

పరధాన మంత్రీ లాంఛనపరాయం
మైక్రో ఫుడ్ పరాసాసంగ్ ఎంటర్ ప్రైజిస్ సక్

హ్యాండ్ బుక్ ఆఫ్

డీస్కాండ్ కౌబర్ యాక్ క పరాసాసంగ్



అత్ మణిర్ భర్ భారత్

ఇండియన్ ఇనిస్టిట్యూట్ ఆఫ్ ఫుడ్ పరాసాసంగ్ టాక్ నాలజీ
మినోస్ టర్ ఆఫ్ ఫుడ్ పరాసాసంగ్ ఇండస్ రీస్, భారత్ పరభుత్వం

మదుక్ కోట్ టై రోడ్, తంజావూరు, తమిళనాడు 613005

వెబ్ సైట్:

<http://www.iifpt.edu.in> ఇమెయిల్:

info@iifpt.edu.in

ఫోన్: +91 4362 228155

విషయ సూచిక

పేజీ నం.

అధ్యాయం 1: పరిచయం	
1.1	స్థానిక మరియు మార్కెట్ పరిమాణం
1.1.1.	సామాజిక ఆర్థిక పర్యామిత
1.1.2.	వాణిజ్యపరంగా పరిగణన రకాలు
1.1.3.	సాగు సందర్భం
1.1.4.	కొబ్బరి ఉత్పత్తి స్థానిక
1.1.5.	కొబ్బరి యొక్క కూరలు మరియు న్యూట్రీటెంట్ విలువ
1.1.6.	కొబ్బరి ఆరోగ్య పరమైనాలు
1.2	ఇండియన్ మార్కెట్ అమల్లు
1.3	కొబ్బరి నుండి విలువ ఆధారిత ఉత్పత్తులు
1.4	కొత్త మరియు కొబ్బరి కొత్త అనంతర హయాండ్ లింగ్
అధ్యాయం 2: ఎండిన కొబ్బరి పర్యావరణం	
2.1	ఎండిన కొబ్బరి ఉత్పత్తి కోసం పర్యవేక్షణ పరమాణు
2.2	పర్యావరణంలో కోల్డ్ షేడ్ టెంట్ అంశాలు
2.3	పర్యావరణంలో పరమాణు
అధ్యాయం 3: ఎండిన కొబ్బరి ప్యాకేజింగ్	
3.1	కోషింగ్ తున్ కారకాలు
3.2	ఎండిన కొబ్బరి యొక్క ప్యాకేజింగ్ అవసరాలు
3.3	ఎండిన కొబ్బరి కోసం ప్యాకేజింగ్ పదార్థాలు
అధ్యాయం 4: ఆహార భద్రతా నిబంధనలు మరియు పరమాణులు	
	ఆహార భద్రత నిబంధనలు
	యంత్రాల తయారీదారులు

అధ్యాయం 1

పరిచయం

1.1. స్థానిక మరయు మార్కెట్ పరిమాణం

కొబ్బరి, కొబ్బరి తాటి పండు (కోకోస్ నుస్ ఫ్రూ), తాటి కుటుంబానికి చెందిన చాట్టు (అరేకాసీ). కొబ్బరికాయలు బహుశా ఇండో-మలయాలలో ఉద్భవించాయో మరియు ఉష్ణమండలాల యొక్క అత్యంత ముఖ్యమైన పంటలలో ఒకటి. కోకోస్ నుస్ ఫ్రూ తాటి చాట్టు యొక్క పౌద్గ పాల్మేసీ కుటుంబానికి చెందినది. ఉష్ణమండల వాతావరణాలలో కోకో పామ్ బాగా పంపిణీ అవుతుంది. పాలికి తేమ, ఇసుక, బాగా ఎండిన మట్టి అవసరం మరియు సాల్టైన్ అధికంగా ఉన్న తీర ప్రాంతాల వంటివి బాగా అభివృద్ధి చెందుతుంది. తాటి కొబ్బరి కొమ్మలు లోనీ, నీటారుగా, ఎత్తుగా పొరగి చాట్టు, ఇది 100 అడుగుల కంటే ఎక్కువ ఎత్తుకు చేరుకోగలదు మరియు సుమారు 75 నుండి 100 సంవత్సరాల జీవితకాలానికి కలిగి ఉంటుంది. నాటిని తరువాత, వాటి మొదటి ఉత్పత్తినీ ప్రారంభించడానికి సుమారు 4-5 సంవత్సరాల పట్టవచ్చు, మరియు తరువాత, కొన్ని రకాలలో చాలా ఎక్కువ సమయం పడుతుంది.

కొన్ని వందల కొబ్బరి తాటి చాట్టు యొక్క కలెక్షన్లు ఉష్ణమండల వాతావరణంగా పంపిణీ అవుతున్నాయి, అందువల్ల, వాటి మాంసం రుచి (కార్బోనల్) మరియు నీటి రుచిని బట్టి, మట్టి యొక్క సాల్టైన్ కంటెంట్, సముద్ర తీరం నుండి దూరం, వర్షపాతం మొదలైన వాటిని బట్టి మారవచ్చు. కొబ్బరి తాటి ఇసుక నీలపై 5.0 నుంచి 8.0 వరకు వృద్ధి చెందుతుంది మరియు సాల్టైన్ ఎక్కువగా సహిష్ణుత. ఇది సమృద్ధిగా సూర్యకాంతి మరియు సాధారణ వర్షపాతం (వార్షికంగా 150 నుండి 250 సెం.మీ) ఉన్న ప్రాంతాలను ఇష్టపడుతుంది. తగిన ఎదుగుదలకు.

ఒక సంవత్సరంలో, ఒక కొబ్బరి తాటి 20-150 పరిపక్వ గింజలను ఇవ్వవచ్చు. పండు దాదాపు గోళాకారంగా అండాకారంలో ఉంటుంది మరియు 5-10 అంగుళాల వ్యాసం మరియు కొలవబడుతుంది. దీని గురించి పాట్లు లోతైన ఆకుపచ్చ రంగులో ఉంటుంది, ఇది పొడిగా మారుతుంది మరియు నల్ల పరిపక్వత చెందడంతో బూడిదరంగులోకి మారుతుంది. పాట్లు (ఎక్స్కోకార్ప్) సుమారు 1-2 అంగుళాల మందం మరియు కఠినమైన ఫైబర్లతో తయారు చేయబడుతుంది. పాట్లు కింద, లోపలి తీగదగిన మాంసం (కార్బోనల్-ఎండోస్పర్మ్) ను చుట్టుముట్టే మడ్డిష్ ఉంది. ఇటీవల కోసిన పక్వవానికి వచ్చిన పండ్లలో దాని మధ్య బోలుగా కొంత మృతంతో తీగ నీరు ఉంటుంది కుహరం చుట్టూ తొలగిన మాంసం (ఎండోస్పర్మ్) ఉంటుంది. దాని షాల్, కార్బోనల్ (మాంసం) మరియు నీరు కలిసి ఉన్న పండు మార్కెట్లలో వాణిజ్య "కొబ్బరి"గా ఉంటుంది.

ఉష్ణమండల మరియు ఉపఉష్ణమండల ప్రాంతాలలో చాలా వరకు కనిపించే ఈ కొబ్బరి దాని వృద్ధి భాగాల యొక్క అనేక దశలను, వాణిజ్య మరియు పారిశ్రామిక ఉపయోగాలలో చూసినవిధంగా దాని గొప్ప బహుముఖ ప్రజ్ఞకు ప్రసిద్ధి చెందింది. కొబ్బరి కాయలు చాలా మంది రోజువారీ ఆహారంలో భాగం. యవనంలో ఉన్న సమృద్ధి మృతంతం పండ్లను ముచ్చటగా ఉపయోగిస్తారు. పక్వవానికి వచ్చిన పండు, వృత్తాంతాలను మృతంతం గింజలుగా ఉపయోగిస్తారు. దాని

ఎండోస్పార్మ్ పరారంభంలో కొబ్బరి నీటిలో వేలాడదీయబడిన అణు దశలో ఉంటుంది. అభివృద్ధి కోసం సాగుతుండగా, ఎండోస్పార్మ్ యొక్క కణ పొరలు కొబ్బరి గోడల వంటివి నోక్షివతం చేస్తాయి, తీవ్రంగా కొబ్బరి "మాంసం"గా మారతాయి. ఎండోటెన్షన్లు కొబ్బరి మాంసాన్ని కోపరా అంటారు. దీని నుండి ఉత్పన్నమైన నూనా మరియు హలను సాధారణంగా వంట మరియు వేయించడంలో ఉపయోగిస్తారు; కొబ్బరి నూనాను సబ్బులు మరియు సౌందర్య సాధనాలలో కూడా వీసత్వంగా ఉపయోగిస్తారు. లోపల ఉండే స్పష్టమైన దోరవ కొబ్బరి నీరు రిఫర్రాషింగ్ డ్రింక్ మరియు ఆల్కహాల్ స్పష్టపరచడానికి పరాసాస్ చేయవచ్చు. పొటలు మరియు ఆకులను ఫర్నెషింగ్ మరియు డొకరేటింగ్ కొరకు వీధి రకాల ఉత్పత్తులను తయారు చేయడానికి మెటరీయల్ గా ఉపయోగించవచ్చు. దీనిని ఉపయోగించే అనేక సమాజాలలో సాంస్కృతిక మరియు మతపరమైన పరాముఖ్యతను కూడా కలిగి ఉంది.

1.1.1. సామాజిక ఆర్థిక పరాముఖ్యత

కొబ్బరి నీరు మన దేశంలో వేల సంవత్సరాలుగా సాగు చేయబడుతుంది, ఇది మన సంస్కృతి మరియు సంప్రదాయం, మత మరియు సామాజిక విధానాలు, జానపద కథలు, ఆహారం మరియు హానీయంలో అనివార్యమైన భాగం. జానపద కథలలో, కొబ్బరి అనేది పోషకాహారాన్ని అందించే పండు మరియు ఇది మన వారసత్వం. ఈ పొటలు మానవాళి కోసం జమైన స్నేహితుడు. కొబ్బరి పామ్ భారతదేశంలో పాంచే ఉదయానవన పంటలలో పర్యాయకమైనది ఎందుకంటే రోజువారీ జీవితంలో కొబ్బరి ఉత్పత్తుల యొక్క విభిన్న ఉపయోగాలు. ఇప్పటివరకు దాదాపు 360 ఉపయోగాలు నమోదించబడ్డాయి. కొబ్బరి పొటలు యొక్క పరతి భాగం గొప్ప ఉపయోగం కలిగి ఉంటుంది, అందువల్ల దీనిని "కలెక్షనరీ" లేదా "పరలోక వృక్షం" అని పిలుస్తారు.

కొబ్బరి అనేక ఇతర పంటలకు సవలపంగా పరిగణించబడే పరిస్థితులను నలుపుతుంది, మరియు దాని గణనీయమైన కఠినత్వం ఉపాంత మరియు హెల్సుసైన హతావరణాల వ్యవసాయ వ్యవస్థలలో సాంస్కృతిక అంశంగా దోహదపడుతుంది.

సుమారు 96% పంటను వనరులు లేని చీన హోల్డర్ మరియు షర్ క్రాఫర్ కుటుంబాలు 4 హార్వెస్టర్లలో చీన కమ్యూనిటీ పండ్లలో భారతదేశంలో సుమారు 12 మిలియన్ల మంది సాగు, పరాసాసింగ్ మరియు వర్తక కార్యకలాపాలరంగాలలో కొబ్బరి రంగంపై ఆధారపడి ఉన్నారని అంచనా. ఈ పంట జీడిపండ్ల రూ.34,100 కోట్లు దోహదపడుతుంది.

కోపరా, కొబ్బరి నూనా మరియు కోపరా మెయిల్ యొక్క సంప్రదాయ ఉత్పత్తులతో పాటు, కొబ్బరి దేశీయంగా మరియు ఎగుమతి మార్కెట్ కోసం ఉపయోగించే వివిధ రకాల ఆహారం మరియు పర్యావరణ స్నేహ పూర్వక ఆహారాత్మక ఉత్పత్తులను ఉత్పత్తి చేసే పర్యవేక్షన కోరిక కలిగి ఉంది.

1.1.2. హానిజీవ పరంగా పరిగణన రకాలు

కొబ్బరి వ్యవసాయాన్ని మరింత పర్యావరణంగా చేయడానికి సూచించిన పరధాన వ్యూహాలలో హైబ్రిడైజేషన్ సహా ముగ్గురైన రకాల సాగు ద్వారా ఉత్పాదకతను పొందడం ఒకటి. ఐసీఎఆర్ - సెంటర్ల వద్ద కొబ్బరి ముగ్గురలపై నీరహిత వీసత్వ పరిశోధన

ప్రొటాంటేషన్ క్లెయిమ్స్ రిపోర్ట్ ఇన్స్ట్రక్షన్లు (సీసీఆర్ఐ) మరియు సెట్టింగ్ అగ్రికల్చరల్/హార్టికల్చరల్ యూనివర్సిటీలు అధిక దృఢతతో సంభావ్యత మరియు బయోటెక్ మరియు అబయోటెక్ ఒత్తిడికి నిరోధకత మరియు లక్ష్య గోల వ్యర్జనం కొరకు అనుకూలత వంటి ఇతర మాంసీయ లక్షణాలను కలిగి ఉన్న 49 మార్కులైన రకాలను వీక్షించండి. ఇవన్నీ - వీధి వ్యవసాయ -మాతావరణ మండలాలకు సరిపోయే తృప్తికరమైన మార్కులైన రకాల కొబ్బరి రకాలు ఎంపిక ద్వారా అభివృద్ధి చేయబడతాయి మరియు ఇప్పటి వరకు వీక్షించండి చేయబడతాయి, వీటిలో 18 పొడవైన మరియు 11 మరుగుజ్జు రకాలు ఉన్నాయి. వీటిలో హాలు 8 డ్వార్ఫ్ ఎక్స్ లూల్ మరియు 11 లూల్ ఎక్స్ డ్వార్ఫ్ హైబ్రిడ్ మరియు ఒక లూల్ ఎక్స్ లూల్ హైబ్రిడ్ తో సహా 20 హైబ్రిడ్ రకాలు కూడా వీధి వ్యవసాయ మాతావరణ ప్రాంతాలలో సాగు కోసం వీక్షించండి చేయబడతాయి. వీక్షించిన హైబ్రిడ్ రకాల కొబ్బరి లో ప్రతి సంవత్సరం 2.79 నుండి 6.28 టన్నుల కొవ్వొత్త దృఢతతో సంభావ్యత ఉంది, కొబ్బరి రైతులు ప్రధానంగా సాగు చేసే పొడవైన కల్టివర్లు గ్రహించే 2 టన్నుల కొవ్వొత్త దృఢతతో పోలిస్తే.

1. పొడవైన సాగు

ఎత్తైన కల్టివర్లు సాధారణంగా ప్రపంచంలోని అనేక కొబ్బరి పండించే ప్రాంతాలలో పండించబడతాయి. పొడవైన కల్టివర్ల ఉత్పాదక జీవితకాలం సుమారు 60 సంవత్సరాలు. ఇవి 15 నుంచి 18 మీటర్ల ఎత్తు వరకు పొరుగుతాయి. ఇవి చాలా ఎక్కువ ఆయిల్ కంటెంట్ తో మంచి పరిమాణం మరియు నాణ్యత కలిగిన కొవ్వొత్తను ఉత్పత్తి చేస్తాయి. నాటిన తరువాత మొదటి బేరింగ్ కొరకు సుమారు 5 నుంచి 7 సంవత్సరాలు పడుతుంది. భారతదేశంలో సాధారణంగా పరిగే పొడవైన కల్టివర్లు మౌంట్ క్రోస్ట్ లూల్ (డబ్బెల్ యునీట్), టిప్ టూర్ లూల్ (టెనీట్) మరియు ఈస్ట్ క్రోస్ట్ లూల్ (ఈసీట్).

2. మరుగుజ్జు కల్టివర్లు

మరుగుజ్జు రకాలు సభ్య మరియు జీవితకాలం రెండింటినూ పూర్తిగా ఉంటాయి. ఇవి సుమారు 40 సంవత్సరాల సగటు ఆర్థిక జీవితకాలంతో 5-7 మీటర్ల ఎత్తుకు పొరుగుతాయి. నాటిన తరువాత మొదటి బేరింగ్ కొరకు సుమారు 3-4 సంవత్సరాలు పడుతుంది. అవి ప్రధానంగా సవ్య పరాగ సంపర్కం చేయబడతాయి. గోలలు చీన్ నవగా ఉంటాయి మరియు కొవ్వొత్త సన్నగా, తోలుగా మరియు ఆయిల్ కంటెంట్ తక్కువగా ఉంటుంది. మరుగుజ్జు కల్టివర్లను సాధారణంగా లక్ష్య గోలల కోసం పంపిణీ చేయబడతాయి హైబ్రిడ్ వీధి ఉత్పత్తికి కూడా ఉపయోగపడతాయి. భారతదేశంలో లభించే సాధారణ మరుగుజ్జులు చామూట్ ఆరంజ్ డ్వార్ఫ్ (సీవోడ్), చామూట్ గ్రోన్ డ్వార్ఫ్ (సీజిడ్) మరియు గంగ బొండం గ్రోన్ డ్వార్ఫ్ (జిబిజిడ్).

3. సంకరజాతులు

హైబ్రిడ్లు అనేక కొబ్బరి యొక్క రెండు రూపరూపాల యొక్క అంతర రకాల శిశువులు. అవి మిశ్రపంపడంలో ఎర్లినాస్, అధిక నట్ దృఢత అదేవిధంగా అధిక పరిమాణం మరియు మార్కులైన చామూట్ తాయి.

తల్లిదండ్రులతో పాటు చనిపోయిన కౌబర్ యొక్క నాణ్యత, పోషకాంశాలు, సీటుపొరుగుదల మరియు పంట సంరక్షణతో సహా మంచో నీరవహణ పరిస్థితులలో హైబ్రిడ్ లు బాగా పనిచేస్తాయి..

1.1.3. సాగు సందర్భం

కౌబర్ భారతదేశంలో ప్రధాన తోటల పంటలలో ఒకటి, ఇది 1975.81 వేల హెక్టార్ల మొత్తం సాగు విస్తీర్ణంతో 21,665 మిలియన్ గింజల ఉత్పత్తితో భారతదేశం ప్రపంచంలో 3 వ స్థానంలో ఉంది. 13 బిలియన్ గింజల మార్షిక ఉత్పత్తితో భారతదేశం ప్రపంచంలో ప్రధాన స్థానాన్ని ఆక్రమించింది, ఇండోనేషియా మరియు ఫిలిప్పీన్స్, ఇతర రెండు ప్రముఖ కౌబర్ పండించే దేశాలను అధిగమించింది

1.1.4. కౌబర్ ఉత్పత్తి స్థితి

టేబుల్ 1: భారతదేశంలో కౌబర్ ప్రాంతం, ఉత్పత్తి మరియు ఉత్పాదకత

సంవత్సరం	ప్రాంతం ('000 ha)	ఉత్పత్తి (మిలియన్ గింజలు)	ఉత్పాదకత (హెక్టార్కు కాయలు)
2000-2001	1823.91	12678.4	6951
2001-2002	1932.3	12962.9	6709
2002-2003	1921.8	12535.0	6523
2003-2004	1933.7	12178.2	6298
2004-2005	1935.0	12832.9	6632
2005-2006	1946.8	14811.1	7608
2006-2007	1936.8	15840.4	8179
2007-2008	1903.19	14743.56	7747
2008-2009	1894.57	15729.75	8303
2009-2010	1895.20	16918.40	8927
2010-2011	1895.90	16942.92	8937
2011-2012	2070.70	23351.22	11277
2012-2013	2136.67	22680.03	10615
2013-2014	2140.50	21665.19	10122
2014-2015	1975.81	20439.60	10345

మూలం: హార్టకల్చర్ డివీజన్, డిపార్ట్మెంట్ ఆఫ్ అగ్రికల్చర్ అండ్ కోఆపరేషన్, మినిస్టర్ ఆఫ్ ఆఫ్ అగ్రికల్చర్ అండ్ ఫారెస్ట్ వాల్ఫేర్, గవర్నమెంట్ ఆఫ్ ఇండియా.

పటాంక 2: భారతదేశంలో కూబ్బర యొక్క రాష్ట్రాల వారీగా వైశాల్యం, ఉత్పత్తి మరియు ఉత్పాదకత

(2016-17)

SI No.	రాష్ట్రాలు/ కేంద్ర పాలిత ప్రాంతాలు	ప్రాంతం ('000 ha)	ఉత్పత్తి (మిలియన్ టన్నులు)	ఉత్పాదకత (టన్నులు/ హెక్టార్)
1	ఆంధ్రప్రదేశ్	115.21	1,377.53	11,957
2	అస్సాం	20.6	153.27	7,440
3	బీహార్	14.9	141.09	9,469
4	చత్తీస్ గఢ్	1.48	8.77	5,926
5	గుజరాత్	24.44	336.65	13,775
6	కర్ణాటక	513.85	6,773.05	13,181
7	కోఝ	770.79	7,448.65	9,664
8	మహారాష్ట్ర	20.9	198.85	9,514
9	నాగాలాండ్	0.47	2.67	5,681
10	ఒడిషా	50.91	341.68	6,711
11	ఇతరులు	52.76	142.38	2,699
12	తమిళనాడు	461.06	6,570.63	14,251
13	తెలంగాణ	0.5	2.09	4,180
14	త్తరపుర	4.61	32.23	6,991
15	పశ్చిమ బెంగాల్	29.63	374.56	12,641
	మొత్తం	2,082.11	23,904.10	11,481

మూలం: హార్టకల్చర్ డివీజన్, డిపార్ట్ మెంట్ ఆఫ్ అగ్రికల్చర్ అండ్ కోఆపరేషన్, మినిస్టర్ ఆఫ్ అగ్రికల్చర్ అండ్ ఫార్మర్స్ వాలఫేర్, గవర్నమెంట్ ఆఫ్ ఇండియా.

1.1.5. కౌబ్ బరో యొక్క కూర్పు మరియు న్యూట్రోటివ్ విలువ

టేబుల్ 3: 100 గ్రాముల తినదగిన భాగాలకు కౌబ్ బరో యొక్క పోషక విలువ

పోషకాలు	100 గ్రాముల పరిమాణం
శక్తి	354 Kcal
చర్మము	80.9 g
ప్రోటీన్	4.5 g
కార్బు	33.9 g
బూడిద	1.0 g
డైటరీ ఫైబర్	9 g
కార్బోహైడ్రేట్	15.3 g
సోడియం	20 mg
పొటాషియం	350 mg
సున్నము	10 mg
ఫాస్ఫరస్	240 mg
ఇనుము	1.7 mg
రాగి	0.435 mg
మెగ్నీషియం	32 mg
మాంగనీస్	1.5 mg
సెలీనియం	10.1 µg
జింక్	1.1 mg
ఫైటోసోల్ఫోరస్	47 mg
ఫోలేట్ లు	26 µg
నియాసిన్	0.540 mg
పాంటోథానిక్ ఆమ్లం	0.300 mg
ప్రైడ్కోస్	0.054 mg
రీబోఫోలేట్	0.02 mg
థయామిన్	0.06 mg
విటా సి	3.3 mg
విటా ఇ	0.24 mg
విటా కె	0.2 µg

మూలం: భారతీయ ఆహారాల పోషక విలువ, NIN, 2019

1.1.6. కొబ్బరి ఆరోగ్య పరయోజనాలు

1. ఉష్ణమండల బొల్ బ్రాండ్ కింద చాలా మందికి కొబ్బరి చాలా వైవిధ్యభరితమైన మరియు అనివార్యమైన ఆహార పదార్థం. ఇది కేలరీలు, పోటమీన్లు మరియు ఖనిజాలు సమృద్ధిగా ఉన్న కొవ్వు సంపూర్ణ ఆహారం. 400 గ్రాముల తీనదగిన మాంసం మరియు సుమారు 30-150 మిలీ నీటిని తీసుకోవాలి ఒక మధ్యతరహా గింజ, సగటు పరిమాణ వ్యయక్త యొక్క రోజువారీ అవసరమైన అన్నం ఆవశ్యక ఖనిజాలు, పోటమీన్లు మరియు శక్తిని అందించవచ్చు.
2. 100 గ్రాం కార్బనల్ 354 కేలరీలను కలిగి ఉంటుంది. దీనిలో ఎక్కువ భాగం కొవ్వులు మరియు పరోటిన్ ల నుండి వస్తాయి. ఇతర సాధారణ తీనదగిన గింజలతో పోలిస్తే దాని మాంసంలో సంతృప్త కొవ్వులు అసమానంగా ఎక్కువగా ఉన్నప్పటికీ, కొబ్బరి బయ్యాయాక్టిక్ సమ్మేళనాలను పరోత్సహించే అనేక ఆరోగ్యకరమైన కలిగి ఉంది.
3. కొబ్బరిలో ఉండే ముఖ్యమైన సంతృప్త కొవ్వు ఆమ్లం లారీక్ ఆమ్లం (1:12 కార్బన్ ఫ్యాటీ యాసిడ్). లారీక్ ఆమ్లం రక్తంలో మంచి హెచ్చుతగ్గులు కొలెస్ట్రాల్ రేట్ సాధ్యమైన పొందవచ్చు. హెచ్చుతగ్గులు అనేది అధిక సాంద్రత కలిగిన లోపెరోటిన్, ఇది నొక అడ్డంకిని (అథెరోస్క్లెరోసిస్) నిరోధించడం ద్వారా కరోనరీ ధమనాలపై పరయోజనకరమైన పరభావాలను కలిగి ఉంటుంది. ఇది కారణం వల్ల రక్తంలో కొలెస్ట్రాల్ సాధ్యమైన మూతలను చేయడానికి వైద్యులు అధిక హెచ్చుతగ్గులు సహజం చేశారు.
4. పొడి కార్బనల్ (కొవ్వు) నుండి తీసిన కొబ్బరి నూనా ఒక అద్భుతమైన ఎమోల్యంట్ ఏజెంట్. దీనిని వంటలో ఉపయోగిస్తారు, జుట్టు హాషగా మాడుపై అప్లై చేస్తారు, ఫార్మసీ మరియు ఔషధాలలో ఉపయోగిస్తారు.
5. కొబ్బరి నీటిలో సైటోక్నిన్ (ఉదా. కీనాటిన్ మరియు ట్రాన్స్-జీటిన్) గణనీయమైన యాంటీ ఏజింగ్, యాంటీ కార్సినోజెనిక్ మరియు యాంటీ థ్రోంబోటిక్ పరభావాలను చూపించాయని పరిశోధన అధ్యయనాలు సూచిస్తున్నాయి.
6. రాగి, కాలషియం, ఇనుము, మాంగనీస్, మ్యాగ్నీషియం, జింక్ వంటి ఖనిజాలకు కార్బనల్ ఒక అద్భుతమైన వనరు.
7. ఇది ఫోలేట్లు, రిబోఫ్లేవిన్, నీయాసిన్, థియామిన్ మరియు పైరీడోక్సాన్ వంటి బి-కాంప్లెక్స్ పోటమీన్లకు చాలా మంచి వనరు. ఈ పోటమీన్లు శరీరానికి హానికరమైన చేయడానికి బాహ్య వనరుల నుండి చాలా అవసరం.
8. కొబ్బరి మాంసం, నీటిలో మంచి మూతలతో పొటాషియం ఉంటుంది. 100 గ్రాముల తాజా మాంసంలో 356 మిగ్ గ్రా లోదా రోజువారీ అవసరమైన పొటాషియం సాధ్యమైన 7.5% ఉంటుంది.

1.2. భారతీయ మార్కెట్ దృక్పథం

భారతీయులు పురాతన కాలం నుండి ఆహారం మరియు అల్పహార తయారీలలో కొబ్బరికాయలను ఉపయోగిస్తున్నారు. నేటి యువ వనియోగదారులు సంపూర్ణ ఆహారంపై ఎక్కువగా ఆధారపడుతున్నారు. ఈ రంగంలోనే కొబ్బరి తన వనియోగాననీ పొందుకోవడానికి మంచి అవకాశం ఉంది. కొబ్బరి నీరు చీకరమైన ఆహార అనుబంధంగా బాగా గుర్తిస్తున్నారు. సన్హాలలో కొబ్బరినీ ఉపయోగించడానికి, వనియోగదారుడు నట్ ను రెండుగా వేచీ ఫ్రీజ్ చేయాలి, గ్లౌస్ లో గాముక్ కలు చేయాలి మరియు తరువాత మరింత ఫ్రీజ్ చేయాలి. మరింత, కొబ్బరి తురుములు ఉంటే, దాని గొప్ప పాలు మరియు తయారు చేసిన ఆహారాలు కూడా మార్కెట్ యొక్క షాల్ ఫ్ లలో అందుబాటులో ఉంటాయి, ఖచ్చితంగా వనియోగదారులు, ముఖ్యంగా యువ తరం వాటిని మరియు సన్హాలలో ఉపయోగించడానికి ప్రోత్సహించడానికి ఉత్పత్తి యువతరం.

తాజా కొబ్బరికాయలు వాటి పంకులను తొలగించిన తరువాత పరిమిత లభ్యతతో పాటు షాల్ ఫ్ లైఫ్ ను కలిగి ఉంటాయి. అందువల్ల, కోవరా లేదా కొబ్బరి పొడి రూపంలో ఎండిన కొబ్బరికాయలు దేశీయ ప్యాకేజీలలో సంతకం పొడమైన లభ్యత కావడం, ఎక్కువ షాల్ ఫ్ లైఫ్, వ్యయ భారంలో 85 తగ్గింపు, రవాణా చేయడానికి సౌకర్యవంతంగా మరియు అవసరమైన పరిమాణాననీ కొనుగోలు చేయడానికి వనియోగదారులకు సవేచీ కారణంగా సామూహిక వనియోగ వస్తువులుగా మారాయి. డిస్కంట్ కొబ్బరినీ వ్యక్తిగత గృహాలలో పాద మౌతంతలో ఉపయోగించరు, అయితే దీని ప్రధాన వనియోగదారులు మిథాయి మరియు బిస్కెట్ పరిశ్రమ. సోపీలు, కూర, అనేక రకాల చట్నీ, ఫార్సాన్ మరియు చీక్సీ మరియు అనేక ఇతర ఆహారం మరియు అల్పహార సన్హాల తయారీలో కూడా దీనిని ఉపయోగిస్తారు. అందువల్ల, రస్టా రౌంట్లు, ధాబాస్, క్యాంటీన్లు, తీప్, ఫార్సాన్ మరియు చీక్సీ తయారీదారులు, క్యాన్సీ షుడ్ ఫ్రీజ్ లో యానీట్లు మరియు క్యాటరర్లు బిస్కెట్ మరియు సాధారణ వనియోగదారులు.

1.3. కొబ్బరి నుండి వలువ ఆధారిత ఉత్పత్తులు

మన దేశంలో కొబ్బరి యొక్క ముఖ్యమైన ఉత్పత్తులు మౌతంత కొబ్బరి (లేత మరియు పరిపక్వత), కోవరా, తొడి, నీర, గుర్, కొబ్బరి తాటి మిథాయి, చక్కెర, వానిగర్ మొదలైనవి.

1.3.1. కొబ్బరి కార్నల్ (లేదా) వైట్ మిట్:

కొబ్బరి గింజలను బ్లౌన్ ద్ రావణంలో నానబెట్టడం ద్వారా కొబ్బరి నీర సంరక్షించడం మరియు పీకింగ్ చేయడం జరిగింది, వాటి రంగు, రుచి, ఆకృతి 90 రోజుల పాటు తాజా కొబ్బరిలాగా ఉంటుంది. ఊరగాయలో ఉప్పు మరియు ఆమ్లం చూచుకున్నప్పుడు అనేది నానబెట్టే ద్ రావణంలో గాఢతకు నేరుగా అనులోమానుపాతంలో ఉంటుంది. నీటారుగా ఉన్న కొబ్బరి కార్నల్ ను 90 రోజుల పాటు అధ్యయనంలో ఉంచారు, దీనిలో చక్కెర, మౌతంత చక్కెర మరియు ఉచిత కార్నల్ ఆమ్లం కంటాంట్ ను క్లరమంగా పొందడం గణనీయంగా తగ్గింది.

నోల్వ తర్రవాత తేమ శాతం 38.05 మరియు 38.61 శాతం మధ్య ఉంటుంది.

1.3.2. ఎండోన కౌబ్బర

డీసీకేటాడ్ కౌబ్బర, తీనదగిన ఎండోన ముక్కలు చేసిన కౌబ్బర మాంసం మార్తగా పరిణతి చెందిన కౌబ్బర యొక్క తాజా కార్నాల్ నుండి తయారు చేయబడుతుంది మరియు ఇది ముతక, మధ్యస్థ మరియు సన్నని గ్రేడ్ లలో మరియు దూరాలు, పట్టాలు, గుళికలు మొదలైన పర్యాయక గ్రేడ్ లలో కూడా లభిస్తుంది. మంచి డీసీకేటాడ్ కౌబ్బర క్రొస్ప్ గా ఉంటుంది, కౌబ్బర కార్నాల్ యొక్క తీపి, ఆహ్లాదకరమైన మరియు తాజా రుచితో మంచి తొలుపు రంగులతో ఉంటుంది. గోధుమ రంగు పారింగ్ లను తొలగించిన తరువాత మాంసం యొక్క తొలుపు భాగం నుండి ఒక వాణిజ్య ఉత్పత్తినో డీసీకేటాడ్ కౌబ్బర తయారు చేశారు. మాంసం ముక్కలు చేయబడుతుంది లేదా వీచిఫైనం చేయబడుతుంది మరియు వోడ్ గాలి పొడలో 140-170 ఎఫ్ వద్ద 2 శాతం తేమ కంటెంట్ (కొవ్వు 65-68% మరియు ఘనపదార్థాలు కొవ్వు లో 30-32%) వరకు ఎండబెట్టబడతాయి మరియు కేకులు, ప్స్ట్రోలు మరియు చాక్లెట్ల తయారీలో ఉపయోగించబడతాయి. డీసీకేటాడ్ కౌబ్బర అనేది, కఠినమైన పరిశుభ్రమైన పరిస్థితులలో ప్రాసెస్ చేయబడే కౌబ్బర యొక్క వీచిఫైనమైన, తొలగి కార్నాల్ మరియు 3.0 శాతం కంటే తక్కువ తేమ కంటెంట్ కు ఎండబెట్టబడుతుంది. ఇది పర్యాయక మౌన వనియోగానికి సద్ధంగా మరియు సరఫరై ఆహార ఉత్పత్తి.

1.3.3. డీసీకేటాడ్ కౌబ్బర నుండి ఉత్పత్తులు

పరిణతి చెందిన కౌబ్బర గింజలను ఆవరి తో తడిసి, 30° బ్రిక్స్ చక్కెర సరిష్ లో 48 గంటల పాటు నానబెట్టారు. వడగట్టిన ముక్కలను 20 నిమిషాలు సల్ఫైట్ చేసి, క్ల్యాబ్ నాట్ డ్రైయర్ లో 60°స ఉష్ణోగ్రత వద్ద 8 గం. కౌబ్బర నో సెంకెషించడం కొరకు చక్కెర ఒక ద్రివాభిసరణ ఏజెంట్ గా పనిచేస్తుందని సెట్టింగ్ అధ్యయనాలు రుజువు చేసాయి. ఇళ్లలో అదేవిధంగా వాణిజ్య యూనిట్లలో ఉత్పత్తుల తయారీకి ఓస్మోటిక్ గా డిహైడ్రేట్ అయిన కౌబ్బర బాగా సరఫరైంది.

1.3.4. కౌబ్బర చిప్స్

కౌబ్బర చిప్స్, సన్నగా తరిగిన క్రొస్ప్ కౌబ్బర మాంసం, ఇది తీపి లేదా ఉప్పు వేయవచ్చు మరియు అల్ హూరం తీనడానికి సద్ధంగా ఉండవచ్చు. పదకొండు నుండి పన్నెండు నొలల గింజల కౌబ్బర మాంసాన్ని సన్నగా ప్లొగులుగా కత్తిరించడం ద్వారా దీనిని తయారు చేస్తారు, సరిష్ లో నానబెట్టి, డ్రైయర్ లో వినో లో వడగట్టి ఎండబెట్టారు.

1.3.5. కౌబ్బర క్రొస్ప్స్:

కౌబ్బర క్రొస్ప్స్ అనేది తొమ్మిది నుండి పది నొలల వయస్సు గల కాయల చీన్స్ కౌబ్బర ఎండోస్పర్మ్ నుండి తయారు చేయబడుతుంది. ఇది తొలుపు రంగులతో ఉంటుంది, ఆహ్లాదకరమైన కౌబ్బర రుచిని కలిగి ఉంటుంది మరియు

ఉండదు. మాంసాహారం 0.6-0.7 మి.మీ మందంగా కత్తిరించడం ద్వారా ఇదే పర్యావరణ చర్యబడిందో, మరుగుతున్న నీటిలో బలించు చర్యబడిందో, తేలికపాటి సరఫరా లో వండబడుతుందో మరయు తరువాత అధిక శక్తి ఆహారంగా మరయు మంచి నాణ్యత కలిగిన ఉత్పత్తిగా పరిగణించబడుతుందో..

1.3.6. కౌల్‌చీన యువ కౌబ్‌బరీ:

కొల్చిన లక్ష కోట్ల రూపాయలను మరల లక్ష మందికి పంచుతున్న తీరు చూడాలని కోరుకుంటున్నాం. అదే పథకం వల్ల రూపాయల కోట్ల కొద్దీ పనిచేసే వారు ఉంటారు. ఈ పథకం వల్ల పనిచేసే వారు ఉన్నప్పుడు 20 నెలల పాటు పనిచేసే వారికి (2% సబ్సిడీ) ఉండాలి, ఫోన్లు, లాప్ టాప్ లు, కంప్యూటర్లు, కార్లు మరల ఇవ్వాలి. ఒక నెల పాటు పనిచేసే వారికి మంట్లకు బహిష్కరణ చేయబడుతుంది. అలాగే సర్వేయింగ్ మంట్లకు సంకేతాలను చూపించే వారు పనిచేసే 3 రోజులు గది ఉన్నప్పుడు వద్ద లేదా పద్ద నెల పాటు రిఫర్ జిర్నల్ లో ఉంచాలి.

1.3.7. డిస్కం-డ్రైవ్-డ్రైవ్ తప్పు కొబ్బరి

డస్ హైడ్రోరేట్ చోయబడ్డ సోపీట్ కొబ్బరి తయారీకో లెత కొబ్బరి మాంసం ఉపయోగించబడిందో. కొబ్బరి మాంసానో నోటో కడోగో, తరువాత కొబ్బరి నోటోలో నానబాట్లో, మళ్లీ సోపచోమై నోటో కడోగోన తరవాత. మాంసానో

6:3:1 నోష్ పత్తోతోలో శుద్ధో చోసోన చక్కోకొర మరొయు నోటోతో కలిపొన ముక్కలగా కత్తోతోరొంచో, 1 గం లోదో ఎండబోటోటో వరకు, చలొలబరచో, ప్కోయొక్క చోసోవరకు ఉడకబోటోటారు.

1.3.8. డ్బ్ల్యూ-డోర్టో చక్రస్థ కౌబ్ బర్రో చట్టం

సాధారణ వాడో గూలో ఎండబాటోటో టాక్ నోక్ ఉపయోగించి డిహైడ్రోరేట్ చేయబడ్డ కౌబ్ బరో చట్ నో అభివృద్ధి చేయబడింది. ఇదో చల్లనో నోటోలొ బాగా మనర్ నోర్ మించుకుంటుంది మరయు తాజా చట్ నో యాక్ క అన్ నో లక్ షణాలను కలిగో ఉంటుంది. సరళమైన వాచ్ లోలొ వ్యయోక్ చేసినవపుడు పరొడక్ట్ షాలొఫ్ లొఫ్ నో 37 డిగ్రీసెంటీగ్రేడ్ వద్ద మరయు పరొసర ఉష్ణోగ్రత వద్ద 6 నాలల షాలొఫ్ లొఫ్ నో కలిగో ఉంది.

1.3.9. కౌబ్ బర్రో పాల్లు

కొబ్బరి పాలు పాల ద్విరహానో సూచిస్తాయో, కొబ్బరి గింజల నుండి తాజాగా సేకరించిన నీరు మరియు కొబ్బరి కోరేష్ వంటి అధిక కొవ్వు కోరేష్ వంటి పదార్థానాకొ గురుత్వాకర్షణ వ్యభజన లేదా కేంద్రీకరణ ద్వారా లభిస్తుంది.

1.3.10 కౌబ్‌బరొ క్రోమమ్

తాజా పరోపకర్త కోబ్బరికాయల నుండి సేకరించిన సాంద్రీకృత హలను నేరుగా ఉపయోగించవచ్చు లేదా వావిధ కూరత యారీ, స్వేదనలు, డజర్ట్ లు, పుడ్డింగ్ లు మొదలైనవాటిని తయారు చేయడానికి నీటితో పలుచన చేయవచ్చు. పరోపకర్త చేయబడ్డ మరయు పయోక్త చేయబడ్డ కోబ్బరి క్రీమ్ లో ఒక

ఆరు నాలల షుల్ఫుర్ లైఫ్ మరయు ఒకసారో తొరచిన తరువాత ఉపయోగించడం కొరకు రిఫ్రిజిరేటర్ లో నల్వ చాయాలి. కొబ్బరి క్రీమ్, కొబ్బరి హాల యొక్క సాంద్రీకృత రూపం, ఇదో పరిణతి చందాన మరయు తాజా నుండి తయారు చేయబడిన సౌకర్యవంతమైన ఉత్పత్తి.

1.3.11. కొబ్బరి సీరప్

కొబ్బరి సీరప్, ఒక హైడ్రోజెన్, సువ్చాగ్రా పరవహించే ద్రవం కొబ్బరి హాలను సమాన మోతాతంలో శుద్ధి చేసిన చక్కెర మరయు డి-సోడియం-ఫాస్ఫేట్ కు సమానంగా వండడం ద్వారా తయారు చేయబడింది.

హాల ఘనపరిమాణంలో 0.25 శాతం డి-సోడియం-ఫాస్ఫేట్, మిశ్రమం 68-70 శాతం టెస్టెస్ట్ కంటెంట్ పొందే వరకు వేడి మిశ్రమాన్ని సూక్ష్మమకరిమీరిహిత కంటైనర్లలో పోసి హార్మూటైక్ గాస్ చేశారు. దీనిని బీకరీ ఉత్పత్తి తులకు టాపింగ్ గా లేదా ఆల్కహాలిక్ డ్రింక్స్ లో మిక్సర్ గా ఉపయోగించారు లేదా నీటిలో పలుచన చేసి రైస్ కోకులు మరయు ఇతర రుచికరమైన వంటలలో ఉపయోగించవచ్చు.

1.3.12. తయోయటో ఫునీకృత కొబ్బరి హాలు

తీపి కండెన్స్ చేసిన కొబ్బరి హాల తయారీలో కొబ్బరి సక్రిమ్ హాలు ఉపయోగించారు. పోర్టోలీస్ ఫోర్టోఫిక్షన్ కొరకు పొడిగ్డ్ డ్రైరీ సక్రిమ్ హాలు జోడించబడడం మరయు ఇతర పదార్థాలు కార్బన్ ఆయిల్, కొబ్బరి క్రీమ్ మరయు చక్కెర. సక్రిమ్ హాలు మొదట 80-90°సీ వద్ద 30 నిమిషాలపాటు హెట్ చ్యూర్జ్ చేయబడడం మరయు ఇతర పదార్థాలతో కలపబడడం. ఈ మిశ్రమం ఒక కొల్లాలోయిడ్ మిల్లు గుండా మిళితం చేయబడింది లేదా హెట్ చేయబడింది, మరయు 68% టెస్టెస్ట్ కంటెంట్ కు సరింతరం కదిలించడంతో ఆవరి జాక్ట్ కంటైన్ లో వేడి చేయబడింది. ఇదో సెటర్లైట్ టెస్ట్ క్ల్యాన్ లలో వేడిగా ప్యాక్ చేయబడింది మరయు కూలింగ్ ట్యాంకులలో వంటనో చల్లబరచబడింది.

1.3.13. కొబ్బరి మిథాయి

కొబ్బరి హాలతో కలిపిన తురిమిన కొబ్బరి మాంసం నుండి కొబ్బరి మిథాయి తయారు చేశారు. తురిమిన కొబ్బరి హాలలో కొంత భాగంతో తేమగా చేశారు. మిగిలిన హాలు మరయు మాలాసెస్ ను ఒక వంట హెన్ లో హెస్టారు, మరయు మిశ్రమం ఉడకబొట్టడానికి వేడి చేయబడింది. శుద్ధి చేసిన చక్కెర జోడించబడింది మరయు చల్లనో నీటిలో పడవసినపుడు గట్టిపడే వరకు మిశ్రమం వండబడింది. తరువాత దీనిని వాన్-గ్రేజ్ డ్ హెన్ లలో హెస్టారు, కొద్దగా చల్లబరచక, కోరుకున్న సైజులలో కట్ చేస్తారు మరయు వ్యక్తిగతంగా సాల్ఫోఫేషన్ షీట్లలో చుట్టారు.

1.3.14. కొబ్బరి హాల పొడి

నీయంతరిత పరిస్థితులలో హాలను డ్రైహైడ్రేట్ చేయడం ద్వారా కొబ్బరి హాల పొడిని తయారు చేశారు. హాల యొక్క క్యూరమలో కొవ్వు శాతంతో సర్దుబాటు చేయబడింది.

మౌత్తం ఘనపదార్థాలలో 50-60 శాతం పరిధి. ఎమల్సిఫైయర్ లు మరియు స్టబిలైజర్ లు కూడా ఫార్ములేషన్ కు జోడించబడ్డాయి. అత్యంత కఠినమైన దశ డిహైడ్రేషన్ దశ, దీని కారకు అధిక ఉష్ణోగ్రత వద్ద సుప్రో డ్రైయర్ ఉపయోగించబడింది (సుమారు 180°సీ). తర్వాత డిహైడ్రేషన్ అనంత ప్రతి చీన బిందువును మైక్రోక్యాప్సూల్స్ గా మారుస్తుంది, లోపల ఆయిల్ యొక్క చక్కటి బిందువు ఉంటుంది.

1.3.15. కౌబ్ బరీ పిండి

కౌబ్ బరీ పిండి అనేది కౌబ్ బరీ అవశేషాల నుండి తయారు చేయబడిన ఒక ప్రత్యేకమైన ఉత్పత్తి. కౌబ్ బరీ పాల ప్రొసెసింగ్ లో ఉప ఉత్పత్తి అయిన కౌబ్ బరీ పిండి, వ్యవసాయ పశువుల వలన ఆధారిత ఆదాయాన్ని మాత్రమే కాకుండా వనియోగదారులకు హామీ మరియు ఆరోగ్యకరమైన ఆహార ఫైబర్ వనరును కూడా అందించగలదు. దీనిని ఫిల్టర్లు, బలకొంగ్ ఏజెంట్లుగా ఉపయోగించవచ్చు మరియు గోధుమ పిండి, బియ్యం పిండి మరియు బంగాళాదుంప పిండికి ప్రత్యేకమైనానాయంగా సర్దిబట్టే సభ్యులలో ఉపయోగించవచ్చు మరియు కాలిచ్చిన ఉత్పత్తులు, సాంకేతికత, ఆరోగ్య మరియు ఎక్స్ ట్రాక్ట ఉత్పత్తులు వంటి వాటి ఆహార ఉత్పత్తులలో చేర్చవచ్చు. కౌబ్ బరీ పాలు పాలిక్రిటిన్ తరువాత తీసిన కౌబ్ బరీ మెయిల్ నుండి "సపాల" కౌబ్ బరీ యొక్క ఒక ఉప ఉత్పత్తి. "సపాల"ను కౌబ్ బరీ పిండిగా తయారు చేస్తారు, దీనిలో డైటరీ ఫైబర్ ఉంటుంది. కౌబ్ బరీ సపాల యొక్క వనియోగం కొన్ని ఆరోగ్య ప్రయోజనాలను కలిగి ఉండవచ్చు మరియు దీర్ఘకాలిక వ్యాధుల యొక్క సరైన నియంత్రణ మరియు సర్వహక్కు సహాయపడే వలన ఆధారిత ఉత్పత్తులు లేదా ఫంక్షనల్ ఆహారాలను ఉత్పత్తి చేయడానికి ప్రశంసను ప్రోత్సహించవచ్చు. ఇది మధుమేహానికి ఆహార అంశంగా కౌబ్ బరీ పిండిని ఉపయోగించడానికి అవకాశం కల్పిస్తుంది. తక్కువ కొవ్వు, అధిక ఫైబర్ కౌబ్ బరీ పిండి, సపాల నుండి ఒక ప్రత్యేకమైన ఉత్పత్తి ఆహార ఫైబర్ యొక్క మంచి వనరు. ఇది కార్బోహైడ్రేట్, కొవ్వు మరియు శక్తి కంటెంట్ పరంగా ఇతర తృణధాన్యాల పిండితో పోల్చవచ్చు మరియు నట్రాసియటికల్ లో మంచి పదార్థం.

1.3.16. లేత కౌబ్ బరీ నీరు

ఇది రుచికరమైన ఆహారం అయిన రోఫ్ రాషింగ్ డ్రైంక్ మరియు జలటన్ కార్నాల్ రాండ్రింటికి వలన ఉంటుంది. లేత గింజ నీటిలో పొటాషియం మరియు ఖనిజాలు సమృద్ధిగా ఉంటాయి. గ్లూకోజ్ కంటెంట్ ఏడు నాలల పాత గింజలలో గరిష్టంగా ఉంటుంది, అందువల్ల తాగడానికి ఉత్తమ దశ. మరుగుజ్జు కౌబ్ బరీ రకం, చౌఘూట్ ఆరంజ్ డ్ వార్ఫ్ (సీవోడి) ఒక లేత గింజ రకం.

లేత కౌబ్ బరీ నీటిని థర్మల్ గా ప్రొసెస్ చేస్తారు మరియు పీకాటి బాటిల్స్ లేదా టాటరా ప్యాక్ లలో అసెప్టికల్ గా ప్యాక్ చేస్తారు మరియు పీకెరయిస్తారు. ఇది హామిల్టన్ ప్రొడక్ట్ గా మారుతుంది.

1.3.17. కౌబ్ బరో బౌల్ లం

సూక్ష్మమర్మరహిత గాఢ పౌత్రలలో జాగ్రత్తగా సేకరించినట్లయితే తీపి కల్లు గణనీయమైన సమయం పాటు మలీయబౌట్టబడదు. హాషక మరీయు ఔషధ వీలువకలీగిన 12-15 శాతం బౌల్ లం పొందడానికి దీనిని సఫటికీకరణ బిందుమ వరకు వడగట్టి ఉడకబౌట్టవచ్చు. చక్కారలు మరీయు ఖనిజాలు తగ్గించడం వల్ల ఇదీ మరీంత హాషకహారం మరీయు ఆరోగ్య సహజమార్వకంగా ఉంది.

1.3.18. కౌబ్ బరో వానగర్

కౌబ్ బరో కల్లును మలీయబౌట్టడం ద్వారా వానగర్ ఉత్పత్తి చేయబడుతుంది మరీయు సాధారణంగా చీపలు మరీయు మాంసం వంటకాల తయారీలో ఉపయోగించేవారు. ఒకవేళ కల్లును 24 గంటలకు పైగా మలీయబౌట్టి, 10-14 వారాలపాటు ఆమ్లీకరణ చేసి, ఫలితమే కౌబ్ బరో వానగర్.

1.4. కౌత మరీయు కౌబ్ బరో కౌత అనంతర హాండ్ లింగ్

1.4.1. హార్వహ్స్ లింగ్

- కౌబ్ బరో కాయలు క్షయం అనీదీ సాధారణంగా అధిరోహకుడి హదాలు లీదా చీలమండల చుట్టూ తాడు ఉంగరం సహాయంతో లీదా నీచీచీన ఉపయోగించడం ద్వారా చౌట్టును ఎక్కడం ద్వారా చేయబడుతుంది.
- పైకి చీరుకున్న తరువాత, అధిరోహకుడు దాని పరిపక్వతను పరీక్షించడానికి కౌత కత్తితో నట్ ను తక్కువ బంచ్ లో నొక్కుతాడు.
- అతను సంతృప్తి చందీతే, అదీ నీలమీద పడిహ్మీనీవ్ మడు అతను కాండం యొక్క అడుగున ఉన్న గుత్తీనీ కత్తిరీనీతాడు.
- భూమి చాలా గట్టిగా ఉంటే లీదా లీత గింజలు క్షయాలంటే, గుత్తులు తాడును ఉపయోగించడం ద్వారా కిందకి లాగా బడతాయి. అధిరోహకుడు కిరీటానీ శుభ్రం చేస్తాడు మరీయు హాడి ఆకులు, తాడుగులు మరీయు సహాత్ లను తొలగిస్తాడు.
- పశ్చిమ తీరంలో మరీయు హంకుట్టిండ్లకు కౌబ్ బరో ఆకులు అవసరమైన క్షానీ ఇతర కరపత్రిలలో, కౌత సమయంలో ఒకటి లీదా రొండు తక్కువ ఆకులు కూడా నరీకీవీయబడతాయి.
- చౌట్ల దిగుబడిని కౌంతవరకు ప్రిభావితం చేస్తూన్నందున ఆకుపచ్చ ఆకులను నరీకీవీయడం అవాంఛనీయమైనదీగా పరిగణించబడుతుంది.
- చౌట్లు ఎత్తుగా లీనీ క్షానీ చౌట్ల హాడవైన వాదురు సత్తంభానీకీ జతచీయబడిన కత్తితో గుత్తులను కత్తిరీంచడం ద్వారా కౌత చేస్తారు.
- బంతి క్షానీ తయారు చేయడం కారకు నీల్వ చేయాలీనీ గింజలు మార్తీగా పండిన మరీయు హాడిగా అయ్యేంత వరకు కౌతకీయబడమ.

1.4.2. దిగుబడి

సగటు దిగుబడి 80 - 100 కిలోబెర్రీకాయలు/ చాట్రు/ సంవత్సరం. 11-12 నెలల నాటి కిలోబెర్రీకాయలను 30-45 రోజుల పరిమితిలో కోస్తారు. సగటున, పరితి సంవత్సరం ఒక చాట్రు నుండి ఎనిమిది కోతలు చేయవచ్చు. కిలోబెర్రీ పామ్ సంవత్సరం పొడవైన ఉత్పాదకంగా ఉంటాయి.

1.4.3. నీలవ చేయడం మరియు రవాణా చేయడం

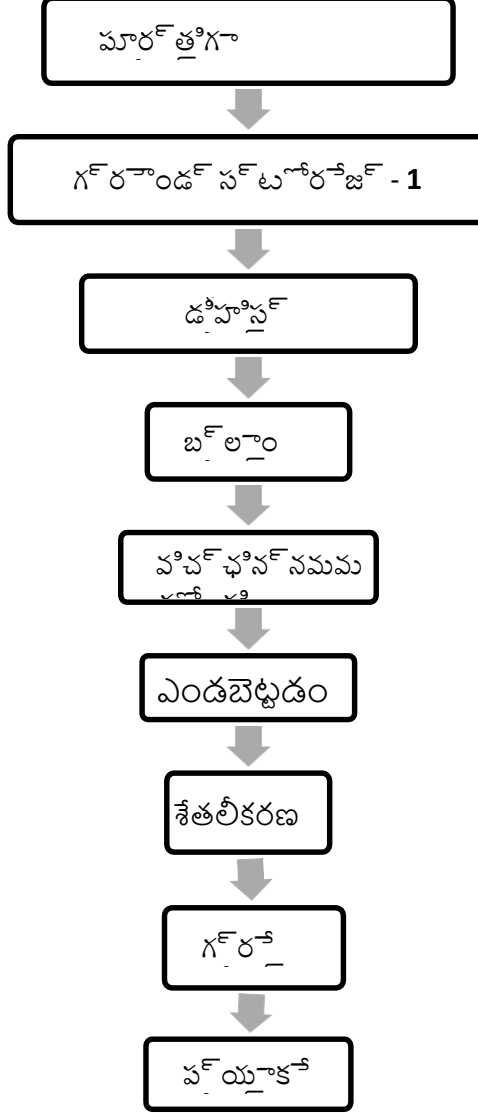
కోసిన కిలోబెర్రీకాయలు ఒక నెల పాటు గ్లౌడో సెటర్లో దహరా రుచి నీకలిగి ఉంటాయి. ఇది కిలోబెర్రీ కాయను మృదుగుపరుస్తుంది. ఈ అభ్యుదయం పచ్చని లేదా కొంతవరకు తక్కువ పరిణతి చెందిన గింజలలో మాంధనీయ మార్పులను ప్రోత్సహిస్తుంది. కిలోబెర్రీ మాంసం మందంగా మరియు గట్టిగా మృదుగుతుంది, తదహరా కిలోబెర్రీ ఉత్పత్తికి మరింత తగిన పదార్థాన్ని ఉత్పత్తి చేస్తుంది. దీనివల్ల కార్నాల్ లోపల నీరు శోషించుకుంటుంది. కార్నాల్ లు ప్లంట్ మాలి నుంచి తీసికొని వేరు చేయబడతాయి. అలాగే డి-హైడ్రేషన్ సులభం.

గ్లౌడో సెటర్లో తరువాత, కిలోబెర్రీకాయలను పరిశుభ్రంగా సెంటర్ కు రవాణా చేయవచ్చు. పాట్రులలోని కిలోబెర్రీకాయలు చాలా బలకీగా ఉంటాయి. ట్రక్కులు లేదా బండ్లలో రవాణా చేయడానికి ముందు అవి మృదులు డి-హైడ్రేషన్ చేయబడతాయి.

అధ్యాయం 2

ఎండైన కొబ్బరి పర్యాసంగ్

2.1 డీసీకేటాడ్ కొబ్బరి ఉత్పత్తి కారకు పర్యాసంగ్ ఫలో ఛార్టు



2.1.1. పూర్వవస్థాంగ్

డీసీకేటాడ్ కొబ్బరి ఉత్పత్తి కి కొబ్బరికాయల కోత పరిపక్వత దశ చాలా కీలకమైనది. డీసీకేటాడ్ కొబ్బరి యొక్క నాణ్యత ఉపయోగించే కొబ్బరికాయల నాణ్యతపై ఆధారపడి ఉంటుంది. సుమారు 11-12 నాలల పూర్వతగా పరిణతి చెందిన కొబ్బరికాయలను డీసీకేటాడ్ కొబ్బరి తయారీకి ఉపయోగిస్తారు. పరిపక్వత లెసో గింజలు రబ్బరు కార్నల్ ను ఉత్పత్తి చేస్తాయో. దుర్వసన ఉన్న గింజలను ఎంచుకోకూడదు.

2.1.2. గార్బేజ్ సేఫ్టీ

ఒక నౌల పాటు కొబ్బరి నెల పై నోల్వ చాయాలో. ఈ పర్కరీయ సమయంలో, కొబ్బరి నీరు శోషించబడుతుంది మరియు కార్బనాల్ మందంగా మరియు గట్టిగా పొరుగుతుంది, తద్వారా డీసోకేటాడ్ కొబ్బరి ఉత్పత్తికి మరియు తగిన పదార్థాన్ని ఉత్పత్తి చేస్తుంది. తరువాత కొబ్బరికాయలు డీ-హస్క్ చేయబడతాయి.

2.1.3. డీ-హస్క్ సంగ్

డీ-హస్క్ డ్ కొబ్బరి డీ-హస్క్ సంగ్ కు గురవుతుంది. డీ-హస్క్ సంగ్ పర్కరీయలో దీని దశలు ఇమిడి ఉంటాయి.

- కార్బనాల్ ను పగలగొట్టకుండా డీ-హస్క్ సంగ్ - బాహ్య షాల్ తొలగించబడుతుంది. ఇది మాన్యువల్ గా లేదా మెకానికల్ గా చేయబడుతుంది.
- హరింగ్ - గోధుమ రంగు టాస్టాను తొలగించడం. హరింగ్ కత్తులను ఉపయోగించి మాన్యువల్ గా సక్రంప చేయడం ద్వారా ఇది చేయబడుతుంది. ఈ పర్కరీయ సమయంలో దాదాపు 15% కార్బనాల్ లు హరింగ్ గా కోల్పోతాయి. మెకానికల్ హరింగ్ కూడా ఉపయోగించవచ్చు.
- కార్బనాల్ యొక్క ఉపరితలానికి కట్టుబడి ఉండే ఏదైనా మిగిలిన టాస్టా కణాలను తొలగించడం కార్బనాల్ లను కడగడం. పరిశుభ్రమైన తరగిని ఉపయోగించి దీనిని చేయాలి.
- కొబ్బరి నీటిని వీడదల చేయడానికి పర్కరీయ కార్బనాల్ ను రెండు భాగాలుగా కత్తిరించాలి.

2.1.4. బ్లాంచ్ సంగ్

కార్బనాల్ లను 8-10 నోమోషాలపాటు మరుగుతున్న నీటిలో బ్లాంచ్ ట్ యాంకులో ముంచుతారు. పర్కరీయ సమయంగా 88°సీ వద్ద లైవ్ స్టెమ్ నో 5 నోమోషాలపాటు కార్బనాల్ ల గుండా హస్క్ చేయడం కూడా కార్బనాల్ ల బ్లాంచ్ కార్కు చేయవచ్చు. బ్లాంచ్ చేయడం వల్ల ఫంగస్ మరియు వైరస్ లు చంపతాయి. మంచి నాణ్యత కలిగిన డీసోకేటాడ్ కొబ్బరి పొడిని తయారు చేయడానికి బ్లాంచ్ చేయడం ఒక కీలకమైన దశ.

2.1.5. వోచీఫ్ సంగ్

బ్లాంచ్ చేసిన కొబ్బరికాయలను చీన ముక్కలుగా చేసి. విచ్ఛిన్నం చేయబడుతుంది, ఇది సుత్త తలలతో పర్భావం పల్వరైజర్. సుత్త తలలు కొబ్బరి మాంసాన్ని పొడి రూపంలో క్లష్ చేసి గ్రైండ్ చేయాలి.

వోచీఫ్ సంగ్ అనోదో 1మీమీ నుంచి 5మీమీ వరకు వోచీఫ్ సంగ్ సజ్జలను ఉత్పత్తి చేయగల సామర్థ్యం కలిగి ఉంటుంది.

వృద్ధాప్య ఆకారాలు మరియు ఫ్యాన్ ఫ్యాన్ కట్ లు కూడా చేయబడతాయి.

2.1.6. ఎండబాటటడం

తరువాత గుళికలు పొడిగా ఎండబాటబడతాయి; ఎండబాటటే గదిలో ఉష్ణోగ్రత 40-45 సెల్సియస్ పాటు సుమారు 80-90% వద్ద నీరవహించబడుతుంది. తుది ఉత్పత్తి యొక్క గ్రాఫ్ తేమ శాతం 3%; ఈ తేమ కంటాంట్ వద్ద మాత్రమే, ఉత్పత్తి లో ప్లాస్టిక్ లైఫ్ పొరుగుతుంది. ఈ క్రింద రకాల డ్రైయర్లను ఉపయోగించవచ్చు.

• ట్రే డ్రైయర్

గుళికలు ట్రేలలో ఏకరీతిగా వ్యాపించి ఉంటాయి. ఏకరీతిగా ఎండబెట్టేలా చూడటం కొరకు ప్ల్యాట్ల సమయంలో గుళికలు అప్రెషియేషన్ కదిలించబడతాయి. ఈ ప్ల్యాట్ల సమయంలో ట్రేలు రౌండుసార్లు తరలించబడతాయి మరియు ఏకరీతిఎండబాటడం కొరకు మరియు ఏకరీతిని ఏవైనా ముద్రలను వ్యాపారం చేయడం కొరకు కంటాంట్ నీ ర్యాక్ చేయబడుతుంది.

• రోటరీ డ్రైయర్

ఈ ఏర్పాటులో స్ట్రోమింగ్ భారమైన డ్రైయర్ ఉంటుంది, దీనిలో కొబ్బరి పొడిని హాపర్ ఉపయోగించి పంపిస్తారు.

• వ్యాపార ఫ్యాన్ డ్రైయర్

ఫ్యాన్ డ్రైయర్ కు బాహ్య సాయంగా కంపనలను ఉపయోగించడం ద్వారా ఇది ఫ్యాన్ డ్రైయర్ ట్యాక్ నాక్ ల యొక్క పొడిగింపు. కంపనలు ఆకర్షణ యొక్క అంతర కణ శక్తులను వ్యాపారం చేస్తుంది మరియు ద్రవీకరణ నాణ్యతను మెరుగుపరుస్తాయి.

2.1.7. శీతలీకరణ

ఎండన ఉత్పత్తి స్ట్రాల్లెన్స్ ప్లాట్ ట్రేబుల్స్ పై పరిసర ఉష్ణోగ్రతకు

చల్లబరచడానికి అనుమతించబడుతుంది,

తరువాత ముతక, మధ్యస్థ, జరిమానా (మాకరూన్) మరియు అదనపు ఫ్రైడ్ గ్రేడ్ లుగా జలాలాడ పడుతుంది. గ్రేడ్ గ్

అనదో 12, 14 మరియు 16 మ్యాష్ వంటి వృద్ధాప్య స్క్రీన్ లతో వైబ్రేటర్

స్క్రీన్ లో జరుగుతుంది. గ్రేడ్ డ్రైయర్ డ్రైయర్

కొబ్బరి ప్యాకెటింగ్ కు వాడుతుంది.

హార్తోగా యాంత్రీకంగా ఉండే మ్యాక్ కల్ లో, శీతలీకరణ వ్యవస్థ

ఎండబాటటే వ్యవస్థలో వీలైనా చేయబడుతుంది.

2.1.8. ప్యాకేజింగ్

డ్రైయర్ కొబ్బరి బల్క్ ప్యాకేజీల కొరకు సామీ ఆటోమేటిక్ గా

ప్యాక్ చేయబడుతుంది మరియు రిటైల్ ప్యాకేజీల కొరకు ఆటోమేటిక్

ఫారం ఫిల్ సీల్ మ్యాషిన్ లు.

2.2. పోరాసాసంగ్ లో క్లోష్ టమ్మైన అంశాలు

- మంచో నాణ్యత కలిగిన కోత గింజలు మాత్రమే ఉపయోగించాలి (పడిపోయినవో కాదు).
- అపరోశుభోరమ్మైన వాషో వాటర్ ఉపయోగించడం వల్ల సూక్ష్మజీవులు చాడోపోవడం వల్ల ఉత్పత్తి చాడోపోవచ్చు
- సోల్ మోనోలొ వంటి వోయాధోకారక కోరొముల దోవారా వోషతుల్యం కూడం కూడా వాషో వాటర్ అపరోశుభోరంగా ఉన్ నట్లయితో సోధోయమమతుందో..
- నోటిలో ఏవైనా రసాయన అవశోషాలు ఉండటం తుదో ఉత్పత్తిలో చూపించబడుతుందో
- చాడోపోయిన జీవులను నోషో కోరొయం చేయడానోకో అదోవోధంగా తుదో ఉత్పత్తి రంగును పంపొందించడానోకో బోలాంచో ఉష్ణోగోతరయోకోక సర్వైన నోయంతోరణ అవసరం.
- డోరైయోంగ్ టొంపరోచర్ కంట్ రోల్ పోరొడకోట్ షోల్ ఫ్ లైఫ్ అదోవోధంగా రంగు మరొయు ఫోలవర్ వంటి ఆరోగొనోల్ పోట్ లకోషణాలను పోరభోవోతం చేయడంలొ అతోయంత ముఖ్యమ్మైనదో.
- జల్ లొడలు మరొయు వోచోఫోనం, బొగొ నోర్ వహించబడకవోయనొ, కొబోబరోలొ చోనం లోహొ ముకోకలకు దొరొతొస్ తుందో.
- ఉపయోగించో బోయొగులు ధోవనొ మరొయు పొడొగొ ఉండాలొ.
- డోయొంపొడ్ కొబోబరో తోవరగొ మోల్ డో చాడోపొతుందొ, ఇదొ పసుపు లోదొ నలుమగొ మొరుతుందొ.
- తడొ కొబోబరో కూడా రొనోసొడ్ గొ మొరుతుందొ, ఈ రొనోసొడ్ టొ ఎకోకువగొ హొడ్ రొకోట్ గొ ఉంటుందొ, దొనొ ఫలితంగా ఆకోసోకరణం కంటే సూక్ష్మ జీవులు ఉత్పత్తి చేసో ఎంజైమ్ లు ఏరోపడతొయొ, అందువల్ల కోవొమలు సబోబు వొసన మరొయు రుచొనొ కలిగొ ఉంటొయొ.
- అందువల్ల మంచో పరోసోధొతులొ, కొబోబరోనొ అనొక నొలల పొటు ఉంచడానొకో 50% సొహోకోషతోమ వదొద సుమొరు 10-15 °సొ నొల్ వ చేయడం అవసరం.

2.3 పోరాసాసంగ్ లో పోరమాదాలు

- జోవసంబంధమ్మైన పోరమాదాలలో కాలూష్యం ఉంటుందొ
 - సోల్ మోనొలొ, లొస్ టొరొయొ మోనొస్ టొజొన్, ఎస్ చొరొచొయొ కోలొ వంటి వోయాధోకారకాలు
 - చాడోపోవడం మరొయు వోషొనొ ఉత్పత్తి చేసో ఈస్ట్ మరొయు అచొ
- పురుగుమందులు మరొయు అవశోషాలు వంటి రసాయన పోరమాదాలు - ఆమోదొంచనొ రసాయనాలు మరొయు ఆమోదొంచనొ సోథొయొలు
- తునక/ గోరొడొంగ్ కారొయకలొపొల నుండొ బొహొయ పదొరొధం మరొయు లోహొ శకలాలు వంటి భొతొక పోరమాదాలు.

అధ్యాయం 3

ఎండ్రిన కొబ్బరి ప్లయాక్టేజింగ్

3.1. క్షణీయ తున్ కారకాలు

ఎండ్రిన కొబ్బరికాయలకు తగిన ప్లయాక్టేజింగ్ మెట్రీయల్ / ప్లయాక్టేజీ రకాన్నో ఎంచుకోవడానికి, ఎండ్రిన కొబ్బరి నాణ్యతను పరభావితం చేసే అంశాలను తొలుసుకోవడం చాలా అవసరం.

3.1.1. తేమ శాతం

డ్రీస్కేటర్డ్ కొబ్బరి ప్లయాక్టేజింగ్ హైగ్రోస్కోపిక్ మరియు వాతావరణం నుండి తేమను తీసుకుంటుంది. మంచి తేమ అడ్డంకి లక్షణాలను కలిగి ఉన్న మెట్రీయల్ ఈ ప్లయాక్టేజింగ్ కారకు అవసరం అవుతుంది..

3.1.2 సుహాసన / రుచి కోల్పోవడం

ఎండ్రిన కొబ్బరిలో అధిక సోడాలో కొవ్వు ఉంటుంది. ఇది హైడ్రోలైటిక్ ర్యాన్సెడిటీటీకి దారితీస్తుంది. ర్యాన్సెడ్ ఉత్పత్తి దాని సహజ వాసనను కోల్పోతుంది.

3.1.2. క్షయ సంకరమణ

ఎండ్రిన కొబ్బరి పురుగుల బారిన పడటం వలన చాడోప్యో అవకాశం ఉంది, ఇది అధిక తేమ, వేడి మరియు ఆక్సిజన్ కారణంగా మరింత వేగవంతం అవుతుంది.

3.1.3. సూక్ష్మజీవుల కాలుష్యం

65% మరియు అంతకంటే ఎక్కువ తేమ ఉన్న ప్లయాక్టేజింగ్, తేమ శోషణ జరుగుతుంది. ఒక నోర్మల్ షేట్ సోడాలో తేమ సోడాలోకి మించి, సూక్ష్మజీవుల పురుగుల కారణంగా చాడోప్యో అవుతుంది.

3.2. ఎండ్రిన కొబ్బరి ప్లయాక్టేజింగ్ అవసరాలు

హ్యాండల్లింగ్, రవాణా, ప్లాస్టిక్ మరియు డ్రీస్కేటర్ బ్యాషన్ సమయంలో డ్రీస్కేటర్డ్ కొబ్బరి యొక్క నాణ్యతను మెయింటెన్ చేయడం కారకు, ఫంక్షనల్ అదేవిధంగా మార్కెటింగ్ ఆవశ్యకతలను డ్రీస్కేటర్ ప్యాకేజింగ్, జాగ్రత్తగా ఉపయోగించాలన్న ప్లయాక్టేజింగ్ మెట్రీయల్ నో ఎంచుకోవాలన్న ఉంటుంది.

సాధారణంగా ఎండు కొబ్బరి కోసం ప్లయాక్టేజింగ్ అవసరాలు క్రింద ఇవ్వబడ్డాయి:

- ఒలికొప్పోవడం మరియు చౌడొప్పొకుండా ప్లూడక్టస్ నో సెలెక్షన్ చేయడం
- వేడిమి, తేమ మరియు ఆక్సిజన్ వంటి హాతావరణ కారకాల నుండి రక్షణ కల్పించడం.
- ఎంపిక చేయబడక ప్లూక్ జింగ్ ముట్టీరీయల్స్ లో అధిక నీటి ఆవరణ మరియు ఆక్సిజన్ అడ్డంకులు ఉండాలి.
- సువాసన/రుచి నష్టాలు మరియు బాహ్య మాసన లోపలికి రాకుండా సెలెక్షన్ చేయబడక ప్లూక్ జింగ్ ముట్టీరీయల్స్ అధిక అడ్డంకు కలిగి ఉండాలి.
- పైన పేర్కొన్న ఫంక్షనల్ ఆవశ్యకతలతో పాటుగా, ప్లూక్ జింగ్ ముట్టీరీయల్స్ మంచి మౌషినిబిలిటీ, ప్లూక్ జింగ్ ముట్టీరీయల్స్ కలిగి ఉండాలి మరియు ఇది తేలికగా లభ్యం కావాలి మరియు డిస్పెన్సిబుల్ గా ఉండాలి.

3.3. ఎండిన కొబ్బరి కోసం ప్లూక్ జింగ్ పదార్థాలు

3.3.1. బలక్ ప్లూక్ జింగ్

బలక్ ప్లూక్ జింగ్ లో, ప్లూక్ జింగ్ ట్రాండర్ ఫ్లూక్ జింగ్ ఇంటర్మీడియట్ బలక్ కంటైనర్ లు (ఎఫ్ ఐబిసీలు) సాధారణంగా జంబో బ్ల్యాగులు అని పిలువబడుతుంది. ఈ సంచులు 1 టన్ను వరకు సామర్థ్యం కలిగి ఉంటాయి. సాధారణంగా ఈ బ్ల్యాగులు వస్త్రం నుండి తయారు చేయబడతాయి, కానీ ప్లూక్ జింగ్ ప్లూక్ జింగ్ (పిపి) వస్త్రం నుండి తయారు చేయబడతాయి, వీటిని లామినేట్ చేయవచ్చు లేదా లోపలి ప్లూక్ జింగ్ లైన్స్ బ్ల్యాగు తో అందించవచ్చు. యువ డిగ్రీడ్ టెంప్రేచర్ కు వరుద్ధంగా పిపి ప్లూక్ జింగ్ సెలెక్షన్ చేయబడుతుంది. లోడ్/ అన్లోడింగ్ ఆపరేషన్ ల సమయంలో వేలాడదీయడం కారకు బ్ల్యాగులకు ఫిల్టింగ్ మరియు డిస్చార్జ్ సెలెక్షన్ లు మరియు సెలెక్షన్ లు అందించబడతాయి.

FIBC లు వంటి వాటి ప్లూక్ జింగ్ అందించవచ్చు:

- బ్ల్యాగులు సరళమైనవి, కొలపానిబుల్ మరియు మనోక్సైడ్
- గుళికలు, పొడి, పలుకులు మరియు ఏదైనా ఉచిత ప్లూక్ జింగ్ పదార్థం యొక్క ప్లూక్ జింగ్ కారకు ఉపయోగించవచ్చు
- ప్లూక్ జింగ్ వ్యర్థాలు/ఒలికొప్పోవడం మరియు ట్రాండర్ ప్లూక్ జింగ్ సెలెక్షన్ చేయవచ్చు.
- హ్యాండల్లింగ్ యంత్రం కంటైనర్ ఉంటుంది కనుక, తక్కువ శ్రమ అవసరం అవుతుంది.
- లోడ్/ అన్లోడింగ్ మరియు అన్లోడింగ్ కారకు సమయాన్ని ఆదా చేయడం
- బ్ల్యాగులు బరువు తక్కువగా ఉంటాయి మరియు అందువల్ల, సరుకు ఖర్చులు తగ్గుతాయి

3.3.2. సంస్థాగత ప్లూక్ జింగ్

2 కోలలో నుంచి 10 కోలలో వరకు ఉండే సంస్కృత సామర్థ్యాల ప్రియాక్ లను కూడా ఉపయోగిస్తారు. టీన్ ప్రిలాట్ కంటైనర్లు మరియు జనపనార సంచులు వంటి ఉపయోగించిన సాంప్రదాయ పదార్థాలు ప్రిసర్వేషన్ లామినేట్డ్ సరఫమైన పాచ్ లు మరియు ప్రిలాస్టిక్ నేసిన మూటలు వంటి పదార్థాలతో భర్తీ చేయబడుతున్నాయి. గ్రోనాసంచులు సాధారణంగా బిబిపి మల్టీకలర్ ప్రింటెడ్ లామినేట్డ్ పిపి నేసిన బ్యాగులు. ఈ బ్యాగులు గ్రాస్టెడ్ ఉండవచ్చు మరియు వండో మరియు మైక్రోవేవ్ ఫార్మాషన్ ఉండవచ్చు.

3.3.3. వనీయోగదారు ప్రియాక్ జీలు

దేశీయ మరియు ఎగుమతి మార్కెట్ కౌరకు కన్సర్వేషన్ ప్రియాక్ ఎంపికలలో డిసీకేట్డ్ కౌబ్బరి యొక్క ప్రియాహారులు/ఎగుమతిదారులకు లభ్యం అయితే ఆప్షన్ లు చాలా వసాత్వంగా ఉన్నాయి. అయితే, ప్రియాక్ జింగ్ మాటరీయల్/సెన్సిటివ్ యొక్క ఎంపిక/ఎంపిక అనేక కారకాలపై ఆధారపడి ఉంటుంది, ఇన్ ఫ్లోలంగా దిగువ జాబితా చేయబడడాయి:

- ప్రిలాట్ లైఫ్ పీరియడ్ అంటే తేమ పీకప్, సువాసన నీలుమదల, రంగు మారడం మొదలైన వాటికి వరుద్ధంగా ప్రిరాడక్ట్ కు అవసరమైన సెలక్షన్ ఫ్లోయి(పాడర్ చేయబడడ డిసీకేట్డ్ కౌబ్బరి ప్రిషయంలలో ఇదీ మరొక కోలకం.)

- నోవ, రవాణా మరియు పంపిణీ సమయంలో వాతావరణ పరిస్థితులు
- రకం/మార్కెట్ రంగం
- వనీయోగదారుల ప్రిరాధాన్యతలు
- ప్రింటబిలిటీ మరియు సౌందర్య ఆకర్షణ

ప్రియాక్ జీ రకాలు సాధారణంగా వనీయోగదారు ప్రియాక్ లుగా ఉపయోగించబడతాయి:

- వనీధ పరిమాణాలు మరియు ఆకారాల గాజు సీసాలు లేబుల్ తో మరియు మూటల్ లేదా ప్రిలాస్టిక్ ట్రాప్ తో అందించబడడాయి. ప్రిలాస్టిక్ ట్రాప్ లు ట్రాంపర్ సాక్షయం, పంపిణీ చేయడం, గ్రౌండ్ ట్రాంక్ చేయడం వంటి అంతర్నీయత లక్షణాలను జోడించారు.
- పంపిణీ ప్రియావసాధిత/లేకుండా ముద్రించిన టీన్ ప్రిలాట్ కంటైనర్
- ప్రిలాట్లు మరియు క్రియాప్రిలాట్ ప్రిలాస్టిక్ కంటైనర్లు పంపిణీ మరియు సాక్షయ లక్షణాలను తారుమారు చేస్తాయి
- ప్రింటెడ్ ఫ్లాక్ సెబుల్ పర్సులు-దీని పర్సు, గెట్ టాడ్ పర్సు, సెటాండ్-అప్ పర్సు.
- వరుసలో పాట్ లు

ప్రొంటాడ్ ఫ్లాక్ సబుల్ పౌచర్ లు తేలికగా లభ్యం కావడం, అద్భుతమైన ప్రొంటబిలిటీ, తేలికపాటి బరువు, మౌషినబిలిటీ మరియు ఖర్చు-సమర్థత కారణంగా ఇటీవల చాలా ప్రాచుర్యం పొందాయి. అదేవిధంగా, ఫంక్షనల్ మరియు మార్కెటింగ్ ఆవశ్యకతలను బట్టి, ఒక నోరథిషట్ అవసరంనో తీర్చడం కొరకు లామినేట్ / ఫిల్మ్ నో టైలర్ చేయవచ్చు.

ముద్రించిన సౌకర్యవంతమైన పర్సులు సాధారణంగా వీధి కూర్మల యొక్క లామినేట్ లు. సాధారణంగా ఉపయోగించే లామినేట్ లలో కొన్ని:

- పాలిస్టర్ / మెటల్ టైజ్డ్ పాలిస్టర్ / ఎల్ డిపీఈ
- బిబిపి / ఎల్ డిపీఈ
- బిబిపి / మెటల్ టైజ్డ్ పాలిస్టర్ / ఎల్ డిపీఈ
- పాలిస్టర్ / ఆల్ ఫయిల్ / ఎల్ డిపీఈ

12μ PET/ Print/ 12μ Met వంటి 3 ప్లేట్ లామినేట్ లు. PET/ PE డిలామినేషన్ ను నోరొంచవచ్చు మరియు ముద్రణ యొక్క సమర్థత మరల డి-ఫిగర్ ను నోరొధిస్తోంది.

పాలిస్టర్ మరియు BOPP ఆధారిత లామినేట్ లు సాధారణంగా ఈ రెండు చిత్రాల యొక్క కొన్ని ప్రయోజనకరమైన లక్షణాల కారణంగా మసాలా ప్రయాకజింగ్ కోసం బాగా ప్రాచుర్యం పొందాయి.

లామినేషన్ కొరకు ఉపయోగించే పాలిస్టర్ సాధారణంగా 10 లేదా 12μ మందము. ఈ చిత్రం అద్భుతమైన సెషిటివ్, గ్లోస్ మరియు ప్రొంటబిలిటీతో చాలా హైడ్రోఫిక్ గా ఉంటుంది, తద్వారా అమ్మకాల అప్ పీల్ ను పొందుతుంది. ఈ చిత్రం చాలా తక్కువ తేమ మరియు గ్లోస్ ప్రవేశశీలతను కలిగి ఉంది మరియు అందువల్ల, సువాసన, రుచి మరియు రుచి నీలుపడలతో కంటాంట్ యొక్క డిస్ ఫుకాలిక షూల్ ఫ్ లైఫ్ ను నోరొధిస్తోంది. చాలా అధిక యాంత్రిక బలం (కన్ నీరు, పంక్చర్, బర్స్ట్ మరియు ఫ్లాక్స్) హ్యాండ్ లింగ్ మరియు రవాణా సమయంలో కంటాంట్ కు నష్టం కలిగిస్తోంది. ఈ చిత్రంలో మంచి మౌషినబిలిటీతో పాటు ప్రొంటబిలిటీ కూడా ఉంది. తాజా ప్రొంటింగ్ టాక్ నాలజీలు అమ్మకాల ప్రమోత సాహకాలను మృగుపరచడంలో సహాయపడతాయి. ఈ చిత్రం సంకలనాలు లోకుండా ఉంటుంది మరియు అందువల్ల, ప్రయాక్ చేయబడిన సున్ నీతిమైన సుగంధ ద్రవ్యాల ఉత్పత్తికి ఎటువంటి వాసన లేదా కళంకం ఇవ్వదు.

బివోపిఫో ఫిల్మ్ లు హీట్ సీలబుల్ లేదా నాన్ హీట్ సీలబుల్ కావచ్చు. ఈ చిత్రం అధిక దిగుబడిని కలిగి ఉంది, వాతావరణ మార్పుల కింద సుధిరంగా ఉంది మరియు అద్భుతమైన తేమ అడ్డంకిని కలిగి ఉంది. ఈ చిత్రం మృదువుగా, నీగనీగలాడే, సెఫ్టిక సెషిటివ్ మైనది మరియు ఆహార సంపర్క అనువర్తనాల కోసం అధిక యాంత్రిక బలం మరియు కలుషితం కానీ ఆస్తిని కలిగి ఉంది.

సౌకర్యవంతమైన ప్లాస్టిక్ ఆధారిత పదార్థాల నుండి పర్సుల సీలింగ్ రకాలు వేరయబుల్ కావచ్చు:

- సాంటర్ సీల్ ఏర్ పాలు

- మూడు వైపులా సీల్ ఏర్పాటు
- నాలుగు వైపులా సీల్ ఏర్పాటు
- సోల్టర్స్ ప్యాక ఏర్పాటు

పాచ్ యొక్క పనితీరులో కీలకమైన లింక్ సీల్ సమగ్రత. హీట్ సీల్ లేయర్ యొక్క పనితీరు చాలా ముఖ్యమైనది. చీతర నిర్మాణం అసాధారణ లక్షణాలతో రూపొందించబడినప్పటికీ, ఇంటర్ లేయర్ లామినేషన్ లో శ్రేష్టతతో, పాచ్ యొక్క సీలింగ్ విఫలమైతే, ఉత్పత్తి కలుషితం కావచ్చు మరియు కాన్ నో సందర్భాలలో వనియ్యగలగూ అనర్హమైనదీగా మారుతుంది.

అధ్యాయం 4

ఆహార భద్రత నీబంధనలు

2.3 పండ్లు మరియు కూరగాయల ఉత్పత్తులు

a. నీబంధన 2.3.45 తురిమిన కొబ్బరి

- తురిమిన డిసీక్టాడ్డ్ కొబ్బరి అంటే కొబ్బరి యాక్ కార్బన్ (క్లోరోస్ నుసాఫరా) తాక్ కతీయడం, మిల్ లింగ్ చేయడం మరియు ఎండబాటటడం ద్వారా పొందిన ఉత్పత్తి.
- ఉత్పత్తి సన్నని పలుకులు, చిప్స్ లాంటి ముక్కలు రూపంలో ఉండవచ్చు.
- ఈ ఉత్పత్తి వాడే పదార్థం, సజీవ కీటకాలు, మౌల్డ్, చనిపోయిన కీటకాలు, కీటకాల శకలాలు మరియు ఎలుకల కలుషితం లోకుండా తలుపు రంగులో ఉండాలి.
- ఉత్పత్తి ఆహారాదకరమైన రుచి మరియు ఫలవోర్ కలిగి ఉంటుంది, ఇది రూస్ సెట్టి మరియు మల్యబాటడానికి సాక్ష్యం లోకుండా ఉంటుంది..
- అనుబంధం A (కొందరి వాదనగా) తో సహా ఈ నీబంధనలలో అనుమతించబడిన ఆహార సంకలనాలను ఉత్పత్తి కలిగి ఉండవచ్చు).

అనుమతించదగిన ఆహార సంకలనం	పరిమితి
సల్ఫర్ డయాక్సైడ్, సోడియం/ పొటాషియం/ కాలిషియం సల్ఫైట్ / బిసల్ఫైట్ / మెటాసల్ఫైట్ SO2 గా వ్యక్తీకరించబడింది	50mg/ kg గరిష్టంగా

- ఉత్పత్తులు అనుబంధం B లో ఇచ్చిన మైక్రోబయోలాజికల్ అవసరాలకు అనుగుణంగా ఉండాలి (కొందరి వాదనగా).

పరిమితి	పరిమితి
మైక్రోటం ప్లేట్ కౌంట్	గ్లరాముకు 40,000 కంటే ఎక్కువ కాదు

- ఉత్పత్తి కొందరి అవసరాలకు అనుగుణంగా ఉండాలి: –

పరిమితి	Value
హామోటర్లు. అదనపు కూరగాయల పదార్థం *	15 యూనిట్లు/100 గ్లరాముల కంటే ఎక్కువ కాదు
ii. తేమ (m/m)	3.0 శాతం కంటే ఎక్కువ కాదు

iii. మౌత్ తం బూడిద (m/m)	2.5 శాతం కంటే ఎక్కువ కాదు
iv. చమురు కంటౌంట్ (m/m)	55.0 శాతం కంటే తక్కువ కాదు
v. పాలిక్రిటోసోనిక్ కౌప్ మ యొక్క ఆమ్లత్వం ఇలా వ్యక్తీకరించబడింది	0.3 శాతం లార్యక్ యాసిడ్ (m/m) కంటే ఎక్కువ కాదు
vi. సల్ఫర్ డయాక్సైడ్	50.0 mg/kg కంటే ఎక్కువ కాదు

*- అదనపు కూరగాయల పదార్థం అంటే షౌల్, పైబర్, పై తొక్క మరయు కాలిన్ కణాల శకలాలు

b. ఆహార పరిశుభ్రత:

(a) ఆహార భద్రత మరియు పరమాణుల షాడ్యూల్ 4లో ఇవ్వబడ్డ మార్గదర్శకానికి అనుగుణంగా పరీక్షాత్మక తయారు చేయాలి మరియు హ్యాండ్లర్ చేయాలి (లైసెన్స్ సంగ్ మరియు రిజిస్ట్రేషన్ ఆఫ్ ఫుడ్ బిజినెస్ లు) రిగ్యులేషన్ లు, 2011 మరియు ఫుడ్ సేఫ్టీ అండ్ స్టాండర్డ్స్ యాక్ట్, 2006 (2006 యొక్క 34) నిబంధనల కింద నొమినేషన్ అందించబడ్డ ఏదైనా ఇతర గైడ్లన్స్).

c. ప్యాకేజింగ్ మరియు లేబులింగ్:

ఈ పరమాణు ద్వారా కవర్ చేయబడిన ఉత్పత్తి ఆహార భద్రత మరియు పరమాణులు (ప్యాకేజింగ్ మరియు లేబులింగ్) నిబంధనలు, 2011 పరకారం లేబుల్ చేయబడుతుంది.

అధ్యాయం 1 -

జనరల్ 1.2:

నోర్మలలు

1.2.1: సందర్భం అవసరం లెక్కపెట్టి ఈ నిబంధనలలో:

1. "బాస్ట్ బిఫోర్" అంటే, ఆహారం మార్కెట్ గా మార్కెట్ చేయదగినదాగా ఉండే ఏదైనా పరీక్షానబడ్డ స్ట్రోరేజీ పరిస్థితుల్లో పరీయడ్ యొక్క ముగింపును సూచించే తేదీ మరియు మానంగా లేదా వ్యక్తీకరించే కలయింలు చేయబడ్డ ఏదైనా నోర్మల్ షేడ్ లెక్కలను కలిగి ఉంటుంది మరియు ఆ తేదీకి మించి, ఆహారం ఇంకా వానియోగించడానికి మార్కెట్ గా సురక్షితంగా ఉండవచ్చు, అయితే దాని నాణ్యత తగ్గోపయోగం ఉండవచ్చు. అయితే ఏదైనా దశలో పరీక్షాత్మక అనురక్షితంగా ఉన్నట్లయితే ఆహారాన్ని వ్యక్తీకరించరాదు.

2. "తయారీ తేదీ" అంటే వానించిన వానిగా ఆహారం ఉత్పత్తి అయ్యే తేదీ;

3. "ప్యాకేజింగ్ తేదీ" అంటే ఆహారాన్ని తక్షణ కంటైనర్ లో ఉంచే తేదీ, దీనిలో చివరికి వ్యక్తీకరించబడుతుంది.;

5. "లాట్రా నాంబరు" లాదా "కూడ నాంబరు" లాదా "బయాచా నాంబరు" అంటే సంఖ్యాపరంగా లాదా అక్షరాలలో లాదా దాని యొక్క కాంబినేషన్ లో నాంబరు అని అర్థం,

- లాట్రా నాంబర్ లాదా కూడ నాంబర్ లాదా బయాచా నాంబర్ నాంబర్ నాంబర్,
- "లాట్రా నం" లాదా "కూడ నాంబర్" లాదా బయాచా నం "లాదా" బయాచా "లాదా" ఏదైనా పర్యవేక్షక పరిస్థితుల్లో అనిపించుకుంటుంది
- దీని ద్వారా ఆహారాన్ని తయారీలో గుర్తించవచ్చు మరియు పరిశీలనలో గుర్తించవచ్చు.

10. "వాడండ్ - తాదీ ద్వారా" లాదా "సాఫారసు చాసిన చావరి వానియోగ తాదీ" లాదా "గడుమ తాదీ" అంటే తాదీ

- ఏదైనా పరికరాన్ని నాంబర్ పరిస్థితులలో అంచనా వేయవచ్చు ముగింపును ఇది సూచిస్తుంది,
- ఆ తర్వాత ఆహారం సాధారణంగా నాణ్యత మరియు భద్రతా లక్షణాలను కలిగి ఉండదు, సాధారణంగా వానియోగదారులు ఆశ్చర్యపోతారు మరియు ఆహారం పరికరాలను ఉపయోగించబడదు

11. "శాఖాహార ఆహారం" అంటే రాగ్ లో 1.2.1(7)లో నిర్వచించిన విధంగా నాన్ పాజిటివ్ ఫుడ్ కాకుండా ఏదైనా ఫుడ్ యొక్క ఆర్టికల్).

నాంబర్ 2.1: పయాకాజింగ్

నాంబర్ 2.1.1: సాధారణ అవసరాలు

2. పలాస్టిక్ పదార్థాలతో తయారు చేసిన కంటైనర్లు ప్యాకేజింగ్ లాదా మార్కెట్లో ఆహార పదార్థాలను పయాకాజింగ్ చేయడానికి లాదా నాంబర్ చేయడానికి ఉపయోగించే కారణం భారతీయ పరమాణుల నిర్దేశానికి అనుగుణంగా ఉండాలి:-

i. IS: 10146 (ఆహార పదార్థాలతో సంబంధం ఉన్న పాలిథిలీన్ కోసం సాంస్థికాక్షన్);

ii. IS: 10142 (ఆహార పదార్థాలతో సంబంధం ఉన్న సాటైరెన్ పాలిమర్ కోసం సాంస్థికాక్షన్)

iii. IS: 10151 (పాలి వినైల్ క్లొరైడ్ (PVC) కోసం సాంస్థికాక్షన్ ఫుడ్ సాఫ్ట్ వేర్ పరిచయం);

iv. IS: 10910 (ఆహార పదార్థాలతో సంబంధం ఉన్న పాలిప్రొఫైలీన్ కోసం సాంస్థికాక్షన్);

i. IS: 12252 - పాలిక్లొరిన్ టెరాఫ్లొరైడ్ కారకు సాంస్థికాక్షన్

నాంబర్ 2.2: లాబులింగ్

నాంబర్ 2.2.1: సాధారణ అవసరాలు

1. ముందుగానే పయాకాజింగ్ చేసిన పరికర ఆహారం అందించినట్లయితే తప్ప ఇక్కడ అవసరమైన సమాచారాన్ని కలిగి ఉన్న లాబుల్ నాంబర్ కలిగి ఉండాలి, అని -

2. లాబుల్ పై పరికరాన్ని వలసిన డిజైన్ వారాలు దానినిగా రూపొందించే లాబుల్ ఇంగ్లీష్ లాదా హిందీలో ఉండాలి: ఇందులో ఉన్న ఏదీ నిర్దేశించబడదు

ఈ సోబంధన పక్షం అవసరమైన భాషతో పాటు ఇతర భాషలను ఉపయోగించడం.

3. ముందుగా ప్లయింట్ చోసిన ఆహారాన్ని ఏ లిబుల్ లోనూ లోదా ఏ లిబుల్ పద్ధతిలోనూ తప్పడు, తప్పడోప పట్టించి లోదా మోసమారితమైన లోదా ఏ వధిగానైనా దాని పాత్రకు సంబంధించి తప్పడు అభిప్రాయాన్ని స్పష్టించి అవకాశం ఉంది;
4. ముందుగా ప్లయింట్ చోయబడిన ఆహారాలలో లిబుల్ కంటైనర్ నుండి వేరు చోయబడిన వధిగా వర్తించాలి;
5. కొనుగోలు మరియు ఉపయోగం యొక్క సాధారణ పరిస్థితులలో వనియోగదారుడు లిబుల్ లోని కంటెంట్ లు సప్లై అమైనవి, ప్లరముఖమైనవి, చొరగనివి మరియు తక్కువైనవి సప్లై అంగం ఉంటాయి;
6. కంటైనర్ ఒక రిపర్ట్ తో కప్పబడిన చోట, రిపర్ట్ అవసరమైన సమాచారాన్ని తీసుకువెళుతుంది, లోదా కంటైనర్ పై ఉన్న లిబుల్ బయట రిపర్ట్ ద్వారా సులభంగా అర్థమవుతుంది మరియు దాని ద్వారా అసప్లై అంగం ఉండదు;
7. ప్లయింట్ నంబర్ క్రింది ఫార్మాట్ లో ప్లరధాన డిస్కం లో ప్లయింట్ లో ప్లరదర్శించబడుతుంది, అవి:-



ఒక యూనోట్ యొక్క కష్ట రస్థు త ఉత్పత్తులు ఆహార భద్రత మరియు పరమాణుల (ప్రయాకోజింగ్ మరియు లోబులింగ్) సవరణ నీయమావళి, 2013 ప్రారంభమైన ఆరు నాలుగు తర్రా త మరియు ఈ నీబంధన యొక్క అవసరాలకు అనుగుణంగా ఉండాలి.

రౌగ్ యుఎస్ఎస్ 2.2.2 ప్ రీ-ప్ యాక్ డ్ ఫుడస్ లేబులింగ్ సాధారణ లేబులింగ్ అవసరాలతో పాటు, ఆహారంలోని పోషక విలువలను లేబుల్ పై కింద సమాచారాన్ని కలిగి ఉంటుంది, అవి,-

1. ఆహారం పేరు: ప్లయాక్టజీలో ఉన్న ఆహారం యొక్క మాణిజ్య పేరు లెదా పేరణ.
2. కావలసినవి: (ఒకే మూలన తుమ ఉత్పత్తి కోసం, దీనిని అలా పేర్కొనవచ్చు.)
3. పోషకాహార సమాచారం -
4. పోషకాహార సమాచారం లెదా 100 గ్రాముల లెదా 100 మి.లీ లెదా పేరతో సేవకు పోషక మాన్యత పాలు

కొందో మాటని కలిగి ఉన్న లిబుల్ పై ఉత్పత్తి ఇవ్వబడుతుంది: -

kcal లో శక్తి వలువ;

గ్రామలో ప్లాస్టిక్, కార్బోహైడ్రేట్ (చక్కెర పరిమాణాన్ని పేర్కొనండి) మరియు కావమ మూత్రాలు

5. వాజ్ లాదా నాన్ వాజ్ గురించి పరకటన

వాజ్ లాదా నాన్ షుడ్ యొక్క పరత ప్లాస్టిక్ శాకాహారి ఆహారమని సూచించడానికి ఈ పరయోజనం కోసం కోరింద పేర్కొన్న వధిగా ఒక చిహ్నం మరియు కలర్ కోడ్ ద్వారా ఈ పరభావాన్ని తాలియజేస్ తుంది. చిహ్నం ఆకుపచ్చ రంగుతో నీటి వృత్తాన్ని కలిగి ఉండాలి, దీనిపై ప్లాస్టిక్ లో పేర్కొన్న కనీస పరిమాణానికి మించిన వయాసం కలిగి ఉంటుంది, చతురస్రం లోపల వృత్తం యొక్క వయాసానికి రేట్ టింపు పరిమాణాన్ని కలిగి ఉన్న



ఆకుపచ్చ రూపరేఖతో ఉంటుంది:

iv. లోగో పరిమాణం (శాఖాహారం)

S No	పరధాన పరదర్శన ప్లాస్టిక్ యొక్క పరంతం	కనీస వయాసం mm
1.	100 సెం.మీ వరకు. చతురస్రం	3
2.	చదరమ 100-500 సెం.మీ	4
3	500-2500 సెం.మీ చదరమ	6
4	> 2500 సెం.మీ చదరమ	8

ప్లాస్టిక్ సెల్ డిస్కలతో ప్లాస్టిక్ లో కాంట్రాస్ట్ బ్యాక్ గ్రౌండ్ ఉన్న ప్లాస్టిక్ పై, ఉత్పత్తి పేరు లాదా బ్రాండ్ పేరుకు దగ్గరగా మరియు ఏదైనా మిడియలో లిబుల్లు, కంటైనర్లు, కరెన్సీలు, లెట్టర్లు, పరకటనలపై చిహ్నం పరముఖంగా పరదర్శనంచబడుతుంది.

5. ఆహార సంకలనాలకు సంబంధించిన పరకటన -

- (i) సంబంధిత తరగతులలో పడిపోతున్న ఆహార సంకలనాలు మరియు సాధారణంగా ఆహారాలలో ఉపయోగించడానికి అనుమతించబడిన ఆహార సంకలనాల జాబితాలో కనీసించడానికి, కొందో తరగతి శీర్షికలు నోర్ దోషట పేర్లు లాదా గుర్తింపు పొందిన అంతర్జాతీయ సంఖ్య గుర్తింపులతో కలిపి ఉపయోగించబడతాయి:

యాసోడోటీ రౌగ్గయులచేటర్, యాసోడోసర్, యాంటోకొకొంగ్ ఏజాంటర్, యాంటోఫోమొంగ్ ఏజాంటర్, యాంటోఆక్సోడోంటర్, బల్కోకొంగ్ ఏజాంటర్, కలర్, కలర్ రౌటాన్షన్ ఏజాంటర్, ఎమల్సోఫ్తైయర్, ఎమల్సోఫ్తైయొంగ్ సొల్టర్, ఫోర్మొంగ్ ఏజాంటర్, ఫోలొర్ టోరీటోమొంటర్ ఏజాంటర్, ఫోలొవర్ ఎన్హొన్సర్, ఫోమొంగ్ ఏజాంటర్, గోలొజొంగ్ ఏజాంటర్, హొయొమొంటర్ ఏజాంటర్ వోరొవొల్లొంటర్, రొజొంగ్ ఏజాంటర్, సోటొబొల్లొజర్, సోవొటొనర్, త్రిక్సెనోర్

6. తయారీదారు పేరు మరియు పూర్వ త చిరునామా

- [illegible]

7. బరువుతో నీకర పరమాణు ఆహారంలోని పోషక విజ్ఞప్తి పరకటించబడుతుంది.

8. లోటు/కోడ్ /బ్యాచ్ గుర్తీతంపై లాబుల్స్ మీద ఇవ్వబడుతుందో.

9. తయారీ లక్షదా ప్తయశ్శంగ తక్ష.

వనస్థుమను తయారు చేసిన, ప్లయాక్ చేసిన లోదా ముందుగా ప్లయాక్ చేసిన తోడో, నాల మరొయు సంవత్సరం, లోబుల్ లో ఇవ్వవాలి.

ఉత్పత్తుల యోగ్యత తదీయముందు ఉత్తమమైనది అయితే

- 3 నౌలల కంటే ఎక్కువ, తయారీ ప్ యాక్సింగ్ లోదా ప్ రీ-ప్ యాక్సింగ్ చేసిన నౌల మరయు సంవత్సరం ఇవ్ నబడుతుందీ.
- మూడు నౌలల కన్ నా తక్కువ, వన్ తుమను తయారు చేసిన, లోదా ముందుగా ప్ యాక్ చేసిన తోదీ, నౌల మరయు సంవత్సరం లోబుల్ లో పోర్ కోనబడాలి.

7. తదీక్ష ముందు ఉత్తమంగా మరియు ఉపయోగించడానికి: కింది విధంగా, వనీయగం క్లోసం ఉత్పత్తి ఉత్తమంగా ఉండే పాద అక్షరాలలో నాల మరియు సంవత్సరం:-

“నా¹లలు మర⁹యు సంవత్సర^౯నా⁹క⁹ ముందు ఉత్తమమ్మ^౧నద⁹

అస్మదా

“ప్రయోగంగా నుండే ఉత్తమ నాలుగు

అనీదా

“మౌనోయుష్ఫోయోక్చరో నుండో ఉత్తమో నౌలలు

(గమనాక: ఖాళీగా నాంపాలి)

12. ఉపయోగం కోసం సూచనలు:

(i) మనర్ నోర్ మాణంతో సహా ఉపయోగం కోసం సూచనలు, వర్తించే చోట, అవసరమైతే, ఆహారం యొక్క కరైన వనీయోగోన్ నో నోర్ ధారించడానోకో లోబుల్ లో చీర చాలి.

d. FoSCoS యొక్క షాడ్యూల్ H: ఆహార తయారీదారు/

ప్రొసెసర్ / హ్యాండ్లర్ కోసం సానీటరీ మరియు పరిశుభ్రమైన అవసరాలు

ఆహారం తయారు చేయబడిన, ప్రొసెసర్ చేయబడిన లేదా నోర్ వహించే ప్రదేశం కిందో అవసరాలకు అనుగుణంగా ఉండాలి:

1. ఆవరణలు ఒక పరిశుభ్రమ ప్రదేశంలో ఉండాలి మరియు మురికి పరిసరాలు లోకుండా ఉండాలి మరియు మౌత్ తం పరిశుభ్రమైన హతావరణాన్ నో నోర్ వహించాలి. అన్ నో కౌత్ త యానీట్లు పర్యావరణ కలుషిత ప్రాంతాలకు దూరంగా ఏర్పాటు చేయబడతాయి.
2. తయారీ కోసం ఆహార ప్రొసెసర్ నో నోర్ వహించడానోకో ఆవరణమౌత్ తం పరిశుభ్రమైన హతావరణాన్ నో నోర్ వహించడానోకో తయారీ మరియు నోల్ వకు తగినంత స్థలం ఉండాలి.
3. ఆవరణశుభ్రంగా, తగినంత వాలుతురు మరియు గాలి వాలుతురు మరియు చలనానోకో తగినంత ఖాళీ స్థలం ఉండాలి..
4. అంతస్థులు, పైకప్లు మరియు గోడలు తవ్వనీసరీగా మంచీ స్థితిలో ఉండాలి. అవో ఫ్లాకింగ్ పాయింట్ లేదా ప్లాస్టర్ లేకుండా మృదుమగా మరియు సులభంగా శుభ్రం చేయాలి.
5. ఫ్లోర్ మరియు స్కీర్ టాడ్ గోడలు అవసరానోకో అనుగుణంగా సమర్థవంతమైన క్లీనింగ్ సామగ్రి మందుతో కడుగుతారు..
- వ్యూహాన్ నో నోర్ వహించే సమయంలో స్వేచ్ఛేయింగ్ చేయకూడదు, బదులుగా, స్వేచ్ఛే ఫ్లైన్ ను ప్రాంగణంలోకి ప్రవేశించడానోకో చంపడానోకో ఫ్లైన్ వాట్స్ / ఫ్లాప్లను ఉపయోగించాలి.
- కీటికీలు, తలుపులు మరియు ఇతర ఓపనింగ్లు నాట్ లేదా స్క్రీన్ తో అమర్చబడి ఉండాలి, ఆవరణలో కీటకాలు లోకుండా చేయడానోకో తగిన వీధంగా తయారీలో ఉపయోగించిన నీరు తగునదిగా ఉంటుంది. మరియు ఒకవేళ అవసరం అయితే ఏదైనా గుర్తింపు పొందిన ప్రయోగశాలలో నీటి యొక్క రసాయన మరియు బాక్టీరియోలాజికల్ పరీక్షను క్రమం తప్పకుండా చేయాలి.
6. ఆవరణలో నోరంతరాయంగా తాగునీటి సరఫరా ఉండేలా చూసుకోవాలి. అడపాదడపా నీటి సరఫరా వీషయంలో, ఆహారం లేదా వాషింగ్ లో ఉపయోగించే నీటి కోసం తగినంత నోల్ వ ఏర్పాటు చేయాలి.
7. పనీ చేసేటప్లు పరికరాలు మరియు యంత్రాలు సులభంగా శుభ్రపరచడానోకో అనుమతించే డిజైన్ తో ఉండాలి. కంటైనర్లు, టేబుల్స్, పనీ భాగాలు శుభ్రపరచే ఏర్పాట్లు యంత్రాలు, మౌదలైనవో అందించబడతాయి.
8. ఏ హతర్, కంటైనర్ లేదా ఇతర సామగ్రినో ఉపయోగించకుండా, ఆహార తయారీ, ప్రొసెసింగ్ లేదా నోల్ వలో ఆర్గోయానోకో హానీ కలిగించే లోహ కాలుష్యాన్ నో కలిగించే అవకాశం ఉంది. (రాగి లేదా ఇతర హతర్లకు కరైన లైనింగ్ ఉండాలి).

9. అచ్యుత/ శీలీంధర్‌లు మరియు తగులు పొరుగుదల నుండి సేవచేయబడే నోరధారించడానికి అన్‌సో పరికరాలను శుభ్రంగా, కడిగి, ఎండబెట్టి, వ్యూహానికీ దగ్గరగా ఉంచాలి.
10. సరైన తనిఖీని అనుమతించడానికి అన్‌సో పరికరాలను గోడల నుండి దూరంగా ఉంచాలి.
11. సమర్థవంతమైన డ్రైనింగ్‌ను వ్యవస్థ ఉండాలి మరియు చౌత తను పారవేయడానికి తగిన నీబంధనలు ఉండాలి.
12. ప్లాస్టిక్ మరియు తయారీలో పనిచేసే కార్మికులు శుభ్రమైన అప్‌రాన్‌స్, హ్యాండ్ గ్లోవ్‌స్ మరియు హెల్మెట్ వేరాలను ఉపయోగించాలి.
13. అటు వ్యూహాలతో బాధపడుతున్న వ్యక్తులు పని చేయడానికి అనుమతించబడరు. ఏవైనా క్షేత్రాలు లేదా గాయాలు అన్‌సో సమయాలలో కష్టపడి ఉంటాయో మరియు ఆహారంతో పర్యవేక్షణసంబంధంకోరి వాడడానికి వ్యక్తులను అనుమతించకూడదు.
14. ఫుడ్ హ్యాండ్లర్‌లందరూ పని పారామర్శించే ముందు మరియు టాయ్‌లెట్ ఉపయోగించిన తర్వాత పరిశుభ్రత చేతి గోళ్లను కత్తిరించి, శుభ్రంగా మరియు సబ్బు, లేదా డిటర్జెంట్ మరియు నీటితో చేతులు కడుక్కోవాలి. శరీర భాగాలను గోడం, ఆహార నోరవహణ పర్యవేక్షణలో జుట్టును నోరవహించాలి.
15. ఫుడ్ హ్యాండ్లర్‌లందరూ ధరించడం, తప్పకుండా గోర్లు లేదా ఇతర వస్త్రాలు లేదా వదులుగా ఉండే ఆభరణాలు ఆహారంలో పడకుండా మరియు వారి ముఖం లేదా జుట్టును తాకుకుండా ఉండాలి.
16. ముఖ్యంగా ఆహారాన్ని నోరవహించేటప్పుడు తినడం, నమలడం, ధూమపానం, ఉమ్మడివేయడం మరియు ముక్కు బ్లొయింగ్ వంటివి నిషేధించబడాలి.
17. నోల్ వ చేయబడిన లేదా అమ్మకానికి ఉద్దేశించిన అన్‌సో వస్త్రాలు వనియోగానికి సరిపోతాయో మరియు కాలక్షయం నోరవహించడానికి సరైన కవర్ కలిగి ఉండాలి.
18. ఆహార పదార్థాలను రవాణా చేయడానికి ఉపయోగించే వాహనాలను తప్పనిసరిగా మంచి మరమ్మత్తులతో నోరవహించాలి మరియు శుభ్రంగా ఉంచాలి.
19. రవాణా చేయబడిన ఆహారాలు ప్యాకేజీ రూపంలో లేదా కంటైనర్‌లలో అవసరమైన డిస్‌ఇన్‌ఫెక్షన్‌ను నోరవహించాలి.
20. పురుగుమందులు/ క్లారిఫికేషన్‌కాలు పర్యవేక్షణగా ఉంచాలి మరియు నోల్ వ చేయాలి మరియు ఆహార తయారీ/ నోల్ వ/ నోరవహణ పారామర్శాలకు దూరంగా ఉండాలి.

ఫుడ్ ప్రోసెసింగ్ మాషిన్ల తయారీదారుల జాబితా

12	కంపానీ పేరు	యంత్రాలు
1.	మార్షల్ ఫ్లవర్ ఫాబ్రికేషన్ ఇంజనీరింగ్ ఇండస్ట్రీ (ప్రై) లిమిటెడ్ మార్షల్ ఫ్లవర్ సెన్స్ & క్ల. టీ పర్మిట్టెడ్ లిమిటెడ్, హార్టింగ్టన్ క్లోర్టర్, ఫ్లోటా నంబర్ 16, క్లోర్కతా 7000712282-9363,9367 mail@cal3.vsnl.net.in www.marshallflower.com	డీజిల్ లోకలు, వాషర్లు, డ్రియర్స్, రోటరీ వాషర్ కమ్ బ్లాంచర్; VFB డ్రియర్స్; జలీలాడ్, కటర్, కూలింగ్ టేబుల్, లంప్ బ్రెకర్
2.	L&F మాషిన్స్, చామమండ, ఇరింజిలకుడ దగ్గర, కరలం, PO, త్రిసూర్ - 680 711 www.lfmachineries.com Ph: 0484 2889549/ 9847293050 / 9495917378	డీజిల్ లోక, ప్రిక్యూబర్, డిస్మింగ్ రోటర్, స్క్రూ ఎలివేటర్
3.	GEM అలైడ్ ఇండస్ట్రీస్ పర్మిట్టెడ్ లిమిటెడ్ GEM గ్రూప్ ఆఫ్ కంపానీస్, 10C మిడిల్ టన్ రోడ్, 3వ అంతస్తు, క్లోర్కతా - 700071 ఇండస్ట్రీ http://www.gemforgings.com/ gem.forgings@vsnl.com	డీజిల్ లోకలు, వాషర్లు, డ్రియర్స్, బ్లాంచర్; VFB డ్రియర్స్; జలీలాడ్, కటర్, కూలింగ్ టేబుల్స్, కటర్ మాషిన్, గ్రేడింగ్ మాషిన్, స్క్రూ కన్వయర్
4.	T & I గ్లోబల్ లిమిటెడ్, 11, జస్ సెల్ హౌస్, 4-A ఆక్లాండ్ స్క్వేర్, క్లోర్కతా- 700 017 sales@tiglobal.com క్లోర్కతా 03322833613/30283626 www.tiglobal.com 18, సెడ్కో ఇండస్ట్రీల్ ఎస్టేట్, కుర్రా, క్లోయింబత్తూర్ 641 021, ఇండస్ట్రీ, ఫోన్లు:- 0422- 2674814/2674815 9443708418 (శ్రీ కుమార్ సురేష్) మిస్టర్ సంగీత బగరాయ్ 9443318408 క్లోయింబత్తూర్ tk@tiglobal.com లో	డీజిల్ లింగ్, జాగర్ తలు, ఆటోమేటిక్ ఫ్యాక్రింగ్ మాషిన్, కటర్, డ్రియర్స్, బ్లాంచర్, గ్రేడింగ్, కూలర్, వాషింగ్ సెట్
5.	నోర్త్ ఇండస్ట్రీ లిమిటెడ్ హౌస్ ఆఫీస్ ట్రాబాకో హౌస్, 1, ఓల్డ్ క్లోర్టర్ హౌస్ కార్నర్, క్లోర్కతా - 700 001 Ph: 033 22307299; 09674344443	డ్రియర్స్
6.	టీ మెక్ (ఇండస్ట్రీ) రిజిస్టర్డ్ ఆఫీస్:- 96D,	డ్రియర్స్

	కరయ రోడ్, 4 వ అంతస్తు, కౌల్ కతా- 700 019 033- 22812912 / 033- 22812913	
7.	ఒక ఫూర్మా సామగ్గరి అనో ఫూర్మా సామగ్గరి IX/417-B, అవోలో ట్రైర్స్ దగ్గర, హరంబర P.O., తరూర (Dt). కరఫ. పన్ - 680 689 0480 2723887 / 4	టర్ డర్ టైర్
8.	లక్ష్మీ మో ఇండస్ట్రియల్ ఎక్స్ పోర్ట్ మంట్స్ నో. 22/10, కౌల్ లం తూటం, నల్లంపాలయం, గణపతీ, కోఇమ్ బటూర - 641 006	కొబ్బరి డి-షల్ లర్, షర్ డర్, డర్ టైర్
9.	విస్తా ఎక్విప్మెంట్స్ అండ్ మచిన్స్ ప్రైవేట్ లిమిటెడ్ 21 ఆ, చేతిపలయం మెయిన్ రోడ్, ఈచనారీ పోస్ట్, కోఇమ్ బటూర - 641021. తమిళనాడు, ఇండియా. మొబైల్ : +91 98431 77300 / +254 737 066 145., ఇమెయిల్ : info@vistaequipments.com / sales@vistaequipments.com	Dryers
10.	ఎస్ సార్ ఇంజనీర్స్, 519/100-అత్తిపాలయం రోడ్, చోన్ నవదంపట్టం, కౌయంబత్ తూర్ - 641006 Mail: essareng@yahoo.com Ph: 04222012617 Mob: 9843099054 Mail: essareng@yahoo.com Web:www.essarengineer.com	డిష్ టైర్ లర్
11.	నోర్ మల్ పర్మిట్ కోరయ్ ప్లస్ కోరషింగ్ & పల్ వర్మిట్ జింగ్ పర్మిట్ కోరయంబత్ తూర్ 0422-2543736 9443342236 npcskumar@yahoo.com	ముక్ కలు చోసేపాడు
12.	కోల్ బర్న్ ఇంజనీరింగ్ లిమిటెడ్. 6, MIDC సరవల, కళ్యాణ్ భవండ్ రోడ్, భవండ్ జిల్లా. ఫోన్ - 421 311, మహారాష్ట్ర ఇండియా. Tel: (+91-2522) 283000 E-mail: marketing@kilburnengg.com	డర్ టైర్



మమోమలనో సంపర్కరదొంచండొ

దరొ శకుడు,

ఇండొయన్ ఇన్స్టొట్యూట్ ఆఫ్ ఫుడ్ ప్రొసెస్సొంగ్ టెక్నొలజీ (IIFPT)
(ఆహార ప్రొసెస్సొంగ్ పరిశ్రమల మంత్రొత్వ శాఖ, భారత ప్రభుత్వం)

పబ్లిక్ క్లొప్టెర్నొడొ, తంజావూరు 613005, తమిళనాడు.

చరవొణొ సంఖ్య: +91-4362-228155, ఫ్లోయొక్స్ సంఖ్య: +91 4362 227971

ఇమొయిల్: director@iifpt.edu.in వొబ్సైట్: www.iifpt.edu.in

