

ಪ್ರಧಾನ ಮಂತ್ರಿಗಳ ಕಿರು ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಉದ್ಯಮಗಳ
ನಿಯಮಬದ್ಧಗೊಳಿಸುವಿಕೆ (ಪಿಎಂ-ಎಫ್‌ಎಂಇ) ಯೋಜನೆ

ಅಂಜೂರದ ಪೇಸ್ಟ್ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ಕೈಪಿಡಿ



ಆತ್ಮನಿರ್ಭರ ಭಾರತ್

ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಸಂಸ್ಥೆ
ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳ ಸಚಿವಾಲಯ, ಭಾರತ ಸರ್ಕಾರ
ಪುದುಕೊಟ್ಟೈ ರಸ್ತೆ, ತಂಜಾವೂರು
ತಮಿಳುನಾಡು

ಪರಿವಿಡಿ

ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ.	ವಿಷಯಗಳು	ಪುಟ ಸಂಖ್ಯೆ.
1	ಪರಿಚಯ	
	ಹಿನ್ನೆಲೆ	3
	ಕೃಷಿ	4
	ಪೋಷಣೆ	7
	ಘಟಕಗಳು ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಗಳು	8
	ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು	10
2	ಅಂಜೂರದ ಪೇಸ್ಟ್ ಸಂಸ್ಕರಣೆ	
	ಅಂಜೂರದ ಸಂಸ್ಕರಣೆ	13
	ಸಂರಕ್ಷಣೆ ತಂತ್ರಗಳು	14
3	ಅಂಜೂರದ ಪೇಸ್ಟ್ ತಯಾರಿಕೆ	
	ನಿರ್ವಹಣಾ ಚಿತ್ರ	21
	ನಿಯೋಜಿಸಲಾದ ಉಪಕರಣಗಳು	22
	ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಕಾಳಜಿ	24
4	ಅಂಜೂರದ ಪೇಸ್ಟ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್	
	ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಬಳಸುವ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳು	26
5	ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ನಿಯಮಗಳು ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡಗಳು	29
6	ಆಹಾರ ತಯಾರಕರು/ ಪ್ರೊಸೆಸರ್/ ಹ್ಯಾಂಡ್ಲರ್‌ಗಾಗಿ ಶುದ್ಧ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳು	31
7	ಲೇಬಲಿಂಗ್ ಮಾನದಂಡಗಳು	34

1. ಪರಿಚಯ

ಹಿನ್ನೆಲೆ

ಅಂಜೂರವು ಫಿಕ್ಸ್ ಕ್ಯಾರಿಕಾದ ಹಣ್ಣು, ಏಷ್ಯನ್ ಜಾತಿಯ ಹೂಬಿಡುವ ಸಸ್ಯವು ಮಲ್ಬೆರಿ ಕುಟುಂಬದಿಂದ ಬಂದಿದೆ, ಇದನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯ ಅಂಜೂರ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ಸಿಹಿಯಾಗಿರುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಜಗಿಯುವ ವಿನ್ಯಾಸವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ. ತಾಜಾ ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮೃದುವಾಗಿದ್ದು ಮತ್ತು ಬಹಳ ಬೇಗ ಹಾಳಾಗುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಕೆಲವು ಬಾರಿ ಒಣಗಿದ ನಂತರ ಅದನ್ನು ದೀರ್ಘಕಾಲ ಉಳಿಸಬಹುದು. ಭಾರತದಲ್ಲಿ, ಅಂಜೂರ (ಫಿಕ್ಸ್ ಕ್ಯಾರಿಕಾ) ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಮೆಡಿಟರೇನಿಯನ್ ಜಾತಿಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದೆ. ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ ಮತ್ತು ಔಷಧೀಯ ಮೌಲ್ಯಗಳ ಕಾರಣ ಆಹಾರದ ಪ್ರಮುಖ ಅಂಶವನ್ನು ಪ್ರತಿನಿಧಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ರೀತಿಯ ಆಹಾರವನ್ನು ಆರೋಗ್ಯಕರವೆಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ದೀರ್ಘಾಯುಷ್ಯಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದೆ. ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಖನಿಜಗಳು, ಜೀವಸತ್ವಗಳು, ಪಾಲಿಫಿನಾಲ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಆಹಾರದ ನಾರಿನ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಮೂಲವಾಗಿದೆ; ಅವು ಕೊಬ್ಬು ಮತ್ತು ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್ ಮುಕ್ತವಾಗಿರುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿನ ಉತ್ಕರ್ಷಣ ನಿರೋಧಕ ಚಟುವಟಿಕೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ. ಅವುಗಳ ಕಡಿಮೆ ತೇವಾಂಶದ ಕಾರಣದಿಂದಾಗಿ ಇದು ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಯ ಹಾಳಾಗುವಿಕೆಯ ಕಡಿಮೆ ಬದಲಾವಣೆಯನ್ನು ಖಾತ್ರಿಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ, ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮತ್ತು ವಿತರಣೆ ಸಾಧ್ಯ.

ವಿನ್ಸನ್ ಜೆಎ (1999) ಪ್ರಕಾರ ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣಿನ ಪ್ರಮುಖ ಗುರಿಗಳು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಉತ್ತಮ ಸುವಾಸನೆ, ಬಣ್ಣ, ವಿನ್ಯಾಸ ಮತ್ತು ರುಚಿಯೊಂದಿಗೆ ಒದಗಿಸುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಅನುಕೂಲಕರ ಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತವೆ.

ಅಂಜೂರವು ಏಷ್ಯಾ ಮತ್ತು ಮಧ್ಯಪ್ರಾಚ್ಯದ ಸ್ಥಳೀಯ ಹಣ್ಣು. ಪ್ರಾಚೀನ ಕಾಲದಿಂದಲೂ ಇದನ್ನು ಬೆಳೆಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ ಮತ್ತು ಈಗ ಪ್ರಪಂಚದಾದ್ಯಂತ ಅದರ ಹಣ್ಣು

ಮತ್ತು ಅಲಂಕಾರಿಕ ಸಸ್ಯವಾಗಿ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಈಗ ಅಂಜೂರದ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ, ಈ ಕಾರಣದಿಂದಾಗಿ ಪ್ರಪಂಚದಾದ್ಯಂತ ಅಂಜೂರದ ಗಿಡವನ್ನು ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂಜೂರ ಸಸ್ಯವು ಮಾನವರು ಬೆಳೆಸಿದ ಅತ್ಯಂತ ಹಳೆಯ ಸಸ್ಯಗಳಲ್ಲಿ

ಒಂದಾಗಿದೆ.

ಸಾಮಾನ್ಯ ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸಮುದ್ರ ಮಟ್ಟದಿಂದ 1,700 ಮೀಟರ್ ಎತ್ತರದ ಕಲ್ಲಿನ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಕಳಪೆ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದು. ಇದನ್ನು ಭಾರತದ ಗುಡ್ಡಗಾಡು ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ, ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಪಿಥೋರಘರ್, ಕುಮಾನ್ ಬೆಟ್ಟಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯ ಅಂಜೂರವು ಪಶ್ಚಿಮ ಏಷ್ಯಾಕ್ಕೆ ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಉತ್ತರ ಭಾರತಕ್ಕೆ ವಿಸ್ತರಿಸಿದೆ, ಆದರೆ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಮೊಳಕೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಮೆಡಿಟರೇನಿಯನ್ ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ; ಇದನ್ನು ಬೆಚ್ಚಗಿನ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಏಷ್ಯಾ ಮತ್ತು ಉತ್ತರ ಅಮೆರಿಕಾದಲ್ಲಿ ಚದುರಿದ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಜಾತಿಯು ಸ್ವಾಭಾವಿಕವಾಗಿದೆ. ಸಮಯ ಕಳೆದಂತೆ, ಅಂಜೂರದ ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರದೇಶವು ಅಫ್ರಾನಿಸ್ತಾನದಿಂದ ದಕ್ಷಿಣ ಜರ್ಮನಿ ಮತ್ತು ಕ್ಯಾನರಿ ದ್ವೀಪಗಳವರೆಗೆ ವಿಸ್ತರಿಸಿತು. ಅಂಜೂರವು ಬೆಳೆಸಿದ ಆರಂಭಿಕ ಹಣ್ಣಿನ ಮರಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದೆ, ಮತ್ತು ಇದರ ಕೃಷಿಯು ದೂರದ ಯುಗಗಳಲ್ಲಿ ಏಜಿಯನ್ ಸಮುದ್ರದ ಸುತ್ತಲೂ ಮತ್ತು ಲೆವೆಂಟ್ ನಾಡ್ಯಂತ ಹರಡಿತು. ವಿಶ್ವದ ಅತಿದೊಡ್ಡ ಅಂಜೂರದ ಉತ್ಪಾದಕರು ಸ್ಪೇನ್, ಟರ್ಕಿ, ಈಜಿಪ್ಟ್ ಮತ್ತು ಅಲ್ಜೀರಿಯಾ ಒಟ್ಟು ಉತ್ಪಾದನೆಯ 58% ಪಾಲನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ. ಪ್ರಪಂಚದಲ್ಲಿ ಕಚ್ಚಾ (ತಾಜಾ) ಅಂಜೂರದ ಒಟ್ಟು ಉತ್ಪಾದನೆಯು 1.05 ದಶಲಕ್ಷ ಟನ್‌ಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಅಂಜೂರ ಕೃಷಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಮಹಾರಾಷ್ಟ್ರ, ಗುಜರಾತ್, ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶ, ಕರ್ನಾಟಕ ಮತ್ತು ತಮಿಳುನಾಡಿನಲ್ಲಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂಜೂರ ಕೃಷಿಯ ಒಟ್ಟು ವಿಸ್ತೀರ್ಣ ಸುಮಾರು 5600 ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಭೂಮಿಯಾಗಿದ್ದು, ಸುಮಾರು 13,802 ಸಾವಿರ ಟನ್‌ಗಳ ಉತ್ಪಾದನೆಯಿದೆ, ಅಂದರೆ ಪ್ರತಿ ಹೆಕ್ಟೇರಿಗೆ 12.32 ಟನ್‌ಗಳು.

ಕೃಷಿ

ಅಂಜೂರದ ಗಿಡವು ಒಂದು ಪೊದೆ ಅಥವಾ ಸಣ್ಣ ಮರವಾಗಿದ್ದು, 1 ಮೀಟರ್ ನಿಂದ 10-12 ಮೀಟರ್ ಎತ್ತರವಿದೆ, ಅಗಲವಾದ, ಒರಟಾದ, ಪತನಶೀಲ ಎಲೆಗಳು ಆಳವಾದ ಹಾಲೆ ಅಥವಾ ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿದೆ. ಎಲೆಗಳು ಮತ್ತು ಕಾಂಡಗಳು ಮುರಿದಾಗ ಬಿಳಿ ಲ್ಯಾಟೆಕ್ಸ್ ಅನ್ನು ಹೊರಹಾಕುತ್ತವೆ. ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣು ವಿಶಿಷ್ಟವಾಗಿದೆ. ಅಂಡಾಕಾಯದ ಅಂಗಾಂಶದ ರಚನೆಯು ಪ್ರಬುದ್ಧವಾಗಿರುವ ಹೆಚ್ಚಿನ 'ಹಣ್ಣು'ಗಳಿಗಿಂತ ಭಿನ್ನವಾಗಿ, ಅಂಜೂರದ ಖಾದ್ಯ ರಚನೆಯು ವಾಸ್ತವವಾಗಿ ಕಾಂಡದ ಅಂಗಾಂಶವಾಗಿದೆ. ಸೈಕೋನಿಯಾ ಎಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಏಕಕಾಲದಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಜೋಡಿಯಾಗಿ ಬೀಳುವ ಎಲೆಗಳ ಗಾಯದ ಮೇಲೆ ಅಥವಾ ಪ್ರಸ್ತುತ ಋತುವಿನ ಎಲೆಗಳ ಅಕ್ಷದಲ್ಲಿ ಹೊತ್ತುಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತದೆ. ಪೌಬುದ್ಧಾವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ, ಅಂಜೂರದ ಒಳಭಾಗವು ಹೂವಿನ ರಚನೆಯ ಅವಶೇಷಗಳನ್ನು ಮಾತ್ರ ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ, ಇದರಲ್ಲಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ 'ಬೀಜ' ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುವ ಸಣ್ಣ ಗಟ್ಟಿಮುಟ್ಟಾದ ರಚನೆಗಳು ಸೇರಿವೆ, ಇವುಗಳು

ಫಲವತ್ತಾಗಿಸಿದ ಅಂಡಾಶಯಗಳಾಗಿವೆ. ಇವುಗಳು ಅಂಜೂರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಸುವಾಸನೆಯಂತಹ ರಾಳವನ್ನು ನೀಡುತ್ತವೆ. ಹೂವುಗಳು ಸ್ವಾಮಿನೇಟ್ (ಗಂಡು) ಅಥವಾ ಪಿಸ್ವಿಲೇಟ್ (ಹೆಣ್ಣು) ಮತ್ತು ಹೂಗೊಂಚಲು ರಚನೆಯೊಳಗೆ ಸುತ್ತುವರಿದಿದೆ.

ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಮರದಿಂದ ಕೊಯ್ಲುಮಾಡುವುದು ಅಥವಾ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ನೆಲಕ್ಕೆ ಬಿದ್ದ ನಂತರ ಅಥವಾ ಯಾಂತ್ರಿಕ ಕಸಗುಡಿಸುವವರಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬಹುದು. 'ಬ್ರನ್ನಿಸ್ಕ' ತುಂಬಾ ಕೋಮಲವಾಗಿದ್ದು ಅದನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಿಸಲು ಸಾಕಷ್ಟು ದೃಢವಾಗಿರಲು ಸ್ವಲ್ಪ ಬಲಿಯದಿದ್ದಾಗ ಅದನ್ನು ಆರಿಸಬೇಕು. ಲ್ಯಾಟೆಕ್ಸ್‌ನಿಂದಾಗಿ ಕಾರ್ಮಿಕರು ಕೈಗವಸುಗಳು ಮತ್ತು ರಕ್ಷಣಾತ್ಮಕ ಉಡುಪುಗಳನ್ನು ಧರಿಸಬೇಕು. ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಿದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಒಂದು ದಿನ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ ಹರಡಲಾಗುತ್ತದೆ ಇದರಿಂದ ಲ್ಯಾಟೆಕ್ಸ್ ಸ್ವಲ್ಪ ಒಣಗುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಅವುಗಳನ್ನು 10-15 ಕೆಜಿ ಹೊಂದಿರುವ ಮರದ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಘಟಕಗಳಿಗೆ ಸಾಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಭಾರತದಲ್ಲಿ, ಒಂದು ಅಂಜೂರದ ಮರವು ವರ್ಷಕ್ಕೆ 180 ರಿಂದ 360 ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ.

ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣು ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಳಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ದೂರದವರೆಗೆ ಸಾಗಿಸಲು ಸೂಕ್ತವಲ್ಲ. ಯಾವಾಗ ಹಣ್ಣನ್ನು ದೂರದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ಉದ್ದೇಶಿಸಲಾಗಿದೆಯೋ ಆಗ ಪೂರ್ಣ ಪಕ್ವವಾಗುವ ಮುನ್ನ ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಬೇಕು. ಮಾಗಿದ ತಾಜಾ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸ್ಥಳೀಯ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಬಹುದು. ಸೂಕ್ತ ಪಕ್ವತೆಯ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಿದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಿದ 6 ಗಂಟೆಗಳಲ್ಲಿ ತಂಪುಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು 1°ಸಿ ನಲ್ಲಿ 20 ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಇಡಬಹುದು. ಅಂತೆಯೇ, ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು 10°ಸಿ ನಲ್ಲಿ 7 ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಮತ್ತು 20°ಸಿ ನಲ್ಲಿ ಕೇವಲ 2 ಅಥವಾ 3 ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಸಂರಕ್ಷಿಸಬಹುದು. 40 ° ರಿಂದ 43 ° F (4.44 ° -6.11 ° ಸಿ) ಮತ್ತು 75% ಸಾಪೇಕ್ಷ ಆದ್ರ್ವತೆ, ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳು 8 ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಉತ್ತಮ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿರುತ್ತವೆ ಆದರೆ ಶೇಖರಣೆಯಿಂದ ತೆಗೆದಾಗ ಕೇವಲ 1 ರಿಂದ 2 ದಿನಗಳ ಶೆಲ್ವ ಜೀವಿತಾವಧಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. 32 ° ರಿಂದ 35 ° ಎಫ್ (0 ° -1.67 ° ಸಿ) ನಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದಾಗ ಅವು 30 ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಉತ್ತಮ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿರುತ್ತವೆ. ಪೂರ್ತಿ ಫ್ರೀಜ್ ಮಾಡಿದರೆ, ಅವುಗಳನ್ನು ಹಲವಾರು ತಿಂಗಳುಗಳ ಕಾಲ ನಿರ್ವಹಿಸಬಹುದು.

ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ತೇವಾಂಶದ ನಿರ್ಜಲೀಕರಣದಿಂದ ಸುಮಾರು 10-12% ವರೆಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಬಹುದು. ಶೇಖರಣೆಗಾಗಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು 10 ಕೆಜಿ ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ 4 ಗ್ರಾಂ ಗಂಧಕದ ಹೊಗೆಯಿಂದ ಸಂಸ್ಕರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ನಂತರ ತೇವಾಂಶವನ್ನು 12%ಕ್ಕೆ ಇಳಿಸುವವರೆಗೆ 60° ಸಿ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ನಿರ್ಜಲೀಕರಣವು ಹಣ್ಣಿನ ಕಂದು ಬಣ್ಣವನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸುತ್ತದೆ, ಹಣ್ಣಿನ ವಿನ್ಯಾಸವನ್ನು ಸುಧಾರಿಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಮುತ್ರಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ

ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಪ್ರಪಂಚದ ಕೆಲವು ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಸೂರ್ಯನ ಒಣಗಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ಸಹ ಅಭ್ಯಾಸ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ, ಆದರೆ ಈ ವಿಧಾನವು ಕೀಟಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ರೋಗಕಾರಕಗಳಿಂದ ಸೋಂಕಿನ ಹೆಚ್ಚಿನ ಅಪಾಯವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ.

ಅಂಜೂರದ ಮರಗಳು ನೆಮಟೋಡ್‌ಗಳಿಂದ (ಹುಳಗಳನ್ನೊಳಗೊಂಡ ಒಂದು ಜೀವವರ್ಗ) ಆಕ್ರಮಣಕ್ಕೆ ಒಳಗಾಗುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಉಷ್ಣವಲಯದಲ್ಲಿ, ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕವಾಗಿ ಗೋಡೆ ಅಥವಾ ಕಟ್ಟಡದ ಹತ್ತಿರ ನೆಡಲಾಗುತ್ತದೆ ಇದರಿಂದ ಬೇರುಗಳು ಕೆಳಗೆ ಹೋಗಿ ಹಾನಿಯಿಂದ ಪಾರಾಗಬಹುದು. ಆದರೆ ನೆಮಟೋಡ್‌ಗಳ ಸರಿಯಾದ ಅನ್ವಯದಿಂದ ನಿಯಂತ್ರಣ ಸಾಧ್ಯ. ಭಾರತದಲ್ಲಿ, ಕಾಂಡ-ಕೊರೆಯುವ, ಬಟೋಸೆರಾ ರುಪೊಮಾಕ್ಯುಲಾಟ, ಶಾವೆಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಮರವನ್ನು ಕೊಲ್ಲಬಹುದು. ಬಲಿಯದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮತ್ತು ಮರದ ಯಾವುದೇ ಭಾಗದ ಲ್ಯಾಟೆಕ್ಸ್ ಅನ್ನು ತಕ್ಷಣ ತೆಗೆದುಹಾಕದಿದ್ದರೆ ಚರ್ಮಕ್ಕೆ ತೀವ್ರ ಕಿರಿಕಿರಿಯನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡಬಹುದು. ಇದು ಅಂಜೂರದ ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡುವವರು ಮತ್ತು ಪ್ಯಾಕರ್‌ಗಳಿಗೆ ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ಆಹಾರ ಉದ್ಯಮಗಳಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವವರಿಗೆ ಮತ್ತು ಚರ್ಮದ ಕಾಯಿಲೆಗಳಿಗೆ ಚಿಕಿತ್ಸೆ ನೀಡಲು ಲ್ಯಾಟೆಕ್ಸ್ ಅನ್ನು ಬಳಸುವವರಿಗೆ ಒಂದು ಔದ್ಯೋಗಿಕ ಅಪಾಯವಾಗಿದೆ.

ಪೋಷಣೆ

ಅಂಜೂರ

100 ಗ್ರಾಂಗೆ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮೌಲ್ಯ

ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ನಿಯತಾಂಕಗಳು	ಮೌಲ್ಯ
ಶಕ್ತಿ	310 ಕೆJ (74 ಕೆಕಾಲ್)
ಕಾರ್ಬೋಹೈಡ್ರೇಟ್‌ಗಳು	19.18 ಗ್ರಾಂ
ಆಹಾರದ ಫೈಬರ್	2.9 ಗ್ರಾಂ
ಕೊಬ್ಬು	0.30 ಗ್ರಾಂ
ಪ್ರೋಟೀನ್	0.75 ಗ್ರಾಂ
ಜೀವಸತ್ವಗಳು	
ನಿಯಾಸಿನ್	0.400 ಮಿಗ್ರಾಂ
ಥಯಾಮಿನ್ (ಬಿ 1)	0.060 ಮಿಗ್ರಾಂ
ರಿಬೋಫ್ಲಾವಿನ್ (ಬಿ 2)	0.050 ಮಿಗ್ರಾಂ
ಪ್ಯಾಂಟೋಥೆನಿಕ್ ಆಮ್ಲ (ಬಿ 5)	0.300 ಮಿಗ್ರಾಂ
ವಿಟಮಿನ್ ಬಿ 6	0.113 ಮಿಗ್ರಾಂ

ಫೋಲೇಟ್ (ಬಿ 9)	6 ಮೈಕ್ರೋಗ್ರಾಂಗಳು
ವಿಟಮಿನ್ ಎ	142 ಐಯು
ವಿಟಮಿನ್ ಸಿ	2 ಮಿಗ್ರಾಂ
ವಿಟಮಿನ್ ಇ	0.11 ಮಿಗ್ರಾಂ
ವಿಟಮಿನ್ ಕೆ	4.7 ಮೈಕ್ರೋಗ್ರಾಂಗಳು
ಖನಿಜಗಳು	
ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ	35 ಮಿಗ್ರಾಂ
ಕಬ್ಬಿಣ	0.37 ಮಿಗ್ರಾಂ
ಮೆಗ್ನೀಸಿಯಮ್	17 ಮಿಗ್ರಾಂ
ಮ್ಯಾಂಗನೀಸ್	0.128 ಮಿಗ್ರಾಂ
ತಾಮ್ರ	0.070 ಮಿಗ್ರಾಂ
ಪೊಟ್ಯಾಸಿಯಮ್	232 ಮಿಗ್ರಾಂ
ಸೋಡಿಯಂ	1 ಮಿಗ್ರಾಂ
ಸತು	4%0.35 ಮಿಗ್ರಾಂ

ಘಟಕಗಳು

μg = ಮೈಕ್ರೋಗ್ರಾಂಗಳು • mg = ಮಿಲಿಗ್ರಾಂ. IU = ಅಂತರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಘಟಕಗಳು

†ವಯಸ್ಕರಿಗೆ ಯುವಸ್ ಶಿಫಾರಸುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಶೇಕಡಾವಾರುಗಳನ್ನು ಅಂದಾಜು ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಮೂಲ: ಯುಎಸ್‌ಡಿಎ ನ್ಯೂಟ್ರಿಯಂಟ್ ಡೇಟಾಬೇಸ್

ತಾಜಾ ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳು ರುಚಿಕರ ಮತ್ತು ಪೌಷ್ಟಿಕವಾಗಿದ್ದು ಅವುಗಳು ಕ್ಯಾಲೋರಿ, ಪ್ರೋಟೀನ್, ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ ಮತ್ತು ಕಬ್ಬಿಣದಿಂದ ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿವೆ. ಅಂಜೂರವು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಸೂಚ್ಯಂಕ 11 ಅನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು, ಸೇಬಿಗೆ 9 ಮತ್ತು ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿಗೆ 6. ಹಣ್ಣಿನ ಬಹುಭಾಗವನ್ನು (ಸುಮಾರು 80%) ಒಣಗಿದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣು ವಿರೇಚಕ ಮತ್ತು ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳಿಂದ ಕೂಡಿದೆ ಮತ್ತು ಇದನ್ನು ಕುದಿಯುವ ಮತ್ತು ಇತರ ಚರ್ಮದ ಸೋಂಕುಗಳಿಗೆ ಅನ್ವಯಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಅಂಜೂರದ ಘಟಕಗಳು ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಗಳು

ಅಂಜೂರವು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಗಳಿಂದ ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಕಡಿಮೆ ಕ್ಯಾಲೋರಿಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ, ಇದು ಆರೋಗ್ಯಕರ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ಉತ್ತಮವಾದ ಸೇರ್ಪಡೆಯಾಗಿದೆ. ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಗಮನಾರ್ಹ ಪ್ರಮಾಣದ ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ,

ಪೊಟ್ಯಾಸಿಯಮ್, ರಂಜಕ, ಕಬ್ಬಿಣ ಮತ್ತು ಸಣ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ, ಆದರೆ ಅವುಗಳು ವಿಶೇಷವಾಗಿ ತಾಮ್ರ ಮತ್ತು ವಿಟಮಿನ್ ಬಿ 6 ನಲ್ಲಿ ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿವೆ. ತಾಮ್ರವು ಪ್ರಮುಖ ಖನಿಜವಾಗಿದ್ದು, ಚಯಾಪಚಯ ಮತ್ತು ಶಕ್ತಿಯ ಉತ್ಪಾದನೆ, ಜೊತೆಗೆ ರಕ್ತ ಕಣಗಳು, ಸಂಯೋಜಕ ಅಂಗಾಂಶಗಳು ಮತ್ತು ನರಪ್ರೇಕ್ಷಕಗಳ ರಚನೆ ಸೇರಿದಂತೆ ಹಲವಾರು ದೈಹಿಕ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಳಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿದೆ. ವಿಟಮಿನ್ ಬಿ 6 ನಿಮ್ಮ ದೇಹವು ಆಹಾರ ಪ್ರೋಟೀನ್ ಅನ್ನು ಒಡೆಯಲು ಮತ್ತು ಹೊಸ ಪ್ರೋಟೀನ್‌ಗಳನ್ನು ರಚಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುವ ಪ್ರಮುಖ ವಿಟಮಿನ್ ಆಗಿದೆ. ಇದು ಮೆದುಳಿನ ಆರೋಗ್ಯದಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸುತ್ತದೆ.

ಅಂಜೂರವು ಜೀರ್ಣಕಾರಿ ಮತ್ತು ಹೃದಯದ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಉತ್ತೇಜಿಸುವುದರೊಂದಿಗೆ, ರಕ್ತದಲ್ಲಿನ ಸಕ್ಕರೆ ಮಟ್ಟವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುವಂತಹ ಅನೇಕ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಉತ್ಕರ್ಷಣ ನಿರೋಧಕ, ಆಂಟಿಕಾನ್ಸರ್, ಉರಿಯೂತ ನಿವಾರಕ, ಕೊಬ್ಬು-ಕಡಿಮೆಗೊಳಿಸುವ ಮತ್ತು ಜೀವಕೋಶ-ರಕ್ಷಣಾತ್ಮಕ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ ಎಂದು ಸಂಶೋಧನೆಯು ಚಿತ್ರಿಸಿದೆ.

ಪ್ರಮುಖ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನು ಕೆಳಗೆ ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.

1. ಮುಕ್ತ ಮೂಲಭೂತಗಳಿಂದ ನಮ್ಮನ್ನು ರಕ್ಷಿಸುತ್ತದೆ
2. ರಕ್ತದೊತ್ತಡವನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸುತ್ತದೆ
3. ಹೃದಯರಕ್ತನಾಳದ ಕಾಯಿಲೆಗಳ ಅಪಾಯವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ
4. ಜೀರ್ಣಕಾರಿ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಸುಧಾರಿಸುತ್ತದೆ
5. ರಕ್ತದಲ್ಲಿನ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸುತ್ತದೆ
6. ಮೂಲವ್ಯಾಧಿಗೆ ಚಿಕಿತ್ಸೆ ನೀಡುತ್ತದೆ
7. ಮೂಳೆಗಳ ರಚನೆಯನ್ನು ಉತ್ತೇಜಿಸುತ್ತದೆ
8. ಅಲ್ಟ್ರಾಸೌಂಡ್ ಕಾಯಿಲೆಗೆ ಚಿಕಿತ್ಸೆ ನೀಡುತ್ತದೆ
9. ಒತ್ತಡದ ಮಟ್ಟವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ
10. ಕ್ಷಯರೋಗ ವಿರೋಧಿ ಚಟುವಟಿಕೆಯನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸುತ್ತದೆ
11. ವಯಸ್ಸಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಮ್ಯಾಕ್ಯೂಲರ್ ಡಿಜೆನರೇಶನ್ ಅನ್ನು ತಡೆಯುತ್ತದೆ
12. ನಿದ್ರಾಹೀನತೆಗೆ ಚಿಕಿತ್ಸೆ ನೀಡುತ್ತದೆ
13. ಉಸಿರಾಟದ ಸಮಸ್ಯೆಗಳಿಗೆ ಚಿಕಿತ್ಸೆ ನೀಡುತ್ತದೆ
14. ಮರೆವಿನ ಖಾಯಿಲೆಗೆ ರಾಮಬಾಣವಾಗಿದೆ

ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಅಂಜೂರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು

ಅಂಜೂರ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನವು ಅಪ್ಲಿಕೇಶನ್, ಫಾರ್ಮ್ ಮತ್ತು ಪ್ರದೇಶದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ವಿಭಾಗವಾಗಿದೆ. ಅರ್ಜಿಯ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ. ಅಂಜೂರ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯನ್ನು ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಸೌಂದರ್ಯವರ್ಧಕ ವಿಭಾಗಗಳಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗಿದೆ. ಆಹಾರ ವಿಭಾಗವನ್ನು ಬೇಕರಿ, ಮಿಠಾಯಿ ಮತ್ತು ಡೈರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಾದ ಉಪ ವಿಭಾಗಗಳಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕಾಸ್ಮೆಟಿಕ್ ವಿಭಾಗವನ್ನು ಫೇಸ್ ವಾಶ್, ಫೇಸ್ ಮಾಯಿಶ್ಚರೈಸರ್ ಮತ್ತು ಫೇಸ್ ಕ್ರೀಮ್ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಎಲ್ಲ ವಿಭಾಗಗಳ ನಡುವೆ ಆಹಾರ ವಿಭಾಗವು ಮುಂಬರುವ ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಅಗಾಧವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುವ ನಿರೀಕ್ಷೆಯಿದೆ. ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಉತ್ಪನ್ನದ ಲಭ್ಯತೆಯ ಸುಲಭತೆಯಿಂದಾಗಿ ಅಂಜೂರ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೆ ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚು. ರೂಪದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಅಂಜೂರದ ಪದಾರ್ಥ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯನ್ನು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಪೇಸ್ಟ್ ಆಗಿ ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಅಂಜೂರದ ಪದಾರ್ಥಗಳು ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಅಂಜೂರದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಾದ ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣು ಜಾಮ್, ಅಂಜೂರ ಪೇಸ್ಟ್, ಅಂಜೂರ ಪುಡಿ, ಅಂಜೂರ ಮಾರ್ಮಲೇಡ್, ಅಂಜೂರ ಸ್ಯಾಂಡ್, ಅಂಜೂರ ಹರಳು, ಅಂಜೂರ ಟೋಫಿ, ಅಂಜೂರ ಜೆಲ್ಲಿ, ಅಂಜೂರ ಸಾಂದ್ರತೆಗಳು, ಡ್ರೈಸ್/ಹೋಳಾದ ಅಂಜೂರ, ಅಂಜೂರ ಗಟ್ಟಿಗಳು ಮತ್ತು ಒಣಗಿದ ಅಂಜೂರ. ಅಂಜೂರದ ಪದಾರ್ಥಗಳು ವಿಶೇಷ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದು ಅದು ಆಂಟಿ ಆಕ್ಸಿಡೆಂಟ್ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳಂತಹ ವಿವಿಧ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ, ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದ ಪ್ರಿಬಯಾಟಿಕ್ ಆಗಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಜೀರ್ಣಾಂಗ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಪ್ರದೇಶದ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಅಂಜೂರ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯನ್ನು ಉತ್ತರ ಅಮೆರಿಕ, ಲ್ಯಾಟಿನ್ ಅಮೆರಿಕ, ಪಶ್ಚಿಮ ಯುರೋಪ್, ಪೂರ್ವ ಯುರೋಪ್, ಏಷ್ಯಾ ಪೆಸಿಫಿಕ್, ಎಂಇಎ ಮತ್ತು ಜಪಾನ್ ಎಂದು ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗಿದೆ. ಈ ವಿಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಎಂಇಎ ಜಾಗತಿಕವಾಗಿ ಪ್ರಮುಖ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಪಾಲನ್ನು ಹೊಂದುವ ನಿರೀಕ್ಷೆಯಿದೆ, ಏಕೆಂದರೆ ಇದು ಅಂಜೂರದ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಅತಿದೊಡ್ಡ ಉತ್ಪಾದಕ ಮತ್ತು ಗ್ರಾಹಕ. ಆದಾಯದ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಏಷ್ಯಾ ಪೆಸಿಫಿಕ್ ಅಂಜೂರದ ಪೇಸ್ಟ್ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸೇರಿದಂತೆ ಅಂಜೂರ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನದಲ್ಲಿ ಎರಡನೇ ಪ್ರಮುಖ ಕೊಡುಗೆಯಾಗಿರಬಹುದು.

ಅಂಜೂರದ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಕರುಳಿನ ಪೋಷಣೆಗೆ ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ ಎಂದು ಸಂಶೋಧನೆಯು ತೋರಿಸಿದೆ ಏಕೆಂದರೆ ಇದು ನೈಸರ್ಗಿಕ ಪ್ರಿಬಯಾಟಿಕ್ ಮತ್ತು ನೈಸರ್ಗಿಕ ವಿರೇಚಕವಾಗಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತದೆ. ಇದಲ್ಲದೆ, ಅಂಜೂರದ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಗ್ರಾಹಕರಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿರುವ ಜಾಗೃತಿಯಿಂದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯನ್ನು ನಡೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂಜೂರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಮಧುಮೇಹ, ಕೆಮ್ಮು, ಮೂಲವ್ಯಾಧಿಗಳು, ಆಸ್ತಮಾ, ನಾಯಿಕೆಮ್ಮು ಮತ್ತು ಬ್ರಾಂಕೈಟಿಸ್‌ಗೆ ಚಿಕಿತ್ಸೆಯಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂಜೂರದ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯು ಸ್ಥಿರವಾದ ವೇಗದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿದೆಯಾದರೂ, ಇದು ಕೆಲವು ನಿರ್ಬಂಧಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರಬಹುದು, ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಅತಿಯಾದ ಅಂಜೂರದ ಸೇವನೆಯನ್ನು ವೈದ್ಯರು ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡುವುದಿಲ್ಲ, ಏಕೆಂದರೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸೇವನೆಯು ಅತಿಸಾರಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗಬಹುದು. ಇದಲ್ಲದೆ ಸಕ್ಕರೆಯ ಹೆಚ್ಚಿನ ಅಂಶವು ಹಲ್ಲಿನ ಕ್ಷಯವನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡಬಹುದು ಮತ್ತು ಅಂಜೂರದಲ್ಲಿರುವ ರಾಸಾಯನಿಕವು ಕೆಲವರಿಗೆ ಅಲರ್ಜಿಯನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡಬಹುದು.

ಅಂಜೂರ ಪದಾರ್ಥವು ಸೋಯಾ ಪ್ರೋಟೀನ್ ಐಸೋಲೇಟ್‌ನಿಂದ ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿದೆ. ಸೋಯಾ ಪ್ರೋಟೀನ್ ಐಸೋಲೇಟ್ ಅವುಗಳ ಕ್ರಿಯಾತ್ಮಕ ಮತ್ತು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಿದಂತೆ, ಸೋಯಾಬೀನ್ ಅನ್ನು ಅಗ್ಗದ ಅಧಿಕ ಪ್ರೋಟೀನ್ ಸಂಪನ್ಮೂಲವೆಂದು ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ. ಸೋಯಾ ಪ್ರೋಟೀನ್ ಐಸೋಲೇಟ್‌ಗಳು (ಎಸ್‌ಪಿಐ) ಪ್ರೋಟೀನ್ ಪೂರಕಗಳಾಗಿ ಬಳಸಲು ಸಾಕಷ್ಟು ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಏಕೆಂದರೆ ಅದರ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರೋಟೀನ್ ಅಂಶ (90% ಪ್ರೋಟೀನ್) ಮತ್ತು ಅಮೈನೋ ಆಸಿಡ್ ಮಾದರಿಯನ್ನು ಪೂರಕವಾಗಿರುವ ಅಮೈನೋ ಆಮ್ಲಗಳ ಉತ್ತಮ ಸಮತೋಲನ; ಆದ್ದರಿಂದ, ಅನೇಕ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಪೂರಕಗಳು ಅಥವಾ ಪ್ರೋಟೀನ್ ಬಲವರ್ಧನೆಗೆ ಇದನ್ನು ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಲಾಗಿದೆ, ಇದು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಶೀಲ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರೋಟೀನ್-ಅಪೌಷ್ಟಿಕತೆಯನ್ನು ಪರಿಹರಿಸಬಹುದು. 1998 ರಲ್ಲಿ, ಯುಎಸ್‌ಎಫ್‌ಡಿಎ ಆರೋಗ್ಯ ಹಕ್ಕುಗಳಿಗಾಗಿ ಸೋಯಾ ಪ್ರೋಟೀನ್ ಅನ್ನು ಅನುಮೋದಿಸಿತು, ಏಕೆಂದರೆ ಐಸೋಫ್ಲಾವೋನ್‌ಗಳಂತಹ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಫೈಟೊ-ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಆಕ್ಸಿಡೇಟಿವ್ ಅವನತಿಯನ್ನು ಎದುರಿಸಲು ಆಂಟಿಆಕ್ಸಿಡೆಂಟ್‌ಗಳಾಗಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತವೆ, ಇದು ದೇಹದೊಳಗಿನ ರೋಗಗಳಿಗೆ ಕಾರಣವಾಗಬಹುದು..

ಸೋಯಾ ಪ್ರೋಟೀನ್ ಪ್ರತ್ಯೇಕತೆಗಳ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಗಳು

- **ಪೋಷಣೆ**

ಇದು ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದ ಪ್ರೋಟೀನ್‌ಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ (90%) ಮತ್ತು ಖನಿಜಗಳಿಂದ ತುಂಬಿದೆ. ಇದು ಕಡಿಮೆ ಕೊಬ್ಬನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್ ಇಲ್ಲ.

28 ಗ್ರಾಂ ಸೋಯಾ ಪ್ರೋಟೀನ್ 90% ಪ್ರೋಟೀನ್‌ನೊಂದಿಗೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿದೆ:

- ಕ್ಯಾಲೋರಿಗಳು: 95 ಕೆ ಕ್ಯಾಲ್
- ಕೊಬ್ಬು: 1 ಗ್ರಾಂ
- ಕಾರ್ಬೋಹೈಡ್ರೇಟ್‌ಗಳು: 2 ಗ್ರಾಂ
- ಫೈಬರ್: 1.6 ಗ್ರಾಂ
- ಪ್ರೋಟೀನ್: 23 ಗ್ರಾಂ
- ಕಬ್ಬಿಣ: 25% ದೈನಂದಿನ ಮೌಲ್ಯ (ಡಿವಿ)
- ರಂಜಕ: ಡಿವಿ ಯ 22%
- ತಾಮ್ರ: ಡಿವಿ ಯ 22%
- ಮ್ಯಾಂಗನೀಸ್: ಡಿವಿ ಯ 21%
- ಸತು, ವಿಟಮಿನ್ ಸಿ ಮತ್ತು ಫೋಲೇಟ್ ಅಧಿಕವಾಗಿದೆ
- ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ, ಪೊಟ್ಯಾಶಿಯಂ ಮತ್ತು ಥಯಾಮಿನ್ ನ ಉತ್ತಮ ಮೂಲ

ಸೋಯಾ ಪ್ರೋಟೀನ್ ಪ್ರತ್ಯೇಕತೆಗಳ ಪ್ರಯೋಜನಗಳು

- ಸ್ನಾಯುಗಳನ್ನು ನಿರ್ಮಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ
- ಎಲ್‌ಡಿಎಲ್ ಅನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಎಚ್‌ಡಿಎಲ್ ಅನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ
- ಸತುವಿನ ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ
- ಕರುಳಿನ ಮೈಕ್ರೋಫ್ಲೋರಾವನ್ನು ಸುಧಾರಿಸುತ್ತದೆ
- ಆಕ್ಸಿಡೀಕರಣವನ್ನು ತಡೆಯುತ್ತದೆ

2. ಅಂಜೂರ ಪೇಸ್ಟ್ ಸಂಸ್ಕರಣೆ

ಅಂಜೂರದ ಸಂಸ್ಕರಣೆ

ತಾಜಾ ಹಣ್ಣುಗಳು ಸೀಮಿತ ಸಂಗ್ರಹಣಾ ಜೀವನವನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ; ಆದ್ದರಿಂದ, ತಾಜಾ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ವಿವಿಧ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧಿತ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಸಂಸ್ಕರಿಸುವುದು ಅಗತ್ಯವಾಗಿದ್ದು, ಅದರ ಲಭ್ಯತೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಮತ್ತು ಹೊಟ್ಟೆಪಾಡಿನ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಸ್ಥಿರಗೊಳಿಸಲು. ವಾಣಿಜ್ಯಕವಾಗಿ, ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು 1 ನಿಮಿಷ ಕುದಿಯುವ ಲೈ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಸೋಡಿಯಂ ಬೈಕಾರ್ಬೋನೇಟ್ ನ ಕುದಿಯುವ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬೆಚ್ಚಗಿನ, ಆದ್ರ್ವ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ, ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ತಾಜಾ ಮತ್ತು ಹಸಿವಾಗಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆಯದೆ ತಿನ್ನಲಾಗುತ್ತದೆ, ಮತ್ತು ಅವುಗಳನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಕೆನೆ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯೊಂದಿಗೆ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದ ಅಥವಾ ಸುಲಿದಿಲ್ಲದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಪೈ, ಪುಡಿಂಗ್, ಕೇಕ್, ಬ್ರೆಡ್ ಅಥವಾ ಇತರ ಬೇಕರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಂತೆ ಅಥವಾ ಐಸ್ ಕ್ರೀಮ್ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸೇರಿಸಿದಂತೆ ವಿವಿಧ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬಹುದು. ಮಾಲೀಕರು ಸಂಪೂರ್ಣ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕದಲ್ಲಿ ಸಂರಕ್ಷಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮಿಶ್ರ ಹಣ್ಣಿನ ಜಾಮ್, ಅಂಜೂರ ಪೇಸ್ಟ್, ಅಂಜಿನ ಪುಡಿ, ಅಂಜೂರ ಮಾರ್ಮಲೇಡ್, ಅಂಜೂರ ಸ್ಯಾಂಡ್ವಿಚ್ ತಯಾರಿಸಲು ಇದನ್ನು ಬಳಸಬಹುದು: 1: 3 ಅನುಪಾತದಲ್ಲಿ ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ದುರ್ಬಲಗೊಳಿಸಿದ ನಂತರ ಪಾನೀಯವಾಗಿ ಬಳಸಬಹುದು; ಪಾನೀಯವನ್ನು ನೀಡಲು ಸಿದ್ಧವಾದ ಅಂಜೂರವನ್ನು ಬಾಯಾರಿಕೆ ನೀಗಿಸುವ ಸಾಧನವಾಗಿ ಬಳಸಬಹುದು.

ಅಂಜೂರ ಪೇಸ್ಟ್ ಅಂಜೂರವನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕುದಿಸಿ ತಯಾರಿಸಿದ ದಪ್ಪ ದ್ರವವಾಗಿದೆ. ಇದು ಸಿಹಿಭಕ್ಷ್ಯಗಳು, ಪೇಸ್ಟ್‌ಗಳು, ಪ್ಯಾನ್‌ಕೇಕ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಬಿಸಿ ಪಾನೀಯ ತಯಾರಿಕೆಗಳಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ. ಇದು ನಂಬಲಾಗದಷ್ಟು ಸಿಹಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ, ಇದು ಸಕ್ಕರೆಗೆ ಉತ್ತಮ ಬದಲಿಯಾಗಿದೆ. ಇದಕ್ಕೆ ಕನಿಷ್ಠ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ಅಗತ್ಯವಿರುವುದರಿಂದ, ಒಣಗಿದ ಅಂಜೂರದ ಬೃಹತ್ ಗೋಡೆಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಪೇಸ್ಟ್ ಯೋಗ್ಯವಾಗಿದೆ. ಅಂಜೂರ ಪೇಸ್ಟ್ ಅನ್ನು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕವಾಗಿ ಅಂಜೂರದ ಕುಕೀಗಳು, ಶಕ್ತಿ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯ ಆಹಾರ ಬಾರ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಜೊತೆಗೆ ಸ್ಪ್ರೆಡ್‌ಗಳು, ಸಾಸ್‌ಗಳು, ಜಾಮ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಹಣ್ಣು ತುಂಬುವುದು. ಇದು ನೈಸರ್ಗಿಕ ಮಾಧುರ್ಯವನ್ನು ನೀಡಬಹುದು, ಬಾಯಿಯ ಹಿತವನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ನಿಮ್ಮ ತಯಾರಿಸಿದ ವಸ್ತುವಿಗೆ ಫೈಬರ್ ಮತ್ತು ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ ಅನ್ನು ಸೇರಿಸುತ್ತದೆ. ಅಂಜೂರದ ಪೇಸ್ಟ್ ತುಂಬಾ ದಟ್ಟವಾಗಿರುತ್ತದೆ, ಮತ್ತು ಶಕ್ತಿಯುತ ಮಿಕ್ಸರ್ ಇಲ್ಲದೆ ಹರಿಯುವ ದ್ರಾವಣದಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವುದು ಕಷ್ಟವಾಗುತ್ತದೆ.

ಸಂರಕ್ಷಣೆ ತಂತ್ರಗಳು

ತಾಜಾ ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಯ ಹಾಳಾಗುವಿಕೆಗೆ ಬಹಳ ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿರುತ್ತವೆ, ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಹಾಳಾಗುತ್ತವೆ, ಇದು ಶೇಖರಣೆಯನ್ನು ದೀರ್ಘಾವಧಿಗೆ ಸೀಮಿತಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಸಂಭಾವ್ಯ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯನ್ನು ವಿಸ್ತರಿಸಲು, ಹೆಚ್ಚಿನ ಉತ್ಪಾದನೆಯನ್ನು ಒಣಗಿಸಲು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಕ್ಲೈಮ್ಯಾಕ್ಟರಿಕ್ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮತ್ತು ಮೃದುತ್ವ ಮತ್ತು ಕೊಳೆಯುವಿಕೆಯ ತೀವ್ರತೆಯನ್ನು ಉತ್ತೇಜಿಸುವ ಎಥಿಲೀನ್ ಕ್ರಿಯೆಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾಗಿರುತ್ತದೆ, ವಿಶೇಷವಾಗಿ 5° ಸಿ ಅಥವಾ ಹೆಚ್ಚಿನ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಇರಿಸಿದರೆ. ತಾಜಾ ಅಂಜೂರದ ಸುಗ್ಗಿಯ ನಂತರದ ಜೀವಿತಾವಧಿಯನ್ನು ವಿಸ್ತರಿಸಲು ಸೂಕ್ತವಾದ ಪರಿಸರ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಲು ಬಹಳ ಕಡಿಮೆ ಸಂಶೋಧನೆ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಆದಾಗ್ಯೂ, ಕಡಿಮೆ ತಾಪಮಾನ, 0 ರಿಂದ 2° ಸಿ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಾಪೇಕ್ಷ ಆದ್ರ್ವತೆ (90 ರಿಂದ 95% RH) ಅನ್ನು ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಕ್ಷೀಣಗೊಳ್ಳುವ ಪ್ರಮುಖ ಕಾರಣವೆಂದರೆ ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳ ಅಚ್ಚುಗಳು ಮತ್ತು ಕೊಳೆತಗಳು ಇದು ಸುಲಭವಾಗಿ ಹಾನಿಗೊಳಗಾದ ಎಪಿಡರ್ಮಿಸ್ ಮತ್ತು ಅಂಜೂರದಲ್ಲಿ ಸಕ್ಕರೆಯ ಹೆಚ್ಚಿನ ಅಂಶದ ಲಾಭವನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತದೆ. SO₂ ನ ಬಳಕೆಯು ಕೊಯ್ಲಿನ ನಂತರದ ಕೊಳೆತವನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸುವ ಸಂಭಾವ್ಯ ಸಾಧನವಾಗಿರಬಹುದು ಮತ್ತು ಆದ್ದರಿಂದ, ತಾಜಾ ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಜೀವನವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ.

ದೈಹಿಕ ಚಿಕಿತ್ಸೆಗಳು

ಹೊಸ ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳ ಶಲ್ಪ ಜೀವಿತಾವಧಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಹೊಸ ದೈಹಿಕ ಚಿಕಿತ್ಸಾ ಅರ್ಜಿಗಳನ್ನು ವರದಿ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಈ ಚಿಕಿತ್ಸೆಗಳು ಅಂಜೂರದ ಶೇಖರಣೆಯ ಪರಿಸರ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳನ್ನು ಮಾರ್ಪಡಿಸುತ್ತದೆ, ಹಣ್ಣಿನ ಶರೀರಶಾಸ್ತ್ರ ಮತ್ತು ಜೀವರಸಾಯನಶಾಸ್ತ್ರದ ಮೇಲೆ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣಿನ ಮೇಲ್ಮೈಯನ್ನು ಕಲುಷಿತಗೊಳಿಸುವ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಜೀವಿಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆಯನ್ನು ತಡೆಯುತ್ತದೆ, ಹಣ್ಣಿನ ಮೂಲ ಭೌತಿಕ-ರಾಸಾಯನಿಕ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಉಳಿಸುತ್ತದೆ.

ಒಣಗಿಸುವುದು

ಒಣಗಿಸುವುದರಿಂದ ನೀರಿನ ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಡಿಮೆಯಾಗುವುದು, ಮೈಕ್ರೋಬಯಾಲಾಜಿಕಲ್ ಚಟುವಟಿಕೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದು ಮತ್ತು ದೈಹಿಕ ಮತ್ತು ರಾಸಾಯನಿಕ ಬದಲಾವಣೆಗಳನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದರಿಂದಾಗಿ ಆಹಾರದ ಗುಣಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಹಲವು ಅನುಕೂಲಗಳಿವೆ. ಇತಿಹಾಸಪೂರ್ವ

ಕಾಲದಿಂದಲೂ ತಿಳಿದಿರುವ ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸಂಸ್ಕರಿಸುವ/ಸಂರಕ್ಷಿಸುವ ಅತ್ಯಂತ ಜನಪ್ರಿಯ ಮತ್ತು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ ವಿಧಾನವೆಂದರೆ ಒಣಗಿಸುವುದು. ಈ ವಿಧಾನದ ಪ್ರಮುಖ ಅನುಕೂಲಗಳು ಅದರ ಕಡಿಮೆ ವೆಚ್ಚ ಮತ್ತು ಪಡೆದ ಉತ್ಪನ್ನವು ಶೈಶೀಕರಣದ ಮೇಲೆ ಅವಲಂಬಿತವಾಗಿರುವುದಿಲ್ಲ. ಒಣಗಿಸುವ ಪೂರ್ವದ ಚಿಕಿತ್ಸೆಯಲ್ಲಿ ಕುದಿಯುವ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಬ್ಲಾಂಚಿಂಗ್ (ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ 1 ನಿಮಿಷ) ಮತ್ತು/ಅಥವಾ ಸಲ್ಪರಿಂಗ್ (ಅಂದರೆ, ಸಲ್ಪರ್ ಡೈಆಕ್ಸೈಡ್ ನೊಂದಿಗೆ ಚಿಕಿತ್ಸೆ) ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಆದಾಗ್ಯೂ, ಈ ವಿಧಾನಗಳು ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ತಂತ್ರಕ್ಕೆ ಸುಲಭವಾಗಿ ಹೊಂದಿಕೆಯಾಗುವುದಿಲ್ಲ, ಆದರೆ ಅವುಗಳನ್ನು ಸೌರ ಅಥವಾ ಯಾಂತ್ರಿಕ ನಿರ್ಜಲೀಕರಣದ ಮೊದಲು ಅಭ್ಯಾಸ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಚಿಕಿತ್ಸೆಗಳು ನಿರ್ಜಲೀಕರಣವನ್ನು ವೇಗಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ, ಒಣಗಿಸುವ ಹಣ್ಣಿನ ಕಂದುಬಣ್ಣವನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಅದರ ರಚನೆಯನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಬಹುದು ಮತ್ತು ಮುಕ್ತಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಬಹುದು. ಬ್ಲಾಂಚಿಂಗ್ ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ನಿಧಾನ ಆಕ್ಸಿಡೀಕರಣವನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಸಲ್ಪರಿಂಗ್ ದೀರ್ಘಕಾಲೀನ ಕಪ್ಪು-ವಿರೋಧಿ ಮತ್ತು ರಿಟಾರ್ಡ್ಸ್ ಹಾಳಾಗುವಿಕೆಯನ್ನು ಸಾಧಿಸಬಹುದು. ಒಣಗಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ವಿವಿಧ ವಿಧಾನಗಳಿಂದ ಮಾಡಬಹುದು:

ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಸೂರ್ಯ ಒಣಗಿಸುವುದು: ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ, ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಟ್ರೇಗಳಲ್ಲಿ ಇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಮತ್ತು 18% ರಿಂದ 22% ನಷ್ಟು ನೀರಿನ ಅಂಶವನ್ನು ತಲುಪುವವರೆಗೆ ಪ್ರತಿ ಅಂಜೂರವನ್ನು ನಿಯತಕಾಲಿಕವಾಗಿ ಒಂದು ಬದಿಯಿಂದ ಇನ್ನೊಂದು ಬದಿಗೆ ತಿರುಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಇದು ಹವಾಮಾನವನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿ 3 ರಿಂದ 5 ದಿನಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣಿನ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವಿಕೆಯ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿತ್ವದ ಮೇಲೆ ಸುತ್ತುವರಿದ ತಾಪಮಾನ ಮತ್ತು ಸೌರ ವಿಕಿರಣದ ಪರಿಣಾಮಗಳನ್ನು ಗಣಿತದ ಮಾಡೆಲಿಂಗ್ ಬಳಸಿ ತನಿಖೆ ಮಾಡಲಾಯಿತು. ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವ ವಿಧಾನದ ಮುಖ್ಯ

ಸಮಸ್ಯೆಯೆಂದರೆ ಮಣ್ಣಿನೊಂದಿಗೆ ಸಂಪರ್ಕ ಮತ್ತು ತೆರೆದ ವಾತಾವರಣಕ್ಕೆ ದೀರ್ಘಕಾಲದವರೆಗೆ ಒಡ್ಡಿಕೊಳ್ಳುವುದರಿಂದ ಕೀಟಗಳು ಮತ್ತು ರೋಗಕಾರಕಗಳೊಂದಿಗೆ ಹಣ್ಣಿನ ಮುಕ್ತಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆಯ ಹೆಚ್ಚಿನ ಅಪಾಯ. ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿದ ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ವಿಷಕಾರಿ ಮತ್ತು ಅಸ್ವರಗಿಲಸ್ ಫ್ಲಾವಸ್ ಮತ್ತು ಎ. ಪ್ಯಾರಾಸಿಟಿಕಸ್‌ನೊಂದಿಗೆ ವಸಾಹತುವನ್ನಾಗಿಸುವುದು ಮುಖ್ಯವಾದ ಸಮಸ್ಯೆಯಾಗಿದೆ, ಇದರ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ವಿಷಕಾರಿ ಮತ್ತು ಕಾರ್ಸಿನೋಜೆನಿಕ್ ಮೈಕೋಟಾಕ್ಸಿನ್‌ಗಳು (ಉದಾ. ಅಫ್ಲಾಟಾಕ್ಸಿನ್) ಇರುತ್ತವೆ.

ಸೌರ ಒಣಗಿಸುವುದು: ಹೆಚ್ಚು ಅತ್ಯಾಧುನಿಕ ಒಣಗಿಸುವ ವಿಧಾನಗಳ ಪರಿಚಯವು ನಿರ್ಜಲೀಕರಣವನ್ನು ವೇಗಗೊಳಿಸಲು ಮತ್ತು ಪರಿಸರದೊಂದಿಗೆ ಹಣ್ಣಿನ ಸಂಪರ್ಕವನ್ನು ಸೀಮಿತಗೊಳಿಸುವ ಉದ್ದೇಶವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ, ಹೀಗಾಗಿ ಮಾಲಿನ್ಯದ ಅಪಾಯವನ್ನು ಕಡಿಮೆ

ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಸೌರ ಶುಷ್ಕಕಾರಿಯು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಸೂರ್ಯನ ಒಣಗಿಸುವಿಕೆಯಂತೆಯೇ ಅದೇ ಶಕ್ತಿಯ ಮೂಲವನ್ನು ಬಳಸುತ್ತದೆ, ಆದರೆ ಈ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯು ಹೆಚ್ಚು ಶಕ್ತಿಯುತವಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಅಥವಾ ಗಾಜಿನ ಮುಚ್ಚಿದ ಜಾಗದಲ್ಲಿ ನಡೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ. 'ಕಡೋತ' ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಲು ಎರಡು ವಿಧದ ಸೋಲಾರ್ ಅಳವಡಿಕೆಗಳ ಕಾರ್ಯಕ್ಷಮತೆಯನ್ನು ವಿವಿಧ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆ ನಿಯಮಗಳ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಸೂರ್ಯನ ಒಣಗಿಸುವಿಕೆಯೊಂದಿಗೆ ಹೋಲಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸೌರ ಒಣಗಿಸುವಿಕೆಯು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ವಿಧಾನಕ್ಕಿಂತ 2.5 ರಿಂದ 3 ಪಟ್ಟು ವೇಗವಾಗಿತ್ತು; ಆದಾಗ್ಯೂ, ಆರ್ಗನೊಲೆಪ್ಟಿಕ್ ಪರೀಕ್ಷೆಯಲ್ಲಿ ಬಿಸಿಲಿನಿಂದ ಒಣಗಿದ ಹಣ್ಣುಗಳು ಉತ್ತಮ ಅಂಕಗಳನ್ನು ಪಡೆದವು. ಸೂರ್ಯನ ಒಣಗಿದ ಮತ್ತು ಸೌರ ಒಣಗಿದ ಮಾದರಿಗಳು ಅಫ್ಲಾಟಾಕ್ಸಿನ್ ಟೈಪ್ ಬಿ 1 ಗೆ ಧನಾತ್ಮಕವಾಗಿ ಕಂಡುಬಂದಿವೆ, ಆದರೂ ಸಾಂದ್ರತೆಗಳು ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಔಷಧ ಆಡಳಿತದ (ಎಫ್‌ಡಿಎ) ಮಿತಿಯ ಕೆಳಗೆ ಇದ್ದವು. ಆದಾಗ್ಯೂ, ಸೌರ ಒಣಗಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಅಫ್ಲಾಟಾಕ್ಸಿನ್ ಮಾಲಿನ್ಯದ ಮಟ್ಟವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದು. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ವಿನ್ಯಾಸಗೊಳಿಸಿದ ಸರಳ ಮತ್ತು ಅಗ್ಗದ ಸೋಲಾರ್ ಡ್ರೈಯರ್ ಒಣಗಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ತ್ವರಿತಗೊಳಿಸಲು ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ 'ಬಳ್ಳಾರಿ' ಅಂಜೂರದ ತಳಿಯ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು ವರದಿಯಾಗಿದೆ. ಹೋಹೆನ್ವೀಮ್ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದಲ್ಲಿ (ಜರ್ಮನಿ) ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದ ಮತ್ತು ಸೌರ ಸುರಂಗದ ಡ್ರೈಯರ್‌ಗಳನ್ನು ಟರ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ವಾಣಿಜ್ಯಿಕವಾಗಿ ಅನ್ವಯಿಸಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಒಣಗಿದ ಅಂಜೂರದ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಜೀವವಿಜ್ಞಾನದ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು ವರದಿ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಮೊರಾಕೊದಲ್ಲಿ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಅಂಜೂರವನ್ನು ಒಣಗಿಸಲು ಹೊಸದಾಗಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಿದ ಸೌರ ತಂತ್ರವು ಉತ್ತಮ ಕಾರ್ಯಕ್ಷಮತೆಯನ್ನು ವರದಿ ಮಾಡಿದೆ. ಈ ಉತ್ತೇಜನಕಾರಿ ಫಲಿತಾಂಶಗಳ ಹೊರತಾಗಿಯೂ, ಲಭ್ಯವಿರುವ ಮಾಹಿತಿಯು ಅಂಜೂರ ಒಣಗಿಸುವಲ್ಲಿ ಸೌರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳ ವಾಣಿಜ್ಯ ಅನ್ವಯದ ವ್ಯಾಪ್ತಿ ಇನ್ನೂ ಬಹಳ ಸೀಮಿತವಾಗಿದೆ ಎಂದು ತೋರಿಸುತ್ತದೆ.

ಯಾಂತ್ರಿಕ ನಿರ್ಜಲೀಕರಣ: ಕೈಗಾರಿಕಾ ಉಪಕರಣಗಳ ಬಳಕೆ (ಉದಾಹರಣೆಗೆ, ಡಿಹೈಡ್ರೇಟರ್ ಗಾಳಿಯ ಹರಿವಿನ ಸುರಂಗಗಳು) ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವಿಕೆಗೆ ಇನ್ನೊಂದು ಪರ್ಯಾಯವಾಗಿದೆ. ಇದರ ಅನುಕೂಲಗಳು ಉತ್ತಮ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳು, ನಿಯಂತ್ರಿಸಬಹುದಾದ ಮತ್ತು ಏಕರೂಪದ ತಾಂತ್ರಿಕ ನಿಯತಾಂಕಗಳು, ವೇಗದ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಮತ್ತು ಕಡಿಮೆ ಕಾರ್ಮಿಕ ಬೇಡಿಕೆಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿವೆ. 7 ಗಂಟೆಗಳ ಕೈಗಾರಿಕಾ ನಿರ್ಜಲೀಕರಣವು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಸಿದ್ಧವಾಗಿರುವ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ನೀಡಿದ್ದು, ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಜೀವವಿಜ್ಞಾನದ ಸ್ಥಿರತೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಂರಕ್ಷಕ ಪೊಟ್ಯಾಸಿಯಮ್ ಸೋರ್ಬೇಟ್ ಅನ್ನು ಅನ್ವಯಿಸಲಾಗಿದೆ ಎಂದು ಅಧ್ಯಯನವು ತೋರಿಸಿದೆ. 120 ಗಂಟೆಗಳವರೆಗೆ ಸೂರ್ಯನ ಒಣಗಿಸುವಿಕೆಯ ನಂತರ ಇದೇ ರೀತಿಯ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಸಾಧಿಸಲಾಗಿದೆ. 11 ಗಂಟೆಗಳ ಮೇಲೆ ಕೈಗಾರಿಕಾ ನಿರ್ಜಲೀಕರಣದ ವಿಸ್ತರಣೆಯು ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸಲು ರಾಸಾಯನಿಕ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳ ಅಗತ್ಯವಿಲ್ಲ ಎಂದು ನೀಡಿತು. ಆದಾಗ್ಯೂ,

ಸೂಕ್ತವಾದ ಹಣ್ಣಿನ ರುಚಿಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಪುನರ್ಜಲೀಕರಣದ ಅಗತ್ಯವಿದೆ.

ಆಸ್ಮೋಟಿಕ್ ನಿರ್ಜಲೀಕರಣ: ಆಹಾರ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು ಮತ್ತು ಶಕ್ತಿಯ ಅಗತ್ಯಗಳನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ಆಸ್ಮೋಟಿಕ್ ನಿರ್ಜಲೀಕರಣವನ್ನು ಒಣಗಿಸುವ ವಿಧಾನಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಂಯೋಜಿಸಲಾಗಿದೆ. ಓಸ್ಮೋಟಿಕ್ ನಿರ್ಜಲೀಕರಣವು ಹೈಪರ್ಟೋನಿಕ್ ದ್ರಾವಣದ ಒಳಸೇರಿಸುವಿಕೆಯ ಮೂಲಕ ಆಹಾರದಿಂದ ಭಾಗಶಃ ನೀರನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಇದು ಕಡಿಮೆ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ನೀರನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ, ಇದು ಶಕ್ತಿಯ ದಕ್ಷತೆಯ ವಿಧಾನವಾಗಿದೆ, ಏಕೆಂದರೆ ನೀರು ಒಂದು ಹಂತದ ಬದಲಾವಣೆಯ ಮೂಲಕ ಹೋಗುವುದಿಲ್ಲ. ಬಣ್ಣ, ವಿನ್ಯಾಸ ಮತ್ತು ಸುವಾಸನೆಯಂತಹ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಕೆಲವು ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಆಸ್ಮೋಟಿಕ್ ನಿರ್ಜಲೀಕರಣದಿಂದ ಸಂರಕ್ಷಿಸಲಾಗಿದೆ. ಇದರ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ, ಆಸ್ಮೋಟಿಕ್ ನಿರ್ಜಲೀಕರಣವು ನೀರಿನ ಚಟುವಟಿಕೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಶಿಲ್ಪ ಜೀವನವನ್ನು ವಿಸ್ತರಿಸುತ್ತದೆ.

ಶೈತ್ಯೀಕರಣ

ಘನೀಕರಿಸುವ ವಿಧಾನವು ಆಹಾರವನ್ನು ಘನೀಕರಿಸುವಲ್ಲಿ ಒಂದು ಪ್ರಮುಖ ಪರಿಗಣನೆಯಾಗಿದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯ ಘನೀಕರಿಸುವ ವಿಧಾನಗಳಲ್ಲಿ ಏರ್-ಬ್ಲಾಸ್ಟ್ ಫ್ರೀಜಿಂಗ್ ಸೇರಿವೆ, ಅಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ವೇಗದ ಗಾಳಿಯು-30 ° ಸಿ ನಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಮೇಲೆ ಬೀಸುತ್ತದೆ; ಸಂಪರ್ಕ ಘನೀಕರಣ, ಅಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ಅಥವಾ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡದ ಆಹಾರವನ್ನು ತಣ್ಣನೆಯ ಲೋಹದ ತಟ್ಟೆಗಳ ಮೇಲೆ ಅಥವಾ ಅವುಗಳ ನಡುವೆ ಇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ವಹನದಿಂದ ತಣ್ಣಗಾಗುತ್ತದೆ; ಮುಳುಗಿಸುವ ಫ್ರೀಜಿಂಗ್, ಅಲ್ಲಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ತಾಪಮಾನದ ಉಪ್ಪುನೀರಿನಲ್ಲಿ ಮುಳುಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ; ಕ್ರಯೋಜೆನಿಕ್ ಫ್ರೀಜಿಂಗ್, ಅಲ್ಲಿ ದ್ರವರೂಪದ ಸಾರಜನಕ ಅಥವಾ ದ್ರವ ಅಥವಾ ಘನ ಇಂಗಾಲದ ಡೈಆಕ್ಸೈಡ್ ನಂತಹ ಕ್ರಯೋಜೆನಿಕ್ ದ್ರವದಿಂದ ತಣ್ಣಗಾಗುವ ಮಾಧ್ಯಮದಲ್ಲಿ ಆಹಾರವನ್ನು ಇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ; ಮತ್ತು ಮೇಲಿನ ವಿಧಾನಗಳ ಸಂಯೋಜನೆ.

ಕಾದರ್, ಮತ್ತು ಇತರರು. ಮತ್ತು ಆರ್ಟೆಸ್ 5 ° ಸಿ ನಷ್ಟು ಶೇಖರಣಾ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಇಟ್ಟುಕೊಂಡು ಅಂಜೂರದ ವಾಣಿಜ್ಯ ಜೀವನವನ್ನು 2-3 ತಿಂಗಳುಗಳವರೆಗೆ ವಿಸ್ತರಿಸುವ ಸರಳ ಮಾರ್ಗಗಳಲ್ಲಿ ಬಲವಂತದ ಗಾಳಿಯನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ವೇಗದ ಪೂರ್ವ ಶೈತ್ಯೀಕರಣವನ್ನು ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಿದೆ.

ಮಾರ್ಪಡಿಸಿದ ವಾತಾವರಣದ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ (ಎಂಎಪಿ)

ಹೆಚ್ಚಿನ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗಿಂತ ಭಿನ್ನವಾಗಿ, ತಾಜಾ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳು ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಿದ ನಂತರ ಉಸಿರಾಡುತ್ತವೆ. ಈ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯು ಆಮ್ಲಜನಕವನ್ನು ಸೇವಿಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಕಾರ್ಬನ್ ಡೈಆಕ್ಸೈಡ್ ಮತ್ತು ನೀರಿನ ಆವಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಿದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಸಾಧ್ಯವಾದಷ್ಟು ಕಾಲ ತಾಜಾತನದಲ್ಲಿಡುವ ಪ್ರಮುಖ ಅಂಶವೆಂದರೆ ಉತ್ಪನ್ನದ ಗುಣಮಟ್ಟಕ್ಕೆ

ಹಾನಿಯಾಗದಂತೆ ಉಸಿರಾಟದ ದರವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವುದು - ಅದರ ರುಚಿ, ವಿನ್ಯಾಸ ಮತ್ತು ನೋಟ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ, ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಕಡಿಮೆ ಮಟ್ಟದ ಆಮ್ಲಜನಕ ಮತ್ತು ಇಂಗಾಲದ ಡೈಆಕ್ಸೈಡ್ ಹೆಚ್ಚಿದ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ಉಸಿರಾಟದ ದರವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಬಹುದು.

ಎಂಎಪಿ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ನಿಯಂತ್ರಿತ ವಾತಾವರಣದ ಸಂಗ್ರಹಣೆ (ಸಿಎಎಸ್) ಎಂದು ಕರೆಯಲ್ಪಡುವ ಮಾರ್ಪಡಿಸಿದ ವಾತಾವರಣದ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳಿಗೆ ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಸಂರಕ್ಷಣೆಗಾಗಿ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಅನ್ವಯಿಸುವ ನವೀನ ತಂತ್ರಗಳಾಗಿವೆ. ಈ ತಂತ್ರಗಳನ್ನು ಕಡಿಮೆ ತಾಪಮಾನ ನಿರ್ವಹಣೆಗೆ ಪೂರಕವಾಗಿ ಪಕ್ಕವಾಗುವುದನ್ನು ವಿಳಂಬಗೊಳಿಸಲು, ಶಾರೀರಿಕ ಅಸ್ವಸ್ಥತೆಗಳನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು, ಮತ್ತು ಅನೇಕ ತಾಜಾ ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ತರಕಾರಿ ಎಂಎಪಿ ನಲ್ಲಿನ ಕೊಳೆತವನ್ನು ನಿಗ್ರಹಿಸಲು 'ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಒಂದು ಹಾಳಾಗುವ ಉತ್ಪನ್ನದ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಎಂದು ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಿಸಲಾಗಿದೆ, ಅದರ ಸಂಯೋಜನೆಯು ವಾಯುಗಿಂತ ಇತರವಾಗಿದೆ. ಆದರೆ, ನಿಯಂತ್ರಿತ ವಾತಾವರಣ ಶೇಖರಣೆ (ಸಿಎಎಸ್) ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಸುತ್ತಲಿನ ಅನಿಲಗಳ ಸ್ಥಿರ ಸಾಂದ್ರತೆಯನ್ನು ಎಚ್ಚರಿಕೆಯಿಂದ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ ಮತ್ತು ಅನಿಲಗಳ ಸೇರ್ಪಡೆಯಿಂದ ನಿರ್ವಹಿಸುವುದನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ, ತಾಜಾ ಎಂಎಪಿ ಆಹಾರಗಳ ಅನಿಲ ಸಂಯೋಜನೆಯು ರಾಸಾಯನಿಕ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆಗಳು ಮತ್ತು ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಯ ಚಟುವಟಿಕೆಯಿಂದ ನಿರಂತರವಾಗಿ ಬದಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಪ್ಯಾಕ್ ಹೆಡ್ ಸ್ಪೇಸ್ ಮತ್ತು ಬಾಹ್ಯ ಪರಿಸರವು ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮೆಟೀರಿಯಲ್‌ನಾದ್ಯಂತ ವ್ಯಾಪಿಸುವಿಕೆಯ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ ಸಂಭವಿಸಬಹುದು.

ಆರ್ಟಿಫ್ ಮತ್ತು ತೋಮಸ್ ಬಾರ್ಬೆರಾನ್ ನಿಯಂತ್ರಿತ ಮತ್ತು ಮಾರ್ಪಡಿಸಿದ ವಾತಾವರಣದ (ಸಿಒ2 ಪುಷ್ಟೀಕರಿಸಿದ ಮತ್ತು/ಅಥವಾ ಕಡಿಮೆಗೊಳಿಸಿದ ಒ2) ಅನ್ವಯಗಳನ್ನು ವರದಿ ಮಾಡಿದರು, ಪೂರ್ಟ್ ಕಂಡಿಷನಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಕ್ಯೂರಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಥರ್ಮಲ್ ಟ್ರೀಟ್‌ಮೆಂಟ್‌ಗಳ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಶೀತ ಸಂಗ್ರಹಣೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ 5 ಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಬೆಳವಣಿಗೆಯಾಗುವ ಶಿಲೀಂಧ್ರ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಮತ್ತು ದೈಹಿಕ ಅಸ್ವಸ್ಥತೆಗಳನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ° ಸಿ. ಆಕ್ಸಿಜನ್ ಎಂಎಪಿ ಗ್ಯಾಸ್ ಫ್ಲಶಿಂಗ್ ಅಥವಾ ಗ್ಯಾಸ್ ರಿಪ್ಲೇಸ್‌ಮೆಂಟ್ ಅಥವಾ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಬಯಸಿದ ಗ್ಯಾಸ್ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಲು ಗ್ಯಾಸ್-ಸ್ಯಾಪ್‌ವೆಂಜಿಂಗ್ ಏಜೆಂಟ್‌ಗಳ ತ್ವರಿತ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಮಾರ್ಪಡಿಸಿದ ವಾತಾವರಣದ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ (ಎಂಎಪಿ) ಮತ್ತು ನಿಯಂತ್ರಿತ ವಾತಾವರಣದ ಶೇಖರಣೆಯು (ಸಿಎಎಸ್) ಗುಣಮಟ್ಟದ ನಷ್ಟವನ್ನು ವಿಳಂಬಗೊಳಿಸುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಎಂದು ಅಧ್ಯಯನಗಳು ತೋರಿಸಿವೆ ಮತ್ತು ಇದರಿಂದಾಗಿ ತಾಜಾ ಅಥವಾ ಕನಿಷ್ಠ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಅಥವಾ ತಾಜಾ-ಕತ್ತರಿಸಿದ ಉತ್ಪನ್ನದ ಶೆಲ್ವ್ ಜೀವನವನ್ನು ವಿಸ್ತರಿಸುತ್ತದೆ. ಮಾರ್ಪಡಿಸಿದ ವಾತಾವರಣದ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಒ2 ಸಾಂದ್ರತೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ಉಸಿರಾಟದ ಚಟುವಟಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಇಳಿಕೆಗೆ ಕಾರಣವಾಗಬಹುದು, ಮೃದುಗೊಳಿಸುವಿಕೆ ಮತ್ತು ಮಾಗಿದಲ್ಲಿ ವಿಳಂಬ ಮತ್ತು ವಿವಿಧ

ಶಾರೀರಿಕ ಅಸ್ವಸ್ಥತೆಗಳು ಮತ್ತು ರೋಗಕಾರಕ ಮುತ್ರಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆಯ ಸಂಭವ ಕಡಿಮೆಯಾಗಿದೆ. ಎಂಎಪಿ ಸೆನ್ಸಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಮಾನಿಟರಿಂಗ್: 'ಸ್ಮಾರ್ಟ್' ಅಥವಾ 'ಆಕ್ಟಿವ್' ಅಥವಾ 'ಇಂಟೆಲಿಜೆಂಟ್' ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಎಂಎಪಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಸುರಕ್ಷತೆಯನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು ಮತ್ತು ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವನ್ನು ವ್ಯಾಪಕವಾದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ವಿಸ್ತರಿಸಲು ಪರಿಚಯಿಸಲಾಗಿದೆ. ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಸ್ಮಾರ್ಟ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಅನ್ನು ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಸಿಸ್ಟಮ್ ಮತ್ತು ಉತ್ಪನ್ನದ ನಡುವಿನ ಪರಸ್ಪರ ಕ್ರಿಯೆಯೆಂದು ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಿಸಲಾಗಿದೆ, ಇದು ಉತ್ಪನ್ನದ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ಬಳಕೆಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಬುದ್ಧಿವಂತಿಕೆಯನ್ನು ಗ್ರಹಿಸುವ ಅಥವಾ ಗ್ರಹಿಸುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯದೊಂದಿಗೆ ನೀಡುತ್ತದೆ. ನ್ಯಾನೋ ಬಯೋಸೆನ್ಸರ್‌ಗಳು ಎಂಎಪಿ ಸಂವೇದನೆ ಮತ್ತು ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆಗೆ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಸ್ಮಾರ್ಟ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಸಾಧನವಾಗಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸಬಹುದು. ಕೊಳೆತ ತೂಕ ನಷ್ಟ ಮತ್ತು ತಣ್ಣಗಾಗುವ ಗಾಯಗಳನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಉತ್ತಮಗೊಳಿಸಲು ಆರ್‌ಎಚ್ 95% ನೊಂದಿಗೆ ಅಂಜೂರವನ್ನು 5 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್‌ನಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸಲು 5-10% ಒ 2 + 15% ರಿಂದ 20% ಸಿಒ 2 ಸಂಯೋಜನೆಯ ನಿಯಂತ್ರಿತ ವಾತಾವರಣವನ್ನು ಸಂಶೋಧನೆಯು ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಿದೆ.

ಎಂಎಪಿ ನ ಅನುಕೂಲಗಳು ಶೆಲ್ವ್-ಲೈಫ್ ಅನ್ನು ವಿಸ್ತರಿಸುವುದು, ಹಣ್ಣುಗಳು ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳ ಅಪೇಕ್ಷಿತ ಗುಣಗಳನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸುವುದು ಅಥವಾ ಸ್ಥಿರಗೊಳಿಸುವುದು, ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿ ಅನುಕೂಲ ಮತ್ತು ಚಿಲ್ಲರೆ ಮಾರಾಟಕ್ಕೆ ವಿತರಣೆ. ಜೈವಿಕ ಆಧಾರಿತ ಪಾಲಿಮರ್‌ಗಳಂತಹ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಧಿಸಿದ ಇತ್ತೀಚಿನ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯು ಹೊಸ ಅನ್ವಯಗಳಿಗೆ ಎಂಎಪಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯ ಕಾರ್ಯಸಾಧ್ಯತೆಯನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ. ಎಂಎಪಿ ನಲ್ಲಿನ ಬೆಳವಣಿಗೆಗಳು ಹೊಸ ಉಪಕರಣಗಳು ಮತ್ತು ಯಂತ್ರಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯ ನಿಖರವಾದ ನಿಯಂತ್ರಣವನ್ನು ಪಡೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಮೆಕಾಟ್ರಾನಿಕ್ಸ್ ಮತ್ತು ಯಾಂತ್ರಿಕತೆಗೊಂಡ ಇತ್ತೀಚಿನ ಪ್ರಗತಿಗಳು ಎಂಎಪಿ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ತಾಪಮಾನ ಮತ್ತು ಗ್ಯಾಸ್ ಇಂಜೆಕ್ಷನ್ ನಂತಹ ಎಲ್ಲಾ ಯಂತ್ರ ಕಾರ್ಯಗಳ ವಿಶ್ವಾಸಾರ್ಹ ನಿಯಂತ್ರಣವನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ. ಉತ್ಪನ್ನದ ಸ್ವರೂಪ ಮತ್ತು ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಅಗತ್ಯತೆಗಳ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಎಂಎಪಿ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಸುಲಭಗೊಳಿಸಲು ಹಲವು ಅಂಶಗಳನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸಬೇಕು. ಈ ಕೆಲವು ನಿಯತಾಂಕಗಳು ಗುಣಮಟ್ಟ, ಸ್ವಚ್ಛತೆ, ಥ್ರೋಪುಟ್, ನಮ್ಯತೆ, ನಿರ್ವಹಣಾ ವೆಚ್ಚ, ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಇಳುವರಿ ಮತ್ತು ಸಲಕರಣೆಗಳ ಬೆಲೆ.

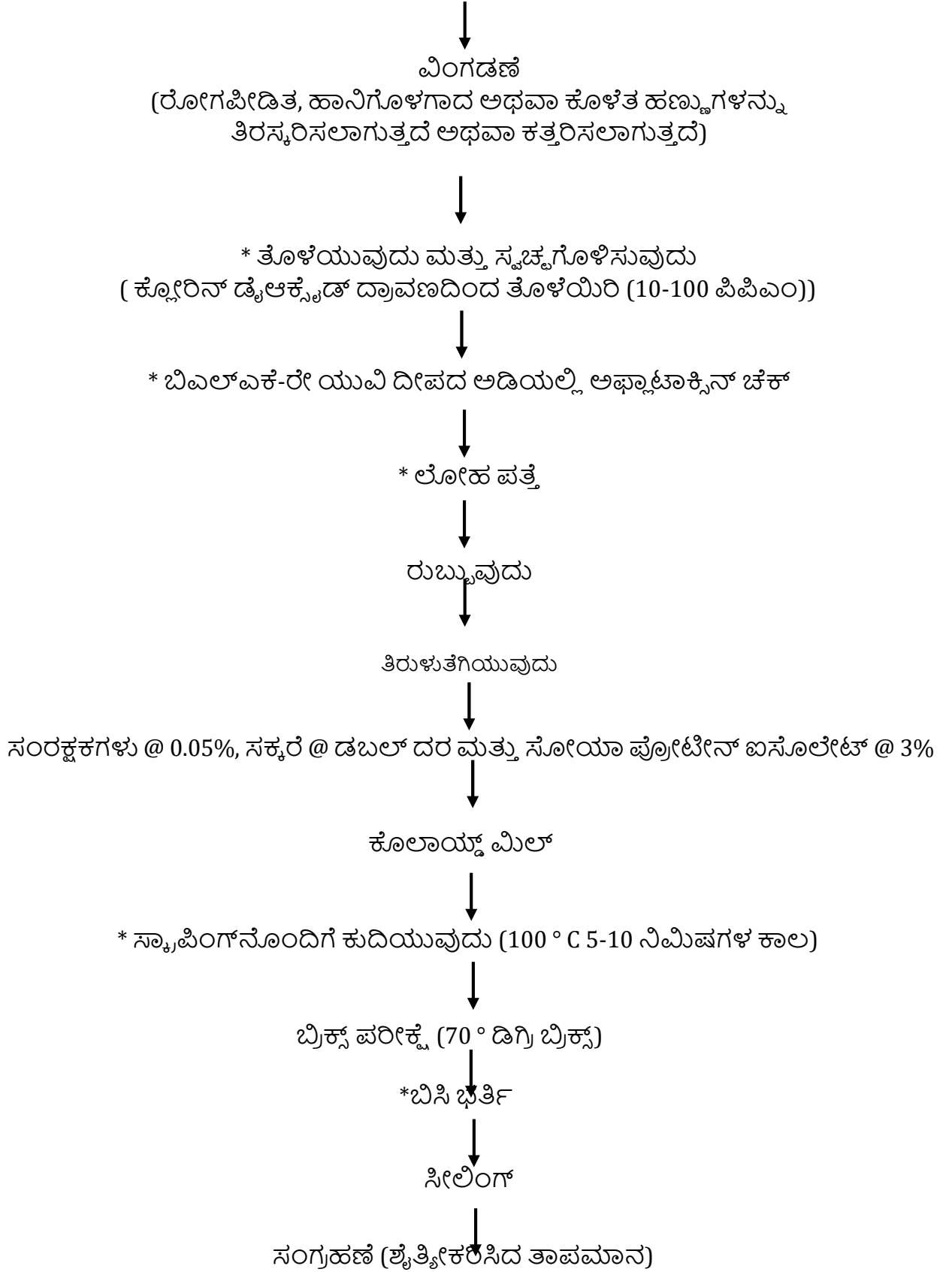
3. ಅಂಜೂರದ ಪೇಸ್ಟ್ ತಯಾರಿ

ನಿರ್ವಹಣಾ ಚಿತ್ರ

ಅಂಜೂರದ ಪೇಸ್ಟ್ ತಯಾರಿಕೆಯ ವಿಶಿಷ್ಟ ವಿಧಾನವು ಕೆಳಕಂಡಂತಿದೆ:

ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣಿನ ಆಯ್ಕೆ
(ಪ್ರಕಾಶಮಾನವಾದ ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ವಿಶಿಷ್ಟ ಪರಿಮಳವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಪ್ರಬುದ್ಧ ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ)

ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ತಾಂತ್ರಿಕತೆಗಳ ಸಂಸ್ಥೆ



ಸೂಚನೆ: * ನಿರ್ಣಾಯಕ ನಿಯಂತ್ರಣ ಬಿಂದುಗಳನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ.

ನಿಯೋಜಿಸಲಾದ ಉಪಕರಣಗಳು
ವಿಂಗಡಿಸುವ ಕನ್ವೇಯರ್



ತೊಳೆಯುವ ಟ್ಯಾಂಕ್



ಹಣ್ಣು ಗ್ರೈಂಡರ್



ಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಪರ್



ಕೊಲಾಯ್ಡ್ ಗಿರಣಿ



ಸ್ನಾಪನೋಂದಿಗೆ ಉಷ್ಣ ದ್ರವ ಸ್ಟೀಲ್-ಜಾಕೆಟ್ ಕೆಟಲ್



ಪೇಸ್ಟ್- ಭರ್ತಿ ಮಾಡುವ ಯಂತ್ರ



ನಿರಂತರ ಸೀಲಿಂಗ್ ಯಂತ್ರ

ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಕಾಳಜಿ

ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವಾಗ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಕರಿಸುವಾಗ ಸಾಮಾನ್ಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಕಾಳಜಿಯನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸಬೇಕು:

1. ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾ ಮತ್ತು ರೋಗಕಾರಕ ಮಾಲಿನ್ಯ:

- ಕ್ಲೋರಿನ್ ಡೈಆಕ್ಸೈಡ್ ದ್ರಾವಣವನ್ನು (10 ಪಿಪಿಎಂ) 2-5 ನಿಮಿಷಗಳ ಸಂಪರ್ಕ ಸಮಯದೊಂದಿಗೆ ಹಣ್ಣುಗಳ ಮೇಲ್ಮೈಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು. ಮತ್ತು ಇದು ರೋಗಕಾರಕ ಸೇರಿದಂತೆ ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳನ್ನು ನಾಶಪಡಿಸುತ್ತದೆ. ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾವನ್ನು ಕೊಲ್ಲುವ ನಂತರ ಕ್ಲೋರಿನ್ ಸ್ವತಃ ಅನಿಲ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಆವಿಯಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಕುರುಹುಗಳು ಇರುವುದಿಲ್ಲ.
- ಬಯಸಿದ ಶೆಲ್ವ್ ಜೀವನದ ಸಾಧನೆಗೆ ಬಿಸಿ ತುಂಬುವುದು ಅಗತ್ಯ.
- ವಿಕಿರಣ: 1 ಕೆಜಿವೈ ವರೆಗಿನ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಅಯಾನೀಕರಿಸುವ ವಿಕಿರಣದೊಂದಿಗೆ ಚಿಕಿತ್ಸೆಯನ್ನು ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳಿಗೆ ಅನ್ವಯಿಸಬಹುದು. ಕೊಯ್ಲಿನ ನಂತರದ ರೋಗಾಣುಗಳನ್ನು ಪ್ರತಿಬಂಧಿಸಲು ಮತ್ತು ಉತ್ಪನ್ನದ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ರಕ್ಷಿಸಲು ಇದನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಅನ್ವಯಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಉತ್ಪನ್ನದ ಮೇಲ್ಮೈಗಳಿಂದ ರೋಗಕಾರಕ ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಲು ವಿಕಿರಣವು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಬಹುದು. 1 ಕೆಜಿವೈ ನ ವಿಕಿರಣದ ಡೋಸ್ ಲಿಸ್ಟೇರಿಯಾ ಮೊನೊಸೈಟೋಜಿನಸ್ ನಾಶಕ್ಕೆ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ ಎಂದು ವರದಿಯಾಗಿದೆ.
- ಶೇಖರಣಾ ಪ್ರದೇಶವು ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣುಜೀವಿಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆಯನ್ನು ತಡೆಯಲು ಅಥವಾ ವಿಳಂಬಿಸಲು ನಿಖರವಾದ ದಾಖಲಿತ ತಾಪಮಾನ ಮತ್ತು ತೇವಾಂಶ ನಿಯಂತ್ರಣವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು.
- ಸಾಗಾಣಿಕೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಕಡಿಮೆ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದು ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಿಸುವುದು ಸಹ ರೋಗಕಾರಕಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆಯನ್ನು ತಡೆಯಬಹುದು ಅಥವಾ ಬಹಳ ಹಿಂದುಳಿಯಬಹುದು.

2. ಶಿಲೀಂಧ್ರ ಮತ್ತು ಬೂಸು ಮಾಲಿನ್ಯ:

- ಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ಮತ್ತು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ಹಾನಿಗೊಳಗಾದ, ಹಾಳಾದ, ಕೊಳೆತ ಮತ್ತು ಮಿತಿ ಮೀರಿ ಹಣ್ಣಾದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತೆಗೆಯುವುದು ಅತ್ಯಗತ್ಯ.
- ಸಲ್ಫರ್ ಡೈಆಕ್ಸೈಡ್ ಮತ್ತು ಇತರ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಸಂರಕ್ಷಕಗಳಂತಹ ಸಂರಕ್ಷಕಗಳನ್ನು ಶಿಲೀಂಧ್ರ ಮತ್ತು ಬೂಸು ಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ಮತ್ತು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ನಿಗದಿತ ಮಿತಿಯಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
- ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಸಂಭವನೀಯ ಹಂತಗಳಲ್ಲಿ ಸರಿಯಾದ ನೈರ್ಮಲ್ಯವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ

3. ಕೀಟನಾಶಕಗಳು/ರಸಗೊಬ್ಬರ ಉಳಿಕೆಗಳು:

- ಅಲ್ಟ್ರಾಸಾನಿಕ್ ತೋಳೆಯುವುದು ಕೃಷಿಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುವ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣಿನಲ್ಲಿರುವ ಎಲ್ಲಾ ರಸಗೊಬ್ಬರಗಳು ಮತ್ತು ಕೀಟನಾಶಕಗಳ ಅವಶೇಷಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕುತ್ತದೆ.

4. ಅಫ್ಲಾಟಾಕ್ಸಿನ್ ಪತ್ತೆ:

- ಅಫ್ಲಾಟಾಕ್ಸಿನ್ ಅನ್ನು ಬಿಎಲ್‌ಎಕೆ-ರೇ ಯುವಿ ದೀಪದಿಂದ ಕಂಡುಹಿಡಿಯಬೇಕು. ಅಫ್ಲಾಟಾಕ್ಸಿನ್ ಪತ್ತೆಯಾದಲ್ಲಿ, ನಂತರ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯಿಂದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಬೇಕು.

ಕೆಳಗಿನಂತೆ ಅಂಜೂರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಇತರ ಅಪಾಯಗಳು:

1. ಔಷಧಗಳ ಪರಸ್ಪರ ಕ್ರಿಯೆ: ತಾಜಾ ಮತ್ತು ಒಣಗಿದ ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರಮಾಣದ ವಿಟಮಿನ್ ಕೆ ಇರುತ್ತದೆ. ವಾರ್ಫರಿನ್ ನಂತರ ರಕ್ತ ತೆಳುವಾಗಿಸುವ ಔಷಧಿಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವ ಜನರು ತಮ್ಮ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ವಿಟಮಿನ್ ಕೆ ಮಟ್ಟವನ್ನು ಸ್ಥಿರವಾಗಿರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು, ಆದ್ದರಿಂದ ಅವರು ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಬಹುದು.
2. ಜೀರ್ಣಕಾರಿ ಲಕ್ಷಣಗಳು: ಅಂಜೂರದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಫೈಬರ್ ಅಂಶವಿರುವುದರಿಂದ, ಹೆಚ್ಚು ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಒಣಗಿದ ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ತಿನ್ನುವುದರಿಂದ ಅತಿಸಾರ ಉಂಟಾಗಬಹುದು.
3. ಅಲರ್ಜಿ: ಕೆಲವರಿಗೆ ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ಅಲರ್ಜಿ ಇರಬಹುದು. ಆದ್ದರಿಂದ ಅಂಜೂರದ ಸೇವನೆಯು ಚರ್ಮದ ಅಲರ್ಜಿ ಸಮಸ್ಯೆಗೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ.

4. ಅಂಜೂರ ಪೇಸ್ಟ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್

ಅಂತಹ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಬಳಸುವ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳು

ಗಾಜು:

ರಾಸಾಯನಿಕವಾಗಿ ಜಡ ಮತ್ತು ಉತ್ಪನ್ನದ ಗುಣಮಟ್ಟ, ವಾಸನೆ ಅಥವಾ ರುಚಿಯ ಮೇಲೆ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುವುದಿಲ್ಲ. ಇದು ಬಲಿಷ್ಠ, ಕಠಿಣ ಮತ್ತು 100% ಮರುಬಳಕೆ ಮಾಡಬಹುದಾಗಿದೆ.

ಪಿಇಟಿ (ಪಾಲಿ ಎಥಿಲೀನ್ ಟೆರೆಫ್ಲೇಟ್)

ಇದು ಕಡಿಮೆ ತೂಕ, ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ಮತ್ತು ಮರುಬಳಕೆ ಮಾಡಬಲ್ಲದು. ಇದು ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಫಿಲ್ಮ್‌ಗಳ ಬೆನ್ನಲುಬು ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗಿದೆ. ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್ ಫಿಲ್ಮ್‌ಗಳು ಸಾಕಷ್ಟು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಸೈಜರ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಅವುಗಳನ್ನು ಲ್ಯಾಮಿನೇಷನ್‌ನ ಭಾಗವಾಗಿ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸೀಲ್ ಅನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವು ಅದರ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ.

ಕಡಿಮೆ ಸಾಂದ್ರತೆಯ ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್ (ಎಲ್ಡಿಪಿಇ) ಕಡಿಮೆ ಡಬ್ಲ್ಯೂವಿಟಿಆರ್ ಹೊಂದಿರುವ ಆರ್ಥಿಕ ವಸ್ತುವಾಗಿದೆ, ಆದಾಗ್ಯೂ, ಇದು ಸುವಾಸನೆ/ಬಾಷ್ಪಶೀಲತೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರವೇಶಸಾಧ್ಯತೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ, ಕಳಪೆ ಗ್ರೀಸ್ ಪ್ರತಿರೋಧ ಮತ್ತು ಲಿಂಪ್ ಆಗಿದೆ. ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಾಂದ್ರತೆಯ ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್ (ಎಚ್ಡಿಪಿಇ) ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ, ಹೆಚ್ಚು ಅರೆಪಾರದರ್ಶಕವಾಗಿರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ತಡೆಗೋಡೆ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಆದರೆ ಸೀಲಿಂಗ್‌ಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ತಾಪಮಾನದ ಅಗತ್ಯವಿದೆ.

ನಂತರದ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆಣ್ವಿಕ ತೂಕ ಅಧಿಕ ಸಾಂದ್ರತೆಯ ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್ (ಎಚ್‌ಎಂ ಎಚ್ಡಿಪಿಇ) ಮತ್ತು ರೇಖೀಯ ಕಡಿಮೆ ಸಾಂದ್ರತೆಯ ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್ (ಎಲ್‌ಎಲ್‌ಡಿಪಿಇ) ಸೇರಿವೆ. ಎಚ್‌ಎಂ ಎಚ್‌ಡಿಪಿಇ ಎಂಬುದು ಹೆಚ್ಚಿನ ದೈಹಿಕ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಮತ್ತು ತಡೆಗೋಡೆ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಫಿಲ್ಮ್‌ನಂತಹ ಕಾಗದವಾಗಿದೆ, ಆದರೆ ಸಾಮಾನ್ಯ ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್‌ಗಳಿಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಪಾರದರ್ಶಕವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಎಚ್‌ಎಂ ಎಚ್‌ಡಿಪಿಇ ಟ್ವಿಸ್ಟ್-ಸುತ್ತು ಶ್ರೇಣಿಗಳಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿದೆ. ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್ ಫಿಲ್ಮ್‌ಗಳು ಸಣ್ಣಚೀಲಗಳು ಮತ್ತು ಚೀಲಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಸೂಕ್ತವಾಗಿವೆ. ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್ ಮತ್ತು ಪಾಲಿ ವಿನೈಲ್ ಆಲೋಹಾಲ್‌ನ ಇಪೋಲಿಮರ್, ಮತ್ತು ಇವಿಒಎಚ್ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಒಣಗಿದಾಗ ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದ ತಡೆಗೋಡೆ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ.

ಪಾಲಿಪ್ರೊಪಿಲೀನ್

ಪಾಲಿಪ್ರೊಪಿಲೀನ್ ಫಿಲ್ಮ್‌ಗಳು ಮಿಠಾಯಿ ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ಬೆಳವಣಿಗೆಯ ಪ್ರವೃತ್ತಿಗೆ ಒಳಗಾಗುತ್ತಿವೆ. ಇವುಗಳು ಪಾಲಿಎಥಿಲೀನ್‌ಗಳಿಗಿಂತ ಉತ್ತಮ ಸ್ಪಷ್ಟತೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ ಮತ್ತು ಗಡಸುತನದ ಕಾರಣದಿಂದಾಗಿ ಉನ್ನತ ಯಂತ್ರವನ್ನು ಆನಂದಿಸುತ್ತವೆ. ಉತ್ತಮ ಮುಚ್ಚುವಿಕೆಯ ಕೊರತೆಯು ಒಂದು ಸಮಸ್ಯೆಯಾಗಿದೆ, ಆದಾಗ್ಯೂ, ಈ ಸಮಸ್ಯೆಯನ್ನು ನಿವಾರಿಸಲು ಪಿವಿಡಿಸಿ ಮತ್ತು ವಿನೈಲ್

ಲೇಪನವನ್ನು ಬಳಸಲಾಗಿದೆ. ಟ್ವಿಸ್ಟ್-ಸುತ್ತು ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಕೆಲವು ವಿಧದ ಪಿಪಿಯನ್ನು ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ ಏಕೆಂದರೆ ಅವುಗಳು ತಿರುಚಿದ ನಂತರ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ಲಾಕ್ ಆಗುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ. ಓಪಲ್ ಫಿನಿಶ್ ಮತ್ತು ಆಕರ್ಷಕ ಹೊಳಪಿನೊಂದಿಗೆ ಪರ್ಲ್‌ಸ್ ಪಾಲಿಪ್ರೊಪಿಲೀನ್ ಅನ್ನು ಸಹ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಲ್ಯಾಮಿನೇಟ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಓವರ್‌ರಾಪ್‌ಗಳಂತೆ, ಪಿಪಿ ಫಿಲ್ಮ್ ಅನ್ನು ಈಗ ಎಲ್ಲಾ ರೀತಿಯ ಆಹಾರ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಟ್ರೇಗಳನ್ನು ಬಹು ಗಾತ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಬೃಹತ್ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಆರ್ಡರ್ ಮಾಡಬಹುದು, ಅಥವಾ ಅವುಗಳನ್ನು ನಿಮ್ಮ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಕಸ್ಟಮ್ ಮೋಲ್ಡ್ ಮಾಡಬಹುದು. ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದಿರುವ ಡೀಲಕ್ಸ್ ಎರಡು ತುಂಡು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳು ಅಥವಾ ಉಡುಗೊರೆ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ನೀವು ಕಾಣುವ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಟ್ರೇಗಳು ಇವು.

ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಮತ್ತು ಸ್ಟೀಲ್ ಲೋಹದ ಡಬ್ಬಿಗಳನ್ನು ಕೂಡ ಇಂತಹ ಪ್ರೀಮಿಯಂ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಮತ್ತು ದ್ವಿತೀಯಕ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ಅಂಜೂರವನ್ನು ಅಂತಿಮವಾಗಿ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಮಾರ್ಪಡಿಸಿದ ವಾತಾವರಣದ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಕಡಿಮೆ ದರ್ಜೆಯ ಅಂಜೂರದ ಹಣ್ಣುಗಳ ಸೂಕ್ತ ಬಳಕೆ ಮತ್ತು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಗೆ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ನವೀನ ಸಾಧನವನ್ನು ನೀಡಿತು.

ಟೆಟ್ರಾ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್

ಟೆಟ್ರಾ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಆರು ಪದರಗಳ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವಾಗಿದೆ. ಇದು ಅಸೆಪ್ಟಿಕ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವನ್ನು ಬಳಸುತ್ತದೆ. ಅಸೆಪ್ಟಿಕ್ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯಲ್ಲಿ ಉತ್ಪನ್ನ ಮತ್ತು ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಅನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಕ್ರಿಮಿನಾಶಕಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ನಂತರ ಸಂಯೋಜಿಸಿ ಮತ್ತು ಬರಡಾದ ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ಮುಚ್ಚಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಈ ಕೆಳಗಿನಂತೆ ಆರು -ಪದರದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ:

- ಮೊದಲ ಪದರ- ಇದು ದ್ರವದಲ್ಲಿ ಮುಚ್ಚುತ್ತದೆ
- ಎರಡನೇ ಪದರವು ಪಾಲಿಎಥಿಲೀನ್‌ನ ಅಂಟಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆಯ ಪದರವಾಗಿದೆ
- ಮೂರನೇ ಪದರವು ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಫಾಯಿಲ್ ಆಗಿದ್ದು, ಇದು ಆಮ್ಲಜನಕ, ಸುವಾಸನೆ ಮತ್ತು ಬೆಳಕಿಗೆ ತಡೆಗೋಡೆಯಾಗಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತದೆ.
- ನಾಲ್ಕನೇ ಪದರವು ಪಾಲಿಎಥಿಲೀನ್‌ನ ಎರಡನೆಯ ಅಂಟಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆಯ ಪದರವಾಗಿದೆ.
- ಐದನೇ ಪದರವು ಸ್ಪಿರತೆಗಾಗಿ ಪೇಪರ್ ಬೋರ್ಡ್ ಆಗಿದೆ.
- ಹೊರಗಿನ ತೇವಾಂಶದ ವಿರುದ್ಧ ರಕ್ಷಣೆಗಾಗಿ ಮೇಲಿನ ಪದರವು ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್ ಆಗಿದೆ.

ಅಸೆಪ್ಟಿಕ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ಗಳು

- ಥರ್ಮೋಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಅನ್ನು ಪೇಪರ್‌ಬೋರ್ಡ್ ಮತ್ತು ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಫಾಯಿಲ್‌ನೊಂದಿಗೆ ಸಂಯೋಜಿಸುವ ಮೂಲಕ ಅಸೆಪ್ಟಿಕ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.
- ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಫಾಯಿಲ್ ಪದರವು 02 ಮತ್ತು ಬೆಳಕಿಗೆ ಬಲವಾದ ತಡೆಗೋಡೆಯಾಗಿದೆ.
- ಒಳಗಿನ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಪದರವನ್ನು ಪಾಲಿಎಥಿಲೀನ್‌ನಿಂದ ಮಾಡಲಾಗಿದ್ದು ಅದು ದ್ರವದ ಮೂಲಕ ಮುಚ್ಚಲು ಸಾಧ್ಯವಾಗಿಸುತ್ತದೆ.
- ಹೊರಗಿನ ಕಾಗದದ ಪದರವು ಬಿಗಿತವನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ, ಲಭ್ಯವಿರುವ ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮತ್ತು ಸಾರಿಗೆ ಸ್ಥಳದ ಗರಿಷ್ಠ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಸಾಧ್ಯವಾಗಿಸುತ್ತದೆ. ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಗ್ರಾಫಿಕ್ಸ್ ಸಾಧ್ಯವಿದ್ದು ಉತ್ತಮ ಪ್ರದರ್ಶನ ಮತ್ತು ಶೆಲ್ವ್ ಮನವಿಗೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ.

5. ಅಂಜೂರ ಪೇಸ್ಟ್‌ಗಾಗಿ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ನಿಯಮಗಳು ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡಗಳು

- ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಮಾನದಂಡಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಅಂಜೂರದ ಪೇಸ್ಟ್ ಅನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ವರ್ಗ ಎಂದು ವರ್ಗೀಕರಿಸಲಾಗಿಲ್ಲ ಆದರೆ ಜಾಮಾನಂತಹ ಉತ್ಪನ್ನ ಎಂದರೆ ಉತ್ತಮ, ಮಾಗಿದ, ತಾಜಾ, ನಿರ್ಜಲೀಕರಣಗೊಂಡ, ಹೆಪ್ಪುಗಟ್ಟಿದ ಅಥವಾ ಹಿಂದೆ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ಹಣ್ಣುಗಳ ಹಣ್ಣಿನ ರಸಗಳು, ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳು, ಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಸಾಂದ್ರತೆ ಅಥವಾ ಒಣ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಅದರ ತುಂಡುಗಳು ಅಥವಾ ತಿರುಳು ಅಥವಾ ಪ್ಯೂರಿಯನ್ನು ಪೌಷ್ಟಿಕ ಸಿಹಿಕಾರಕಗಳಾದ ಸಕ್ಕರೆ, ಡೆಕ್ಸೋಸ್, ಇನ್ವರ್ಟ್ ಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ ದ್ರವ ಗ್ಲುಕೋಸ್ ಅನ್ನು ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಸ್ಥಿರತೆಗೆ ಕುದಿಸುವುದು. ಇದು ಹಣ್ಣಿನ ತುಂಡುಗಳು ಮತ್ತು ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ಯಾವುದೇ ಇತರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಕೂಡ ಹೊಂದಿರಬಹುದು. ಇದನ್ನು ಯಾವುದೇ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ, ಏಕಾಂಗಿಯಾಗಿ ಅಥವಾ ಸಂಯೋಜನೆಯಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಇದು ಮೂಲ ಹಣ್ಣಿನ (ರು) ಸುವಾಸನೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಸುಟ್ಟ ಅಥವಾ ಆಕ್ಸ್‌ಪಾರ್ಹ ಸುವಾಸನೆ ಮತ್ತು ಸ್ವಟಿಕೀಕರಣದಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು

ಜಾಮ್‌ಗಾಗಿ ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಮಾನದಂಡಗಳು ಮತ್ತು ಮಾರ್ಗಸೂಚಿಗಳು

Sr. No.	Requirements	Limits
1	Total soluble solids (m/m)	Not less than 65.0 percent

ಸೇರ್ಪಡೆ ಮಾನದಂಡಗಳು ಮತ್ತು ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಿದ ಗರಿಷ್ಠ ಮಟ್ಟಗಳು

ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ	ಸೇರ್ಪಡೆಗಳ ಹೆಸರು	ಮಿತಿಗಳು
	ಆಸ್ಪಟರ್ಗಿಮ್ (ಮೀಥೈಲ್ ಎಸ್ವರ್)	100ಪಿಪಿಎಂ
	ಸುಕ್ರಲೋಸ್	450 ಪಿಪಿಎಂ
	ಮಾಲ್ಟಿಟಾಲ್ / ಮಾಲ್ಟಿಟಾಲ್ ಸಿರಪ್	ಜಿಎಂಪಿ
	ಸಲ್ಪರ್ ಡೈಆಕ್ಸೈಡ್	40 ಪಿಪಿಎಂ

ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ	ಸೇರ್ಪಡೆಗಳ ಹೆಸರು	ಮಿತಿಗಳು
1	ಸೋರ್ಬಿಕ್ ಆಮ್ಲ	500 ಪಿಪಿಎಂ
2	ಸಿಟ್ರಿಕ್ ಆಮ್ಲ	ಜಿಎಂಪಿ
3	ಫ್ಯೂಮರಿಕ್ ಆಮ್ಲ	ಜಿಎಂಪಿ
4	ಎಲ್-ಟಾರ್ಟಾರಿಕ್ ಆಸಿಡ್	ಜಿಎಂಪಿ
5	ಮಾಲಿಕ್ ಆಸಿಡ್	ಜಿಎಂಪಿ
6	ಡೈಮಿಥೈಲ್ ಪಾಲಿಸಿಲೋಕ್ಸೇನ್	10 ಗರಿಷ್ಠ ಪಿಪಿಎಂ
7	ಆಸೋರ್ಬಿಕ್ ಆಮ್ಲ	ಜಿಎಂಪಿ

Sl No	Products	Parameters	Limits
1	Jam / Marmalade / Fruit jelly / Fruit Chutney and Sauces	Mould Count	Positive in not more than 40.00 percent of the field examined
2	Jam / Marmalade / Fruit jelly / Fruit Chutney and Sauces	Yeast and spores	Not more than 125 per 1 / 60 c.m.m

ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಯ ಮಾನದಂಡಗಳು

6. ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದಕರು/ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡುವವರು/ನಿರ್ವಾಹಕರಿಗೆ ಸ್ಯಾನಿಟರಿ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳು

ಆಹಾರವನ್ನು ತಯಾರಿಸುವ, ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಅಥವಾ ನಿರ್ವಹಿಸುವ ಸ್ಥಳವು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು:

- ಆವರಣವು ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಹೊಲಸು ಪರಿಸರದಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಒಟ್ಟಾರೆ ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ವಾತಾವರಣವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಎಲ್ಲಾ ಹೊಸ ಘಟಕಗಳು ಪರಿಸರ ಮಾಲಿನ್ಯ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಂದ ದೂರ ಸ್ಥಾಪಿಸಬೇಕು.
- ಒಟ್ಟಾರೆ ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ವಾತಾವರಣವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಲು ಉತ್ಪಾದನೆಗಾಗಿ ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರವನ್ನು ನಡೆಸಲು ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪಾದನೆ ಮತ್ತು ಸಂಗ್ರಹಣೆಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಸ್ಥಳಾವಕಾಶವಿರಬೇಕು.
- ಆವರಣವು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿರಬೇಕು, ಸಾಕಷ್ಟು ಬೆಳಕು ಮತ್ತು ಗಾಳಿ ಮತ್ತು ಚಲನೆಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಮುಕ್ತ ಸ್ಥಳವಿರಬೇಕು.
- ಮಹಡಿಗಳು, ಛಾವಣಿಗಳು ಮತ್ತು ಗೋಡೆಗಳನ್ನು ಉತ್ತಮ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು. ಫ್ಲೇಕಿಂಗ್ ಪೇಂಟ್ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟರ್ ಇಲ್ಲದೆ ಅವು ನಯವಾಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಸುಲಭವಾಗಬೇಕು.
- ನೆಲ ಮತ್ತು ಸ್ಕರ್ಟ್ ಮಾಡಿದ ಗೋಡೆಗಳನ್ನು ಅಗತ್ಯವಾದ ಕ್ರಿಮಿನಾಶಕದಿಂದ ತೊಳೆಯಬೇಕು, ಆವರಣವನ್ನು ಎಲ್ಲಾ ಕಿಟಗಲಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿಡಬೇಕು.
- ವ್ಯವಹಾರದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಸಿಂಪಡಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ಮಾಡಬಾರದು, ಬದಲಿಗೆ ಆವರಣಕ್ಕೆ ಬರುವ ಸ್ಪೃಶ್ಯ ನೋಣಗಳನ್ನು ಕೊಲ್ಲಲು ನೋಣಗಳ ಸ್ವಾಟ್ಸ್/ ಫ್ಲಾಪ್‌ಗಳನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು.
- ಆವರಣದ ಕೀಟವನ್ನು ಮುಕ್ತವಾಗಿಸಲು ಸೂಕ್ತವಾಗಿ, ಕಿಟಕಿಗಳು, ಬಾಗಿಲುಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ತೆರೆಯುವಿಕೆಗಳನ್ನು ನಿವ್ವಳ ಅಥವಾ ಪರದೆಯೊಂದಿಗೆ ಅಳವಡಿಸಬೇಕು.
- ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ನೀರು ಕುಡಿಯಬಹುದಾದ ಮತ್ತು ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಲ್ಲಿ ನೀರಿನ

ರಾಸಾಯನಿಕ ಮತ್ತು ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯೋಲಾಜಿಕಲ್ ಪರೀಕ್ಷೆಯನ್ನು ಯಾವುದೇ ಮೊನ್ಯಾತೆ ಪಡೆದ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯದಲ್ಲಿ ನಿಯಮಿತ ಅಂತರದಲ್ಲಿ ಮಾಡಬೇಕು.

- ಕುಡಿಯುವ ನೀರಿನ ನಿರಂತರ ಪೂರೈಕೆಯನ್ನು ಆವರಣದಲ್ಲಿ ಖಾತ್ರಿಪಡಿಸಬೇಕು.
ಮಧ್ಯಂತರ ನೀರು ಪೂರೈಕೆಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ, ಆಹಾರ ಅಥವಾ ತೊಳೆಯಲು ಬಳಸುವ ನೀರಿನ ಸಾಕಷ್ಟು ಶೇಖರಣಾ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಮಾಡಬೇಕು.
- ಕೆಲಸ ಮಾಡುವಾಗ ಉಪಕರಣಗಳು ಮತ್ತು ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳು ಸುಲಭವಾಗಿ ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಅನುವು ಮಾಡಿಕೊಡುವಂತಹ ವಿನ್ಯಾಸವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು,
ಕಂಟೇನರ್‌ಗಳು, ಟೇಬಲ್‌ಗಳು, ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳ ಕೆಲಸದ ಭಾಗಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕು.
- ಯಾವುದೇ ಪಾತ್ರೆ, ಕಂಟೇನರ್ ಅಥವಾ ಇತರ ಸಲಕರಣೆಗಳು, ಲೋಹೀಯ ಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಹಾನಿಕಾರಕವಾಗಿಸುವ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಆಹಾರ ತಯಾರಿಕೆ, ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಅಥವಾ ಶೇಖರಣೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಬಾರದು. (ತಾಮ್ರ ಅಥವಾ ಹಿತ್ತಾಳೆ ಪಾತ್ರೆಗಳು ಸರಿಯಾದ ಲೈನಿಂಗ್ ಹೊಂದಿರಬೇಕು).
- ಎಲ್ಲಾ ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿ, ತೊಳೆದು, ಒಣಗಿಸಿ ಮತ್ತು ಅಚ್ಚು/ ಶಿಲೀಂಧ್ರಗಳ ಬೆಳವಣಿಗೆ ಮತ್ತು ಮುಕ್ತಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆಯಿಂದ ಸ್ವಾತಂತ್ರ್ಯವನ್ನು ಖಾತ್ರಿಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ವ್ಯಾಪಾರದ ಮುಕ್ತಾಯದಲ್ಲಿ ಪೇರಿಸಿಡಬೇಕು.
- ಸರಿಯಾದ ತಪಾಸಣೆಗೆ ಅವಕಾಶವಾಗುವಂತೆ ಎಲ್ಲಾ ಸಲಕರಣೆಗಳನ್ನು ಗೋಡೆಗಳಿಂದ ದೂರದಲ್ಲಿ ಇಡಬೇಕು.
 - ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ ಒಳಚರಂಡಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಇರಬೇಕು ಮತ್ತು ತ್ಯಾಜ್ಯವನ್ನು ವಿಲೇವಾರಿ ಮಾಡಲು ಸಾಕಷ್ಟು ನಿಬಂಧನೆಗಳು ಇರಬೇಕು.
- ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮತ್ತು ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವ ಕೆಲಸಗಾರರು ಕ್ಲೀನ್ ಏಪ್ರನ್, ಕೈಗವಸುಗಳು ಮತ್ತು ತಲೆ ಉಡುಗೆ ಗಳನ್ನು ಬಳಸಬೇಕು.
- ಸಾಂಕ್ರಾಮಿಕ ರೋಗಗಳಿಂದ ಬಳಲುತ್ತಿರುವ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳನ್ನು ಕೆಲಸ ಮಾಡಲು ಅನುಮತಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಯಾವುದೇ ಕಡಿತೆ ಅಥವಾ ಗಾಯಗಳು ಎಲ್ಲಾ ಸಮಯದಲ್ಲೂ ಮುಚ್ಚಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಆಹಾರದೊಂದಿಗೆ ನೇರ ಸಂಪರ್ಕಕ್ಕೆ ಬರಲು ಅನುಮತಿಸಬಾರದು.
- ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಿಸುವವರು ತಮ್ಮ ಬೆರಳಿನ ಉಗುರುಗಳನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಬೇಕು, ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಕೆಲಸ ಆರಂಭಿಸುವ ಮುನ್ನ ಮತ್ತು ಪ್ರತಿ ಸಲ

ಶೌಚಾಲಯವನ್ನು ಬಳಸಿದ ನಂತರ ಸೋಪು, ಅಥವಾ ಡಿಟರ್ಜೆಂಟ್ ಮತ್ತು ನೀರಿನಿಂದ ಕೈ ತೊಳೆಯಬೇಕು. ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಣೆಯ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ದೇಹದ ಭಾಗಗಳು, ಕೂದಲನ್ನು ಕೆರೆಯುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಬೇಕು.

- ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಿಸುವವರು ನಕಲಿ ಉಗುರುಗಳು ಅಥವಾ ಇತರ ವಸ್ತುಗಳು ಅಥವಾ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಬೀಳುವ ಸಡಿಲವಾದ ಆಭರಣಗಳನ್ನು ಧರಿಸುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಅವರ ಮುಖ ಅಥವಾ ಕೂದಲನ್ನು ಮುಟ್ಟುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಬೇಕು.
- ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಆಹಾರವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವಾಗ ತಿನ್ನುವುದು, ಜಗಿಯುವುದು, ಧೂಮಪಾನ ಮಾಡುವುದು, ಉಗುಳುವುದು ಮತ್ತು ಮೂಗು ಊದುವುದನ್ನು ಆವರಣದಲ್ಲಿ ನಿಷೇಧಿಸಲಾಗಿದೆ.
- ಸಂಗ್ರಹವಾಗಿರುವ ಅಥವಾ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲು ಉದ್ದೇಶಿಸಿರುವ ಎಲ್ಲಾ ವಸ್ತುಗಳು ಬಳಕೆಗೆ ಯೋಗ್ಯವಾಗಿರುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಸರಿಯಾದ ಹೊದಿಕೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ.
- ಆಹಾರವನ್ನು ಸಾಗಿಸಲು ಬಳಸುವ ವಾಹನಗಳನ್ನು ಉತ್ತಮ ದುರಸ್ತಿ ಮಾಡಿದ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿಡಬೇಕು.
- ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಿದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಗಿಸುವಾಗ ಆಹಾರಗಳು ಅಗತ್ಯವಾದ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಕಾಯ್ದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಕೀಟನಾಶಕಗಳು / ಸೋಂಕು ನಿವಾರಕಗಳನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಇಡಬೇಕು ಮತ್ತು ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆ / ಸಂಗ್ರಹಣೆ / ನಿರ್ವಹಣಾ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಂದ ದೂರವಿರಬೇಕು.

7. ಲೇಬಲಿಂಗ್ ಗುಣಮಟ್ಟ

ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಿದ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಲೇಬಲ್ ಮಾಡುವ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳು ಆಹಾರ ಕಲಬೆರಕೆ ತಡೆಗಟ್ಟುವಿಕೆ (ಪಿಎಫ್‌ಎ) ನಿಯಮಗಳು, 1955 ರ ಭಾಗ VII ಮತ್ತು ತೂಕ ಮತ್ತು ಅಳತೆಗಳ ಮಾನದಂಡಗಳು (ಪ್ಯಾಕೇಜ್ಡ್ ಸರಕುಗಳು) 1977 ರ ನಿಯಮಗಳು, ಲೇಬಲ್‌ಗಳು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರಬೇಕು:

1. ಹೆಸರು, ವ್ಯಾಪಾರದ ಹೆಸರು ಅಥವಾ ವಿವರಣೆ
2. ತೂಕ ಅಥವಾ ಪರಿಮಾಣದಿಂದ ಅವುಗಳ ಸಂಯೋಜನೆಯ ಅವರೋಹಣ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪನ್ನದಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಹೆಸರು
3. ಆಮದು ಮಾಡಿದ ಆಹಾರದ ಉತ್ಪಾದಕ/ಪ್ಯಾಕರ್, ಆಮದುದಾರ, ಮೂಲ ದೇಶದ ಹೆಸರು ಮತ್ತು

4. ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮಾಹಿತಿ
5. ಆಹಾರ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳು, ಬಣ್ಣಗಳು ಮತ್ತು ಸುವಾಸನೆಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಮಾಹಿತಿ
6. ಬಳಕೆಗೆ ಸೂಚನೆಗಳು
7. ವೆಜ್ ಅಥವಾ ಮಾಂಸಾಹಾರಿ ಚಿಹ್ನೆ
8. ನಿವ್ವಳ ತೂಕ, ಸಂಖ್ಯೆ ಅಥವಾ ವಿಷಯಗಳ ಪರಿಮಾಣ
9. ವಿಶಿಷ್ಟ ಬ್ಯಾಚ್, ಲಾಟ್ ಅಥವಾ ಕೋಡ್ ಸಂಖ್ಯೆ
10. ತಯಾರಿಕೆ ಮತ್ತು ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ನ ತಿಂಗಳು ಮತ್ತು ವರ್ಷ
11. ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಉತ್ತಮವಾಗಿ ಸೇವಿಸುವ ತಿಂಗಳು ಮತ್ತು ವರ್ಷ
12. ಗರಿಷ್ಠ ಚಿಲ್ಲರೆ ಬೆಲೆ

ಎಲ್ಲೆಲ್ಲಿ ಅನ್ವಯವಾಗುತ್ತದೆಯೋ, ಉತ್ಪನ್ನ ಲೇಬಲ್ ಈ ಕೆಳಗಿನವುಗಳನ್ನು ಕೂಡ ಒಳಗೊಂಡಿರಬೇಕು

ವಿಕಿರಣದ ಉದ್ದೇಶ ಮತ್ತು ವಿಕಿರಣ ಆಹಾರದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪರವಾನಗಿ ಸಂಖ್ಯೆ, ಬಣ್ಣ ವಸ್ತುಗಳ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಸೇರ್ಪಡೆ. ಮಾಂಸಾಹಾರಿ ಆಹಾರ-ಪಕ್ಷಿಗಳು, ಎಳನೀರು ಅಥವಾ ಸಮುದ್ರ ಪ್ರಾಣಿಗಳು, ಮೊಟ್ಟೆಗಳು ಅಥವಾ ಯಾವುದೇ ಪ್ರಾಣಿ ಮೂಲದ ಉತ್ಪನ್ನ ಅಥವಾ ಹಾಲು ಅಥವಾ ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಂತೆ ಯಾವುದೇ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಸಂಪೂರ್ಣ ಅಥವಾ ಭಾಗವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಯಾವುದೇ ಆಹಾರ-ಕಂದು ಬಣ್ಣದ ಸಂಕೇತವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು - ಕಂದು ಚೌಕದ ರೂಪರೇಖೆಯೊಳಗೆ ತುಂಬಿದ ವೃತ್ತವನ್ನು ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಆಹಾರದ ಹೆಸರು ಅಥವಾ ಬ್ರಾಂಡ್ ಹೆಸರಿಗೆ ಹತ್ತಿರದಲ್ಲಿ ಡಿಸ್‌ಪ್ಲೇ ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಹಿನ್ನೆಲೆಗೆ ವಿರುದ್ಧವಾಗಿ.

ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ಆಹಾರವು ಹಸಿರು ಚೌಕಟ್ಟಿನೊಳಗೆ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದಿಂದ ತುಂಬಿದ ವೃತ್ತದ ಚಿಹ್ನೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಹಸಿರು ಚೌಕಟ್ಟನ್ನು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಬೇಕು.

ಎಲ್ಲಾ ಘೋಷಣೆಗಳು ಹೀಗಿರಬಹುದು: ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ಗೆ ಸುರಕ್ಷಿತವಾಗಿ ಅಂಟಿಸಿರುವ ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಅಥವಾ ಹಿಂದಿಯಲ್ಲಿ ಮುದ್ರಿಸಲಾಗಿದೆ, ಅಥವಾ ಆಮದು ಮಾಡಿದ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಹೊಂದಿರುವ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಹೊದಿಕೆಯ ಮೇಲೆ ಮುದ್ರಿಸಬಹುದು, ಅಥವಾ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿಯೇ ಮುದ್ರಿಸಬಹುದು, ಅಥವಾ ಕಾರ್ಡ್ ಅಥವಾ ಟೀಪ್‌ನಲ್ಲಿ ದೃಢವಾಗಿ ಅಂಟಿಸಬಹುದು, ಕಸ್ತಮ್ಸ್ ಕ್ಲಿಯರೆನ್ಸ್‌ಗೆ ಮುಂಚಿತವಾಗಿ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮತ್ತು ಅಗತ್ಯ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಹೊಂದುವುದು.

ರಫ್ತುದಾರರು "ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್ (ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಲೇಬಲಿಂಗ್) ನಿಯಮ 2011" ರ ಅಧ್ಯಾಯ 2

ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಮನದಂಡಗಳ (ಪ್ರಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಲೇಬಲಿಂಗ್) ಬಾರತೀಯ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ತಾಂತ್ರಿಕತೆಗಳ ಸಂಸ್ಥೆ ನಿಯಮಗಳನ್ನು ಭಾರತಕ್ಕೆ ರಫ್ತು ಮಾಡಲು ಲೇಬಲ್‌ಗಳನ್ನು ವಿನ್ಯಾಸಗೊಳಿಸುವ ಮೊದಲು ಪರಿಶೀಲಿಸಬೇಕು. ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಫ್ ಲೇಬಲಿಂಗ್ ನಿಯಮವನ್ನು ಪರಿಷ್ಕರಿಸಿತು ಮತ್ತು ಡ್ರಾಫ್ಟ್ ಅಧಿಸೂಚನೆಯನ್ನು ಏಪ್ರಿಲ್ 11, 2018 ರಂದು ಪ್ರಕಟಿಸಲಾಯಿತು, ಡಬ್ಲ್ಯುಟಿಒ ಸದಸ್ಯ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಿಂದ ಕಾಮೆಂಟ್‌ಗಳನ್ನು ಆಹ್ವಾನಿಸಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಸ್ವೀಕರಿಸಿದ ಕಾಮೆಂಟ್‌ಗಳು ಪರಿಶೀಲನೆಯಲ್ಲಿದೆ ಮತ್ತು ಪ್ರಕಟಣೆಯ ದಿನಾಂಕ ತಿಳಿದಿಲ್ಲ.

ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್ ಪ್ರಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಲೇಬಲಿಂಗ್ ರೆಗ್ಯುಲೇಶನ್ 2011 ರ ಪ್ರಕಾರ, ಮಲ್ಟಿ-ಪೀಸ್ ಪ್ರಾಕೇಜ್‌ಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಂತೆ "ಪ್ರಿಪ್ಯಾಕೇಜ್ಡ್" ಅಥವಾ "ಪ್ರಿ ಪ್ಯಾಕ್ಡ್ ಫುಡ್", ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಡ್ಡಾಯ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು.



ನಮ್ಮನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸಿ

ನಿರ್ದೇಶಕರು

ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಸಂಸ್ಥೆ

(ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳ ಸಚಿವಾಲಯ, ಭಾರತ ಸರ್ಕಾರ)

ಪುದುಕೊಟ್ಟೈ ರಸ್ತೆ, ತಂಜಾವೂರು - 613 005, ತಮಿಳುನಾಡು

ದೂರವಾಣಿ ಸಂಖ್ಯೆ: +91- 4362 - 228155, ಫ್ಯಾಕ್ಸ್ ನಂ.: +91 - 4362 - 227971

ಇಮೇಲ್: director@iifpt.edu.in; ಜಾಲತಾಣ: www.iifpt.edu.in