

SUNDAY HINDUSTAN TIMES, LUCKNOW  
JULY 08, 2012

# IISR to promote gur as a health food

HT Correspondent

■ [Reportersdesk@hindustantimes.com](mailto:Reportersdesk@hindustantimes.com)

**LUCKNOW:** Jaggery, popularly known as gur, will be launched as a complete health food for all age groups soon. Scientists of the Indian Institute of Sugarcane Research (IISR) have enriched the age-old sweetener with vitamins, minerals and protein to suit health requirements of all age groups and sex.

This will immensely benefit malnourished rural children, women, youth and the elderly.

IISR director S Solomon said this in a group meeting of Jaggery Centres of All India Coordinated Research Project (AICRP) on post-harvest technology (PHT) held on Saturday. The scientist highlighted the importance of Jaggery and Khandasari sector in India and said that this sector is the source of bread and butter for 25 lakh people, in addition it also fulfils 25-30% sweetener requirement of the country in the form of traditional jaggery products.

Solomon said that the gur is

## RICH SOURCE OF PROTEIN



■ Gur is supposed to be the most wholesome and healthy sugars in the world due to its inherent richness in minerals, vitamins and proteins.

■ The scientist said Jaggery and Khandasari sector in India is the source of bread and butter for 25 lakh people, in addition it also fulfils 25-30% sweetener requirement of the country in the form of traditional jaggery products.

supposed to be the most wholesome and healthy sugars in the world due to its inherent richness in minerals, vitamins and proteins. "The per capita consumption has declined from 15 kg in 1960 to 5 kg in recent times, Jaggery has taken backseat due to poor hygienic conditions during its manufacturing and storage," he said.

IISR is putting all efforts to revive this sector and come out with attractive packed complete "health food" targeting rural masses especially pregnant

women and children suffering from mal-nutrition and vitamins deficiency, jaggery manufacturing in India started even before 326 BC, when Alexander's army noticed sugarcane in India during their conquest, he said.

The revival of this sector may enhance its contribution to the Indian economy, as in 2010 India exported about 1 million tonnes jaggery to Pakistan, Sri Lanka, UAE, Malaysia and Yemen and earned Rs3500 crores. At present 25-30% of sugarcane pro-

duced (350 MT) in India is utilized for producing about 6-8 million tonnes jaggery and khandasari and major growing states are UP, Bihar, Maharashtra, Tamil Nadu, Karnataka, Andhra Pradesh, he said.

Inaugurated by KK Singh, ADG (Process Engg), ICAR today at IISR, the meeting was attended by SK Nanda, project coordinator (PHT), Jaswant Singh, sectoral PI and about 25-30 process engineers from all over the country participated.

The scientists added that to make this sector more sustainable and vibrant R&D efforts will be re-oriented to develop semi-automated or fully automated jaggery manufacturing complex to improve and achieve complete hygiene. Value addition to improve its nutritional and medicinal properties, consumer friendly and attractive packaging, improvement in self life and its color and texture are some of the demanding areas in which experts are making efforts and sweet taste of it is expected soon.



# IISR plans to launch jaggery as health food

**PIONEER NEWS SERVICE ■**  
LUCKNOW

The most ancient and traditional sweetener in India, jaggery (*gur*) would be launched and served as a complete health food for all age groups soon, Indian Institute of Sugarcane Research (IISR) director S Solomon announced in a group meeting



of Jaggery Centres of AICRP (All-India Coordinated Research Project), on Saturday.

Solomon said that IISR scientists were instrumental in fortifying the age-old traditional sweetener with vitamins, minerals and protein to suit health requirements of all age and sex groups — children, women, youth and elderly — specially targeting malnourished sections of rural masses.

The meeting on post-harvest technology (PHT) was inaugurated by KK Singh from ICAR on Saturday.

Solomon said that jaggery manufacturing in India started even before 326 BC, when Alexander's army noticed sug-

arcane in India during their conquest. "Indian jaggery is supposed to be the most wholesome and healthy sweetener in the world due to its inherent richness in minerals, vitamins and proteins. However, its per capita consumption has declined from 15 kg in 1960 to five kg in recent times. The improvement in living standards and preference for quality-oriented products, jaggery has taken a backseat due to poor hygienic conditions during its manufacturing and storage," said Solomon.

He said IISR was making all efforts to revive this sector and make it more vibrant and come out with the product targeting rural masses, especially pregnant women and children suffering from malnutrition and vitamins deficiency.

The revival of this sector may enhance its contribution to Indian economy, as in 2010 India exported about one million tonnes jaggery to Pakistan, Sri Lanka, UAE, Malaysia and Yemen and earned Rs 3500 crore. At present, 25-30% of sugarcane produced (350 MT) in India is utilised for producing about 6-8 million tonnes jaggery and khandsari and the major growing states are UP, Bihar, Maharashtra, Tamil Nadu, Karnataka and Andhra Pradesh.

# जल्द मिलेगी गुड़ की चॉकलेट व टॉफियां

लखनऊ। वैज्ञानिक गुड़ को लोकप्रिय बनाने के लिए उसे चॉकलेट, बर्फी व कैंडी के रूप में पेश करने की तैयारी कर रहे हैं। गुड़ की खपत बढ़ाने के लिए इसे जल्द ही स्वास्थ्यवर्धक बनाकर 'सम्पूर्ण हेल्थ फूड' के रूप में बाजार में उतारा जाएगा। भारतीय गन्ना अनुसंधान संस्थान के वैज्ञानिक गुड़ में मिनरल, विटामिन और प्रोटीन की मात्रा बढ़ाने की दिशा में काम कर रहे हैं।

भारतीय गन्ना अनुसंधान संस्थान के निदेशक डॉ. सुशील सोलोमन ने बताया कि प्रसंस्करण व रखरखाव

के अभाव के चलते गुड़ की खपत घट गई है। 1960 में प्रति व्यक्ति 15 किलो गुड़ की खपत आज घटकर पांच किलो हो गई है। 'सम्पूर्ण हेल्थ फूड' के रूप में गुड़ के बाजार में आने से इसके निर्यात से होने वाली आमदनी को बढ़ाया जा सकेगा। वह कटाई के बाद प्रबंधन तकनीक पर आयोजित अखिल भारतीय शोध समन्वय समिति की बैठक में बोल रहे थे। डॉ. केके सिंह ने कहा गुड़ और खाण्डसारी महत्वपूर्ण कुटीर उद्योग है, जिससे करीब 25 लाख लोगों की आजीविका जुड़ी हुई है। निसं





# लखनऊ

# गुड़ को सतपूर्ण खाद्य के रूप में लाने की नैयाही

## अखिल भारतीय शोध अभिव्यय अभििति की बैठक में हुई चर्चा

कैलविज टाइम्स लुधे

लखनऊ। भारतवर्ष के प्राचीनतम एवं परम्परागत मिठान गुड़ को बहुत जल्द सभी उम्र के लोगों के लिए एक परिपूर्ण एवं स्वास्थ्यवर्धक भोजन पदार्थ/खाद्य के रूप में लाना जाएगा। ताँक लोगों को एक स्वास्थ्यवर्धक भोज्य पदार्थ उपलब्ध कराना जा सके। यह बात शोधकार को भारतीय गन्ना अनुसंधान संस्थान, लखनऊ के निदेशक डॉ. सुरशील सोलोमन ने कही। वह संस्थान में आयोजित अखिल भारतीय शोध समन्वय समिति (गुड़ व खांडमारी) की समुह बैठक में बोले थे।

उन्होंने कहा कि संस्थान व केंद्रों के वैज्ञानिक गुड़ में मिनरल, विटामिन व प्रोटीन की मात्रा को ज्यादा बढ़ाकर एक ऐसे खाद्य पदार्थ बनाने की नैयाही में लगे हैं जो प्राणीय व शरीरी शक्तों के कुपोषित

बच्चे, गर्भवती महिलाओं, बूढ़े और जवानों के लिए एक परिपूर्ण हेल्थ फूड हो और जल्द से जल्द लोगों के बीच लाना जा सके।

संस्थान परिसर में एक दिवसीय कटाई के बाद प्रबंधन तकनीक पर अखिल भारतीय शोध समन्वय समिति की बैठक सलायक उपाचारनिदेशक डॉ. केके मिश्र की अध्यक्षता में की गई। बैठक में शोध समन्वयक डॉ. एसके नन्दा, डॉ. जसवंत सिंह और विभिन्न केंद्रों के 25-30 प्रसंस्करण अधिकारियों ने हिस्सा लिया।

डॉ. केके सिंह ने बैठक का उद्घाटन करते हुए कहा कि गुड़ व खांडमारी एक महत्वपूर्ण कूटार अंश होने के साथ-साथ देश के लगभग 25 लाख लोगों के आर्थोविकास का मुख्य स्रोत है। साथ ही यह देश के जनसंख्या के कुल मिठान आसपकता की 2.5-3.0 प्रतिशत भाग को पूरा करता है। डॉ. सोलोमन ने कहा कि गुड़

उत्पादन भारत में 326 इंठ पूर्व में शुरू हो गया था जब मिस्कान्टर की सेनाओं ने भारत पर आक्रमण के समय गन्ना उगाते देखा था। गुड़ विश्व का सबसे सम्पूर्ण व स्वास्थ्यवर्धक मिठान है क्योंकि यह प्राकृतिक मिनरल, विटामीन व प्रोटीन से भरपूर है। लेकिन दुर्भाग्य है कि अपने देश में प्राँत अर्थात् गुड़ की खपत 1960 में 15 किलो से घटकर आज 5 किलो सलायन रह गया है। इसकी वजह शायद लोगों के जीवन स्तर में सुधार, आकर्षक व गुणवत्ता युक्त खाद्य पदार्थों की तरफ झुकना ही संभव है। जिसके कारण गुड़ उद्योग कारों पिछड़ गया जिसका मुख्य कारण इसके प्रसंस्करण व रख-रखाव के समय ज्विन 'सिडनी' (साइ-सपड) का न होना है

उत्पादन भारत में 326 इंठ पूर्व में शुरू हो गया था जब मिस्कान्टर की सेनाओं ने भारत पर आक्रमण के समय गन्ना उगाते देखा था। गुड़ विश्व का सबसे सम्पूर्ण व स्वास्थ्यवर्धक मिठान है क्योंकि यह प्राकृतिक मिनरल, विटामीन व प्रोटीन से भरपूर है। लेकिन दुर्भाग्य है कि अपने देश में प्राँत अर्थात् गुड़ की खपत 1960 में 15 किलो से घटकर आज 5 किलो सलायन रह गया है। इसकी वजह शायद लोगों के जीवन स्तर में सुधार, आकर्षक व गुणवत्ता युक्त खाद्य पदार्थों की तरफ झुकना ही संभव है। जिसके कारण गुड़ उद्योग कारों पिछड़ गया जिसका मुख्य कारण इसके प्रसंस्करण व रख-रखाव के समय ज्विन 'सिडनी' (साइ-सपड) का न होना है

उत्पादन भारत में 326 इंठ पूर्व में शुरू हो गया था जब मिस्कान्टर की सेनाओं ने भारत पर आक्रमण के समय गन्ना उगाते देखा था। गुड़ विश्व का सबसे सम्पूर्ण व स्वास्थ्यवर्धक मिठान है क्योंकि यह प्राकृतिक मिनरल, विटामीन व प्रोटीन से भरपूर है। लेकिन दुर्भाग्य है कि अपने देश में प्राँत अर्थात् गुड़ की खपत 1960 में 15 किलो से घटकर आज 5 किलो सलायन रह गया है। इसकी वजह शायद लोगों के जीवन स्तर में सुधार, आकर्षक व गुणवत्ता युक्त खाद्य पदार्थों की तरफ झुकना ही संभव है। जिसके कारण गुड़ उद्योग कारों पिछड़ गया जिसका मुख्य कारण इसके प्रसंस्करण व रख-रखाव के समय ज्विन 'सिडनी' (साइ-सपड) का न होना है

उत्पादन भारत में 326 इंठ पूर्व में शुरू हो गया था जब मिस्कान्टर की सेनाओं ने भारत पर आक्रमण के समय गन्ना उगाते देखा था। गुड़ विश्व का सबसे सम्पूर्ण व स्वास्थ्यवर्धक मिठान है क्योंकि यह प्राकृतिक मिनरल, विटामीन व प्रोटीन से भरपूर है। लेकिन दुर्भाग्य है कि अपने देश में प्राँत अर्थात् गुड़ की खपत 1960 में 15 किलो से घटकर आज 5 किलो सलायन रह गया है। इसकी वजह शायद लोगों के जीवन स्तर में सुधार, आकर्षक व गुणवत्ता युक्त खाद्य पदार्थों की तरफ झुकना ही संभव है। जिसके कारण गुड़ उद्योग कारों पिछड़ गया जिसका मुख्य कारण इसके प्रसंस्करण व रख-रखाव के समय ज्विन 'सिडनी' (साइ-सपड) का न होना है

उत्पादन भारत में 326 इंठ पूर्व में शुरू हो गया था जब मिस्कान्टर की सेनाओं ने भारत पर आक्रमण के समय गन्ना उगाते देखा था। गुड़ विश्व का सबसे सम्पूर्ण व स्वास्थ्यवर्धक मिठान है क्योंकि यह प्राकृतिक मिनरल, विटामीन व प्रोटीन से भरपूर है। लेकिन दुर्भाग्य है कि अपने देश में प्राँत अर्थात् गुड़ की खपत 1960 में 15 किलो से घटकर आज 5 किलो सलायन रह गया है। इसकी वजह शायद लोगों के जीवन स्तर में सुधार, आकर्षक व गुणवत्ता युक्त खाद्य पदार्थों की तरफ झुकना ही संभव है। जिसके कारण गुड़ उद्योग कारों पिछड़ गया जिसका मुख्य कारण इसके प्रसंस्करण व रख-रखाव के समय ज्विन 'सिडनी' (साइ-सपड) का न होना है



## गुड़ एक रूप अनेक

- हेल्थ फूड के रूप में बाजार में उतारने की तैयारी

जागरण संवाददाता, लखनऊ : गुड़ की परंपरागत मिठास को अब हेल्थ-फूड के रूप में बाजार में उतारने की तैयारी है। गुड़ अब चॉकलेट, बर्फी व कैंडी के रूप में आकर्षक पैक में उपलब्ध होगा।

भारतीय गन्ना अनुसंधान संस्थान के निदेशक डॉ. सुशील सोलोमन ने यह जानकारी दी। डॉ. सोलोमन अखिल भारतीय शोध समन्वय समिति (गुड़ व खांडसारी) की बैठक को संबोधित कर रहे थे। उन्होंने कहा कि संस्थान गुड़ में मिनरल, विटामिन व प्रोटीन की मात्रा बढ़ाकर एक ऐसा खाद्य पदार्थ बनाने की तैयारी में है, जिसका प्रयोग हर आयु वर्ग के लोग हेल्थ फूड की तरह कर सकें। बैठक में 39 प्रसंस्करण अभियंत्रकों ने हिस्सा लिया। डॉ. केके सिंह ने कहा कि गुड़ व खांडसारी एक महत्वपूर्ण कुटीर उद्योग होने के साथ देश के लगभग 25 लाख लोगों के आजीविका का स्रोत है। देश की करीब 30 फीसदी जनता की मिठास इसी से पूरी होती है। बावजूद इसके वर्ष 1960 में गुड़ की खपत प्रति व्यक्ति 15 किलो थी जो अब घटकर 5 किलो ही रह गई है। कोशिश यह भी है कि इसकी पोषकता बढ़ाने के साथ चाकलेट, बर्फी व कैंडी के आकर्षक पैकेट में भी उपलब्ध कराया जाए।

# समय

राष्ट्रीयता • कर्तव्य • समर्पण

दून • वाराणसी से प्रकाशित

लखनऊ । रविवार • 8 जुलाई • 2012

लखनऊ । रविवार • 8 जुलाई • 2012

## गुड़ से 'हेल्थ फूड'

लखनऊ (एसएनबी)। गन्ने से निर्मित गुड़ को शीघ्र ही सभी उम्र के लोगों के लिए एक परिपूर्ण एवं स्वास्थ्यवर्द्धक भोज्य पदार्थ/खाद्य के रूप में पेश किया जाएगा। भारतीय गन्ना अनुसंधान संस्थान व उससे जुड़े केन्द्रों के वैज्ञानिक गुड़ में मिनरल, विटामिन व प्रोटीन की मात्रा को बढ़ाकर एक ऐसा खाद्य पदार्थ बनाने की तैयारी में लगे हैं, जो कुपोषित बच्चों, गर्भवती महिलाओं, बूढ़े व जवान सभी के लिए एक कंप्लीट 'हेल्थ फूड' साबित होगा। यह जानकारी भारतीय गन्ना अनुसंधान संस्थान (लखनऊ) के निदेशक डा.सुशील सोलोमन ने संस्थान में शनिवार को अखिल भारतीय शोध समन्वय समिति (गुड़ व खांडसारी) की समूह बैठक में दी। उन्होंने कहा कि गुड़ उद्योग क्षेत्र को सुदृढ़ बनाने के लिए ठोस कार्य योजना बनाने की जरूरत है, जिससे स्वचालित तकनीक के साथ गुड़ प्रसंस्करण यूनिट स्थापित की जा सके और सम्पूर्ण 'हाइजीन' के साथ गुड़ बन सके। उन्होंने कहा कि गुड़ को और अधिक पोषकता तथा चिकित्सकीय गुण पैदा करने के लिए गुणवत्ता बढ़ाने की जरूरत है। आम लोगों के बीच गुड़ को लोकप्रिय बनाने के लिए इससे चाकलेट, बर्फी, कैंडी आदि बनाकर भी आकर्षक पैकिंग में पेश करने की योजना है। संस्थान परिसर में एक दिवसीय कटाई उपरांत प्रबंधन तकनीक पर अखिल भारतीय शोध समन्वय समिति की बैठक सहायक उप महानिदेशक (प्रसंस्करण अभियंत्रण) डा.केके सिंह की अध्यक्षता में सम्पन्न हुई। बैठक में शोध समन्वयक डा.एसके नन्दा व डा.जसवंत सिंह सहित विभिन्न केन्द्रों के करीब ढाई दर्जन प्रसंस्करण अभियंत्रकों ने हिस्सा लिया।

डा.केके सिंह ने इस मौके पर कहा कि गुड़ व खांडसारी एक महत्वपूर्ण कुटीर उद्योग होने के साथ-साथ देश के लगभग 25 लाख लोगों की आजीविका का मुख्य स्रोत है। साथ ही देश की जनसंख्या को कुल मिठास की आवश्यकता की 25-30 फीसद मांग पूरा करता है। डा.सोलोमन ने कहा कि गुड़ विश्व का सबसे संपूर्ण व स्वास्थ्यवर्द्धक मिठास है, क्योंकि यह प्राकृतिक मिनरल, विटामिन व प्रोटीन से भरपूर है। लेकिन यह दुर्भाग्य है कि अपने देश में प्रति व्यक्ति गुड़ की खपत जहां 1960 में 15 किलो थी वह आज घटकर केवल 5 किलो सालाना रह गयी है।

इस उद्योग के पिछड़ने का कारण प्रसंस्करण व रखरखाव के समय उचित हाइजीन (साफ-सफाई) का न होना हो सकता है, जिससे लोग इसका सेवन करने से घबराते हैं। उन्होंने बताया कि इसको संज्ञान लेते हुए भारतीय गन्ना अनुसंधान संस्थान इस उद्योग को मजबूत बना सम्पूर्ण 'हेल्थ फूड' लाने की तैयारी में है।

► भारतीय गन्ना अनुसंधान संस्थान के वैज्ञानिक शोध में जुटे

► वैज्ञानिकों की बैठक में साफ-सफाई के साथ गुड़ प्रसंस्करण उद्योग लगाने पर जोर