જામફળ પીણાંની પ્રક્રિયા

ભારતીય ફુડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી સંસ્થા

તંજાવુર

જામફળના પેય પદાર્થોને પ્રોસેસ કરવું

પેય પદાર્થોને બે વિભાગમાં વહેંચી શકાય (૧) આલ્કોહોલ વિનાના અથવા આથો લાવ્યા વગરના પિણાઓ. જેમાં પ્યોર કુદરતી જ્યુસ, મીઠો જ્યુસ, તરત વાપરી શકાય તેવો, **નેકટર, સ્કવોશ,ક્રશ,સીરપ,** *કોર્ડીયલ,જવનું પાણી, કાર્બોહાઈડ્રેટેડ પીણા, ઘટ્ટ ફ્રુટ જ્યુસ, અને ફળો ના જ્યુસનો પાવડર (૨) આલ્કોહોલ અને આથો લાવેલાં પેય દ્રવ્યો જેવાં કે વાઈન વિ. પેય પદાર્થ બનાવવા માટે ફળની ક્વોલીટી અને* **વેરાયટી***માં ફળ બરાબર પાકાં હોવા જોઈએ, તેમાં માવો પ્રમાણમાં હોવો જોઈએ અને રેસાની માત્રા ઓછી હોવી જોઈએ, સારી સુગંધ, સ્વાદ માવાનો રંગ, અને કઠણ પદાર્થો સારી રીતે ઓગળી શકે તેવા તથા પેય પદાર્થો માટે એસીડની માત્રા ઓછી હોવી જોઈએ.*

જામફળનો તૈયાર જ્યુસ

બોટલમાં પેક કરેલા તૈયાર પીણાઓમાં ઓછામાં ઓછું ૧૦% ફ્રુટ જ્યુસ અને ૧૦% ઓગળી જાય તેવા ધન પદાર્થો હોવા જોઈએ. તરત જ ઉપયોગમાં લઈ શકાય તેવા જ્યુસ જુદી જુદી જાતના ફળો જેવાં કે, કેરી, જામફળ, બેલ, ખાટાં ફળો, પાઈનેપલ, લીચી, પપૈયા અને પ્લમ છે. તરત જ ઉપયોગમાં લઈ શકાય તેવા પીણાઓ માટે એફએસએસએઆઈના નિયમ પ્રમાણે (૧) ઓછામાં ઓછું ૧૦% ટીએસએસઅને (૨) ઓછામાં ઓછું ૧૦% ફ્રુટ જ્યુસ હોવો જોઈએ. વધારે સમય સાચવવા દ્રવ્યો જેવાં કે સલ્ફર ડાયોક્સાઈડ ૭૦ પીપીએમબેન્ઝોઈક એસીડ ૧૨૦ પીપીએમ થી વધારે ન હોવું જોઈએ.

એફએસએસએઆઈના નિયમો (માપદંડ)

માવો	*૧૦%*
ઓગળી જાય તેવા પદાર્થ	*૧૦ - ૧૫° બ્રિક્સ*

એસીડીટી	૦.૩ - ૦.૫ %
સોડીયમ મેટા-બાય સલ્ફેટ	૭૦ પીપીએમ
સોડીયમ બેન્ઝોએટ	૧૨૦ પીપીએમ(રંગીન ફળો માટે)

વપરાતા ઘટકો

કેરીનો માવો	૧ લીટર
ખાંડ	૬૦૦ ગ્રામ
પાણી	૨.૫ લીટર
સાઈટ્રીક એસીડ	૫ ગ્રામ

બનાવવાનો ક્રમ

પાકાં ફળો

↓

ફળને ધોવા

↓

ફળને કાપવા

↓

ફળનો માવો બનાવવો

↓

ખાંડના પાણીના સીરપ સાથે મીક્સ કરવું

↓

ફીલ્ટર પ્રેસથી ગાળવું

↓

ખાધ્ય રંગો ઉમેરવા

↓

મીક્સ કરવું

↓

બેક્ટેરીયા મુક્ત કરવું (૮૦°C ઉપર ૧૦ - ૨૦ મીનીટ)

↓

બોટલમાં ભરવું (પહેલાંથી પાણીથી અને વરાળથી સાફ કરીને)

↓

બુચ લગાવવો

↓

ઠંડુ પાડવું અને સંગ્રહ કરવો

<u>સ્કવોશ</u>

એક જાતનું ફળનું પાણું કે જેમાં ઓછામાં ઓછું ૨૫% ફળનો રસ અને ૪૫% સખત દ્રાવ્ય પદાર્થો હોય. તેમાં લગભગ ૧% એસીડીટી, ૩૫૦ પીપીએમસલ્ફર ડાયોકસાઈડ અને ૬૦૦ પીપીએમ સોડીયમ બેન્જોએટ (રંગીન ફળો માટે) હોય છે. તેનું સેવન કરતાં પહેલાં તેને ૧:૩ ના પ્રમાણમાં ઓગળવામાંઆવે છે.

સ્કવોશ જુદી જુદી જાતના ફળોમાંથી બનાવી શકાય છે જેમ કે - કેરી, મેંડારીન નારંગી, લીબુ, જામફળ, આંબળા, પાઈનેપલ, પપૈયા, બેલ, લીચી, ફાલસા, કરમદા, જામ્બુ, દાડમ, પ્લમ વિ. સ્કવોશ માટે એફએસએસએઆઈના **<u>નિયમો</u>** (૧) ઓછામાં ઓછું ૪૦% ઓગળી શકે તેવા ધન પદાર્થો અને (૨) ફ્રુટ જ્યુસ ઓછામાં ઓછું ૨૫% લાંબો સમય સાચવવા માટેના, કેમીકલ્સ જેવાં કે સલ્ફર ડાયોકસાઈડ ૩૫૦ પીપીએમ અથવા બેન્જોઈક એસીડ ૬૦૦ પીપીએમ.

<u>બનાવવાનો ક્રમ</u>

તાજા પાકા ફળ

↓

ફળને ધોવા

↓

છોલવા

↓

કાપવાં

↓

ફળનો રસ કાઢવો

↓

ગાળવું

↓

વજન કરવું / માપવું

↓

વપરાતી વસ્તુઓનું વજન નક્કી કરવું ખાંડ + પાણી + સાઈટ્રીક એસીડ

↓

સીરપ બનાવવાની તૈયારી કરવી

↓

જ્યુસના માવા સાથે મીક્સ કરવું

↓

લાંબો સમય સાચવવા માટે લાંબા સમય રાખવાનો કેમીકલ ઉમેરવો

↓

સ્કવોશ સાથે બરાબર મીક્સ કરવું

↓

ચોખ્ખી અને વરાળથી સાફ કરેલ બોટલમાં ભરવું

↓

બુચ મારવો

↓

સંઘરવું

<u>સિરપ</u>

એક જાતનો ફળનો પેય પદાર્થ જેમાં ઓછામાં ઓછો ૨૫% ફ્રુટ જ્યુસનો માવો અને ૬૬% ઓગળી શકે તેવા ઘન પદાર્થો અને લગભગ ૧.૩% એસીડીટી હોય છે. એફએસએસએઆઈના સીરપ માટેના નિયમો (અ)ઓગળી શકે તેવા ઘન પદાર્થો ઓછામાં ઓછા ૬૫% અને (બ) ફ્રુટ જ્યુસ ઓછામાં ઓછા ૨૫% હોવા જોઈએ. લાંબા સમય માટે સાચવવાના કેમીકલ્સ જેવાં કે સલ્ફર

ડાયોક્સાઈડ અને બેન્ઝોઈકએસીડ નું પ્રમાણ સ્કવોશ પ્રમાણે જ છે. સીરપ બદામમાંથી પણ બનાવી શકાય છે. સીરપ બનાવવાની પદ્ધતિ નીચે પ્રમાણે છે.

પાકાં ફળો

↓

ફળને ધોવા

↓

ફળને કાપવાં

↓

જ્યુસનો માવો કાઢવો

↓

ગાળવું

↓

ગાળેલા સીરપ સાથે મીક્સ કરવું (ખાંડ + પાણી + સાઈટ્રીક એસીડને ઓગાળવા માટે ગરમ કરવું

↓

સાફ અને સ્ટરીલાઈઝ બોટલમાં ભરવું

↓

બુચ મારવો

↓

સંઘરવું

કારબોનીક ગેસથી ચાર્જ કરેલાં પીણાં

વધારે પડતાં કારબોનીક ગેસથી ચાર્જ કરેલાં પીણાં સીન્થેટીક કલર, સુંગધ જેવા માધ્યમોથી બને છે જે કદાચ એલર્જીક હોઈ શકે. ફ્રુટ જયુસ અથવા ફ્રુટ જયુસના બેઝ વાળા કાર્બોનેટેડ પીણાં તેની સુગંધ, કલર અને સ્વાદ એકલાં નથી આપતાં પરંતુ તેમાં પોષક તત્ત્વો પણ હોય છે. એકલા ફળના જયુસને સીધા કાર્બોનીક ગેસથી બનાવી શકાય અથવા ફ્રુટ જયુસના માવાને પણ કાર્બોનેટ કરવા વાપરી શકાય. ફ્રુટમાંથી બનતા સીરપ જેવાં કે પાઈનેપલ, સંતરા, લીબુ, દ્રાક્ષ અને જામફળ નો ઉપયોગ પણ કારબોનેટેડ સોફ્ટ પીણાં બનાવવામાં થઈ શકે.

ફ્રુટ જ્યુસ આધારીત કારબોનીક ગેસ વાળાં સોફ્ટ પીણાં ને બનાવવાની પદ્ધતિમાં ફ્રુટ જ્યુસ, ખાંડ, પાણી, એસીડ અને કાર્બન ડાયોક્સાઈડ નો ઉપયોગ થાય છે. આ રેસીપીની ખાસ વાત એ છે કે આ પીણાં લેવાથી સ્વસ્થ રહેવાય છે અને પ્રફુલ્લીત થવાય છે.કાર્બોનેટેડ પીણાં બનાવાની પદ્ધતિ નીચે મુજબ છે.

ફળનો જ્યુસ (રસ)

↓

ગાળેલાં અને ઠંડા કરેલા ખાંડના સીરપ

(ખાંડ + પાણી + સાઈટ્રીક એસીડ) સાથે મીક્સ કરવું

↓

ઓગળી શકે તેવા તત્ત્વોનું પ્રમાણ નક્કી કરવું

↓

ઠંડુ પાડવું (૮ °C)

↓

સીરપને પાણી સાથે મીક્સ કરવું

↓

કારબોનેશન (જેટીંગ સાધન દ્વાર)

↓

સ્ટોરેજ ટેંકમાં મોકલવું

↓

ઠંડું પાડવું (૩ - ૪°C)

↓

બોટલમાં ભરવું (બોટલીગ)

↓

બંધ કરવું (સીલ કરવું)

↓

સ્ટોર કરવું અને માર્કેટીગ

<u>**એફએસએસએઆઈના માપદંડ અને ફ્રુટના જ્યુસ માટેની લીમીટ**</u>

ઉત્પાદન	પ્રીઝરવેટીવ	લીમીટ
	સલ્ફર ડાયોક્સાઈડ	૭૦ પીપીએમવધારેમાં વધારે
	બેન્ઝોઈક એસીડ	૧૨૦ પીપીએમ વધારેમાં વધારે
	સાઈટ્રીક એસીડ	જીએમપી
	ફ્યુમેરીક એસીડ	જીએમપી
	એલ - ટાર્ટરીક એસીડ	જીએમપી
	મેલીક એસીડ	જીએમપી
	એસ્કોર્બીક એસીડ	
	ક્લોરોફીલ	
	કેરામલ	
	કુકુમીન / ટર્મરીક	
	બેટા કેરોટીન	
	બેટા એપો-૮ કેરોટીનલ	
	મીથાઈલ ઈસ્ટર ઓફ બેટા એપો-૮ અને કેરોટીનીક એસીડ	
	ઈથાઈલ લેસ્ટર ઓફ બેટા એપો-૮ અને કેરોટીનીક એસીડ	
	કાન્યા મીક્સીન	
	રીબોફલેવીન, લેકટોફલેવીન	
	અન્નાટો	જીએમપી
	સેફ્રન	
	પોન્સીયા 4R	
	શરમોઈસીન	
	એરથ્રોસાઈન	
થર્મલી પ્રોસેસ્ડ ફળના પીણાં રેડી ટુ સર્વ ફળના પીણાં	ટાર્ટરામાઈન	૧૦૦ પીપીએમ વધારેમાં વધારે
	સનસેટ યલો એફસીએફ	
	ઈન્ડીગો કેરેમાઈન	
	બ્રીલીયન્ટ બ્લુ એફસીએફ	

	ફાસ્ટ ગ્રીન એફસીએફ	
	નેચરલ ફલેવરીગ અને નેચરલ ફલેવરીગ તત્ત્વો / નેચર આઈડેન્ટીકલ ફલેવરીગ સબસ્ટન્સ / આર્ટીફીશીયલ ફલેવરીગ સબસ્ટન્સ	જીએમપી
	બેન્ઝોન એસીડ અને તેના સોડીયમ, પોટાશ્યમ સોલ્ટ, અથવા બન્ને (બેન્ઝોઈક એસીડના પ્રમાણે)	૧૨૦ પીપીએમ વધારેમાં વધારે
	સલ્ફ્યુરીક ડાયોક્સાઈડ	૭૦ પીપીએમ વધારેમાં વધારે
	સોરબીક એસીડ અને તેના Na, K અને Ca સોલ્ટસ (સોરબીક એસીડ પ્રમાણે ગણતરી)	૩૦૦ પીપીએમ વધારેમાં વધારે
	ગમ અરેબીક	જીએમપી
	પોટાશ્યમ એલ્ગીનેટસ	જીએમપી
	પેકટીન્સ	જીએમપી
	ઈસ્ટરગમ	૧૦૦ પીપીએમ વધારેમાં વધારે
	એલ્ગીનીક એસીડ	જીએમપી
	ગેલન ગમ	જીએમપી
	સોડીયમ હેકસા મેટા ફોસ્ફેટ	૧૦૦૦ પીપીએમ વધારેમાં વધારે
	સાઈટ્રીક એસીડ	જીએમપી
	મેલીક એસીડ	જીએમપી
	એલ– ટાર્ટરીક એસીડ	જીએમપી
	એસ્કોબ્રીક એસીડ	જીએમપી
	ક્લોરોફીલ	
કાર્બોનેટેડ ફ્રુટ બેવરેજીસ	કેરેમલ	જીએમપી
	કુરકુમીન / ટર્મરીક	
	બેટા કેરોટીન	
	બેટા એપો-૮ કેરોટીનલ	
	કેન્થા એકમીનથીન	
	રીબોફલેવીન લેકટોફલેવીન	
	અન્નાટો	

<table>
<tr><td></td><td>સેફ્રન</td><td></td></tr>
<tr><td></td><td>પોન્સીઆઉ4R</td><td rowspan="7">૧૦૦ પીપીએમ વધારેમાં વધારે</td></tr>
<tr><td></td><td>કારમોઈઝાન</td></tr>
<tr><td></td><td>એરીથ્રોસીન</td></tr>
<tr><td></td><td>ટાર્ટરઝાઇન</td></tr>
<tr><td></td><td>સનસેટ યલો એફસીએફ</td></tr>
<tr><td></td><td>ઈન્ડીગો કારમાઈન</td></tr>
<tr><td></td><td>બ્રીલીયન્ટ બ્લુ એફસીપી</td></tr>
<tr><td></td><td>ફાસ્ટ ગ્રીન એફસીએફ</td><td>૧૦૦ પીપીએમ વધારેમાં વધારે</td></tr>
<tr><td></td><td>બેન્ઝોઈક એસીડ અને તેના સોડીયમ અને પોટાશ્યમ સોલ્ટ અથવા બન્ને (બેન્ઝોનીક એસીડની ગણતરીમાં)</td><td>૧૨૦ પીપીએમ વધારેમાં વધારે</td></tr>
<tr><td></td><td>સોર્બીક એસીડ અને તેના Cal, Sod, Pot સોલ્ટ (સોર્બીક એસીડ તરીકે ગણતરીમાં)</td><td>૩૦૦ પીપીએમ વધારેમાં વધારે</td></tr>
<tr><td></td><td>અરેબીક ગમ</td><td>જીએમપી</td></tr>
<tr><td></td><td>પેક્ટીન્સ</td><td>જીએમપી</td></tr>
<tr><td></td><td>પોટાશ્યમ એલ્ગીનેટસ</td><td>જીએમપી</td></tr>
<tr><td></td><td>એલ્ગીનીક એસીડ</td><td>જીએમપી</td></tr>
<tr><td></td><td>પેક્ટીન્સ</td><td>જીએમપી</td></tr>
<tr><td></td><td>ઈસ્ટર ગમ</td><td>૧૦૦ પીપીએમ વધારેમાં વધારે</td></tr>
<tr><td></td><td>ગેલન ગમ</td><td>જીએમપી</td></tr>
<tr><td></td><td>સોડીયમ હેકઝા મેટા ફોસ્ફેટ</td><td>૧૦૦૦ પીપીએમ વધારેમાં વધારે</td></tr>
<tr><td></td><td>સલ્ફર ડાયોકસાઈડ</td><td>૧૫૦ પીપીએમ વધારેમાં વધારે</td></tr>
<tr><td></td><td>બેન્ઝોઈક એસીડ</td><td>૬૦૦ પીપીએમ વધારેમાં વધારે</td></tr>
<tr><td></td><td>સોર્બીક એસીડ તેના Na, K અને Ca સોલ્ટસ (સોર્બીક એસીડ તરીકે)</td><td>૧૦૦૦ પીપીએમ વધારેમાં વધારે</td></tr>
<tr><td></td><td>સાઈટ્રીક એસીડ</td><td>જીએમપી</td></tr>
<tr><td></td><td>એલ – ટાર્ટરીક એસીડ</td><td>જીએમપી</td></tr>
<tr><td></td><td>મેલીક એસીડ</td><td>જીએમપી</td></tr>
<tr><td></td><td>એસ્કોર્બીક એસીડ</td><td>જીએમપી</td></tr>
<tr><td></td><td>ક્લોરોફીલ</td><td>૨૦૦ પીપીએમ વધારેમાં વધારે</td></tr>
</table>

	કેરામલ	(ડાઈલ્યુટ કરીને પણ કોર્ડીયલ અને બાર્લી વોટર સિવાય)
	કુરક્યુમીન અથવા ટર્મરીક	
	બેટા કેરોટીન	
	બેટા એપો-૮ કેરોટીનલ	
	મીથાઈલ ઈસ્ટર ઓફ બેટા એપો-૮	
	કેરોટીનીક એસીડ	
સ્કવોશ, ક્રશીશ, ફ્રુટસીરપ, કોર્ડીયલ અને બાર્લી વોટર	કાન્થા એકઝાન્થીન	
	રીબોફલેવીન, લેકટોફલેવીન	
	અન્નાટો	
	સેફ્રન	
	પોન્સાઉ 4R	૨૦૦ પીપીએમ વધારેમાં વધારે
	કારમોઈસીન	
	ઈરથોરોસીન	
	ટાર્ટરઝાઈન	
	સનસેટ યલો એફસીએફ	
	ઈન્ડીગો કેરેમાઈન	
	બ્રીલીયન્ટ બ્લુ એફસીએફ	
	ફાસ્ટ ગ્રીન એફસીએફ	
	નેચરલ ફલેવરીગ અને નેચરલ ફલેવરીગ સબસ્ટન્સ / નેચરલ આઈડેન્ટીકલ ફલેવરીગ સબસ્ટન્સ / આર્ટીફીશીયલ ફલેવરીગ સબસ્ટન્સીસ	જીએમપી
	એકઝમથાન ગમ	૦.૫% વધારેમાં વધારે
	ગીલેન	જીએમપી
	સોડીયમ એલ્ગીનેટ	જીએમપી
	પોટાશ્યમ એલ્ગીનેટ	જીએમપી
	કેલ્શયમ એલ્ગીનેટ	જીએમપી
	એમોનીયમ એલ્ગીનેટ	જીએમપી
	સોડીયમ હેકસામેટા ફોસ્ફેટ	૧૦૦૦ પીપીએમ વધારેમાં વધારે

ફુડ પ્રોસેસીંગ મશીનરી બનાવનારના નામ

ક્રમ	કંપનીનું નામ	મશીનરી
૧	બુહલર (ઈન્ડીયા) પ્રા.લી. ૧૩ – D KAIDB ઈન્ડસ્ટ્રીયલ એરીયા, અટ્ટીબેલ, બેંગલોર - ૫૬૨૧૦૭, ભારત. ટે :- ૦૮૦ - ૭૮૨૦૦૦૦ FAX :- ૦૮૦ - ૭૮૨૦૦૦૧	ફ્રુટ અને વેજીટેબલ પ્રોસેસીગ મશીનરી, સોર્ટીગ મશીનરી
૨	ડયુરાપેક ઓલ્ડ નં.૪, ન્યુ નં.૧૨, નોર્ટન ફર્સ્ટ સ્ટીટ, મન્ડાઈવેલીપક્કમ, 1st સ્ટ્રીટ, ક્રિષ્ણપુરી, રાજા અન્નામલાઈપુરમ, ચેન્નાઈ - ૬૦૦૦૨૮ તામીલનાડુ, ભારત ફોન :- ૯૧ - ૪૪ ૪૩૦૩૩૫૩૩	બેન્ડ સીલીગ મશીન
૩	ફાલ્કનસીસ્ટમસ પ્રા.લી. ૧૨૩, કોઠાવાલે હવેલી સ્ટ્રીટ, વેસ્ટ સઈદાપેટ, ચેન્નાઈ - ૬૦૦ ૦૧૫, તામીલનાડુ, ભારત	કોલ્ડ રૂમ
૪	અવીનાશી અપ્પન ઈન્ડસ્ટ્રીઝ નં. ૧૯/એ, મામારા થોટ્ટમ, ગણપથી, કોંઈબતુર - ૬૪૧૦૦૬ તામીલનાડુ, ભારત મો.:- ૯૧- ૯૮૪૩૨૯૯૦૮૦	વેજીટેબલ કટર, ફ્રુટ બેવરેજ લાઈન
૫	ઈન્ડસ્ટ્રીયલ લેબોરેટરી પો.બો.નં. ૬૦૬૩, 1st ફલોર, 2nd સ્ટ્રીટ, અંજુગામ, ૫ નં. ગામ જફર કાબેન્ટ, ચેન્નાઈ, તામીલનાડુ, ભારત મો.:- +૯૧ - ૯૮૪૦૮૩૬૫૪૮	ટ્રે ડાયર, રેફરીજરેટર
૬	સનબેસ્ટ સોલાર ૨૩૮/૧૦, નેહરૂજી રોડ, વલીનગર, થેની - ૬૨૫૫૩૧ મો.:- ૯૯૯૪૦૯૪૪૦૦	સોલાર ડ્રાયર

	ફેક્સ :- ૯૧ - ૪૫૪૫ - ૨૫૫૨૭૧ ફોન :- ૯૧ - ૪૫૪૫ - ૨૫૫૨૭૨	
૭	બાલકિષ્નન એન્જીનીયર્સ ૧/૯૩, માયલમપટ્ટી, માયલમપટ્ટી પોસ્ટ, ચીન્મયલય નજીક, કોઈમ્બતુર - ૬૪૧૦૬૨ e-mail :- thangambke@gmail.com / salesbke@gmail.com ફોન :- ૯૧ - ૯૦૪૭૦૬૭૦૧૭	વેજીટેબલ કટર, ઓરેન્જ જ્યુસર, ઓનીયન પીલર
૮	પાયલોટ સ્મીથ પ્રા.લી. કાલેટુમ્કરા, ત્રિચુર જીલ્લો - ૬૮૦૬૮૩ કેરાલા ફોન :- ૯૧ ૪૮૦૨૮ ૮૧૯૦૮ / ૨૮૮૧૧૫૭ pilotsmithindia.com	જ્યુસ એક્સ્ટ્રેક્ટર, બ્લેન્ડર પેકીંગ મશીનરી, ડ્રાયર અને જનરલ ઈક્વીપમેન્ટ
૯	એસીલોર ફુડ ટેક પ્રા.લી. ૨૨, RVL નગર, ઉપ્પીલીપલયમ પોસ્ટ, કોઈબતુર - ૬૪૧ ૦૧૫, તામીલનાડુ મો.:- ૯૧ - ૯૯૯૪૪ -૧૧૦૯૫ info@accelorfoodtech.com	ટ્રે ઓવન ડ્રાયર, કોલ્ડ રૂમ, વોશર, વેજીટેબલ સ્લાઈસર, સ્ટીમ બ્લેન્ચર, સ્ટીમ બોઈલર, પાઉચ પેકિંગ મશીન
૧૦	જેએમએસ ઈન્ડસ્ટ્રીઝ ૨૨-બી, ગાંધીજી રોડ, કનાપ્પા નગર, રથીનાપુરી (Po), કોઈબતુર - ૬૪૧૦૨૭ ફોન :- +૯૧ - ૪૨૨ ૨૩૩૦૨૩૫ મો.:- + ૯૧ ૯૭૯૧૯ ૪૩૮૧૨, + ૯૧ ૯૪૪૫૫ ૨૦૨૮૦	ફ્રુટ જ્યુસ પ્લાન્ટ, સ્ટીમ જેકેટેડ કેટલ્સ, કોમર્શ્યલ કીચન ઈક્વીપમેંટ
૧૧	ઝિગ્મા મશીનરી એન્ડ ઈક્વીપમેન્ટ સોલ્યુશન્સ SF No. ૨૫, વિરાકેરાલમ P.O., વેદાપટ્ટી રોડ, પુસારીપલયમ, કોઈબતુર - ૬૪૧ ૦૦૭ તામીલનાડુ, ભારત	જ્યુસ પ્રોસેસીગ મશીન, મેંગો પલ્પર મશીન, સ્ટીમ જેકેટેડ કેટલ્સ, આમલા જ્યુસ મશીન, ટુ સ્ટેજ પલ્પર
૧૨	એમ જી ઈન્ડસ્ટ્રીઝ ૧/૧૧ વેંકટાસ્વામી નાયડુ ઈન્ડ. એસ્ટેટ, ભારથી કોલોની, પીલામ્મેડુ, કોઈબતુર - ૬૪૧ ૦૦૪ તામીલનાડુ, ભારત	ફ્રુટ પલ્પર, ફ્રુટ જ્યુસ મશીન, કોલાઈડલ મીલ બોઈલર, ન્યુમેટીક પ્લાસ્ટીક બોલ કેપર, પેટ બોટલ કેપર, સ્ટરીલાઈઝર ટેંક

૧૩	ચંદન સ્ટીલસ SF No. ૪૩૫/૩ B, શ્રી રામ પલ્લયમ વિલેજ, L & T બાયપાસ, કોઈબતુર, તામીલનાડુ, ભારત http ://chandransteels.com	સ્ટીમ બોઈલર, કિચન ઈકવીપમેન્ટ, સ્ટોરેજ રેક