણ મિક્ષ્ચર


ડ્રાયર મશીન


ચક્કરી મશીન


૫,૧૦,૧૫,૨૦ લીટર
મિક્ષ્ચર


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



ફેક્ટરી પ્રોસેસિંગમાં ડિજિટલ ક્વોલિટી કંટ્રોલ, સેકન્ડોમાં બેચ ટ્રેસિંગ અને ગ્લોબલ ફૂડ સેફ્ટી રેગ્યુલેશન્સ

૧. ખાદ્ય સુરક્ષાના આધુનિક પડકારો :

ખાદ્ય સુરક્ષા (Food Safety) એ માત્ર સ્વાસ્થ્યનો વિષય નથી પરંતુ બ્રાન્ડ વેલ્યુ અને નિકાસ સાથે જોડાયેલો ગંભીર મુદ્દો છે. પરંપરાગત રેન્ડમ સેમ્પલિંગ કે લેબ ટેસ્ટિંગમાં કલાકો કે દિવસો નીકળી જાય છે, જેના કારણે દૂષિત માલ બજારમાં પહોંચી જવાનું જોખમ રહે છે. આ ખામીને દૂર કરવા માટે હાઇ-સ્પીડ બચ કમ્પ્યુટર વિઝન અને હાઇપર-સ્પેક્ટ્રલ ઇમેજિંગ ટેકનોલોજી અત્યંત અસરકારક સાબિત થઈ રહી છે.

૨. AI વિઝન ટેકનોલોજીનું કાર્યક્ષેત્ર :

● હાઇ-સ્પીડ સ્કેનિંગ : કન્વેયર બેલ્ટ પરથી પસાર થતા હજારો દાણા કે પેકેટ્સના પ્રતિ સેકન્ડે હાઇ-રિઝોલ્યુશન કેમેરા દ્વારા ઓક્સ ફોટો લેવાય છે.

● ડીપ લર્નિંગ છટણી : રંગ, કદ, આકાર, તિરાડ કે ભેજના આધારે બચ અલ્ગોરિધમ્સ સારા અને ખરાબ ઉત્પાદન વચ્ચેનો તફાવત મિલીસેકન્ડ્સમાં ઓળખી લે છે.

● ન્યુમેટિક રિજેક્શન : હવાના તીવ્ર પ્રવાહ (Air-jet) દ્વારા ખરાબ દાણો, કાંકરી કે પ્લાસ્ટિક કચરો તરત જ લાઇનમાંથી અલગ ફેંકી દેવાય છે.

૩. ચોક્કસ બેચ ટ્રેસિંગ દ્વારા બગાડ નિયંત્રણ

અગાઉ એકાદ પેકેટમાં ખામી મળે તો સમગ્ર મહિનાનું ઉત્પાદન કે આખો લોટ ફેંકી દેવો પડતો હતો, જેનાથી મોટું આર્થિક નુકસાન થતું હતું. AI વિઝન પ્રોડક્શન લાઇનના ટાઇમસ્ટેમ્પ સાથે જોડાયેલું હોવાથી કઈ મિનિટે કયા બેચમાં ખામી આવી તે સેકન્ડોમાં ટ્રેસ થઈ જાય છે. પરિણામે ૧૦૦% માલ ફેંકવાને બદલે માત્ર ૦.૫% ખામીયુક્ત જથ્થો જ અલગ કરી શકાય છે.



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

૪. રેગ્યુલેટરી કમ્પ્લાયન્સ અને એક્સપોર્ટ વેલ્યુ :

યુએસ FDA અને યુરોપિયન યુનિયન જેવા વૈશ્વિક નિયામકો પેસ્ટીસાઇડ રેસિડ્યુ, ફંગસ અને બેક્ટેરિયલ લોડ બાબતે અત્યંત કડક છે. AI ટ્રેસેબિલિટી સિસ્ટમ દરેક બેચનું ડિજિટલ સર્ટિફિકેટ આપે છે, જે ઓડિટ વખતે પારદર્શિતા પૂરી પાડે છે અને આંતરરાષ્ટ્રીય સ્તરે ભારતીય એગ્રી-પ્રોડક્ટ્સની વિશ્વસનીયતા વધારે છે.

૫. ખાદ્ય ઉદ્યોગ અને સમાજને થતા લાભો :

આર્થિક નુકસાન અટકાવવું : મોટો રિકોલ ખર્ચ ટળે છે અને કંપનીઓની પ્રતિષ્ઠા સુરક્ષિત રહે છે.

● ગ્રાહક સુરક્ષા : બજારમાં દૂષિત કે ભેળસેળવાળો ખોરાક જતો અટકે છે.

● ઝડપી ઓડિટ : પેકિંગ પર QR કોડ દ્વારા ખેતરથી ડિટેલ ટ્રેસિંગ શક્ય બને છે.

૬. પડકારો અને ભવિષ્યની ક્ષિતિજો :

હાઇ-એન્ડ કેમેરાનું પ્રારંભિક રોકાણ MSME માટે પડકાર છે, પરંતુ સ્થાનિક કમ્પ્યુટર વિઝન હાર્ડવેર આ પદ્ધતિને ઝડપથી સસ્તી બનાવી રહ્યા છે.

નિષ્કર્ષ : AI વિઝન ટેકનોલોજી અને ઝડપી ટ્રેસેબિલિટી એ માત્ર ખાદ્ય સુરક્ષા વધારવાનું સાધન નથી, પરંતુ બગાડ ઘટાડી પ્રોસેસિંગ યુનિટ્સની નફાકારકતા વધારતી અનિવાર્ય મૂડી છે.

ઔદ્યોગિક ક્ષેત્ર અને AI વિઝન ઉપયોગિતા

ક્ષેત્ર/પ્રોડક્ટ	પરંપરાગત સમસ્યા	AI વિઝન ટેકનોલોજી	પરિણામ / નિકાસ મૂલ્ય
અનાજ અને મસાલા (જીરું, ઘઉં)	કાંકરી, કાળો કચરો, છિદ્રવાળા દાણા	ઓપ્ટિકલ કલર સોર્ટર્સ + AI શેપ ડિટેક્શન	૯૯.૯% સુપર પ્યોરિટી ક્લીન (નિકાસ યોગ્ય)
ફળ અને શાકભાજી	અંદરથી સડેલા ફળ કે જંતુના ડંખ	ઇન્ફ્રારેડ (SWIR) કેમેરા સ્કેનિંગ	ફળ કાપ્યા વિના આંતરિક સડો ઓળખી સોર્ટિંગ
બેકરી અને પ્રોસેસ્ડ ફૂડ	બળી ગયેલ કે અધકચરું બેકિંગ	રિયલ-ટાઇમ સરફેસ કલર એનાલિસિસ	પેકિંગ પહેલાં ખામીયુક્ત પીસ લાઇન બહાર
પેકેજ્ડ ફૂડ કન્ટેનર્સ	સીલ તૂટેલી હોવી કે લેબલિંગ ભૂલ	હાઇ-સ્પીડ બારકોડ & સીલ કેમેરા	લિકેજવાળા પેકેટ્સ બજારમાં જતા અટકે

વિભાગ : એગટેક (AgTech) અને ફૂડ સેફ્ટી રેગ્યુલેશન્સ
ફોકસ : કમ્પ્યુટર વિઝન, બેચ ટ્રેસેબિલિટી & ક્વોલિટી ઇન્સ્પેક્શન

Real Taste Pure Quality© (Ethnic, Traditional & Innovative)*

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



NARAM'S FOOD PRODUCTS®

(RESEARCH AND DEVELOPEMENT)

Mob. : 7977174474 / 7506953328 / 9820815265

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



fssai FSSL-11517011000536

Dr. NARAM'S® VINIDA'S®

100% VEG.

FLOWER / NUTS / HERBAL SYRUP, SHARBAT

Thandai, Pista, Rose Badam, Rose Sharbat, Butter Scotch, Variali, Kesar Thandai, Khus-Chandan, Dry Fruit, Ginger, Cappuccino Coffee, Kesar Elaichi (Saffron), Tulsi Honey Ginger, Mogra, Jasmine, Badam (Almond), Café Mocha etc.

Low Calorie Sugar Free Variety - Rose, Khus, Orange, Etc.

SINCE 1952 Dr. NARAM'S® FRUTOP®

FRUIT & DRYFRUIT SYRUP, CRUSH, FRUIT BAR & FRUIT SPREAD

Apricot Orange, Dry Fig, Dry Black Current, Litchi, Raw Mango, Pineapple, Kala Khatta, Litchi Water Melon, Chickoo Badam, Strawberry, Orang Crush, Mango, Blue Berry, Raj Bhog etc.

VINIDA'S®

CHUTNEY, SAUCE, SPREAD, DESSERT SAUCES & HEALTH - FOODS

Phudina Sauce (Pani Puri), Hot Sauce, Sweet Chutney, Picante (Pizza) Sauce, Dessert Sauces (Ice Cream Toppings), Amla Spread, Hot Garlic, Sandwich Chutney, Chaat Chutney, Peri Peri Sauce, Sugar Less Nasta Nourish, (Khajoor Pak, Dry Fruit Fudge) etc.

IDEAL FOR MILK SHAKE - THICK SHAKE - Juice Parlour, Lassi Making, Mocktails, Ice-cream Toppings, Matho, Sweet - Bakeries, Caterers, Hotels, Festival Gifting and for Daily Use.

Business Enquiry Solicited

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

Available At Mumbai, Thane, Vashi, Pune, Nashik, Gujarat, Hydrabad, Chennai, Bengaluru At Leading Dryfruit, General Provision Stores & Super-Stores.

Our aim is to have positive approch to health through Nutrition

Mother and our choice : Healthy and Tasty Choice*

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.

Skyline TOURISM™

www.skylinetourism.com

Explore. Experience. Remember.

Your Dream Holiday Starts Here...

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

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

॥ श्रध्धा का दुसरा नाम श्री साळंगपुर धाम ॥

DURGA PRAKASHAN

Right Impression with Right Gifts

ચાલો હર્ષ અને ઉલ્લાસ સાથે નવા વર્ષના વધામણાં કરીયે...

360° Mobile Stand



4 in 1 Combo



Pen Stand with Indian Gold Map



નૂતન વર્ષના મંગલમય પ્રારંભે આપના જીવનમાં નવી આશાઓ, નવી તકો અને નવી સફળતાઓનો પ્રકાશ પથરાય તેવી અનંત શુભકામનાઓ! આ વર્ષ નવા ઉમંગ ના કિરણો અને નવા સ્વપ્નાઓ સાથે વ્યવસાયિક અને વ્યક્તિગત જીવનમાં તમારી ઉત્તરોત્તર પ્રગતિ વધતી રહે તેવી ઈશ્વરને પ્રાર્થના.

Wiro Diary



Monthaly Planner



To Do Holder Pro



ચાલો આ નવું વર્ષે દરેકને આભારની લાગણી સાથે શરૂ કરીયે. તમારા Dealers, Distributors, Vendors, Clients & business partners ને આભારની લાગણી દર્શાવવાનો બેસ્ટ ઓપ્શન છે **Corporate Gifts.** તો આજે જ **Durga Prakashan** સાથે જોડાઈને તમારી બ્રાન્ડ સાથે Special Gifts ને એક લાગણીશીલ ટચ આપો જે તમારી બ્રાન્ડની Quality અને તમારા મૂલ્યોને વધારે છે.

BRANDING | PUBLIC RELATION | SALES PROMOTION | CORPORATE GIFTING

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

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.