

প্ৰধানমন্ত্ৰীৰ আনুষ্ঠানিককৰণ
মাইক্ৰ' ফুড প্ৰচেছিং এণ্টাৰপ্ৰাইজেছ (পিএম-এফএমই) আঁচনি

আনাৰস কেণ্ডি প্ৰস্তুত কৰাৰ



আতমনিৰভৰ ভাৰত
ভাৰতীয় খাদ্য প্ৰক্ৰিয়াকৰণ প্ৰযুক্তি প্ৰতিষ্ঠান

খাদ্য প্ৰক্ৰিয়াকৰণ উদ্যোগ মন্ত্ৰালয়, ভাৰত চৰকাৰ

পুডুকটাই ৰোড, থাঞ্জাভুৰ
তামিলনাডু

সমলৰ তালিকা

Page No.

অধ্যায় 1: পৰিচয়	
1.1 আনাৰসৰ ইতিহাস	3
1.2 পৰিসংখ্যা	4
1.3 আনাৰসৰ পৰা মূল্য সংযোজন সামগ্ৰী	5
1.4 আনাৰস উদ্যোগৰ পৰিসৰ	7
অধ্যায় 2: আনাৰস কেণ্ডি প্ৰস্তুত কৰা	
2.1 আনাৰস প্ৰক্ৰিয়াকৰণ	8
2.2 আনাৰস প্ৰক্ৰিয়াকৰণৰ সাম্প্ৰতিক প্ৰৱণতা	10
2.3 ফল সংৰক্ষণ	12
2.4 আনাৰস কেণ্ডিৰ প্ৰস্তুতকৰণ	15
অধ্যায় 3: আনাৰস কেণ্ডিৰ পেকেজিং	
3.1 কেণ্ডিৰ বিশেষত্বসমূহ	18
3.2 কেণ্ডি আইটেমৰ বাবে ব্যৱহৃত পেকেজিং সামগ্ৰী	21
3.3 কেণ্ডি আৰু পেকিং সঁজুলিৰ পেকেজিঙৰ পদ্ধতি	27
3.4 ভৱিষ্যতৰ প্ৰৱণতা	34
অধ্যায় 4: খাদ্য সুৰক্ষা নিয়মাবলী আৰু মানদণ্ড	
4.1 খাদ্যৰ মানদণ্ড	34
4.2 খাদ্য সুৰক্ষা	36
4.3 লেবেলিং মানদণ্ড	39

অধ্যায় ১

পৰিচয়

১.১ আনাৰসৰ ইতিহাস

আনাৰস (আনানাছ কোমোচাছ: ব্রোমেলিয়াচি) হৈছে আটাইতকৈ জনপ্ৰিয় ক্ৰান্তীয় ফলবোৰৰ ভিতৰত এটা। ইংৰাজীত আনাৰস (বা স্পেনিছভাষাত piña) নামটো ফলৰ সৈতে পাইনেকনৰ সাদৃশ্যৰ পৰা আহিছে। অনানবোৰ ফলৰ বাবে টুপি শব্দ অনানাব পৰা আহিছে, যাৰ অৰ্থ হৈছে "উৎকৃষ্ট ফল"। কোমোচাছৰ অৰ্থ হৈছে টাষ্টেড আৰু ফলৰ কাণ্ডবুজায়।

আনাৰস হৈছে এক গুৰুত্বপূৰ্ণ ক্ৰান্তীয় ফল যি বিশ্বজুৰি বৰ্ধিত চাহিদা প্ৰদৰ্শন কৰে, বিগত বছৰবোৰত। সতেজ আনাৰসৰ ওপৰত বিশ্ব বাণিজ্যে যোৱা এক দশকত 100% বৃদ্ধি দেখুৱাইছে। যদিও ভাৰত হৈছে বিশ্বৰ পঞ্চম সৰ্ববৃহৎ আনাৰস উৎপাদক, বিশ্ব বজাৰত ইয়াৰ অংশ মাত্ৰ 0.1%। বিভিন্ন এছিয়াৰ দেশ আৰু ভাৰত মহাসাগৰৰ চাৰিওফালৰ দেশবোৰে এবছৰত প্ৰায় দুই লাখ টন আনাৰস আমদানি কৰি আছে, বেছিভাগ দূৰৱৰ্তী দেশৰ পৰা আহিছে। যদি সঠিক দিশত আন্তৰিক প্ৰচেষ্টা কৰা হয় তেন্তে কেৰালাৰ দ্বাৰা এই বজাৰখন ব্যৱহাৰ কৰিব পাৰি।

১.১.১ গুৰুত্ব

আনাৰস (আনানাছ কোমোচাছ, ব্রোমেলিয়াচি) হৈছে এক আশ্চৰ্যকৰ ক্ৰান্তীয় ফল যাৰ ব্যতিক্ৰমী ৰসালতা, জীৱন্ত ক্ৰান্তীয় সোৱাদ আৰু অপৰিসীম স্বাস্থ্য লাভলাভ আছে। আনাৰসত যথেষ্ট কেলচিয়াম, পটাছিয়াম, আঁহ আৰু ভিটামিন চি থাকে। ইয়াত চৰ্বি আৰু কলেষ্টেৰল কম। ভিটামিন চি হৈছে শৰীৰৰ প্ৰাথমিক পানীদ্ৰৱণীয় এন্টিঅক্সিডেণ্ট, মুক্ত ৰেডিকেলৰ বিৰুদ্ধে যি স্বাভাৱিক কোষবোৰক আক্ৰমণ আৰু ক্ষতি কৰে। ই ভিটামিন বি1, ভিটামিন বি6, তাম আৰু আহাৰৰ আঁহৰ এক ভাল উৎস। আনাৰস হৈছে এক পাচন সহায়ক আৰু প্ৰাকৃতিক প্ৰদাহ-প্ৰতিৰোধী ফল। আনাৰস সহায়ক হজমত ছালফাৰ-যুক্ত প্ৰটিওলাইটিক (প্ৰ'টিন ডাইজেষ্টিং) এনজাইম (ব্রোমেলাইন)ৰ এক গোট। সতেজ আনাৰস বোৰ কোমল মাংসৰ বাবে ব্যৱহৃত ব্রোমেলাইনত সমৃদ্ধ। ব্রোমেলাইনে গুৰুত্বপূৰ্ণ প্ৰদাহ-প্ৰতিৰোধী প্ৰভাৱ প্ৰদৰ্শন কৰিছে, যাৰ ফলত তীব্ৰ চাইনাচাইটিছ, ডিঙিৰ বিষ, আৰ্থ্ৰাইটিছৰ দৰে প্ৰদাহজনক স্থিতিত ফুলা হ্ৰাস হয়।

আৰু আঘাত আৰু অগ্ৰোপচাৰৰ পৰা গাউট আৰু দ্রুত আৰোগ্য। আঘাত, ডায়েবেটিক আলচাৰ আৰু সাধাৰণ অগ্ৰোপচাৰৰ ফলত ৰিউমেটইড আৰ্থ্ৰাইটিছৰ চিকিৎসা আৰু কোষকলা মেৰামতিৰ গতি বৃদ্ধি কৰিবলৈ আনাৰস এনজাইম সফলতাৰে ব্যৱহাৰ কৰা হৈছে। আনাৰসে তেজ গোট মৰা হ্ৰাস কৰে আৰু ধমনীবেৰৰ পৰা প্লেক আঁতৰ কৰাত সহায় কৰে। অধ্যয়নবোৰে পৰামৰ্শ দিয়ে যে সংকীৰ্ণ ধমনী থকা লোকসকলৰ ক্ষেত্ৰত আনাৰস এনজাইমে সঞ্চালন উন্নত কৰিব পাৰে, যেনে এনজিনা ৰোগী। ব্ৰংকুইটিছ আৰু ডিঙিৰ সংক্ৰমণ নিৰাময়ত সহায় কৰিবলৈ আনাৰস ব্যৱহাৰ কৰা হয়। ই আৰ্টেৰিঅস্কেলৰোজ আৰু ৰক্তহীনতাৰ চিকিৎসাত দক্ষ। আনাৰস হৈছে এক উৎকৃষ্ট চেৰিব্ৰেল টোনাৰ; ই স্মৃতিশক্তি হেৰুওৱা, দুখ আৰু বিষাদৰ সৈতে যুঁজ দিয়ে। আনাৰসফল বোৰ মুখ্যতঃ তিনিটা খণ্ডত ব্যৱহাৰ কৰা হয়, যেনে সতেজ ফল, কেনিং আৰু ৰস আকাৰ, আকৃতি, ৰং, সুগন্ধআৰু সোৱাদৰ বিশেষ প্ৰয়োজনীয়তাৰ সৈতে ঘনীভূত হয়।.

1.2 পৰিসংখ্যা

1.2.1 গোলকীয় দৃশ্যপট

আনাৰসে বিশ্বজুৰি বৰ্ধিত চাহিদা প্ৰদৰ্শন কৰে, বিগত বছৰবোৰত। বিশ্বব্যাপী বাণিজ্য সতেজ ফল হিচাপে প্ৰায় 50%, টেমাৰ সামগ্ৰী হিচাপে 30% আৰু ৰস ঘনীভূত হিচাপে 20%। সতেজ আনাৰসৰ ওপৰত বিশ্ব বাণিজ্যে যোৱা এক দশকত 100% বৃদ্ধি দেখুৱাইছে। যদিও ভাৰত হৈছে উৎপাদনত প্ৰায় 8% অংশৰ সৈতে বিশ্বৰ ষষ্ঠ সৰ্ববৃহৎ আনাৰস উৎপাদক, বিশ্ব বজাৰত ইয়াৰ অংশ নগণ্য। মুখ্য আনাৰস উৎপাদক হৈছে ব্ৰাজিল, থাইলেণ্ড, ফিলিপাইনছ, কোষ্টা ৰিকা, চীন, ভাৰত আৰু ইণ্ডোনেছিয়া। বিভিন্ন এছিয়াৰ দেশ আৰু ভাৰত মহাসাগৰৰ চাৰিওফালৰ দেশবোৰে এবছৰত প্ৰায় দুই লাখ টন আনাৰস আমদানি কৰি আছে, বেছিভাগ দূৰৱৰ্তী দেশৰ পৰা আহিছে। আগশাৰীৰ ৰপ্তানিকৰ্তাসকল হৈছে কোষ্টা ৰিকা, বেলজিয়াম, কোট ডি'লভ'য়াৰ, ফিলিপাইনছ, ঘানা, নেডাৰলেণ্ড, আমেৰিকা যুক্তৰাজ্য আৰু ফ্ৰান্স। মুখ্য আমদানিকৰ্তাহৈছে আমেৰিকা যুক্তৰাজ্য, বেলজিয়াম, ফ্ৰান্স, ইটালী, জাৰ্মানী, জাপান আৰু ইউকে। কোষ্টা ৰিকাৰ ডেল মন্টি বিজ্ঞানীসকলৰ দ্বাৰা হাইব্ৰিডাইজেচনৰ জৰিয়তে বিকশিত এমডি2 বা দিনাৰ আনাৰস হৈছে আন্তৰ্জাতিক বজাৰত আটাইতকৈ জনপ্ৰিয় প্ৰকাৰ কিয়নো ইয়াৰ ৰং, সোৱাদ, আকৃতি, জীৱনকাল আৰু পকা অন্যান্য প্ৰকাৰতকৈ উৎকৃষ্ট।.

1.2.2 ৰাষ্ট্ৰীয় দৃশ্যপট

বিশ্বব্যাপী আনাৰস উৎপাদনৰ প্ৰায় 8% অংশৰ সৈতে ভাৰতমণ্ডল স্থানত আছে। ভাৰতত আনাৰস খেতিৰ মুঠ এলেকা হৈছে 84000 হেক্টৰ আৰু উৎপাদন প্ৰায় 1341000 টন। ভাৰতে মুখ্যতঃ নেপাল, মালদ্বীপ, সংযুক্ত আৰৱ আমিৰাত, চৌদি আৰৱ, কাজাখস্তান, ওমান, বাহৰেইন, বাংলাদেশ, জাম্বিয়া, পাকিস্তান আৰু কাটাৰলৈ আনাৰস ৰপ্তানি কৰে। 'কেৱ' আৰু 'মৰিচাছ' হৈছে ভাৰতত উৎপাদিত দুটা প্ৰকাৰৰ আনাৰস। ইয়াক কৰ্ণাটক, মেঘালয়, পশ্চিম বংগ, কেৰালা, অসম, মণিপুৰ, ত্ৰিপুৰা, অৰুণাচল প্ৰদেশ, মিজোৰাম আৰু নাগালেণ্ডত খেতি কৰা হয়। ইয়াক তামিলনাডু, গোৱা আৰু উৰিষ্যাৰ উপকূলীয় অঞ্চলৰ সীমিত এলেকাতো খেতি কৰা হয়। যদিও অসমত আনাৰসৰ অধীনত সৰ্ববৃহৎ এলেকা আছে পশ্চিম বংগ হৈছে সৰ্ববৃহৎ উৎপাদক। কৰ্ণাটক, পশ্চিম বংগ আৰু বিহাৰ হৈছে উচ্চ উৎপাদনশীলতাৰ প্ৰতিবেদন দিয়া তিনিখন ৰাজ্য। সামগ্ৰিকভাৱে, 16.00 টি/হেক্টৰৰ ভাৰতীয় উৎপাদনশীলতা বিশ্বৰ গড় 22.58 টি/হেক্টৰৰ সৈতে দুৰ্বলভাৱে তুলনা কৰে।

1.2.3 ভাৰতৰ বিভিন্ন ৰাজ্যত খেতি কৰা গুৰুত্বপূৰ্ণ প্ৰকাৰবোৰ তলত দিয়া হৈছে :

ৰাজ্য	বেছিভাগ প্ৰকাৰ ৰ পৰা উৎপন্ন হয়
অসম আৰু অন্যান্য এন.ই. ৰাজ্যসমূহ	কেৱ, কুইন, মৰিচাছ
কেৰালা	মৰিচাছ, কেৱ, ৰাণী
পশ্চিম বংগ	দৈত্য কেৱ, ৰাণী

1.3 আনাৰসৰ পৰা মূল্য সংযোজন সামগ্ৰী

উৎপাদন প্ৰক্ৰিয়াৰ যিকোনো পদক্ষেপ যি গ্ৰাহকৰ বাবে সামগ্ৰীউন্নত কৰে আৰু ইয়াৰ ফলত অধিক মুঠ মূল্য হয়, মূল্য সংযোজন বুলি কোৱা হয়। সাধাৰণ মূল্য-সংযোজন সামগ্ৰীবোৰৰ ভিতৰত আছে জাম, জেলি, সংৰক্ষণ, ফলৰ চছ আৰু স্প্ৰেড, আচাৰ, সংৰক্ষিত পাচলি, টেপেনাড, গৰম জলফাই চছ, অতিৰিক্ত কুমাৰী জলফাই তেল, ভেষজ-সোৱাদযুক্ত জলফাই তেল আৰু ভিনেগাৰ, আৰু চালচা। সাধাৰণতে ফল আৰু পাচলিৰ কেঁচা অৱস্থাত থাকিলে কম মূল্য থাকে, কিন্তু শুকান খাদ্য, জাম, ৰস, আচাৰ আদিৰ পৰিসৰত প্ৰক্ৰিয়া কৰিব পাৰি, যাৰ এটা আছে

যথেষ্ট উচ্চ মূল্য। উচ্চ সংযোজন মূল্যৰ অৰ্থ হৈছে যে যুক্তিসঙ্গত উপাৰ্জনৰ বাবে প্ৰক্ৰিয়া কৰিব লগা খাদ্যৰ পৰিমাণ তুলনামূলকভাৱে কম। সেয়েহে, এই স্কেলত কাম কৰাৰ বাবে প্ৰয়োজনীয় সঁজুলিৰ আকাৰ আৰু প্ৰকাৰ বেছিভাগ উচ্চাকাংক্ষী উদ্যোগীৰ বাবে সুলভ স্তৰলৈ ৰাখিব পাৰি। বহুতো দেশত, পাচলি আৰু ফল বোৰ প্ৰক্ৰিয়াকৰণৰ বাবে আটাইতকৈ সুলভ কেঁচা সামগ্ৰীৰ ভিতৰত অন্যতম।

1.3.1 দীৰ্ঘম্যাদী সংৰক্ষণৰ সময়ত ফলবোৰ আন্ধাৰ হোৱাপ্ৰতিহত কৰে

ছালফিউৰিং:

এই পদ্ধতিত, ফলৰ সৈতে আৱদ্ধ বাকচএটাত উদাত ছালফাৰ জ্বলাই জ্বলোৱা হয়। ছালফাৰৰ ধোঁৱাবোৰ ফলৰ ভিতৰত প্ৰৱেশ কৰে আৰু ফলৰ নষ্টহোৱা আৰু আন্ধাৰ কৰি পূৰ্বচিকিৎসা হিচাপে কাম কৰে। ছালফাৰৰ ধোঁৱাই ভিটামিন এ আৰু চি ৰ ক্ষতিও হ্ৰাস কৰে।

চালফাইট ডিপ:

ছালফাইট ডিপে ছালফিউৰিংৰ দৰে একে দীৰ্ঘম্যাদী এন্টি-ডাৰ্কেনিং প্ৰভাৱ প্ৰাপ্ত কৰিব পাৰে, কিন্তু অধিক দ্ৰুততাৰে আৰু সহজে। হয় ছডিয়াম বাইচুফাইট বা ছডিয়াম মেটা-বিচালফাইট যিবোৰ হৈছে ইউএছপি (খাদ্য গ্ৰেড) বা ৰিএজেন্ট গ্ৰেড (বিশুদ্ধ) ব্যৱহাৰ কৰিব পাৰি।

দিশ: প্ৰতি কোৱাৰ্ট পানীত $3/4$ ৰ পৰা $1\ 1/2$ চাহ চামুচ ছডিয়াম বাইচুফাইট দ্ৰৱীভূত কৰক। (যদি ছডিয়াম ছালফাইট ব্যৱহাৰ কৰে, $1\ 1/2$ ৰ পৰা 3 চাহ চামুচ ব্যৱহাৰ কৰিব। যদি ছডিয়াম মেটা-বিচালফাইট ব্যৱহাৰ কৰে, 1 ৰ পৰা 2 টেবল চামুচ ব্যৱহাৰ কৰক।) প্ৰস্তুত কৰা ফলখিনি মিশ্ৰণটোত ৰাখক আৰু টুকুৰাৰ বাবে 5 মিনিট, অৰ্ধাংশৰ বাবে 15 মিনিট তিয়াওক। ফল আঁতৰাওক, ঠাণ্ডা পানীৰ তলত পাতলকৈ ধুই পেলাওক আৰু শুকুৱাবলৈ ট্ৰে শুকুৱাবলৈ ৰাখক।

এস্কৰ্বিক এচিড

পানীৰ সৈতে মিহলি কৰা এস্কৰ্বিক এচিড (ভিটামিন চি) হৈছে ফলৰ মুগা হোৱা প্ৰতিহত কৰাৰ এক সুৰক্ষিত উপায়। অৱশ্যে, ইয়াৰ সুৰক্ষা ছালফিউৰিং বা ছালফাইটিং হিচাপে স্থায়ী নহয়।

দিশ: 2 কাপ পানীত গুৰি কৰা 3000 মিগ্ৰা এক্সৰ্বিক এচিড টেবলেট মিহলি কৰক। ফলখিনি দ্ৰৱণত 3ৰ পৰা 5 মিনিটৰ বাবে ৰাখক। ফল আঁতৰাওক, ভালদৰে নিষ্কাশন কৰক আৰু ড্ৰায়াৰ ট্ৰেত ৰাখক। এই দ্ৰৱণদুবাৰ ব্যৱহাৰ কৰাৰ পিছত, অধিক এক্সৰ্বিক এচিড যোগ দিয়ক।

ফলৰ ৰস ডুব

ভিটামিন চি-ত অধিক পৰিমাণৰ ফলৰ ৰস প্ৰাক-চিকিৎসা হিচাপেও ব্যৱহাৰ কৰিব পাৰি, যদিও ই বিশুদ্ধ এক্সৰ্বিক এচিডৰ দৰে কাৰ্যকৰী নহয়। উচ্চ পৰিমাণৰ ভিটামিন চি থকা ৰসৰ ভিতৰত আছে কমলা, নেমু, আনাৰস, আৰু আঙুৰ। প্ৰতিটো ৰসে ফলৰ সৈতে নিজা ৰং আৰু সোৱাদ যোগ কৰে।

দিশ: ফলটো এটা বাটিত ঢাকিবলৈ পৰ্যাপ্ত ৰস ৰাখক। টুকুৰা কৰা ফল যোগ দিয়ক। 3ৰ পৰা 5 মিনিট তিয়াওক, ফল আঁতৰাওক, ভালদৰে নিষ্কাশন কৰক আৰু ড্ৰায়াৰ ট্ৰেত ৰাখক। এই দ্ৰৱণটো দুবাৰ ব্যৱহাৰ কৰা হ'ব পাৰে, সলনি কৰাৰ আগতে।

মৌ ডুব

মৌ ডুবাই থোৱা ফলত কেলৰি বহুত বেছি হয়।

দিশ: 1 1/2 কাপ উতলা পানীৰ সৈতে 1/2 কাপ চেনী মিহলি কৰক। কুহুমীয়া কৈ ঠাণ্ডা কৰক আৰু 1/2 কাপ মৌ যোগ দিয়ক। ফলবোৰ ডুবাওক আৰু 3ৰ পৰা 5 মিনিট তিয়াই ৰাখক। ফল আঁতৰাওক, ভালদৰে নিষ্কাশন কৰক আৰু ড্ৰায়াৰ ট্ৰেত ৰাখক।

1.4 আনাৰস উদ্যোগৰ পৰিসৰ

- ❑ সতেজ আনাৰস উৎপাদনৰ ব্যয় হ্ৰাস কৰিবলৈ প্ৰযুক্তিৰ মানকৰণ আৰু উৎপাদকসকলৰ দ্বাৰা ইয়াক গ্ৰহণ কৰা, উৎপাদিত সামগ্ৰীৰ বাবে নিশ্চিত বজাৰ আৰু গোটেই বছৰটোত আনাৰস উৎপাদন কৰাটোৱে ভাৰতত আনাৰস উদ্যোগৰ প্ৰচাৰত বহুদূৰ আগবাঢ়িব পাৰে।
- ❑ বিশ্বব্যাপী আনাৰস উৎপাদনৰ বেছিভাগ কেনিং উদ্যোগৰ দ্বাৰা ব্যৱহাৰ কৰা হয় আৰু সতেজ ফলৰ ব্যৱসায় সীমিত। বিশ্বৰ উৎপাদনৰ প্ৰায় 97% ইয়াৰ দ্বাৰা ব্যৱহাৰ কৰা হয়

প্ৰচেষ্টা উদ্যোগ। টেম্বাৰ ফলবোৰৰ ভিতৰত, আনাৰস কেৱল পীচৰ ওচৰত গুৰুত্বপূৰ্ণ।

যদিও আনাৰস হৈছে বিভিন্ন ৰূপত সংৰক্ষণ কৰিব লগা এক উৎকৃষ্ট সামগ্ৰী; দেশত উৎপাদিত আনাৰসৰ বেছিভাগ সতেজ ৰূপত ব্যৱহাৰ কৰা হয়, প্ৰক্ৰিয়াকৰণৰ বাবে ব্যৱহৃত উৎপাদন 10% তকৈ কম হয়। এইটো মুখ্য উৎপাদক দেশবোৰৰ বিপৰীতে, য'ত 95% তকৈ ওপৰৰ আনাৰস প্ৰক্ৰিয়াকৰণ উদ্যোগৰ দ্বাৰা শোষণ কৰা হয়।

আনাৰসৰ প্ৰক্ৰিয়াকৰণ উদ্যোগ ভাৰতত খুব ভালদৰে বিকশিত নহয়। আনাৰস প্ৰক্ৰিয়াকৰণত গুৰুত্বপূৰ্ণ বাধাবোৰ নিম্নলিখিত ধৰণৰ:

1. ফল, চেনী, পাত্ৰ আৰু ওপৰৰ উচ্চ ব্যয়ৰ বাবে কেনিঙৰ উচ্চ ব্যয়।
2. গোটেই বছৰটোত ফল উপলব্ধ নহয়।

অধ্যায় 2

আনাৰস কেণ্ডি প্ৰস্তুত কৰা

2.1 আনাৰস প্ৰক্ৰিয়াকৰণ

আনাৰস হৈছে এক জনপ্ৰিয় ফল আৰু তেওঁলোকৰ বয়সৰ গোট নিৰ্বিশেষে বেছিভাগ মানুহে ভাল পায়। বেছিভাগ ফল আৰু পাচলিৰ দৰে, অফ-চিজনত সেইবোৰৰ উপলব্ধতা সীমিত। ঋতুগত ফলৰ লগতে পাচলি উপলব্ধ কৰাৰ বাবে বহুতো কৌশল বিকশিত কৰা হৈছে আনকি অফ-চিজনতো। আনাৰসটোৱে হিমায়িত কৰাৰ বাবে নিজকে ভালদৰে ধাৰ নিদিয়ে, কিয়নো ই সোৱাদ বিকশিত কৰে আৰু গাঁথনি বা মুচমুচেতা হেৰুৱায়। এই ফলটো অত্যন্ত পচনশীল আৰু ঋতুগত। সেয়েহে প্ৰক্ৰিয়াকৰণ প্ৰয়োজন। সংসাধিত আনাৰস জনপ্ৰিয় আৰু বহুতো দেশৰ দ্বাৰা ৰপ্তানি কৰা হয়। ২০০৫ চনৰ পৰা ব্ৰাজিলক বিশ্বৰ মুখ্য আনাৰস উৎপাদক দেশ হিচাপে গণ্য কৰা হয়। প্ৰক্ৰিয়াকৰণৰ সময়ত, আনাৰসৰ পুষ্টিগত মানদণ্ড প্ৰভাৱিত হ'ব পাৰে কিন্তু শেহতীয়াগৱেষণা কৰা হৈছে যিয়ে আনাৰস ফলৰ পুষ্টিগত মানদণ্ড বজাই ৰাখিবলৈ নতুন প্ৰযুক্তি ব্যৱহাৰ কৰে।

এয়া হৈছে স্বাস্থ্যকৰ, পুষ্টিকৰ আৰু প্ৰাকৃতিক সামগ্ৰীৰ বাবে গ্ৰাহকৰ চাহিদা পূৰণ কৰা। আনাৰসৰ ওপৰত আধাৰিত কিছুমান খাদ্য উদ্যোগ তলত বৰ্ণনা কৰা হৈছে.

2.1.1 আনাৰস শুকান সামগ্ৰী

প্ৰক্ৰিয়াকৰণৰ বাবে শুকান আনাৰস বহুতো ক্ষেত্ৰত ব্যৱহাৰ কৰা হয় যেনে মিঠাই, ব্ৰেড আৰু মিঠাইৰ উপাদান। শুকান ফলবোৰ প্ৰায়ে পাত্ৰৰ পৰা পোনপটীয়াকৈ থোৱা হয়, দৈৰ সৈতে, বা সেইবোৰ ঘৰত বনোৱা বেক কৰা সামগ্ৰী যেনে কুকিজত যোগ দি। এইবোৰ সাধাৰণতে সংসাধিত খাদ্য যেনে বিস্কুট, কুকিজ, চকলেট, ব্ৰেড, দৈ, ফলৰ জেলী, ৰাতিপুৱাৰ আহাৰৰ খাদ্যশস্য, স্বাস্থ্যখাদ্য, বা জাপানী শৈলীৰ পেনকেকৰ বাবে চহ সহ জলপানত যোগ দিয়া হয়। বেকাৰী সামগ্ৰী আৰু ৰাতিপুৱাৰ আহাৰৰ খাদ্যশস্যৰ মিশ্ৰণ হৈছে শুকান ফলৰ আটাইতকৈ ডাঙৰ অন্তিম ব্যৱহাৰকাৰী। ইনষ্টিটিউট অফ ফুড টেকনোলজিষ্টৰ মতে, শুকান ফল আৰু ফলৰ চিপচ হৈছে জলপান ব্যৱসায়ৰ আটাইতকৈ গৰম প্ৰৱণতা.

আনাৰস কটা হিচাপে শুকুৱাব পাৰি। সেইবোৰ শুকুৱাই দিব পাৰি। সতেজ ফল বোৰ হিমায়িত কৰা হয় আৰু ভেকুৱামৰ তলত শুকোৱা কোঠাটোত ৰখা হয়। তাপ প্ৰয়োগ কৰা হয় আৰু হিমায়িত হৈ থাকোতে ফলৰ পৰা পানী বাষ্পীভূত হয়.

ফলটো অতি পাতল আৰু মুচমুচে হৈ পৰে আৰু ইয়াৰ মূল সোৱাদ ৰক্ষা কৰে। শুকান ফল মিঠাই, বেকিং আৰু মিঠাই উদ্যোগৰ দ্বাৰা বহুলভাৱে ব্যৱহাৰ কৰা হয়। ইয়াৰ প্ৰকৃতিৰ বাবে, জৈৱিক উৎপাদন বৃহৎ পৰিমাণৰ খাদ্য উৎপাদনৰ বাবে উপযুক্ত নহ'ব পৰা এলেকাত কাম কৰা ক্ষুদ্ৰ আৰু মজলীয়া আকাৰৰ কৃষকসকলৰ বাবে যথেষ্ট উপযুক্ত। ঔদ্যোগিক ব্যৱহাৰৰ বাবে সংৰক্ষিত ফলৰ অংশৰ ভিতৰত আনাৰস হৈছে গুৰুত্বপূৰ্ণ জৈৱিক সামগ্ৰীৰ ভিতৰত এটা.

শুকান ফল মুখ্যতঃ জলপান হিচাপে বা ৰাতিপুৱাৰ আহাৰৰ খাদ্যশস্য, বেকাৰী সামগ্ৰী, দুগ্ধজাত সামগ্ৰী আৰু মিঠাইত ব্যৱহাৰ কৰা হয়। ব্যৱহৃত শুকান ফলৰ প্ৰকাৰ আৰু প্ৰযোজ্য সংসাধিত খাদ্যৰ প্ৰকাৰ প্ৰতি বছৰে বৈচিত্ৰ্যময় হয়। সেয়েহে আনাৰস শুকোৱা উদ্যোগৰ বাবে অধিক সুযোগ আছে.

2.2 আনাৰস প্ৰক্ৰিয়াকৰণৰ সাম্প্ৰতিক প্ৰৱণতা

নতুন প্ৰযুক্তি ব্যৱহাৰ কৰি কিছুমান প্ৰক্ৰিয়াকৰণ পদ্ধতি নিম্নলিখিত ধৰণৰ:

i. ভেকুৱাম ফ্ৰাইং - এয়া হৈছে এক প্ৰযুক্তি য'ত খাদ্য সামগ্ৰীবোৰ সাধাৰণ গভীৰ ভজাৰ তুলনাত চৰ্বিৰ পৰিমাণ হ্ৰাস কৰিবলৈ ভেকুৱাম বা ভেকুৱাম স্থিতিৰ ওচৰত গভীৰভাৱে ভজা হয়। ই হৈছে এক প্ৰক্ৰিয়া যি স্বাস্থ্যকৰ ফলৰ লঘু আহাৰ (আনাৰসৰ চিপচ) প্ৰস্তুত কৰে যি ফলৰ মূল ৰং আৰু পুষ্টিগত যোগবোৰ আংশিকভাৱে সংৰক্ষণ কৰে আৰু উচ্চ হাইড্ৰফিলিক এণ্টিঅক্সিডেণ্ট ক্ষমতা থাকে।

ii. বিকিৰণ প্ৰক্ৰিয়াকৰণ - বিকিৰণ প্ৰক্ৰিয়াকৰণৰ অধীনত, খাদ্যআয়নাইজিং বিকিৰণৰ উৎসৰ সংস্পৰ্শলৈ আহি বিকিৰণৰ সন্মুখীন হয়। এই আয়নিকৰণ বিকিৰণ সাধাৰণতে কোবাল্ট-**60** ৰ উৎসৰ পৰা বা বিদ্যুতৰ পৰা উৎপন্ন হোৱা ইলেক্ট্ৰন বীমৰ দৰে অ-তেজস্ক্ৰিয় উৎসৰ পৰা গামা ৰশ্মিৰ ৰূপত হয়। **2** কেজিৱাইৰ এটা পালিৰ ফলত পুষ্টিগত মানৰ লগতে নিম্নতম সংসাধিত আনাৰসৰ সংবেদনশীল গুণাগুণ যথেষ্ট প্ৰভাৱিত হোৱা নাছিল।

iii. তাপ প্ৰক্ৰিয়াকৰণ - সাজু খাদ্য সামগ্ৰীত খাদ্যবাহিত বীজাণু নিয়ন্ত্ৰণ কৰাত তাপীয় চিকিৎসা গুৰুত্বপূৰ্ণ। খাদ্য সামগ্ৰীবোৰ ক অধীনত থাকে

উষ্ণতা (**80** ৰ পৰা **150** চেল্টিগ্ৰেড) আৰু সময়ৰ সংমিশ্ৰণ (**30** মিনিটৰ পৰা কেইকেও)

অণুজীৱৰ আকাংক্ষিত সংখ্যা নাইকিয়া কৰাৰ বাবে প্ৰয়োজন। ই ৰঙৰ উল্লভিত সহায় কৰে, সংসাধিত আনাৰস পিউৰিৰ এক মানদণ্ডৰ গুণ হিচাপে। ৰং পৰিৱৰ্তনৰ গতিবিজ্ঞানৰ জ্ঞান বৃদ্ধিৰ দ্বাৰা এইটো সম্ভৱ হয়।

iii. আল্ট্ৰাচাউণ্ড শুকোৱা - এয়া হৈছে আনাৰস শুকোৱাৰ বাবে এক পূৰ্ব-চিকিৎসা। আল্ট্ৰাচাউণ্ড প্ৰাক-চিকিৎসাত ফলৰ টুকুৰাবোৰ পানীত বা অস্মোটিক দ্ৰৱণত নিমজ্জিত কৰা হয় আৰু ফল আৰু দ্ৰৱণটো অতিস্বনক তৰংগৰ (**18** ৰ পৰা **40** কিলোৱাটলৈকে কম্পনাঙ্কত) কিছু সময়ৰ বাবে (সাধাৰণতে **60** মিনিটতকৈ কম) অধীনত থাকে। উচ্চ পানীৰ পৰিমাণ (আনাৰস, তৰমুজ) আৰু উচ্চ পৰিমাণৰ আঁহ আৰু ফেনোলিক কোষ থকা ফলৰ ওপৰত আল্ট্ৰাচাউণ্ডৰ অধিক প্ৰভাৱ থকা দেখা যায়।

iv. অস্মোটিক বাষ্পীভৱন - ই হৈছে হাইপাৰটনিক (অস্মোটিক) চেনী বা ব্ৰিন দ্ৰৱণত নিমজ্জিত হৈ উদ্ভিদৰ কোষকলাৰ পৰা পানী আংশিকভাৱে আঁতৰ কৰা। বায়ুমণ্ডলীয় চাপ আৰু পৰিৱেশৰ উষ্ণতাৰ ওচৰৰ উষ্ণতাত বাষ্পীভৱনৰ দ্বাৰা পানী আঁতৰ কৰা হয়। আনাৰসৰ ৰস মজলীয়া উষ্ণতা আৰু ভালৰ সৈতে চাপত কেন্দ্ৰীভূত হয়

পুষ্টিগত আৰু সংবেদনশীল গুণাগুণ। এই প্ৰক্ৰিয়াটোত ঘনীভূত ৰসত সামান্য পৰিৱৰ্তন হয় যি ইয়াক অধিক ভাল কৰি তোলে।

v. উচ্চ চাপ প্ৰযুক্তি - এই পদ্ধতিটো খাদ্য প্ৰক্ৰিয়াকৰণত ব্যৱহাৰ কৰা হয় য'ত খাদ্য বাহিত অণুজীৱ আৰু এনজাইমবোৰ নিম্ন উষ্ণতাত নিষ্ক্ৰিয় কৰা হয়, ৰাসায়নিক সংৰক্ষণৰ প্ৰয়োজন নোহোৱাকৈ। ই হৈছে এক শীতল পেষ্টিৰাইজেশ্বন পদ্ধতি য'ত খাদ্য থাকে, আগতে নমনীয় আৰু পানী-প্ৰতিৰোধী পেকেজিঙত বন্ধ কৰা হয়, **600** এমপিএ / **87,000** পিএছআই লৈকে উচ্চ স্তৰৰ হাইড্ৰষ্টেটিক চাপ (পানীৰ দ্বাৰা প্ৰেৰণ কৰা চাপ)। সতেজ সামগ্ৰীৰ দৰে বেছিভাগ পুষ্টিগত গুণাগুণ সংৰক্ষণ কৰাৰ বাবে ফলৰ ৰস প্ৰক্ৰিয়াকৰণত এনে কৰা হয়।

2.2.1 ফল প্ৰক্ৰিয়াকৰণ

ফলবোৰ অত্যন্ত পচনশীল সামগ্ৰী যিবোৰ দীৰ্ঘম্যাদী কৰিবলৈ প্ৰক্ৰিয়াকৰণৰ প্ৰয়োজন। ফল প্ৰক্ৰিয়াকৰণ হৈছে ফল এটাৰ যিকোনো ইচ্ছাকৃত পৰিৱৰ্তন যিটো আমাৰ বাবে খোৱাৰ বাবে উপলব্ধ হোৱাৰ আগতে হয়। প্ৰক্ৰিয়াকৰণ পদ্ধতিবোৰে ফলৰ চেফ্‌ লাইফ সম্প্ৰসাৰিত কৰে।

ফল প্ৰক্ৰিয়াকৰণৰ তিনিটা মুখ্য লক্ষ্য আছে:

1. ফলসুৰক্ষিত কৰিবলৈ (মাইক্ৰ'বায়োলজিকেল আৰু ৰাসায়নিকভাৱে)।
 2. ভাল ক্লেভাৰ, ৰং, গাঁথনি আৰু সোৱাদৰ সৈতে ভাল মানদণ্ডৰ সামগ্ৰী প্ৰদান কৰা।
 3. সুবিধাজনক ফলৰ সামগ্ৰী তৈয়াৰ কৰিবলৈ
- 4 ৰ পৰা 48 ঘণ্টাৰ ভিতৰত শস্য চপোৱাৰ পিছত যিমান সম্ভৱ সোনকালে ফল বোৰ সংৰক্ষণৰ বাবে প্ৰস্তুত কৰিব লাগে। সময় পাৰ হোৱাৰ লগে লগে নষ্ট হোৱা দ্ৰুতগতিত বৃদ্ধি হয়। ফল প্ৰক্ৰিয়াকৰণত বহুতো পদক্ষেপ অন্তৰ্ভুক্ত থাকে।

পৰিষ্কাৰ কৰা আৰু ধোৱা

প্ৰথমতে, যিকোনো আহাৰ যুক্ত লেতেৰা বা কীটনাশকৰ অৱশিষ্ট আঁতৰ কৰিবলৈ ফলবোৰ ভালদৰে পৰিষ্কাৰ কৰিব লাগে। এই পৰিষ্কাৰ প্ৰক্ৰিয়াত সাধাৰণতে সামগ্ৰীটো পানীৰে ধোৱা অন্তৰ্ভুক্ত থাকে।

চাটিং

সমান আকাৰৰ সামগ্ৰী এটা প্ৰাপ্ত কৰিবলৈ, ফল আৰু পাচলিবোৰ ৰং, আকৃতি, ওজন বা ৰং অনুসৰি পৰিষ্কাৰ কৰাৰ লগে লগে সজোৱা হয়। যদি সামগ্ৰীবোৰ শুকুৱাব বা গৰম কৰিব লাগে তেন্তে আকাৰ অনুসৰি চাটিং কৰাটো বিশেষভাৱে গুৰুত্বপূৰ্ণ, কিয়নো সেইবোৰৰ আকাৰে নিৰ্ধাৰণ কৰিব যে এই প্ৰক্ৰিয়াবোৰৰ বাবে কিমান সময়ৰ প্ৰয়োজন হ'ব।

বাকলি উলিওৱা

সংৰক্ষণ কৰিবলৈ বহু প্ৰকাৰৰ ফল বাকলি উলিয়াব লাগিব। এইটো সহজে ষ্টেইনলেছ ষ্টীলৰ চুৰিৰে কৰিব পাৰি। চুৰিটো ষ্টেইনলেছ ষ্টীলেৰে তৈয়াৰ কৰাটো অত্যন্ত গুৰুত্বপূৰ্ণ কিয়নো ই উদ্ভিদৰ কোষকলাৰ ৰং বিবৰ্ণ হোৱা প্ৰতিহত কৰিব।

কাটি থকা

গৰম কৰা, শুকোৱা আৰু পেকিং কৰাৰ বাবে ইউনিফৰ্ম টুকুৰা প্ৰাপ্ত কৰাৰ বাবে কাটিং গুৰুত্বপূৰ্ণ। ফলবোৰ সাধাৰণতে কিউব, পাতল টুকুৰা, আঙুঠি বা টুকুৰাত কটা হয়। অণুজীৱবোৰখাদ্যত প্ৰৱেশ কৰাপ্ৰতিহত কৰিবলৈ কটা বাচনবোৰ তীক্ষ্ণ আৰু পৰিষ্কাৰ হ'ব লাগিব।

ব্লেঞ্চিং

ব্লেঞ্চিং হৈছে সামান্য তাপ চিকিৎসা, গৰম পানী বা বাষ্প ব্যৱহাৰ কৰি যাক কেনিং বা হিমায়িত কৰাৰ আগতে বেছিভাগ ফলত প্ৰয়োগ কৰা হয়। ইয়াক 90-95° চেণ্টিগ্ৰেড উষ্ণতাত পানীত ফল ডুবাই কৰা হয়। ফলস্বৰূপে ফলবোৰ কোমল হৈ পৰে আৰু এনজাইমবোৰ নিষ্ক্ৰিয় হয়। অবাঞ্ছিত ৰং আৰু গোক্ৰৰ পৰিৱৰ্তন আৰু ভিটামিনৰ অত্যধিক ক্ষতি প্ৰতিহত কৰিবলৈ সামগ্ৰী এটা শুকোৱাৰ আগতে ব্লেঞ্চিং কৰা হয়।

2.3 ফল সংৰক্ষণ

ফল সংৰক্ষণ হৈছে ফলৰ নষ্ট হোৱা বন্ধ বা লেহেম কৰিবলৈ খাদ্যৰ চিকিৎসা আৰু সঞ্চালন প্ৰক্ৰিয়া, মানদণ্ড হ্ৰাস, সম্পাদনাবা পুষ্টিগত মূল্য আৰু এনেদৰে দীঘলীয়া ফল সংৰক্ষণৰ অনুমতি দিয়ে।

সংৰক্ষণত সাধাৰণতে বেক্টেৰিয়া, ভেঁকুৰ (যেনে ইষ্ট), আৰু অন্যান্য অণুজীৱৰ বিকাশ প্ৰতিহত কৰাৰ লগতে চৰ্বিৰ জাৰণ হ্ৰাস কৰা অন্তৰ্ভুক্ত থাকে যাৰ ফলত হয়

ৰেনচিডিটি। ফল সংৰক্ষণত দৃশ্যমান অৱনতি প্ৰতিহত কৰা প্ৰক্ৰিয়াও অন্তৰ্ভুক্ত থাকিব পাৰে, যেনে আপেল বোৰ কটাহোৱাৰ পিছত এনজাইমেটিক ব্ৰাউনিং প্ৰতিক্ৰিয়া, যি ফল কটাৰ পিছত হ'ব পাৰে।

খাদ্য সংৰক্ষণৰ বাবে প্ৰস্তুত কৰা বহুতো প্ৰক্ৰিয়াত কেইবাটাও ফল সংৰক্ষণ পদ্ধতি অন্তৰ্ভুক্ত থাকিব। উদাহৰণ স্বৰূপে, ফলক জামলৈ পৰিৱৰ্তন কৰি সংৰক্ষণ কৰাত অন্তৰ্ভুক্ত থাকে উতলা (ফলৰ আৰ্দ্ৰতাৰ পৰিমাণ হ্ৰাস কৰা আৰু বেক্টেৰিয়া, ইষ্ট আদি ধ্বংস কৰা), চেনী (সেইবোৰৰ পুনৰ বৃদ্ধি প্ৰতিহত কৰিবলৈ) আৰু এয়াৰটাইট জাৰৰ ভিতৰত ঢীলিং কৰা (পুনৰ দূষিতকৰণ প্ৰতিৰোধ কৰিবলৈ)।

পুষ্টিগত মান, গাঁথনি আৰু সোৱাদ বজাই ৰখা বা সৃষ্টি কৰা হৈছে ফল সংৰক্ষণৰ এক গুৰুত্বপূৰ্ণ দিশ।

সংৰক্ষণ পদ্ধতি

শুকোৱা

শুকোৱা হৈছে আটাইতকৈ প্ৰাচীন ফল সংৰক্ষণ কৌশলবোৰৰ ভিতৰত এটা, যি বেক্টেৰিয়াৰ বিকাশ প্ৰতিহত কৰিবলৈ পানীৰ কাৰ্যকলাপ পৰ্যাপ্ত ভাৱে কম কৰে। শুকোৱা হৈছে কঠিন খাদ্যৰ পৰা পানী আংশিকভাৱে আঁতৰ োৱা। এইটো খাদ্য সংৰক্ষণৰ আটাইতকৈ পুৰণি পদ্ধতিবোৰৰ এটা। ইয়াক পৰম্পৰাগতভাৱে সূৰ্যৰ উপস্থিতিত সম্পন্ন কৰা হৈছিল।

ৰেফ্ৰিজাৰেচন

ৰেফ্ৰিজাৰেচন অণুজীৱৰ বিকাশ আৰু প্ৰজনন হ্ৰাস কৰি আৰু এনজাইমৰ কাৰ্য হ্ৰাস কৰি ফল সংৰক্ষণ কৰে। অণুজীৱৰ বিকাশ নিয়ন্ত্ৰণ কৰিবলৈ ৰেফ্ৰিজাৰেটৰবোৰ 4°চেণ্টিগ্ৰেডৰ তললৈ ছেট কৰিব লাগে। এই হ্ৰাস হোৱা উষ্ণতাই ফলৰ শ্বসনৰ হাৰ হ্ৰাস কৰে আৰু নষ্ট হোৱাটো হ্ৰাস কৰে।

বাণিজ্যিক আৰু ঘৰুৱা ৰেফ্ৰিজাৰেটৰে দীঘলীয়া সময়ৰ বাবে সুৰক্ষিতভাৱে সংৰক্ষণ কৰিব লগা সতেজ ফল আৰু চালাডৰ দৰে খাদ্যৰ চেক্ফ লাইফ উন্নত কৰে, বিশেষকৈ গৰম বতৰৰ সময়ত।

ভেকুৱাম পেকিং

ভেকুৱাম-পেকিংয়ে খাদ্য ভেকুৱাম পৰিৱেশত ৰাখে, সাধাৰণতে এয়াৰ-টাইট বেগ বা বটলত। ভেকুৱাম পৰিৱেশে জীয়াই থকাৰ বাবে প্ৰয়োজনীয় অক্সিজেনৰ বেক্টেৰিয়া কঢ়িয়াই আনে, নষ্ট হোৱাটো লেহেম কৰে। জাৰণৰ সময়ত সোৱাদ হ্ৰাস হ্ৰাস কৰিবলৈ শুকান ফল সংৰক্ষণৰ বাবে ভেকুৱাম-পেকিং সাধাৰণতে ব্যৱহাৰ কৰা হয়।

ফ্ৰিজিং

প্ৰস্তুত ফলৰ সামগ্ৰী সহ ফল সংৰক্ষণৰ বাবে বাণিজ্যিক আৰু ঘৰুৱাভাৱে সচৰাচৰ ব্যৱহৃত প্ৰক্ৰিয়াবোৰৰ ভিতৰত হিমায়ন হৈছে এক আটাইতকৈ সচৰাচৰ ব্যৱহৃত প্ৰক্ৰিয়া যাৰ বাবে তেওঁলোকৰ অপ্ৰস্তুত অৱস্থাত হিমায়িত হোৱাৰ প্ৰয়োজন নহ'লহেঁতেন। সামগ্ৰীৰ হিমাংকৰ তলৰ তাপমাত্ৰা হ্ৰাস কৰিলে অণুজীৱবোৰ বৃদ্ধি হোৱা বন্ধ হয় আৰু এনজাইমৰ কাৰ্যকলাপ হ্ৰাস হয়। এনজাইম আঁতৰ কৰিবলৈ ফলবোৰ হিমায়িত কৰাৰ আগতে তাপ চিকিৎসা কৰা হয় (ব্লেশ্ব কৰা হয়)। ঘৰৰ ফ্ৰীজাৰবোৰ - $10^{\circ}\text{চেন্টিগ্ৰেড}$ ত ৰখা হয়, বাণিজ্যিক ফ্ৰীজাৰবোৰ -18°চে. -ৰ তলত থাকে। এই উষ্ণতাত, অণুজীৱৰ বিকাশ প্ৰায় বন্ধ হৈ যায়।

পেষ্টুৰাইজেচন

পেষ্টুৰাইজেচন হৈছে আটাইতকৈ তাপ প্ৰতিৰোধী উদ্ভিদৰোগসৃষ্টিকাৰী জীৱটো ধ্বংস কৰিবলৈ এক নিয়ন্ত্ৰিত সময়ৰ বাবে এক নিৰ্দিষ্ট উষ্ণতাত সামগ্ৰী এটা গৰম কৰাৰ এক প্ৰক্ৰিয়া। এই প্ৰক্ৰিয়াটো ফলৰ ৰস আৰু ৰসসামগ্ৰীৰ বাবেও প্ৰয়োগ কৰা হয়।

কেনিং

কেনিঙত খাদ্য ৰন্ধা, বীজাণুমুক্ত কেন বা জাৰত বন্ধ কৰা আৰু বেক্টেৰিয়া ধ্বংস কৰিবলৈ পাত্ৰবোৰ উতলাব লাগে।

2.3.1 ফল সংৰক্ষণত চেনী আৰু সংৰক্ষণকাৰীৰ গুৰুত্ব

ফল বোৰ সংৰক্ষণ কৰিবলৈ চেনী ব্যৱহাৰ কৰা হয়, হয় ফল যেনে আপেল, নাশপাতি, পীচ, এপ্ৰিকট, প্লাম ৰসৈতে চিৰাপত বা স্ফটিক ৰূপত য'ত সংৰক্ষিত সামগ্ৰী চেনীত স্ফটিককৰণৰ বিন্দুলৈকে ৰন্ধা হয় আৰু ফলস্বৰূপে সামগ্ৰীটো শুকান কৈ ৰখা হয়। এই পদ্ধতিটো নেমু জাতীয় ফল (কেণ্ডিড বাকলি) আৰু আদাৰ ছালৰ বাবে ব্যৱহাৰ কৰা হয়।

সংৰক্ষক / খাদ্য সংযোজন বোৰ এন্টিমাইক্ৰোবাইল হ'ব পাৰে; যি বেক্টেৰিয়া বা ভেঁকুৰৰ বিকাশ প্ৰতিহত কৰে, যাৰ ভিতৰত আছে ছাঁচ বা এন্টিঅক্সিডেণ্ট; যেনে অক্সিজেন অৱশোষক, যি ফলৰ উপাদানবোৰৰ জাৰণ প্ৰতিহত কৰে। সাধাৰণ এন্টিমাইক্ৰোবাইল সংৰক্ষকৰ ভিতৰত আছে কেলচিয়াম প্ৰপিওনেট, ছডিয়াম নাইট্ৰেট, ছডিয়াম নাইট্ৰাইট; ছালফাইট (ছালফাৰ ডাই অক্সাইড, ছডিয়াম বিছুলফেট, পটাছিয়াম মেটাবিচালফাইট ইত্যাদি) আৰু এন্টিঅক্সিডেণ্ট যাৰ ভিতৰত আছে বিএইচএ (বুটিলেটেড হাইড্ৰক্সি এনিচোল) আৰু বিএইচটি (বুটিলেটেড হাইড্ৰক্সি টলুইন)।

সংৰক্ষণ

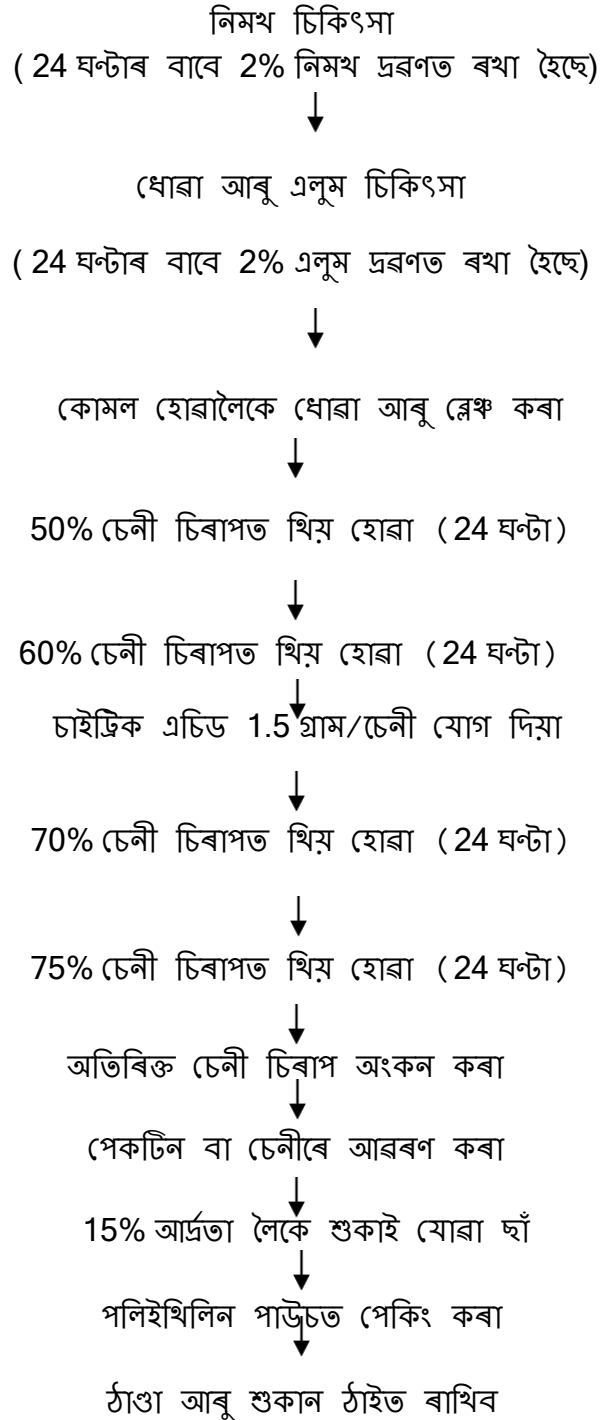
সংৰক্ষিত খাদ্য সদায়ে শীতল স্থানত ৰাখিব, 20° চেন্টিগ্ৰেডৰ তলৰ উষ্ণতাত। কাঁচৰ বটল আৰু জাৰবোৰ পোহৰৰ পৰা আঁতৰাই ৰাখিব। সংৰক্ষণ ক্ষেত্ৰটো শুকান আৰু স্থিৰ উষ্ণতাৰ সৈতে থাকিব লাগিব। আৰ্দ্ৰতাই টিনবোৰ মামৰ কৰিব।

2.4 আনাৰস কেণ্ডিৰ প্ৰস্তুতকৰণ

কেঁচা সামগ্ৰীৰ প্ৰয়োজন	ওজন
আনাৰস ফল	40 %
চেনি	20 %
চাইট্ৰিক এচিড	0.1 %
পানী	40 %

2.4.1 আনাৰস কেণ্ডিৰ বাবে ফ্লো চাৰ্ট





2.4.2 এফপিও স্পেচিফিকেচন:

1. মুঠ চেনী 70% তকৈ কম নহয়
2. চেনী হ্রাস কৰা (মুঠ চেনীৰ শতাংশ অনুসৰি) 25% তকৈ কম নহয়

2.4.3 অন্তৰ্ভুক্ত সঁজুলিসমূহ



ৰেঞ্চাৰ



ভেজিটেবল কাটাৰ



ট্ৰে ড্ৰয়াৰ

অধ্যায় 3

আনাৰস কেণ্ডিৰ পেকেজিং

3.1 কেণ্ডিৰ বিশেষত্বসমূহ

আনাৰস কেণ্ডি হৈছে হাইগ্ৰোস্কোপিক প্ৰকৃতিৰ আৰু আৰ্দ্ৰতাৰ প্ৰবাহৰ পৰা সুৰক্ষা, আৰু উচ্চ উষ্ণতাৰ সংস্পৰ্শলৈ অহাৰ প্ৰয়োজন। কেণ্ডি বা কেণ্ডিৰ সামগ্ৰী বহুতো বস্তুৰ দ্বাৰা বিৰূপ ভাৱে প্ৰভাৱিত হ'ব পাৰে। কঠিন কেণ্ডি, ভস্মৰ আৰু ক্ৰাঞ্চ সামগ্ৰীবোৰ আৰ্দ্ৰতাৰ প্ৰতি আটাইতকৈ সংবেদনশীল আৰু বায়ুমণ্ডলৰ পৰা যথেষ্ট দ্ৰুতগতিত জলীয় বাষ্প শোষণ কৰে।

কেণ্ডিবোৰ নষ্ট হোৱা কাৰকবোৰ তলত দিয়া হৈছে:

স্ফটিককৰণ

বেছিভাগ কেণ্ডিৰ চেনী উপাদান দ্ৰৱণীয় ৰূপত থাকে আৰু এই প্ৰকাৰটো বজাই ৰখাটো অত্যাৱশ্যকীয়, কিয়নো চেনীৰ স্ফটিককৰণে পুৰণি সামগ্ৰীৰ সোৱাদ আৰু গাঁথনি সলনি কৰে। কেণ্ডিসামগ্ৰীৰ চেক্স-লাইফ নিৰ্ণয় কৰাত আৰ্দ্ৰতাৰ বিনিময়ে এক গুৰুত্বপূৰ্ণ নিৰ্ণায়ক ভূমিকা পালন কৰে। জীৱনকালত মিঠাইএটাৰ সাম্যাৱস্থা আপেক্ষিক আৰ্দ্ৰতাই (ই.আৰ.এইচ.) পৰিৱেশৰ পৰিস্থিতিৰ বাবে হোৱা সকলো ফাইচিকো-ৰাসায়নিক পৰিৱৰ্তনৰ প্ৰতি ইয়াৰ সংবেদনশীলতা নিৰ্ধাৰণ কৰে। কেণ্ডিৰ আৰ্দ্ৰতা জঘন্যবৈশিষ্টৰ তথ্য ইয়াৰ ৰাসায়নিক আৰু ভৌতিক পৰিৱৰ্তন, অণুজীৱৰ বিকাশ আৰু লগতে শুকান বৈশিষ্ট্যআৰু সামগ্ৰী প্ৰস্তুতকৰণ আৰু পেকেজ বাছনিৰ ক্ষেত্ৰত সঞ্চয়স্থিৰতা বুজাত অতি গুৰুত্বপূৰ্ণ।

চেনী ক্লম

চেনী ফুল দিয়া ঘনীভূত হোৱাৰ ফলত কেণ্ডিপ্ৰভাৱিত হ'ব পাৰে, য'ত সামগ্ৰীৰ পৃষ্ঠত চেনী স্ফটিকৰ এক সূক্ষ্ম স্তৰ গঠন হয়। ই ইয়াক বিক্ৰীকৰিব নোৱাৰা কৰি তোলে আৰু যদি ইয়াক নিয়ন্ত্ৰণহীন কৰি ৰখা হয় তেনেহ'লে ছাঁচৰ বিকাশ হ'ব পাৰে।

গোন্ধ শোষণ

তেল আৰু চৰ্বিৰ দ্বাৰা গোন্ধ শোষণো এটা সমস্যা হ'ব পাৰে। গোন্ধযুক্ত যোগবোৰ প্ৰায়ে তেল আৰু চৰ্বিত অতি দ্ৰৱণীয় হয় আৰু ৰং, প্ৰিন্টিং চিয়াহী, পেট্ৰ'লিয়াম তেল আৰু বীজাণুনাশকৰ দৰে সামগ্ৰীৰ পৰা সহজে শোষণ কৰিব পাৰি। যেতিয়া সামগ্ৰীটো খোৱা হয়, গোন্ধবোৰ মুখত মুকলি কৰা হয় যাৰ ফলত আপত্তিজনক সোৱাদ উৎপন্ন হয়। কেণ্ডিবোৰেও কৰিব পাৰে

তাপ, পোহৰ, ছাঁচ, ইষ্ট, বিদেশী গোলক আৰু যান্ত্ৰিক ক্ষতিৰ সংস্পৰ্শলৈ অহাকে ধৰি অন্যান্য উপায়েৰে অৱনতি হয়.

পেকেজিং সামগ্ৰীৰ বাছনি

বিবেচনা কৰিব লগা কাৰকবোৰৰ ভিতৰত আছে সামগ্ৰীৰ ক্ষতি, জৰিমনা, লাগি থকা, মোনা খোলাৰ আকাৰ, অন্যান্য বস্তুৰ লগতে পুনৰ বন্ধ কৰা। কেণ্ডিৰ বাবে পেকেজিং সামগ্ৰী বাছনি কৰাৰ ক্ষেত্ৰত নিম্নলিখিতবোৰ বিবেচনা কৰা প্ৰয়োজন:

জনীয় বাষ্প সংক্ৰমণহাৰ (ডব্লিউভিটিআৰ)

পেকেজিং সামগ্ৰীৰ ডব্লিউভিটিআৰৰ জ্ঞান আৰু কাগজত সামগ্ৰী ভাঁজ কৰা, ক্ৰেজিং, ক্ৰম্পলিং আৰু এলুমিনিয়াম ফইলৰ প্ৰভাৱযথেষ্ট প্ৰভাৱ প্ৰদৰ্শন কৰে। অৱশ্যে, থাৰ্মোপ্লাষ্টিক সামগ্ৰী বেছি প্ৰভাৱিত নহয়.

কেণ্ডিৰ ডব্লিউভিটিআৰৰ ওপৰত ভাঁজ কৰা আৰু ক্ৰম্পলিংৰ প্ৰভাৱ

	WVTR, g/m ² , 24 hr. 38°C & 90% RH.			
	Flat	Folded	Crumpled	Gelboflex
Met PET (12μ)	0.9	1.7	3.4	18
Met PET / LDPE (50μ)	0.5	0.6	0.7	0.6
2-sides PVDC coated PET	4.2	3.7	5.9	4.8
2-sides PVDC coated PET/LDPE	2.9	3.6	3.3	3.1

গেছ ট্ৰেন্সমিচন হাৰ

অক্সিজেনৰ দৰে গেছৰ প্ৰতি পাৰমাণৱিকতাই অক্সিজেন সংবেদনশীল কেণ্ডি সামগ্ৰীৰ চেক্‌-লাইফ নিৰ্ধাৰণ কৰে। কিছুমান প্লাষ্টিক সামগ্ৰীৰ অক্সিজেন ট্ৰেন্সমিচনৰ হাৰ (ওটিআৰ) আৰু ভাঁজ আৰু ক্ৰম্পলিংৰ প্ৰভাৱ.

ও.টি.আৰ.-ৰ ওপৰত ভাঁজ কৰা আৰু ক্ৰম্পলিংৰ প্ৰভাৱ

	Oxygen transmission rate, ml /m ² , 24 hr. Atm. at 25°C.			
	Flat	Folded	Crumpled	Gelboflex
Met PET (12μ)	< 1	5.5	16	59
Met PET / LDPE (50μ)	< 1	< 1	2	3.5
2-sides PVDC coated PET	6	6	8	7
2-sides PVDC coated PET/LDPE	7	7	9	11

ও.টি.আৰ.-ৰ উপৰিও, কেণ্ডি পেকেজিঙত উদ্যমী আৰু ফ্লেভাৰৰ বাবে পাৰমাণৱিকতা গুৰুত্বপূৰ্ণ। পলিঅ'লেফিনৰ উচ্চ মূল্য থাকে, আনহাতে প্লাষ্টিক যেনে পলিয়েষ্টাৰ, নাইলন, ইথিলিন ভিনাইল এলকহল (ইভিওএইচ)ৰ উদ্যমী সংক্ৰমণৰ বাবে ভাল বাধা গুণ থাকে। কিছুমান সামগ্ৰীৰ গোলক পাৰমাণৱিকতা (কেণ্ডিত ব্যৱহৃত উদ্যমীৰ বাবে)

পেকেজিং সামগ্ৰীৰ গোলক সংক্ৰমণ

Packaging Material	Thickness (μ)	Days to Aroma Leakage			
		Vanillin	Menthol	Piperonal	Camphor
BOPP / PE	17/50	6	2	1	13
PET / PE	12/50	2	16	5	< 30
PET / EVOH	12/15	< 30	< 30	30	< 30
OPP / EVOH / PE	18/15/50	30	< 30	27	< 30
PET / EVOH / PE	12/15/50	15	25	27	< 30

টেনচাইল শক্তি আৰু দীঘলীয়া কৰণ

সামগ্ৰীৰ টেনচাইল শক্তি আৰু দীঘলীয়া গুণাগুণবোৰ অধ্যয়ন কৰিব লাগিব কিয়নো উচ্চ গতিৰ যন্ত্ৰত সেইবোৰ চলি থকাটো উপযুক্ত হ'ব লাগে।

চকুপানীৰ শক্তি

কেণ্ডিছ ফিল্ম এখনৰ বাবে, চকুপানীৰ শক্তি গুৰুত্বপূৰ্ণ কিয়নো কম চকুপানীৰ মূল্য প্ৰয়োজনীয় আৰু হাতেৰে পেকেজ খোলাৰ বাবে উপযোগী।

তাপ চীল শক্তি

সমাপ্ত পেকেজ এটাৰ প্ৰদৰ্শন পেকেজ চীলৰ কাৰ্যকৰীতাৰ দ্বাৰা নিৰ্ধাৰণ কৰা হয় অৰ্থাৎ যদি মোহৰটো নিখুঁত নহয় তেন্তে জলীয় বাষ্প, গেছ আৰু উদ্বায়ীৰ প্ৰতি পাৰমাণৱিকতা বৃদ্ধি হয়। থাৰ্মোপ্লাষ্টিক চলচ্চিত্ৰ যেনে পলিইথিলিনে উৎকৃষ্ট তাপ মোহৰ দিয়ে।

প্ৰদৰ্শন বৈশিষ্ট্যসমূহ

ওপৰোক্ত গুৰুত্বপূৰ্ণ গুণাগুণবোৰৰ উপৰিও, এটা সামগ্ৰীয়ে যন্ত্ৰত ভাল প্ৰদৰ্শন কৰিব লাগিব, সেয়েহে ভৌতিক গুণাগুণ যেনে স্লিপ, জঠৰতা, অৱৰোধ প্ৰতিৰোধৰ জ্ঞানো প্ৰয়োজনীয়।

টুইষ্ট ৰেপৰ বাবে টুইষ্ট ৰিটেনচনও গুৰুত্বপূৰ্ণ। পেকেজিঙৰ প্ৰাৰম্ভিক কাম হৈছে সুৰক্ষিত কৰা। অৱশ্যে, পেকেজিঙৰ দ্বাৰা পালন কৰা আৱেগিক ভূমিকাও গুৰুত্বপূৰ্ণ, বিশেষকৈ যেতিয়া মিষ্টাৰ্ন টো এটা উপহাৰ হয়। ডিলাক্স সামগ্ৰী ব্যৱহাৰ কৰি এক অত্যাধুনিক পেকেজিং প্ৰায়ে অনুভূতি প্ৰকাশ কৰাৰ উপায় হিচাপে ব্যৱহাৰ কৰা হয়।

কেণ্ডি পেকেজিং নিৰ্দিষ্ট লক্ষ্য গোটৰ বাবেও বিশেষ দ্বৰাব্বিত হ'ব লাগিব। মুখ্যতঃ পাৰিবাৰিক আকাৰৰ পেক বিক্ৰী কৰা চুপাৰ বজাৰৰ তুলনাত পেট্ৰ'ল ষ্টেচন আৰু ৰাস্তাৰ কাষৰ দোকানত দ্ৰুত আৱেগ ক্ৰয়ৰ বাবে এক পৃথক পেক আকাৰৰ প্ৰয়োজন।

3.2 কেণ্ডি আইটেমৰ বাবে ব্যৱহৃত পেকেজিং সামগ্ৰী

কেণ্ডি সামগ্ৰীৰ বাবে চেলুলোচিক্স আৰু এলুমিনিয়াম ফাইলৰ উপৰিও এক অতি উচ্চ পৰিমাণৰ পলিমিৰিক সামগ্ৰী ব্যৱহাৰ কৰা হয়। কিছুমান প্ৰয়োগৰ বাবে কাগজবোৰ্ড আৰু ধাতুৰ পাত্ৰও ব্যৱহাৰ কৰা হয়। যদিও বিভিন্ন ধৰণৰ পেকেজিং সামগ্ৰী উপলব্ধ, ৰেপাৰটোৰ চূড়ান্ত পছন্দ প্ৰয়োজনীয় শ্বেল্ফ-লাইফ, ৰেপিং মেচিনৰ প্ৰদৰ্শন আৰু নিৰ্মাতাৰ দ্বাৰা লক্ষ্য কৰা বজাৰৰ অংশৰ ওপৰত আধাৰিত ব্যয়ৰ ওপৰত নিৰ্ভৰ কৰে। পেকেজিং মাধ্যমৰ আটাইতকৈ সচৰাচৰ পছন্দ হৈছে প্লাষ্টিক (সাধাৰণতে নমনীয়) কিয়নো ই প্ৰয়োজনীয় সুৰক্ষা আৰু সংৰক্ষণ, গ্ৰীজ প্ৰতিৰোধ, শাৰীৰিক শক্তি, যন্ত্ৰবিধান আৰু প্ৰিণ্টেবিলিটি প্ৰদান কৰে। প্লাষ্টিকৰ ওজন পাতল হোৱাটো, সেয়েহে, কেণ্ডিৰ পেকেজিঙৰ বাবে আটাইতকৈ পছন্দৰ সামগ্ৰী।

কেণ্ডিৰ পেকেজিঙত বহুতো পৰিৱৰ্তনশীল প্ৰৱণতা আছে। মূল্য আৰু উন্নত ফ্লেক্স ক্ৰেক সম্পত্তিৰ বাবে প্লাষ্টিকৰ চলচ্চিত্ৰ আৰু সেইবোৰৰ লেমিনেটে উন্নত গুণাগুণ আৰু এলুমিনিয়াম ফাইল লেমিনেটৰ বাবে মম ৰখা কাগজবোৰ ক্ৰমান্বয়ে সলনি কৰি আছে। তাৰ ওপৰত নিৰ্ভৰ কৰি

পেকেজৰ প্ৰকাৰ অৰ্থাৎ টুইষ্ট ৰেপ, গাৰুপেক আৰু উলম্ব ফ্লো পেক বা ৰোল পেক, কেণ্ডিৰ বাবে ব্যৱহৃত প্লাষ্টিক আধাৰিত পেকেজিং ফিল্মবোৰ তলত তালিকাভুক্ত কৰা হৈছে।

পলিইথিলিন (পিই)

ইয়াক পেকেজিং চলচ্চিত্ৰৰ মেৰুদণ্ড বুলি গণ্য কৰা হয়। যিহেতু কেণ্ডিসামগ্ৰীৰ অখণ্ডতাৰ বাবে আটাইতকৈ ডাঙৰ ভাবুকি হৈছে আৰ্দ্ৰতাৰ পৰা, ইয়াৰ নিম্ন জলীয় বাষ্প সংক্ৰমণৰ সৈতে পলিইথিলিন নিশ্চিত আগ্ৰহৰ। পলিইথিলিন চলচ্চিত্ৰবোৰ প্লাষ্টিকাইজাৰ আৰু অন্যান্য এডিটিভৰ পৰা যথেষ্ট মুক্ত আৰু লেমিনেচনৰ অংশ হিচাপে যথেষ্ট পৰিমাণে ব্যৱহাৰ কৰা হয়। চীল গৰম কৰাৰ ইয়াৰ ক্ষমতাই ইয়াৰ মূল্য বৃদ্ধি কৰে।

নিম্ন ঘনত্বৰ পলিইথিলিন (এলডিপিই) হৈছে নিম্ন ডব্লিউভিটিআৰৰ সৈতে এক অৰ্থনৈতিক সামগ্ৰী, অৱশ্যে, ইয়াৰ ফ্লেভাৰ/উদ্বায়ী, দুৰ্বল গ্ৰীজ প্ৰতিৰোধৰ বাবে উচ্চ পাৰমাণৱিকতা আছে আৰু লেণ্টা হয়। উচ্চ-ঘনত্বৰ পলিইথিলিন (এইচ.ডি.পি.ই.) অধিক কঠিন, অধিক স্বচ্ছ আৰু ইয়াৰ উন্নত বাধাগুণ আছে কিন্তু চীল কৰাৰ বাবে উচ্চ তাপমাত্ৰাৰ প্ৰয়োজন।

পৰৱৰ্তী সংযোজনবোৰৰ ভিতৰত আছে উচ্চ আণৱিক ওজন উচ্চ-ঘনত্বৰ পলিইথিলিন (এইচএম এইচডিপিই) আৰু ৰৈখিক নিম্ন-ঘনত্বৰ পলিইথিলিন (এলএলডিপিই)। এইচ.এম. এইচ.ডি.পি.ই. হৈছে উচ্চ শাৰীৰিক শক্তি আৰু বাধাগুণথকা চলচ্চিত্ৰৰ দৰে এখন কাকত, কিন্তু সাধাৰণ পলিইথিলিনতকৈ কম স্বচ্ছ। এইচ.এম. এইচ.ডি.পি.ই. টুইষ্ট-ৰেপ গ্ৰেডত উপলব্ধ। পলিইথিলিন চলচ্চিত্ৰবোৰো মোনা আৰু পাউচ তৈয়াৰ কৰাৰ বাবে উপযুক্ত। পলিইথিলিন আৰু পলি ভিনাইল এলকহলৰ এক কোপলিমাৰ, আৰু ই.ভি.ও.এইচ.-ৰ বিশেষকৈ শুকান হ'লে অসামান্য গেছ প্ৰতিবন্ধক গুণাগুণ আছে।

পলিপ্ৰপাইলিন

পলিপ্ৰপাইলিন চলচ্চিত্ৰসমূহে কেণ্ডি উদ্যোগত বিকাশৰ প্ৰৱণতা তৈয়াৰ কৰি আছে। তেওঁলোকৰ পলিইথিলিনতকৈ ভাল স্পষ্টতা আছে আৰু জঠৰতাৰ বাবে উৎকৃষ্ট যন্ত্ৰযোগ্যতা উপভোগ কৰে। ভাল চীলেবিলিটিৰ অভাৱ এটা সমস্যা হৈ পৰিছে, অৱশ্যে, এই সমস্যাটো দূৰ কৰিবলৈ পিভিডিচি আৰু ভিনাইল আৱৰণ ব্যৱহাৰ কৰা হৈছে। কিছুমান প্ৰকাৰৰ পিপি টুইষ্ট-ৰেপ এপ্লিকেচনৰ বাবে বিশেষভাৱে বিকশিত কৰা হৈছে কিয়নো সেইবোৰৰ পাক খোৱাৰ পিছত অৱস্থানত লক কৰাৰ ক্ষমতা আছে। ওপাল ফিনিছ আৰু আকৰ্ষণীয় গ্লছৰ সৈতে পাৰ্লাইজড পলিপ্ৰপাইলিনও ব্যৱহাৰ কৰা হয়। লেমিনেট আৰু অভাৰৰেপ দুয়োটা হিচাপে, পিপি ফিল্ম এতিয়া সকলো প্ৰকাৰৰ কেণ্ডি পেকেজিং এপ্লিকেচনৰ বাবে বহুলভাৱে ব্যৱহৃত হয়।

পলি ভিনাইল ক্লৰাইড (পিভিচি)

পিভিচি হৈছে এক কঠিন আৰু স্পষ্ট চলচ্চিত্ৰ য'ত গেছ পৰিবহনৰ হাৰ কম। পিভিচি সৰু ৰেপ, বেগ আৰু পাউচ হিচাপে ব্যৱহাৰ কৰিব পাৰি। পলিভিনাইডেন ক্লৰাইডৰ সৈতে সহ-পলিমাৰাইজ কৰিলে পিভিচিক চাৰণ বুলি কোৱা হয়। যিহেতু ই এক ব্যয়বহুল সামগ্ৰী, ইয়াক কেৱল প্ৰতিবন্ধক গুণাগুণ আৰু তাপ চীলেবিলিটি প্ৰাপ্ত কৰিবলৈ আৱৰণ হিচাপে ব্যৱহাৰ কৰা হয়। পিভিচি চলচ্চিত্ৰটুইষ্ট ৰেপৰ বাবেও ব্যৱহাৰ কৰা হয়, কিয়নো ইয়াত টুইষ্ট ৰিটেনচন গুণাগুণ আছে আৰু উচ্চ-গতিৰ যন্ত্ৰত উৎকৃষ্ট.

পলিমেথাক্স (পিইটি) আৰু পলিয়ামাইড (পিএ)

পলিইথিলিন টেৰেফ্থালেট চলচ্চিত্ৰত উচ্চ টেনচাইল শক্তি, গ্লছ আৰু জঠৰতা আৰু লগতে পাংচাৰ প্ৰতিৰোধ আছে। ইয়াৰ মধ্যমীয়া ডব্লিউভিটিআৰ আছে, কিন্তু উদ্বায়ী আৰু গেছৰ বাবে এক ভাল বাধা। তাপ চীল সম্পত্তি প্ৰদান কৰিবলৈ, পি.ই.টি. সাধাৰণতে আন চাবষ্ট্ৰেটবোৰত লেমিনেট কৰা হয়। নাইলন বা পলিয়ামাইড পিইটিৰ দৰে একে, কিন্তু উচ্চ ডব্লিউভিটিআৰ থাকে।

মেটলাইজড ফিল্মচ

যেতিয়া পলিমিৰিক চলচ্চিত্ৰবোৰ মেটলাইজ কৰা হয় তেতিয়া সেইবোৰৰ প্ৰতিবন্ধক গুণাগুণৰ উন্নতি হয়। মেটলাইজেচন আলংকাৰিক উদ্দেশ্য আৰু নান্দনিকতাৰ বাবেও ব্যৱহাৰ কৰা হয়। মেটলাইজেচনৰ বাবে ব্যৱহৃত চলচ্চিত্ৰবোৰ হৈছে পিভিচি, পিইটি, পিপি আৰু পলিয়ামাইড। গ্ৰাহকৰ স্বার্থ সুৰক্ষিত কৰিবলৈ ওজন আৰু ব্যৱস্থাৰ মানদণ্ড (পেকেটযুক্ত সামগ্ৰী) নিয়মবোৰে ৰেপাৰটোৰ ওজনৰ ওপৰত এক সীমা আৰোপ কৰিছে। ইয়াৰ অধীনত, এইটো অত্যাৱশ্যকীয় যে টুইষ্ট ৰেপ আৰু গাৰু ৰেপ কেণ্ডিৰ ক্ষেত্ৰত, য'ত গাইণ্টীয়া টুকুৰাবোৰৰ ওজন 10 গ্ৰামতকৈ কম হয়, ৰেপাৰটোৰ আকাৰ আৰু বাছনি কৰা ৰেপিং সামগ্ৰীৰ প্ৰকাৰ এনে হয় যে ই ওপৰোক্ত নিয়মৰ অধীনত ৰেপাৰওজনৰ ওজনৰ সীমা পূৰণ কৰে।

কেণ্ডিসামগ্ৰীবোৰ সাধাৰণতে জনসাধাৰণে খায় আৰু সাধাৰণতে সোৱাদ আৰু আকাংক্ষাৰ বাবে ব্যৱহাৰ কৰা হয় আৰু বিশেষকৈ শিশু আৰু যুৱসকলৰ মাজত অতি জনপ্ৰিয় হৈ পৰে। বজাৰত বিভিন্ন প্ৰকাৰৰ কেণ্ডি সামগ্ৰী উপলব্ধ আছে অৰ্থাৎ কেক, পেষ্ট্ৰী, ডোনাট, কেণ্ডি, ৰেফাৰ, চিপচ, চুইংগাম আৰু চকলেট। কেণ্ডি সামগ্ৰীৰ ক্ষেত্ৰত কিছুমান আগশাৰীৰ উদ্যোগ আছে কেডবেৰী, নেছলে, পাৰফেক্টি, ৰিল্লি, পাৰ্লে আৰু আমুল ইত্যাদি।

চেনী আৰু চকলেট কেণ্ডিৰ বাবে উদ্ভিষ্ট এটা পেকেজে বিতৰণ, সঞ্চয় আৰু বিক্ৰীৰ সময়ত কেইবাটাও কাৰ্য সম্পাদন কৰিব লাগিব। মূলতঃ, পেকেজটো সংৰক্ষণ কৰিব লাগিব

সামগ্ৰীৰ গুণগত মানদণ্ড আৰু ৰাসায়নিক আৰু মাইক্ৰ'বায়োলজিকেল অৱনতিশীল প্ৰতিক্ৰিয়াৰ বিৰুদ্ধে সুৰক্ষা প্ৰদান কৰে। চেনী কেণ্ডি সামগ্ৰী আৰু চকলেটৰ বাবে, মুখ্য কাৰ্যকৰী পেকেজিঙৰ প্ৰয়োজনীয়তাবোৰৰ ভিতৰত আছে ইয়াৰ পৰা সুৰক্ষা:

ক) ধূলি, লেতেৰা আৰু অন্যান্য দূষিত কাৰক

খ) আৰ্দ্ৰতা/জলীয় বাষ্প পিকআপ বা ক্ষতিৰ ফলত চেনী আৰু চৰ্বি ফুলিব পাৰে, লাগি থাকিব, কঠিন হ'ব আৰু নিষ্কাশন হ'ব।

গ) আৰ্দ্ৰতা আৰু অক্সিজেনৰ সৈতে আন্তঃক্ৰিয়াৰ ফলত ৰেনচিডিটি।

ঘ) ৰং আৰু সুগন্ধি হ্ৰাস আৰু কলংক।

ঙ) শাৰীৰিক ক্ষতি যেনে ডাষ্টিং, ভাঙি যোৱা আৰু আকৃতি হেৰুওৱা।

কেণ্ডিজ সামগ্ৰীৰ ক্ষেত্ৰত পানীৰ কাৰ্যকলাপৰ ভূমিকা (আউ)

আৰ্দ্ৰতা হ্ৰাস বা লাভৰ ফলত চেক্স জীৱনৰ সমাপ্তি, পাঠ্য আৰু অন্যান্য গুণাগুণৰ পৰৱৰ্তী পৰিৱৰ্তনৰ সৈতে, প্ৰায়ে মিষ্টান্নৰ মুখ্য সমস্যা হয়। সেয়েহে, চেক্স জীৱন আৰু স্থিৰতা নিয়ন্ত্ৰণৰ বাবে পানীৰ কাৰ্যকলাপৰ বুজাবুজি গুৰুত্বপূৰ্ণ। কনফেক্সনত পানীৰ কাৰ্যকলাপ সাধাৰণতে জীৱাণুৰ বিকাশৰ বাবে গুৰুত্বপূৰ্ণ মূল্যৰ তলত পৰে, কেইটামান ব্যতিক্ৰমৰ বাহিৰে। পানীৰ কাৰ্যকলাপ দ্ৰৱীভূত শৰ্কৰা, অন্যান্য মিঠাই (যেনে পলিঅ'ল), লৱণ (যেনে কেৰামেল), আৰু মিঠাইত হিউমেকটেন্টৰ উপস্থিতিৰ দ্বাৰা প্ৰভাৱিত হয়। জীৱাণুৰ বিকাশ পোনপটীয়াকৈ আউৰ সৈতে সম্পৰ্কিত, পানীৰ কাৰ্যকলাপ কিছু গুৰুত্বপূৰ্ণ মূল্যৰ তলত থাকিলে কিছুমান প্ৰকাৰৰ জীৱাণু বিকশিত হ'ব নোৱাৰে। নিম্নলিখিত তালিকাত দেখুওৱা হৈছে যে বিভিন্ন কেণ্ডি আইটেমৰ পানীৰ কাৰ্যকলাপৰ পৰিসৰ তলত তালিকাভুক্ত কৰা হৈছে।

Category	Crystallinity (%)	Moisture (%)	a_w
Hard candy	0-2	2-5	0.25-0.40

পানীৰ কাৰ্যকলাপৰ ওপৰত নিৰ্ভৰশীল অণুজীৱৰ বিকাশ (আউ)

পানীৰ কাৰ্যকলাপ হ্ৰাস হোৱাৰ লগে লগে জীৱাণুৰ বিকাশো হ্ৰাস পায়। বেছিভাগ বেক্টেৰিয়া আৰু বহুতো ইষ্টে 0.88 পানীৰ কাৰ্যকলাপৰ তলত বৃদ্ধি হোৱা বন্ধ কৰে। কেৱল কেইটামান অস্মোফিলিক ইষ্ট আৰু মোল্ড 0.7 পানীৰ কাৰ্যকলাপৰ তলত বৃদ্ধি হয় আৰু কোনো অণুজীৱ 0.6 পানীৰ কাৰ্যকলাপৰ তলত বৃদ্ধি হ'ব নোৱাৰে।

3.2.1 পেকেজৰ প্ৰকাৰওলমি

থকা মোনা

গ্ৰোচাৰী দোকান আৰু অন্যান্য খুচুৰা স্থানত ওলমি থকা মোনাবোৰৰ সঘনাই দেখা যায়। সেইবোৰ হৈছে এক প্ৰকাৰৰ প্লাষ্টিকৰ মোনা যাক দুয়োমূৰত বন্ধ কৰা হয় আৰু কেতিয়াবা বেক-মিডল চিমৰ সৈতেও বন্ধ কৰা হয়। ওলমি থকা মোনাবোৰত এটা পূৰ্ব-কটা ছিদ্র থাকে যি তেওঁলোকক হুকৰ পৰা সহজে ওলমি থাকিবলৈ দিয়ে, যাতে সেইবোৰ আকৰ্ষণীয় ধৰণে প্ৰদৰ্শন কৰিব পাৰি। এই মোনাবোৰত কেণ্ডিৰ একাধিক টুকুৰা থাকে, যাক সতেজতা সংৰক্ষণ কৰিবলৈ মোনাৰ ভিতৰত আগতে মেৰিয়াই ৰাখিব পাৰি।

গাৰুৰ মোনা আৰু পাউচ

আন এক সচৰাচৰ প্ৰকাৰৰ কেণ্ডি পেকেজিং হৈছে গাৰুৰ পাউচ বা মোনা। এইবোৰ প্ৰায়ে বাণ্ডেলত পূৰ্ব-মেৰিয়াই থোৱা কেণ্ডি ধৰি ৰাখিবলৈ ব্যৱহাৰ কৰা হয়, যাতে আপুনি এবাৰত একাধিক টুকুৰা ক্ৰয় কৰিব পাৰে। মোনাবোৰে তেওঁলোকৰ আকৃতিৰ পৰা তেওঁলোকৰ নাম প্ৰাপ্ত কৰে, যি গাৰুৰ দৰে হয়। তেওঁলোকক গ্ৰোচাৰী দোকানৰ শ্বেল্ফত সমতল হৈ পৰি থকা দেখা যায় আৰু মিনি চকলেট বাৰ আৰু ব্যক্তিগতভাৱে মেৰিয়াই থোৱা গামি কেণ্ডি ধৰি থকা বুলি জনা যায়।

গুছেটেড পলি বেগ

গুছেটেড বেগবোৰক প্ৰায়ে ক্লেট-বটম বেগ বুলি কোৱা হয় কিয়নো সেইবোৰত সমতল কৈ হেঁচা দিয়া প্লিটএটা থাকে। ই মোনাটো অধিক বহন ক্ষমতাৰ বাবে সম্প্ৰসাৰিত হ'বলৈ আৰু প্ৰয়োজন হ'লে বাকচৰ আকৃতি ৰাখিবলৈ অনুমতি দিয়ে। এই প্ৰকাৰৰ পলি বেগবোৰ তাপ বন্ধ, বান্ধি, ষ্টেপল কৰা, বা টেপ বন্ধ কৰিব পাৰি। এটা মোনাত অধিক কেণ্ডি পাবলৈ বিচৰা যিকোনো লোকৰ বাবে সেইবোৰ সঠিক পলি বেগ। আপুনি প্ৰায়ে পিক-এন-মিক্স ষ্টেচনৰ কাষত গুছেটেড পলি বেগ দেখিব য'ত আপুনি ঘৰলৈ লৈ যাবলৈ বিভিন্ন কেণ্ডিৰে ভৰ্তি মোনা এখন ভৰ্তি কৰে।

ৰেক্ৰোচেবল জিপাৰ বেগ আৰু পাউচ

কেণ্ডি সামগ্ৰীৰ বাবে ৰেক্ৰোচেবল বেগ আৰু পাউচ অত্যৱশ্যকীয় কিয়নো সেইবোৰে গ্ৰাহকক সতেজতা সংৰক্ষণ কৰি তেওঁলোকৰ সামগ্ৰীৰ সুবিধাজনক প্ৰৱেশাধিকাৰ প্ৰদান কৰে। জিপাৰ বন্ধ হোৱাৰ ফলত গ্ৰাহকসকলে অংশ নিয়ন্ত্ৰণ ব্যৱহাৰ কৰিব পাৰে বা যাওঁতে তেওঁলোকৰ কেণ্ডি ল'ব দিয়ে।

কেণ্ডি ট্ৰে

কেণ্ডি ট্ৰেবোৰ একাধিক আকাৰত বৃহৎ পৰিমাণে অৰ্ডাৰ কৰিব পাৰি, বা সেইবোৰ আপোনাৰ সামগ্ৰীৰ সৈতে কাষ্টম মোল্ড কৰিব পাৰি। এইবোৰ হৈছে আপুনি ডিলাক্স টু-পিচ বাকচ বা উপহাৰ বাকচৰ ভিতৰত পোৱা প্লাষ্টিকট্ৰে যি গাইণ্ডটীয়া কেণ্ডিবোৰ ঠাইত ৰাখে। সেইবোৰ বিভিন্ন চকলেট উপহাৰত জনপ্ৰিয়

বাকচ য'ত নিৰ্মাতাসকলে পৰিষ্কাৰ ৰূপৰ বাবে প্ৰতিটো ব্যক্তিগত চকলেট পৃথকে প্ৰদৰ্শন কৰিব বিচাৰে।

টাই বা হিট চিলাৰ টুইষ্ট কৰক

যিকোনো পলি বেগ প্ৰয়োগৰ সৈতে, সকলো বোৰ বাহিৰলৈ ওলাই যোৱাৰ পৰা ৰক্ষা কৰিবলৈ আপোনাক কেণ্ডিৰ মোনাটো বন্ধ কৰাৰ এটা উপায়ৰ প্ৰয়োজন। ইয়াতেই টুইষ্ট টাই আৰু হিট চিলাৰবোৰ কামত আহে। সৰল এপ্লিকেছনৰ বাবে যাৰ বাবে বেছি ভ্ৰমণৰ সময়ৰ প্ৰয়োজন নহয়, আপোনাৰ পলি বেগ বন্ধ কৰাৰ বাবে টুইষ্ট টাই হৈছে এক সস্তা বিকল্প। দীঘলীয়া চেক্ফ জীৱনৰ প্ৰয়োজন হোৱা কেণ্ডি এপ্লিকেচনৰ বাবে, আপুনি বেগটোত এক দীৰ্ঘম্যাদী, বায়ু-টাইট চীল সৃষ্টি কৰিবলৈ তাপ চীলাৰ ব্যৱহাৰ কৰিব বিচাৰিব। ই আপোনাৰ কেণ্ডিৰ সতেজতা আৰু সোৱাদ দীঘলীয়া সময়ৰ বাবে সংৰক্ষণ কৰাত সহায় কৰে।

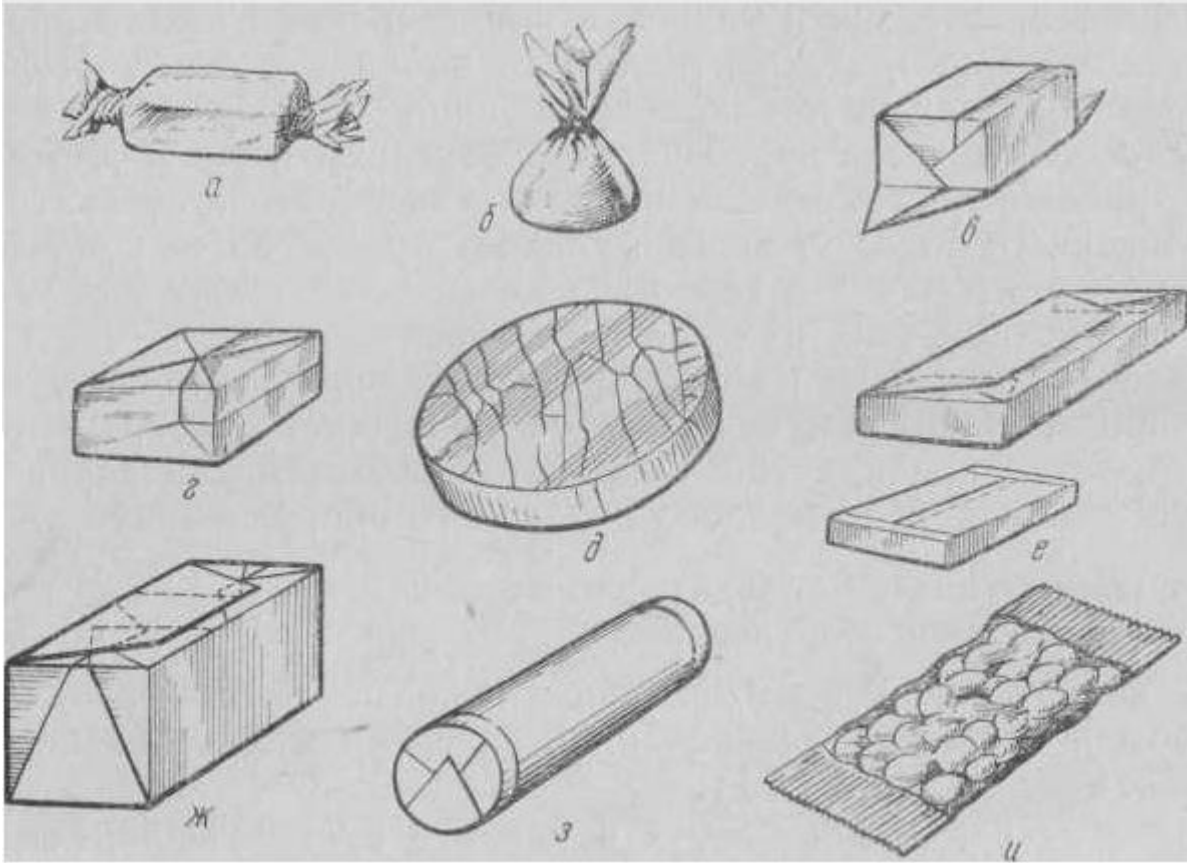
নমনীয় পাউচ

কেণ্ডিটুকুৰা আৰু অন্যান্য মিঠা আহাৰ ৰখাৰ বাবে নমনীয় পাউচ বোৰ এটা ভাল বিকল্প। সেইবোৰ জিপাৰ-চীল বন্ধকৰি নিৰ্মাণ কৰিব পাৰি, যি আভ্যন্তৰীণ সামগ্ৰীবোৰ ব্যৱহাৰৰ বাবে সতেজ ৰখাত সহায় কৰে। নমনীয় পাউচে আশ্চৰ্যজনক প্ৰিন্টিং ক্ষমতা প্ৰদান কৰে, যাতে আপুনি আপোনাৰ আকৰ্ষণীয় কেণ্ডি ব্ৰেণ্ডিং পাউচটোত যোগ দিব পাৰে। বহুতো পাউচ নিজে থিয় হয়, যি আপোনাক আপোনাৰ শ্বেল্ফ ৰ অবয়ব উন্নত কৰাত সহায় কৰে।

ফইল ৰেপাৰ

বিভিন্ন কেণ্ডিৰ সতেজতা আৰু সোৱাদ সংৰক্ষণ কৰাত সহায় কৰিবলৈ ফইল ৰেপাৰ ব্যৱহাৰ কৰা হয়। এইবোৰ সাধাৰণতে বিভিন্ন চকলেট আৰু অন্যান্য প্ৰকাৰৰ সুস্বাদু আহাৰৰ চাৰিওফালে মেৰিয়াই থোৱা দেখা যায়। ফইল ৰেপাৰবোৰ সাধাৰণতে বিভিন্ন আকাৰ আৰু ৰঙত যোগান ধৰা হয়, লগতে সেইবোৰ আপোনাৰ এপ্লিকেচনৰ বাবে প্ৰিন্টিংৰ সৈতে অনুকূলিত কৰিব পাৰি।

পেকেজিঙৰ বাবে শ্ৰেণীবিভাজন পেকেজিং পদ্ধতি, প্ৰক্ৰিয়া আৰু সঁজুলি



কেণ্ডি সামগ্ৰীবোৰ আৰ্দ্ৰতা, বিদেশী গোন্ধ, যান্ত্ৰিক ক্ষতিৰ পৰা সুৰক্ষিত কৰাৰ বাবে, সামগ্ৰীৰ বাবে অনাময় প্ৰয়োজনীয়তা আৰু অধিক দীৰ্ঘম্যাদী সঞ্চয় নিশ্চিত কৰাৰ বাবে, লগতে সামগ্ৰীবোৰক এক আকৰ্ষণীয় ৰূপ দিয়াৰ বাবে মেৰিয়াই, পেকিং আৰু পেকেজিং কৰা হয়। পেক আৰু বাকচত কেইবাটাও প্ৰকাৰৰ কেণ্ডি সামগ্ৰীপেকিং আৰু পেকেজিং ও ড্ৰেডিং নেটৱৰ্কত এই সামগ্ৰীবোৰ বিক্ৰী কৰাৰ সুবিধাৰ বাবে তৈয়াৰ কৰা হয়। ছোভিয়েট ইউনিয়নৰ বেছিভাগ আধুনিক কেণ্ডি উদ্যোগত কেণ্ডিৰ মেৰিয়াই দিয়া আৰু পেকেজিং বিভিন্ন সঁজুলিৰ সহায়ত যান্ত্ৰিক আৰু সম্পন্ন কৰা হয়।

3.3 কেণ্ডি আৰু পেকিং সঁজুলিৰ পেকেজিঙৰ পদ্ধতি

কেণ্ডি উদ্যোগত, কেণ্ডিৰ বিভিন্ন পদ্ধতি আৰু প্ৰকাৰৰ যান্ত্ৰিক ৰেপিং আৰু পেকেজিং ব্যৱহাৰ কৰা হয়।

- লেবেলৰ মুৰৰ চাৰিওফালে দুফালৰ পাক ৰখা মমযুক্ত ৰোল লেবেলত কেণ্ডি মেৰিয়াই দিয়াটো হৈছে মেৰিয়াই দিয়াৰ আটাইতকৈ সচৰাচৰ পদ্ধতি
- একফালৰ পাক বা ধনুত - "চেচেট"ৰ সৈতে মম যুক্ত ৰোল লেবেলত কেণ্ডি বোৰ মেৰিয়াই দিয়া;;
- "এটা কোণত" লেবেলৰ মুৰবোৰ সন্নিবিষ্ট কৰি মম যুক্ত ৰোল লেবেল বা ৰঙীন শ্লেট লেবেলত কেণ্ডি বোৰ মেৰিয়াই দিয়া;
- বক্ৰ নেজৰ সৈতে মম যুক্ত ৰেপএৰাউণ্ড লেবেলত কেণ্ডি মেৰিয়াই দিয়া;
- পাৰ্চেল অবিহনে বা পেষ্টিং কাগজৰ ৰঙীন পাৰ্চেলৰ সৈতে ফইলত মেৰিয়াই চকলেট বোৰ ফইলত মেৰিয়াই দিয়া
- থাম এটাত কেণ্ডি মেৰিয়াই দিয়া - আগুৰলে আৰু ফইলৰ সৈতে ৰঙীন লেবেলত
- চেলোফেন বা প্লাষ্টিকৰ চলচ্চিত্ৰত পাৰ্চমেন্ট পডভাৰ্টকয়ৰ সৈতে ষ্টেকত কেণ্ডি এটা ৰঙীন লেবেলত মেৰিয়াই দিয়া
- মম ৰ'ল আৰু সমতল ৰঙীন লেবেলত টিউব (ৰোলাৰ)ত কেণ্ডি টেবলেট মেৰিয়াই (প্ৰি-পেকিংৰ সৈতে)
- পূৰ্ব-মুদ্ৰিত আৰু খোদাই কৰা ৰঙীন খালী ঠাইৰ পৰা কাৰ্ডবোৰ্ড পেকত সৰু টুকুৰাৰ সামগ্ৰী পেকিং কৰা; তাপীয় চেলোফেন বা বিভিন্ন চলচ্চিত্ৰৰ মোনাত সৰু টুকুৰাৰ সামগ্ৰী (কেণ্ডি) পেকিং কৰা (আৰু); টিনৰ বাকচত ফলৰ টোপাল পেকিং কৰা.
- ৰেপিং সামগ্ৰীবোৰ ৰেপিং মেকানিজমত খুৱাই প্ৰি-কাট গাইণ্টীয়া ৰঙীন লেবেলবোৰ ঘূৰাব বা শ্লেট কৰিব পাৰি, সাধাৰণতে ষ্টেকৰ পৰা ভেকুৱাম চুকাৰ.

ৰেপিং সামগ্ৰী

ৰোল লেবেল আৰু ৰেপৰ বাবে বিভিন্ন ঘনত্বৰ মমযুক্ত কাগজ, শ্লেট লেবেল, এলুমিনিয়াম ফইল, চেলোফেন, থাৰ্মোছেটিং চেলোফেন, প্লাষ্টিক ফিল্ম, কাৰ্ডবোৰ্ড, পাৰ্চমেন্ট আৰু চাব-পাৰ্চমেন্টৰ বাবে কাগজ লিখা, ভিতৰৰ মোনাৰ বাবে ব্যৱহাৰ কৰা বা পেকেজিং বা পেকিং চৰ্ভি যুক্ত সামগ্ৰী যেনে কোকো পাউডাৰ, কুকিজ আদিৰ বাবে কাগজ লিখা।.

আটাইতকৈ সচৰাচৰ ৰেপিং আৰু পেকেজিং সঁজুলিত ব্যৱহৃত মুখ্য ৰেপিং সামগ্ৰীৰ বিশেষত্ববোৰ সংশ্লিষ্ট সঁজুলিৰ বিশেষত্ববোৰত তলত দিয়া হৈছে। কেণ্ডি সামগ্ৰীৰ ভাণ্ডাৰ আৰু ওপৰোক্ত তালিকাত্তৰ ওপৰত নিৰ্ভৰ কৰি

মেৰিয়াই পেকিং কৰাৰ পদ্ধতি, কেণ্ডিউদ্যোগে বিভিন্ন সঁজুলি ব্যৱহাৰ কৰে যাক নিম্নলিখিত মুখ্য গোটবোৰলৈ হ্ৰাস কৰিব পাৰি: কেৰামেল মেৰিয়াই দিয়াৰ যন্ত্ৰ, চকলেট আৰু আইৰিছ সহ:

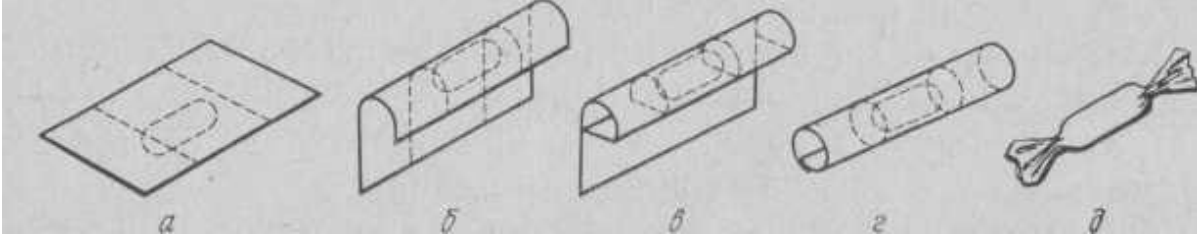
- কেণ্ডিৰ একক-টুকুৰা ৰেপিংৰ বাবে অৰ্ধ-স্বয়ংক্ৰিয় যন্ত্ৰ আৰু স্বয়ংক্ৰিয় যন্ত্ৰ;
- মেৰিয়াই দিয়াৰ বাবে একক (পূৰ্বনিৰ্দিষ্ট কৰি) কেণ্ডি;
- টিউব বা ৰোলাৰত কেণ্ডি মেৰিয়াই দিয়াৰ বাবে যন্ত্ৰ (পূৰ্ব-স্থাপনৰ সৈতে);
- বিভিন্ন সৰু কেণ্ডি সামগ্ৰীৰ পেকেজিং (কেৰামেল, ড্ৰেগি, ফলৰ টোপাল).

3.3.1 কেণ্ডি সামগ্ৰীৰ মেৰিয়াই দিয়া আৰু পেকেজিং প্ৰক্ৰিয়া কৰা

কেণ্ডিসামগ্ৰী মেৰিয়াই দিয়া আৰু টুকুৰাটো সেই গোট হ'ব পাৰে য'ত একাধিক সামগ্ৰী ইজনে সিজনৰ তুলনাত কঠোৰভাৱে অভিমুখী হয়। যেতিয়া পেকেজিং সামগ্ৰীৰ খোলাএটাত যাদৃচ্ছিকভাৱে কেণ্ডি বোৰ সজোৱা হয়। টুকুৰা ৰেপৰ বাবে, সামগ্ৰীবোৰ এটা লেবেলত পেকেট কৰা হয়; লেবেল আৰু ৰোলত; লেবেল, ফইল আৰু ৰোলত। ৰেপাৰটো মেৰিয়াই দিয়াৰ আগতে সামগ্ৰীটোত প্ৰয়োগ কৰা হয়। আটাইতকৈ সচৰাচৰ সংমিশ্ৰণবোৰ হৈছে নিম্নলিখিতবোৰ:

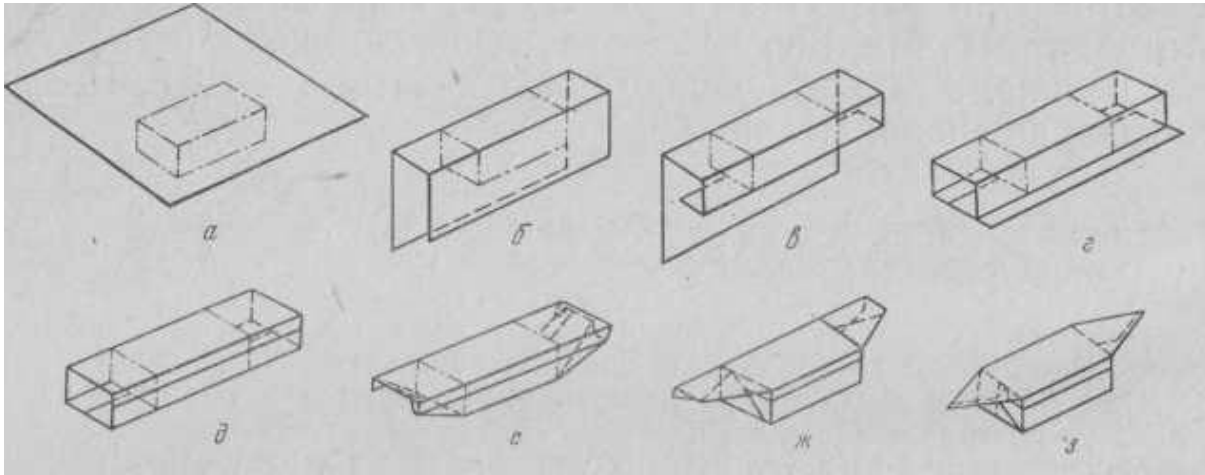
- সামগ্ৰীটোত ৰেপ প্ৰয়োগ কৰা হয়;
- সামগ্ৰীৰ দ্বাৰা যোগান ধৰা ৰেপাৰ;
- কাষৰ মুখত ৰেপ প্ৰয়োগ কৰা হয়;
- সামগ্ৰীৰ দুটা ফালৰ পৰা ৰেপাৰ যোগান ধৰা হয়.

পেকেজিং সামগ্ৰীটো প্ৰবন্ধটোৰ দ্ৰাঘিমাংশঅক্ষৰ তুলনাত সমতুল্য বা অসমভাৱে। পৰৱৰ্তী কাৰ্যকলাপবোৰত, সামগ্ৰীটো মেৰিয়াই দিয়া হয় বা লগোৱা হয়। ৰেপিং প্ৰক্ৰিয়াৰ অন্তিম কাৰ্যটো হ'ল ৰেপাৰটোৰ মূৰবোৰ বন্ধ কৰা। গাইণ্ডটীয়া ৰেপিং সামগ্ৰীৰ প্ৰযুক্তিগত প্ৰক্ৰিয়াবোৰ বিবেচনা কৰক (পাকটোৰ মূৰবোৰ বন্ধ কৰাৰ সৈতে, কোণত, "চেচেট" আৰু অন্যান্যৰ প্ৰকাৰ), গোট ৰেপিং (মেৰিয়াই থোৱা আৰু আগতে মেৰিয়াই থোৱা সামগ্ৰী) আৰু পেকেজিং (পেক, বেগ, বাকচত) কেণ্ডি। পেকেজিং সামগ্ৰীৰ পাকৰ মূৰবোৰ চীল কৰি মেৰিয়াই দিয়া.



কণ্টৰ এণ্ডৰ সৈতে সামগ্ৰীবোৰ মেৰিয়াই দিয়া

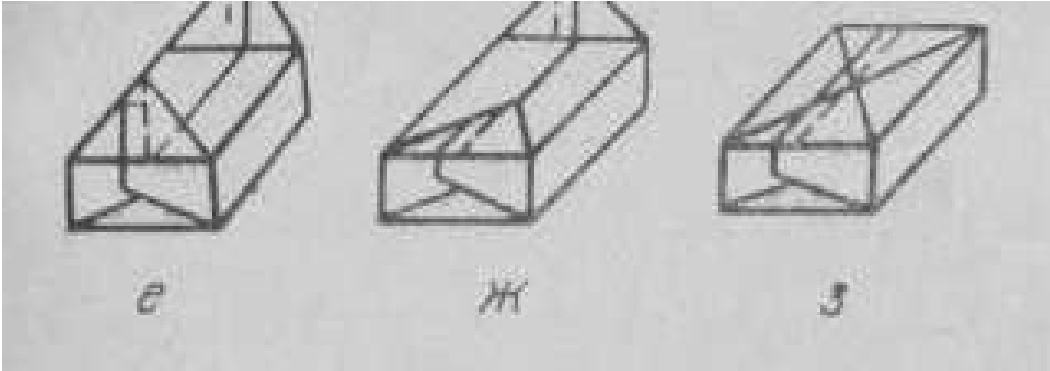
প্ৰকাশ পৰিহাৰ কৰিবলৈ গঠন কৰা কোণবোৰ হেঁচা দিয়া হয়। লেবেলৰ মূৰবোৰ বন্ধ কৰি আধাৰত বেঁকা কোণেৰে সামগ্ৰীবোৰ মেৰিয়াই দিয়ক। এনে ধৰণৰ ৰেপিং অপাৰেচনৰ ক্ৰম। ৰেপাৰটোৰ খালী অংশটো সামগ্ৰীৰ কাষৰ কাষত অসমভাৱে প্ৰয়োগ কৰা হয়।



চিলিংৰ সৈতে সামগ্ৰীবোৰ মেৰিয়াই দিয়া "কোণত" সমাপ্ত হয় "

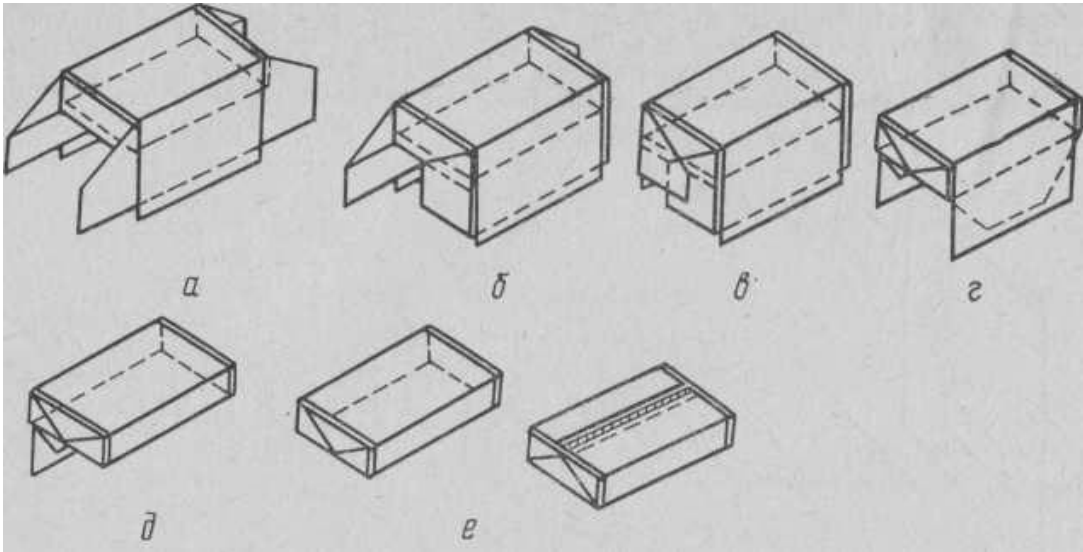
একেসময়তে মুখৰ চাৰিওফালে ৰেপাৰ মেৰিয়াই কোণবোৰ মূৰৰ সৈতে গঠন হয়। প্ৰথমে, গঠন কৰা কোণবোৰ বহল মুখৰ কোণত সজোৱা হয়, আৰু তাৰ পিছত ইয়াৰ ওপৰত হেঁচা দিয়া হয় আৰু এই স্থিতিত স্থিৰ কৰা হয়।

কোণবোৰ বেঁকা নকৰিবলৈ, সামগ্ৰীটো বৈদ্যুতিক হিটাৰৰ চেনেলৰ মাজেৰে পাৰ হৈ যায়। উষ্ণতাৰ পৰা পেৰাফিন মম গলি যায়, যাৰ ফলত, যেতিয়া ই ঠাণ্ডা হয়, কোণবোৰৰ স্থিতি ঠিক কৰে। "চেচেট" পদ্ধতি অনুসৰি লেবেলৰ মূৰবোৰ ঢীল কৰি সামগ্ৰীবোৰ মেৰিয়াই দিয়া।



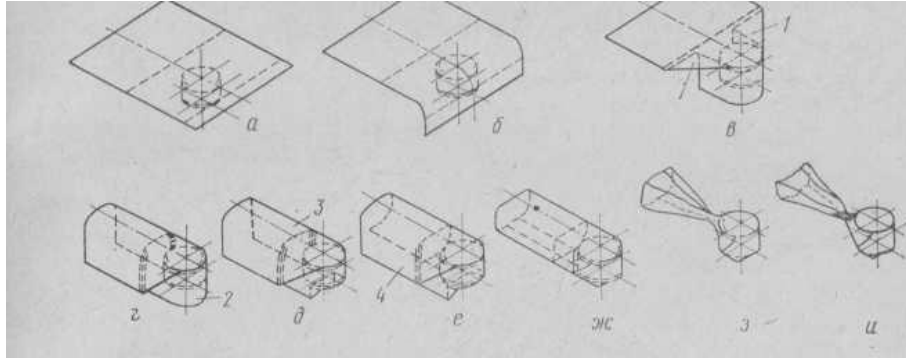
প্ৰথমে, সামগ্ৰীটো খালী ঠাইখিনি অসমভাৱে মেৰিয়াই দিয়া হয়। তাৰ পিছত এটা বেঁকা কৰক, ৰেপাৰটোৰ এটা সৰু অংশ।

সংযুক্ত ৰেপিং:



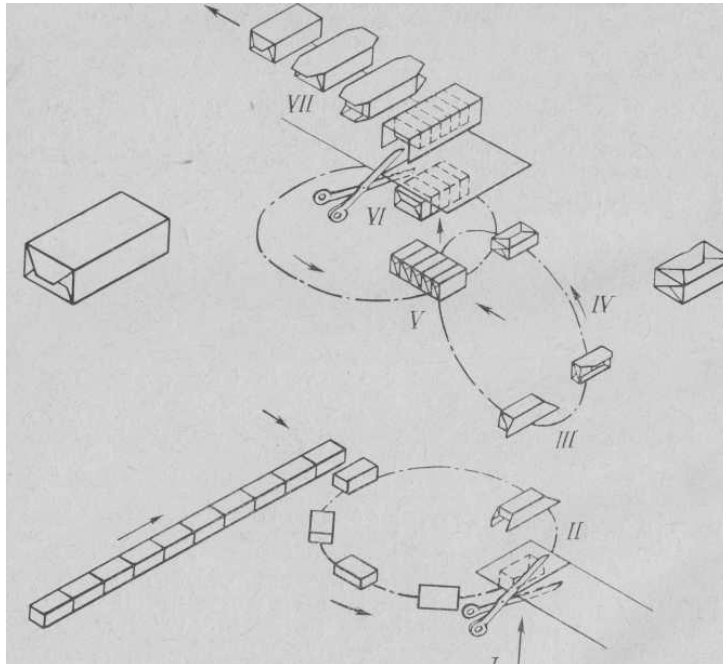
চকলেট বাৰ, দীঘল লোফ, কেণ্ডি "বেনিফিট" আৰু কুকিজ পেক কৰোঁতে এই প্ৰকাৰৰ ৰেপিং প্ৰায়ে ব্যৱহাৰ কৰা হয়। এই ক্ষেত্ৰত, ফইল বা টাৰ্ণআউটে আধাৰত ভাল্ভ গঠন কৰে, আৰু লেবেলটো এটা পাৰ্চেলৈ মেৰিয়াই দিয়া হয়।

প্রথমে, সামগ্ৰীটো পাঁচজন প্ৰহৰীৰ সৈতে এটা ৰোল, আৰু তিনিজনৰ পৰা পেকেট এটাৰ সৈতে এটা লেবেলৰে ভৰ্তি কৰা হয়, যাৰ ঘূৰ্ণনটোৱে চাৰিটা উলম্ব কাষ গভীৰ ভাঁজ গঠন কৰে। ভাঁজ যোৰবোৰ সামগ্ৰীৰ মূৰত হেঁচি দিয়া হয়। ভাঁজ কৰা ভাল্ভবোৰ সামগ্ৰীৰ আধাৰত থাকে। লেবেলৰ অন্তিম অপাৰেচন প্ৰান্তত লেবেলৰ ভিতৰৰ কাষত লগোৱা সময়ত যিআগতে আঠাৰ সংমিশ্ৰণ ৰেপিং সামগ্ৰীৰে লেপন কৰা হৈছিল



ব্যক্তিগতভাৱে আৰু গোট ৰেপিং সামগ্ৰী

টুকুৰা আৰু গোট ৰেপিং সামগ্ৰী

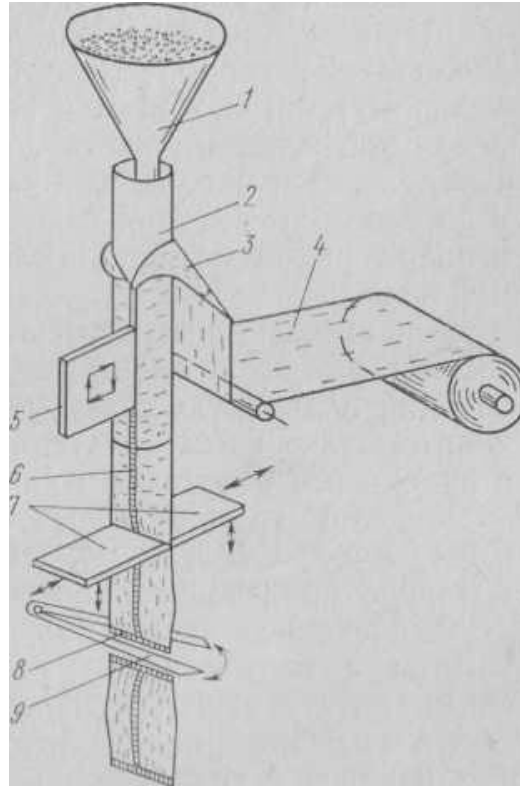


চলচ্চিত্ৰ সামগ্ৰীত পেকেজিং সামগ্ৰী

এই পদ্ধতিটো এটা যন্ত্ৰত বা ক্ৰমান্বয়ে স্থাপন কৰা দুটা যন্ত্ৰত কৰিব পাৰি। 3 উলম্ব গাইড আৰু 2 গঠনকাৰী চিলিণ্ডাৰৰ মাজত সোমাই থকা তাপীয় চেলোফেন টেপটো তললৈ টানি নিয়াৰ সময়ত তললৈ কুণ্ডলী বদ্ধ হয়।

ইয়াৰ ফলত পেকেট টিউবৰ দ্ৰাঘিমাংশৰ চিম 65 টা বৈদ্যুতিক ইন্ট্ৰী 120 - 130 ° C টিপি আৰু গৰম কৰি একেলগে লগোৱা হয়। তাৰ পিছত ইয়াক বৈদ্যুতিক হিটাৰ 7-ৰ সৈতে টিউবৰ ক্ৰিম্প, গৰম আৰু ফ্লড ড্ৰেনভাৰ্চ চিম কৰা হয়, যি একেসময়তে টিউবটো তললৈ টানি আনে। সামগ্ৰীটো যন্ত্ৰৰ ডিচপেন্সাৰ 1 ৰ পৰা টিউবত ঢালি দিয়া হয়।

ইয়াৰ পিছত, সামগ্ৰীটোৰ ওপৰৰ 8 টা টিউবৰ ড্ৰেনভাৰ্চ চিমটো ক্ৰিম্প কৰা হয়, গৰম কৰা হয় আৰু ফ্ল কৰা হয়। ওপৰৰ ফ্লড 8 ক্ৰছ চিমৰ মাজত 9 টা কেঁচিৰে সামগ্ৰী ভৰ্তি মোনা এটা কাটি দিয়া হয়। এই ক্ষেত্ৰত, পেকেট টিউবৰ তলৰ চীল কৰা মূৰটো পৰৱৰ্তী পেকেটটোৰ তলত হৈ পৰে। আউটপুট ট্ৰেইল যোগান ধৰা সাজু পেকেজ। সামগ্ৰীটো ভলিউমৰ ওপৰত পেকিং কৰোঁতে, ভৰ বা ব্যক্তিগতভাৱে। প্ৰবন্ধৰ পেকেজিং ও কঠিন কাৰ্ডবোৰ্ডৰ পেকেটত থাকিব পাৰে।



3.4 ভৱিষ্যতৰ প্ৰৱণতা

এফএমচিজি এলেকাত কেণ্ডিৰ বজাৰ আটাইতকৈ প্ৰতিযোগিতামূলক। মুখ্য কোম্পানীবোৰে প্ৰতিযোগী ব্ৰেণ্ডৰ পৰা মিঠা দাঁতৰ গ্ৰাহকসকলক প্ৰলোভিত কৰিবলৈ নিৰন্তৰ যুঁজ কৰে। এটা শক্তিশালী ব্ৰেণ্ড কেণ্ডি পেকেজিঙৰ বিকাশশীল প্ৰৱণতাবোৰ হৈছে:

- ঠাণ্ডা মোহৰৰ ব্যাপক আৰু বৰ্ধিত ব্যৱহাৰ
- প্ৰিমিয়াম সামগ্ৰীৰ বাবে লেমিনেটেড গাঁথনি আৰু শীতল মোহৰৰ ব্যৱহাৰ
- গ্ৰোচাৰী আউটলেটৰ বাবে অস্বচ্ছ মাল্টি-পেকৰ বৰ্ধিত ব্যৱহাৰ
- ব্যয় হ্ৰাসৰ বাবে উচ্চ তৰলঅস্বচ্ছ চলচ্চিত্ৰলৈ সলনি কৰক
- অ'পিপি লেমিনেটৰ দ্বাৰা আল ফইল / কাগজ ৰেপ সলনি কৰা
- নিম্ন তাপমাত্ৰা তাপ চীল পেকৰ বিকাশ

অধ্যায় 4

খাদ্য সুৰক্ষা নিয়মাৱলী আৰু আনাৰস কেণ্ডিৰ মানদণ্ড

4.1 মানদণ্ড

4.1.2 সংসাধিত ফল

সতেজ ফলৰ বাকলি উলিওৱা, কটা আৰু পৃষ্ঠৰ চিকিৎসাৰ বাহিৰে আন সকলো প্ৰকাৰৰ প্ৰক্ৰিয়াঅন্তৰ্ভুক্ত থাকে।

4.1.2.7 কেণ্ডিড ফল

গ্লেজড ফল (চেনী দ্ৰৱণেৰে চিকিৎসা কৰা ফল আৰু শুকান), কেণ্ডিড ফল (চেনী দ্ৰৱণত ডুবাই শুকান গ্লেজড ফল যাতে ফলটো কেণ্ডিসদৃশ চেনী খোলাৰে আৱৰি থাকে), আৰু স্ফটিকযুক্ত ফল প্ৰস্তুত কৰা হয় (আইচিং বা দানামুক্ত চেনীত ঘূৰোৱা শুকান গ্লেজড ফল আৰু শুকান)।

খাদ্যশ্ৰেণী প্ৰণালী	খাদ্য শ্ৰেণী নাম	খাদ্য এডিটিভ	আইএনএছ নম্বৰ	অনুমোদিত সৰ্বাধিক স্তৰ	টোকা
4.1.2.7	কেণ্ডিড / গ্লেজড / স্ফটিকযুক্ত ফল মুৰাব্বাসহ*	আলুৰা ৰঙা এচি	129	100 mg/kg	
		এনাটো	160b	200 mg/kg	
		এম্পাটেম	951	2,000 mg/kg	191
		বেঞ্জোয়েটচ		1,000 mg/kg	13
		উজ্জ্বল নীলা এফচিএফ	133	200 mg/kg	
		কেন্সাক্সাহিন	161g	200 mg/kg	
		কেৰোটিনইড		200 mg/kg	
		ক্লোৰোফি এলএলএছ আৰু ক্লোৰোফি লিনচ,		250 mg/kg	
		তাম			
		কেৰামেল তৃতীয় -	150c	200 mg/kg	
		এমোনিয়া কেৰামেল	150d	7,500 mg/kg	
		বিটা-কেৰোটিনচ, পাচলি	160a(ii)	1,000 mg/kg	
		কাৰকুমিন	100	200 mg/kg	
		ডায়েচেটাইলটাৰ্টাৰিক	472e	1,000 mg/kg	
		এৰিথ্ৰোচিন	127	100 mg/kg	
		দ্রুত সেউজীয়া এফচিএফ	143	200 mg/kg	
		আঙুৰৰ ছালৰ নিষ্কাশন	163(ii)	1,000 mg/kg	
		হাইড্ৰক্সিবেনজো য়েট ফৰ		1,000 mg/kg	27

		আইৰণ অক্সাইড		250 mg/kg	
		ইণ্ডিগোটিন (ইণ্ডিগো কামিন)	132	200 mg/kg	
		নিওটেম	961	65 mg/kg	
		ফল্ফেট		10 mg/kg	33
		পনচেউ 4আৰ	124	200 mg/kg	
		ৰিবোফ্লেভিন		300 mg/kg	
		চৰ্বেটিচ		500 mg/kg	42
		ছালফাইটচ		100 mg/kg and 40 mg/kg (মুৰাৰাৰ বাবে)	44
		চুফ্রালোজ	955	800 mg/kg	
		(ট্ৰাইক্লোৰোগেলাক্ট অচুফ্রোজ)		200 mg/kg	
		সূৰ্যাস্ত হালধীয়া			
		এফ চি এফ	102	200 mg/kg	
		টাৰ্ট্ৰাজিন	950	500 mg/kg	188
		এচিচালফেম পটাছিয়াম	334	GMP	
		টাৰ্টাৰিক এচিড			

4.2 খাদ্য সুৰক্ষা

প্ৰথম অংশ - সাধাৰণ স্বাস্থ্যকৰ আৰু চেনিটাৰী পদ্ধতিবোৰ ৰখাহ'ব পেটি ফুড বিজনেছ অপাৰেটৰসকলে
পঞ্জীয়নৰ বাবে আবেদন কৰিব (নিয়মাবলী 2.1.1(2) চাওক)

খাদ্য নিৰ্মাতা/ প্ৰচেছৰ/হেণ্ডলাৰৰ বাবে চেনিটাৰী আৰু স্বাস্থ্যকৰ প্ৰয়োজনীয়তা

খাদ্য নিৰ্মাণ, সংসাধিত বা পৰিচালনা কৰা স্থানত নিম্নলিখিত প্ৰয়োজনীয়তাবোৰ পালন কৰিব লাগিব:

1. চৌহদটো এটা অনাময় স্থানত অৱস্থিত হ'ব আৰু লেতেৰা পৰিৱেশৰ পৰা মুক্ত হ'ব আৰু সামগ্ৰিক স্বাস্থ্যকৰ পৰিৱেশ বজাই ৰাখিব। সকলো নতুন গোট পৰিৱেশগতভাৱে প্ৰদূষিত এলেকাৰ পৰা আঁতৰত স্থাপন কৰা হ'ব।
2. উৎপাদনৰ বাবে খাদ্য ব্যৱসায় কৰাৰ চৌহদত সামগ্ৰিক স্বাস্থ্যকৰ পৰিৱেশ বজাই ৰখাৰ বাবে উৎপাদন আৰু সংৰক্ষণৰ বাবে পৰ্যাপ্ত স্থান থাকিব লাগে।
3. চৌহদটো পৰিষ্কাৰ, পৰ্যাপ্ত পোহৰ আৰু বায়ুচলাচল আৰু চলাচলৰ বাবে পৰ্যাপ্ত মুক্ত স্থান হ'ব।
4. মজিয়া, চিলিং আৰু দেৱালবোৰ এক সুস্থ অৱস্থাত ৰক্ষণাবেক্ষণ কৰিব লাগিব। সেইবোৰ মসৃণ আৰু পৰিষ্কাৰ কৰিবলৈ সহজ হ'ব লাগে য'ত কোনো ফ্লেকিং পেইণ্ট বা প্লাষ্টাৰ নাথাকে।
5. মজিয়া আৰু স্কাৰ্ট যুক্ত বেৰবোৰ প্ৰয়োজন অনুসৰি এক কাৰ্যকৰী বীজাণুনাশকেৰে ধুব লাগিব চৌহদটো সকলো কীট-পতংগৰ পৰা মুক্ত ৰখা হ'ব। ব্যৱসায় পৰিচালনাৰ সময়ত কোনো স্প্ৰে কৰা নহ'ব, কিন্তু তাৰ সলনি চৌহদত সোমাবলৈ স্প্ৰে মাখি মাৰিবলৈ ক্লাই স্বাট/ক্লেপ ব্যৱহাৰ কৰিব লাগে। উইণ্ডোচ, দুৱাৰ আৰু অন্যান্য খোলাবোৰ জাল বা স্ক্ৰীণৰ সৈতে লগোৱা হ'ব, যিহেতু আধাৰ পতংগমুক্ত কৰাৰ বাবে উপযুক্ত হয় নিৰ্মাণত ব্যৱহৃত পানী খোৱা ৰখা হ'ব আৰু প্ৰয়োজন হ'লে পানীৰ ৰাসায়নিক আৰু বেক্টেৰিয়াল পৰীক্ষা যিকোনো স্বীকৃত পৰীক্ষাগাৰত নিয়মীয়া ব্যৱধানত কৰা হ'ব।
6. চৌহদত খোৱা পানীৰ নিৰন্তৰ যোগান নিশ্চিত কৰা হ'ব। মাজে মাজে পানী যোগান ৰখাৰ ক্ষেত্ৰত খাদ্য বা ধোৱাত ব্যৱহৃত পানীৰ বাবে পৰ্যাপ্ত সঞ্চয় ব্যৱস্থা কৰা হ'ব।
7. সঁজুলি আৰু যন্ত্ৰপাতি যেতিয়া নিয়োজিত কৰা হয় তেনে ধৰণৰ ডিজাইনৰ হ'ব যিসহজে পৰিষ্কাৰ কৰাৰ অনুমতি দিব। পাত্ৰ, মেজ, যন্ত্ৰপাতিৰ কামকৰা অংশ আদি পৰিষ্কাৰ কৰাৰ ব্যৱস্থা প্ৰদান কৰা হ'ব।

8. কোনো পাত্ৰ, পাত্ৰ বা অন্যান্য সঁজুলি, যাৰ ব্যৱহাৰৰ ফলত স্বাস্থ্যৰ বাবে ধাতৱীয় দূষিত হোৱাৰ সম্ভাৱনা আছে, খাদ্য প্ৰস্তুত কৰা, পেকিং বা সংৰক্ষণত নিয়োগ কৰা নহ'ব। (তাম বা পিতলৰ পাত্ৰবোৰত সঠিক আৱৰণ থাকিব)।
9. ছাঁচ/ ভেঁকুৰৰ বিকাশ আৰু সংক্ৰমণৰ পৰা মুক্তি নিশ্চিত কৰিবলৈ সকলো সঁজুলি পৰিষ্কাৰ, ধোৱা, শুকুৱাই ৰখা আৰু ব্যৱসায়ৰ সমাপ্তিত ৰখা হ'ব।
10. সঠিক পৰিদৰ্শনৰ অনুমতি দিবলৈ সকলো সঁজুলি বেৰৰ পৰা ভালদৰে আঁতৰত ৰখা হ'ব।
11. দক্ষ নিষ্কাশন প্ৰণালী থাকিব লাগে আৰু অস্বীকাৰ নিষ্কাশনৰ বাবে পৰ্যাপ্ত ব্যৱস্থা থাকিব লাগিব।
12. প্ৰক্ৰিয়াকৰণ আৰু প্ৰস্তুতিত কাম কৰা শ্ৰমিকসকলে পৰিষ্কাৰ এপ্ৰন, হাতৰ হাতমোজা আৰু মুৰৰ পোছাক ব্যৱহাৰ কৰিব।
13. সংক্ৰামক ৰোগত আক্ৰান্ত ব্যক্তিসকলক কাম কৰিবলৈ অনুমতি দিয়া নহ'ব। যিকোনো কটা বা আঘাত সকলো সময়তে আৱৰি থাকিব আৰু ব্যক্তিজনক খাদ্যৰ সৈতে পোনপটীয়া সংস্পৰ্শলৈ আহিবলৈ দিয়া উচিত নহয়।
14. সকলো খাদ্য সঞ্চালকে কাম আৰম্ভ কৰাৰ আগতে আৰু প্ৰতিবাৰ শৌচাগাৰ ব্যৱহাৰ কৰাৰ পিছত তেওঁলোকৰ আঙুলিৰ নখ কাটি, পৰিষ্কাৰ আৰু চাবোন, বা ডিটাৰ্জেন্ট আৰু পানীৰে হাত ধুৱ। শৰীৰৰ অংশবোৰ খজুৱতি কৰা, খাদ্য সঞ্চালন প্ৰক্ৰিয়াৰ সময়ত চুলি খজুৱতি পৰিহাৰ কৰিব লাগিব।
15. সকলো খাদ্য সঞ্চালকে খাদ্যত পৰিব পৰা নখ বা অন্যান্য সামগ্ৰী বা টিলা গহনা পিন্ধা পৰিহাৰ কৰিব লাগে আৰু লগতে তেওঁলোকৰ মুখ বা চুলি স্পৰ্শ কৰা পৰিহাৰ কৰিব লাগে।
16. চৌহদৰ ভিতৰত খোৱা, চোবাওৱা, ধূমপান কৰা, খুতু পেলোৱা আৰু নাক ফুটা নিষিদ্ধ কৰা হ'ব, বিশেষকৈ খাদ্য পৰিচালনা কৰোঁতে।
17. সঞ্চিত বা বিক্ৰীৰ উদ্দেশ্যে থকা সকলো সামগ্ৰী ব্যৱহাৰৰ বাবে উপযুক্ত হ'ব আৰু দূষিত হোৱা পৰিহাৰ কৰিবলৈ সঠিক আৱৰণ থাকিব।
18. খাদ্য পৰিবহনৰ বাবে ব্যৱহৃত বাহনবোৰ ভাল মেৰামতিত ৰক্ষণাবেক্ষণ কৰিব লাগিব আৰু পৰিষ্কাৰ ৰাখিব লাগিব।

19.পৰিবহনত থকা সময়ত পেকেট যুক্ত ৰূপত বা পাত্ৰত থকা খাদ্যই প্ৰয়োজনীয় উষ্ণতা বজাই ৰাখিব.

20.কীটনাশক / বীজাণুনাশকবোৰ পৃথকে ৰাখিব আৰু সংৰক্ষণ কৰিব লাগিব আৰু 'খাদ্য নিৰ্মাণ / সংৰক্ষণ/ সঞ্চালন ক্ষেত্ৰৰ পৰা আঁতৰত থাকিব লাগিব।.

4.3 লেবেলিং মানদণ্ড

খাদ্য ভেজাল প্ৰতিৰোধ (পিএফএ) নিয়ম, 1955, আৰু 1977 চনৰ ওজন আৰু ব্যৱস্থাৰ মানদণ্ড (পেকেজড সামগ্ৰী) নিয়মৰ সপ্তম অংশত নিৰ্ধাৰণ কৰা অনুসৰি পেকেট কৰা খাদ্য সামগ্ৰীৰ বাবে লেবেল লগোৱাৰ প্ৰয়োজনীয়তা, লেবেলবোৰত নিম্নলিখিত তথ্য থকাটো প্ৰয়োজন।:

1. নাম, বাণিজ্য নাম বা বিৱৰণ
2. সামগ্ৰীটোত ব্যৱহৃত উপাদানবোৰৰ নাম ওজন বা আয়তনৰ দ্বাৰা সেইবোৰৰ গঠনৰ অৱৰোধী ক্ৰমত
3. নিৰ্মাতা/পেকাৰ, আমদানিকৰ্তা, আমদানিকৰ্তাৰ নাম আৰু সম্পূৰ্ণ ঠিকনা, আমদানি কৰা খাদ্যৰ উৎপত্তিৰ দেশ (যদি খাদ্য সামগ্ৰী ভাৰতৰ বাহিৰত নিৰ্মাণ কৰা হয়, কিন্তু ভাৰতত পেক কৰা হয়)
4. পুষ্টিৰ তথ্য
5. খাদ্য এডিটিভ, ৰং আৰু ফ্লেভাৰ সম্পৰ্কীয় তথ্য
6. ব্যৱহাৰৰ বাবে নিৰ্দেশনাসমূহ
7. ভেজ বা নন-ভেজ চিহ্ন
8. মুঠ ওজন, সংখ্যা বা সমলৰ আয়তন
9. স্বকীয় বেচ, লট বা কোড নম্বৰ
10. নিৰ্মাণ আৰু পেকেজিঙৰ মাহ আৰু বছৰ
11. মাহে আৰু বছৰ যাৰ দ্বাৰা সামগ্ৰীটো সৰ্বশ্ৰেষ্ঠভাৱে খোৱা হয়
12. সৰ্বাধিক খুচুৰা মূল্য

4.3.1 য'তেই প্ৰযোজ্য হয়, সামগ্ৰীৰ লেবেলত নিম্নলিখিতবোৰো থাকিব লাগিব

বিকিৰণ হোৱা খাদ্যৰ ক্ষেত্ৰত বিকিৰণ আৰু অনুষ্ঠা নম্বৰৰ উদ্দেশ্য। ৰঙৰ সামগ্ৰীৰ বহিৰ্ভূত সংযোজন। আমিষ খাদ্য – যিকোনো খাদ্য য'ত চৰাই, সতেজ পানী বা সামুদ্ৰিক জন্তু, কনী বা যিকোনো প্ৰাণীৰ উৎপত্তিৰ সম্পূৰ্ণ বা অংশ থাকে, গাখীৰ বা গাখীৰসামগ্ৰী অন্তৰ্ভুক্ত নকৰাকৈ – পেকেজটোত মুখ্যভাৱে প্ৰদৰ্শিত মুগা বৰ্গৰ ৰূপৰেখাৰ ভিতৰত মুগা ৰঙেৰে ভৰ্তি বৃত্তৰ প্ৰতীক থাকিব লাগিব, খাদ্যৰ নাম বা ব্ৰেণ্ড নামৰ ওচৰত ডিচপ্লে লেবেলৰ পৃষ্ঠভূমিৰ বিপৰীতে।

নিৰামিষ আহাৰত বৰ্গটোৰ ভিতৰত সেউজীয়া ৰং ভৰ্তি বৃত্তৰ একেই প্ৰতীক থাকিব লাগিব আৰু সেউজীয়া ৰূপৰেখা প্ৰদৰ্শিত হ'ব লাগিব।

সকলো ঘোষণা হ'ব পাৰে: পেকেজটোত সুৰক্ষিতভাৱে লগোৱা লেবেলত ইংৰাজী বা হিন্দীত প্ৰিন্ট কৰা, বা আমদানি কৰা পেকেজ থকা অতিৰিক্ত ৰেপাৰত তৈয়াৰ কৰা, বা পেকেজটোত প্ৰিন্ট কৰা, বা পেকেজটোত দৃঢ়ভাৱে লগোৱা কাৰ্ড বা টেপ এখনত কৰা হ'ব পাৰে আৰু কাষ্টমক্লিয়াৰেঞ্চৰ আগতে প্ৰয়োজনীয় তথ্য বহন কৰা হ'ব পাৰে।

ৰপ্তানিকৰ্তাসকলে ভাৰতলৈ ৰপ্তানি কৰিব লগা সামগ্ৰীৰ লেবেল ডিজাইন কৰাৰ আগতে "এফএছএছ (পেকেজিং আৰু লেবেলিং) নিয়মাৱলী 2011" আৰু খাদ্য সুৰক্ষা আৰু মানদণ্ডৰ সংকলন (পেকেজিং আৰু লেবেলিং) নিয়মাৱলীৰ অধ্যায় 2 পৰ্যালোচনা কৰিব লাগে। এফ.এছ.এছ.এ.আই.-য়ে লেবেল লগোৱা নিয়মাৱলী সংশোধন কৰে আৰু সেই সন্দৰ্ভত এক খচৰা অধিসূচনা 11 এপ্ৰিল, 2018 তাৰিখে প্ৰকাশ কৰা হয়, বিশ্ব বাণিজ্য সংস্থাৰ সদস্য দেশবোৰৰ পৰা মন্তব্য আমন্ত্ৰণ কৰি আৰু প্ৰাপ্ত মন্তব্যবোৰ পৰ্যালোচনাৰ অধীনত আছে আৰু প্ৰকাশৰ তাৰিখ অগ্ৰত হৈ আছে।

এফ.এছ.এছ. পেকেজিং আৰু লেবেলিং ৰেগুলেশ্যন 2011 অনুসৰি, মাৰ্লেট-পিচ পেকেজসহ "প্ৰিপেকেজড" বা "প্ৰি পেকড ফুড", লেবেলত বাধ্যতামূলক তথ্য বহন কৰিব লাগে।



আমাৰ সৈতে যোগাযোগ কৰক

পৰিচালক

ভাৰতীয় খাদ্য প্ৰক্ৰিয়াকৰণ প্ৰযুক্তি প্ৰতিষ্ঠান

(খাদ্য প্ৰক্ৰিয়াকৰণ উদ্যোগ মন্ত্ৰালয়, ভাৰত চৰকাৰ)

পুডুকটাই ৰোড, থাণ্ডাভুৰ - 613 005, তামিলনাডু

ফোন: +91- 4362 - 228155, ফেক্স: +91 - 4362 - 227971

ইমেইল: director@iifpt.edu.in; ৱেব www.iifpt.edu.in

