

राष्ट्रीय अनुसंधान विकास निगम करेगा

# शर्करा संस्थान के तकनीक व उत्पादों की मार्केटिंग

कानपुर (एसएनबी)। कानपुर स्थित राष्ट्रीय शर्करा संस्थान (एनएसआई) द्वारा विकसित तकनीक-उत्पादों के प्रचार-प्रसार, विपणन व वितरण का कार्य राष्ट्रीय अनुसंधान विकास निगम करेगा।

शर्करा संस्थान व उक्त निगम के बीच

शर्करा संस्थान ने  
किया निगम  
प्रबंधन के साथ  
अनुबंध

निदेशक ने कहा  
व्यावसायिककरण  
से मिलेगा संस्थान  
को लाभ

मंगलवार को  
दिल्ली में इस  
आशय का  
अनुबंध किया  
गया। इससे होने  
वाली आय को  
70 : 30 के  
अनुपात में शर्करा  
संस्थान व  
अनुसंधान विकास  
निगम के  
बीच बांटा जाएगा।

अनुसंधान विकास निगम शर्करा संस्थान द्वारा विकसित नवीन तकनीकों का देश-विदेश में पेटेंट कराने में भी सहायता करेगी। अनुसंधान विकास निगम व शर्करा संस्थान के बीच एमओयू दिल्ली में कृषि भवन में आयोजित एक समारोह के मौके पर किया गया। एमओयू पर हस्ताक्षर शर्करा संस्थान



राष्ट्रीय अनुसंधान विकास निगम के अध्यक्ष एच पुरुषोत्तम के साथ एमओयू साइन करते एनएसआई के निदेशक नरेन्द्र मोहन।  
फोटो : एसएनबी

के निदेशक प्रो. नरेन्द्र मोहन एवं अनुसंधान विकास निगम के अध्यक्ष एवं प्रबंध निदेशक एच पुरुषोत्तम द्वारा किये गये। इस अवसर पर खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण विभाग के सचिव रविकांत ने उक्त पहल के लिए बधाई देते हुए अपेक्षा की कि तकनीकों का व्यावसायिक उपयोग शर्करा उद्योग को विभिन्न मूल्यवर्द्धित उत्पाद बनाने में सक्षम बनायेगा। साथ ही पारंपरिक प्रक्रिया में सुधार कर

कम लागत में बेहतर गुणवत्ता की चीनी बनाना भी संभव होगा। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान के निदेशक नरेन्द्र मोहन ने एमओयू पर प्रसन्नता व्यक्त करते हुए कहा कि इस अनुबंध से संस्थान के तकनीक-उत्पादों को प्रयोगशाला स्तर से कामर्शियल स्तर पर ले जाने में सहायता मिलेगी। संस्थान को इससे अतिरिक्त आय हो सकेगी। इस अवसर पर संयुक्त सचिव (शर्करा) सुरेश शशिष्ठ भी उपस्थित रहे।



# एनएसआई के उत्पाद विदेशों तक ले जाएंगे

काजपुर | कार्यालय संवाददाता

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान की तकनीक और उत्पादों को विदेशों तक ले जाया जाएगा। प्रचार-प्रसार और वितरण की जिम्मेदारी राष्ट्रीय अनुसंधान विकास निगम की होगी। इसके एवज में होने वाले लाभ को राष्ट्रीय शर्करा संस्थान और राष्ट्रीय अनुसंधान विकास निगम के बीच 70 और 30 के अनुपात में बांटा जाएगा।

यह फैसला मंगलवार को नई दिल्ली में हुआ। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन और राष्ट्रीय अनुसंधान विकास निगम के अध्यक्ष व प्रबंध निदेशक एच पुरुषोत्तम के बीच कृषि भवन में एक एमओयू हुआ है। इस एमओयू के तहत राष्ट्रीय शर्करा संस्थान की विकसित तकनीक और उत्पाद का प्रचार-प्रसार किया जाएगा। साथ ही राष्ट्रीय शर्करा संस्थान की नई तकनीकी नो देश-विदेश में पेटेंट कराने में सहायत



राष्ट्रीय शर्करा संस्थान व राष्ट्रीय अनुसंधान विकास निगम के बीच हुआ एमओयू।

करेगा। खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण के सचिव रविकांत ने संस्थान के तकनीकी कर्मियों को बधाई दी। कहा, शर्करा

उद्योग और उससे संबंधित उत्पाद को बढ़ावा दें। प्रो. नरेंद्र मोहन ने कहा कि इस प्रयास से प्रयोगशाला स्तर के प्रभाव

को कॉमर्शियल स्तर पर सहायता मिलेगी। इस मौके पर शर्करा के संयुक्त सचिव सुरेश वशिष्ठ आदि मौजूद रहे।

# तकनीकों एवं उत्पादों के विपणन को एम.ओ.यू. पर हस्ताक्षर

□ एनएसआई के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन व एमडी एच. पुरुषोत्तम ने किया करार

कानपुर, 2 अप्रैल। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान की ओर से विकसित की गई तकनीकों एवं उत्पादों के विपणन हेतु आज राष्ट्रीय शर्करा संस्थान एवं राष्ट्रीय अनुसंधान विकास निगम के मध्यम एम.ओ.यू. पर हस्ताक्षर कृषि भवन, नई दिल्ली में एक समारोह में किये गये। एनएसआई कानपुर के निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन और राष्ट्रीय विकास निगम के अध्यक्ष एवं प्रबंध निदेशक एच. पुरुषोत्तम ने एम.ओ.यू. हस्ताक्षर किये। एनएसआई, शर्करा शिल्प, महेंद्र कुमार यादव ने प्रेस विज्ञापन जारी कर बताया कि अनुबंध के अनुसार राष्ट्रीय अनुसंधान विकास निगम द्वारा एनएसआई द्वारा विकसित तकनीकों एवं उत्पादों का प्रचार-प्रसार



शर्करा संस्थान के निदेशक के साथ विशेषज्ञ व अन्य।

एवं वितरण किया जायेगा और इससे होने वाली आय को 70 अनुपात 30 में दोनों में बांटा जाएगा। अब निगम द्वारा एनएसआई की विकसित नवीन तकनीकों को देश-विदेश में

पेटेंट कराने में भी सहायता दी जायेगी। इस दौरान खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण, सचिव रविकांत एवं संयुक्त सचिव (शर्करा) सुरेश वशिष्ठ भी उपस्थित थे।

# 35 फ्लेवर में बनाई जाएगी शुगर

एनएसआई कैम्पस में 2.5 करोड़ से लगाई जा रही है रिफाइन शुगर फैक्ट्री, 10 टन शुगर का होगा डेली प्रोडक्शन

नेशनल रिसर्च डेवलपमेंट कॉरपोरेशन करेगा एनएसआई टेक्नोलॉजी की मार्केटिंग, दोनों के बीच साइन हुआ एमओयू

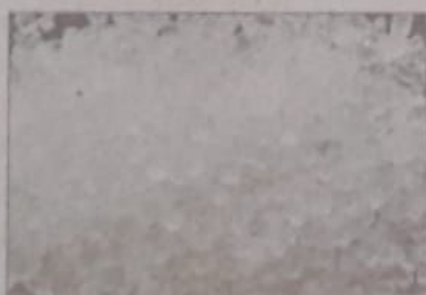
**i EXCLUSIVE**

kanpur@inext.co.in

**KANPUR (2 April):** अपनी टेक्नोलॉजी से पूरी दुनिया में धाक जमाने वाला नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट (एनएसआई) अब कैम्पस में ही 35 से ज्यादा फ्लेवर वाली शुगर बनाएगा. इसके लिए ढाई करोड़ की लागत से रिफाइन शुगर यूनिट लगाई जा रही है. यूनिट नवंबर 2019 में तैयार हो जाएगी. इस यूनिट में एक दिन में करीब 100 क्विंटल शुगर का प्रोडक्शन किया जाएगा. फ्लेवर्ड शुगर बनाने वाला प्लांट बनकर तैयार हो गया है. यह प्लांट इंस्टीट्यूट के ही पूर्व छात्र ने डोनेट किया था. न्यू एकेडमिक सेशन में इंस्टीट्यूट के 9



एनआरडीसी व एनएसआई के बीच एमओयू साइन हुआ.



कोर्स में करीब पौने तीन सौ स्टूडेंट्स को एडमिशन दिया जाएगा. एडमिशन उन्हीं स्टूडेंट्स को मिलेगा जिन्होंने नेशनल लेवल पर आयोजित एंट्रेंस एग्जाम को क्वालिफाई किया है.

## गुरु दक्षिणा में शुगर यूनिट

एनएसआई अपने स्टूडेंट्स को लगातार नई टेक्नोलॉजी से अपडेट करता रहता

है. वर्ल्ड लेवल पर जिस तरह की शुगर की डिमांड की जा रही है स्टूडेंट्स को उसी तरह की ट्रेनिंग भी दी जा रही है. एनएसआई डायरेक्टर नरेंद्र मोहन ने बताया कि शुगर टेक्नोलॉजी की फील्ड में शानदार काम कर चुके एनएसआई के पूर्व छात्र डॉ. एचसी राव ने फ्लेवर्ड शुगर बनाने वाली यूनिट गुरु दक्षिणा के रूप में दी है. यह यूनिट करीब 50 लाख रुपए की बनाई गई है. जब रिफाइन शुगर बनने लगेगी तो इस यूनिट में स्टूडेंट्स फ्लेवर्ड शुगर बनाना शुरू कर देंगे. फ्लेवर शुगर यूनिट में स्टूडेंट्स जिंजर, आरेंज, लेमन, पाइन एप्पल, स्ट्राबेरी, ग्वावा सहित 35 फ्लेवर वाली शुगर बनाएंगे.

**इनकम में 70-30 की रहेगी हिस्सेदारी**

एनएसआई ने मंगलवार को डिपार्टमेंट ऑफ साइंस एण्ड टेक्नोलॉजी के नेशनल रिसर्च डेवलपमेंट कॉरपोरेशन से हाथ मिलाया है. कॉरपोरेशन अब एनएसआई की टेक्नोलॉजी को लेब से निकालकर लैंड तक ले जाकर उसकी मार्केटिंग करेगा. कॉरपोरेशन के एमडी डॉ. एच पुरषोत्तम ने एनएसआई डायरेक्टर प्रो. नरेंद्र मोहन अग्रवाल के साथ एमओयू साइन किया है.

## नई टेक्नोलॉजी के लिए

इस करार के बाद एनएसआई जो भी नई टेक्नोलॉजी डेवलप करेगा उसकी मार्केटिंग का काम कॉरपोरेशन करेगा. मार्केटिंग से जो इनकम होगी उसका 70 परसेंट एनएसआई और 30 परसेंट कॉरपोरेशन को मिलेगा. एमओयू साइन करने के टाइम सार्वजनिक वितरण सचिव रविकांत व ज्वॉइंट सेक्रेटरी शुगर सुरेश विशाल मौजूद रहे.

200  
ऑ  
Pos  
Age  
Edu  
कडी  
Sel  
का रि  
व ड  
Ap  
Las  
Fo  
ww  
40  
लि  
Po  
प्र  
A  
E  
क  
मे  
ह  
S  
इ  
A  
U  
F

# देशभर में पहुंचेंगे एनएसआइ के उत्पाद

जासं, कानपुर : राष्ट्रीय शर्करा संस्थान (एनएसआइ) में विकसित की गई तकनीक व उत्पाद अब देशभर में पहुंचेंगे। उसे बाजार में उतारने के लिए मंगलवार को एनएसआइ व राष्ट्रीय अनुसंधान विकास निगम के बीच करार किया गया। एनएसआइ निदेशक प्रोफेसर नरेंद्र मोहन व राष्ट्रीय अनुसंधान विकास निगम के अध्यक्ष व प्रबंध निदेशक एच पुरुषोत्तम ने इस एमओयू पर हस्ताक्षर किए। इस मौके पर खाद्य एवं सार्वजनिक वितरण सचिव रविकांत व संयुक्त सचिव शर्करा सुरेश वशिष्ठ भी मौजूद रहे।

अनुबंध के अनुसार राष्ट्रीय अनुसंधान विकास निगम अब एनएसआइ में विकसित की गई तकनीकों व उत्पादों का प्रचार प्रसार व वितरण करेगा।



करार करते एनएसआइ निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन व राष्ट्रीय अनुसंधान विकास निगम के अध्यक्ष एच पुरुषोत्तम। साथ में खाद्य व सार्वजनिक वितरण सचिव रविकांत, संयुक्त सचिव सुरेश वशिष्ठ

इनसे होने वाली आय का 70 फीसद एनएसआइ व 30 फीसद राष्ट्रीय अनुसंधान विकास निगम को मिलेगा। इसके अलावा एनएसआइ की विकसित तकनीकों को देश विदेश में पेटेंट कराने

में भी निगम सहायता करेगा। इस अनुबंध से एनएसआइ को प्रयोगशाला स्तर से कॉमर्शियल स्तर पर ले जाने में सहायता मिलेगी। इससे चीनी उद्योग का लाभ के साथ संस्थान की अतिरिक्त आय होगी।

# शुगर इंस्टीट्यूट की तकनीक, उत्पाद बेचेगा एनआरडीसी

अमर उजाला ब्यूरो

कानपुर। नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट (एनएसआई) की तकनीकों को राष्ट्रीय अनुसंधान विकास निगम (एनआरडीसी) देश-विदेश में बेचेगा। मंगलवार को एनएसआई और एनआरडीसी के बीच करार हो गया। दिल्ली स्थित कृषि भवन में एनएसआई के निदेशक प्रोफेसर डॉ. नरेंद्र मोहन और एनआरडीसी के प्रबंध निदेशक एच. पुरुषोत्तम ने एमओयू पर हस्ताक्षर किए। चीनी और इससे बनने वाले सह उत्पादों की तकनीक से जो आय होगी, उसका 70 प्रतिशत शुगर इंस्टीट्यूट और 30 प्रतिशत अनुसंधान विकास निगम लेगा।

**एनएसआई और एनआरडीसी के बीच एमओयू हुआ**

एनएसआई के निदेशक प्रोफेसर नरेंद्र मोहन ने बताया कि इंस्टीट्यूट की तकनीकों का पेटेंट कराने में भी एनआरडीसी मदद करेगा। साथ ही उत्पादों के विपणन की जिम्मेदारी भी निभाएगा। उन्होंने बताया कि चीनी को अब इसके पुराने रूप में अधिक पसंद नहीं किया जा रहा है। फ्लेवर्ड चीनी तथा इसकी दूसरी वैरायटी की डिमांड है। इंस्टीट्यूट में इसी के अनुरूप तकनीकें विकसित की गई हैं। एनएसआई कई देशों के चीनी उद्योगों के विकास में सहयोग कर रहा है।