

ಪಿಎಂಐಫ್‌ಐಐ ಯೋಜನೆಯಡಿಯಲ್ಲಿ ಕೇಕ್‌ಗಳಿಗಾಗಿ ಓದುವ ಕೈಪಿಡಿ



ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಆಹಾರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಉದ್ಯಮಶೀಲತೆ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಣೆಯ ಸಂಸ್ಥೆ
ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳ ಸಚಿವಾಲಯ
ಪ್ಲಾಟ್ ನಂ.97, ಸೆಕ್ಟರ್-56, ಎಚ್‌ಎಸ್‌ಐಐಡಿ‌ಸಿ, ಇಂಡಸ್ಟ್ರಿಯಲ್ ಎಸ್ಟೇಟ್, ಕುಂಡ್ಲಿ,
ಸೋನಿಪತ್, ಹರಿಯಾಣ-131028

ವೆಬ್‌ಸೈಟ್: <http://www.niftem.ac.in>

ಇಮೇಲ್: pmfmeccell@niftem.ac.in

ಕರೆ: 0130-2281089

ಪರಿವಿಡಿ

ಸಂ	ಅಧ್ಯಾಯ	ವಿಭಾಗ	ಪುಟ ಸಂ
1	ಪರಿಚಯ		5-13
1.1		ಕೈಗಾರಿಕಾ ಅವಲೋಕನ	5-7
1.2		ಉತ್ಪನ್ನ ವಿವರಣೆ	7-9
1.3		ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ	9
1.4		ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತು	10-11
1.5		ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ವಿಧಗಳು	12-13
2	ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಮತ್ತು ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳ ಅವಶ್ಯಕತೆ		14-17
2.1		ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ಸಂಯೋಜನೆ	14-15
2.2		ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ಮೂಲ	15
2.3		ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳು	16
2.4		ಉತ್ಪಾದನಾ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ	17-18
2.5		ಯಂತ್ರಗಳೊಂದಿಗೆ ಪ್ಲೋ ಚಾರ್ಟ್	19-20
2.6		ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಯಂತ್ರ ಮತ್ತು ಸಲಕರಣೆ	21
2.7		ಸಾಮಾನ್ಯ ವೈಫಲ್ಯಗಳು ಮತ್ತು ಪರಿಹಾರಗಳು	21-22
2.8		ಉತ್ಪನ್ನದ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮಾಹಿತಿ	22-24
2.9		ರಫ್ತು ಸಂಭಾವ್ಯ ಮತ್ತು ಮಾರಾಟದ ಅಂಶ	24-25
3	ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್		26-
3.1		ಉತ್ಪನ್ನದ ಶೆಲ್ವ್ ಜೀವನ	26-27
3.2		ಕುಕೀಸ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್	27-28
3.3		ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಿಧಗಳು	28-30
3.4		ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತು	30-32
4	Food Safety & FSSAI Standards		33-29
4.1		ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಗೆ ಪರಿಚಯ	33-34
4.2		ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ನೋಂದಣಿ ಮತ್ತು ಪರಿವಾನಗಿ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ	34-36
4.3		ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಮಾನದಂಡಗಳು	36-39

4.4	ಮತ್ತು ನಿಯಮಗಳು ಲೇಬಲಿಂಗ್	39-42
5	ಸೂಕ್ಷ್ಮ/ಅಸಂಘಟಿತ ಉದ್ಯಮಗಳಿಗೆ ಅವಕಾಶಗಳು	ಪಿಎಂಐಫ್‌ಎಂಐ ಯೋಜನೆ 43

ಸಂಕ್ಷೇಪಣಗಳು ಮತ್ತು ಪ್ರಥಮಾಕ್ಷರಗಳು

ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ.	ಸಂಕ್ಷೇಪಣಗಳು ಮತ್ತು ಪ್ರಥಮಾಕ್ಷರಗಳು	ಪೂರ್ಣ ರೂಪಗಳು
1.	ಸಿಎಜಿಆರ್	ಸಂಯುಕ್ತ ವಾರ್ಷಿಕ ಬೆಳವಣಿಗೆ ದರ
2.	ಎಫ್‌ಎಒ	ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಕೃಷಿ ಸಂಸ್ಥೆ
3.	ಎಫ್‌ಒ	ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ ಆಪರೇಟರ್
4.	ಎಫ್‌ಎಲ್‌ಆರ್‌ಎಸ್	ಆಹಾರ ಪರವಾನಗಿ ಮತ್ತು ನೋಂದಣಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆ
5.	ಎಫ್‌ಒಗಳು	ರೈತ ಉತ್ಪಾದಕ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು
6.	ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ	ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ
7.	ಜಿಎಂಪಿ	ಉತ್ತಮ ಉತ್ಪಾದನಾ ಅಭ್ಯಾಸ
8.	ಕೆಕ್ಯಾಲ್	ಕಿಲೋಕಾಲೋರಿ
9.	ಎಂಒಎಫ್‌ಐ	ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳ ಸಚಿವಾಲಯ
10.	ಪಿಎ	ಪಾಲಿಮೈಡ್
11.	ಪಿಇಟಿ	ಪಾಲಿಯೆಸ್ಟರ್‌ಗಳು
12.	ಪಿಎಫ್‌ಎ	ಆಹಾರ ಕಲಬೆರಕೆ ತಡೆಗಟ್ಟುವಿಕೆ
13.	ಆರ್‌ಫ್	ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಗೋಧಿ ಊಟ
14.	ಎಸ್‌ಎಚ್‌ಒಗಳು	ಸ್ವ ಸಹಾಯ ಗುಂಪುಗಳು
15.	ಯುಎಇ	ಸಂಯುಕ್ತ ಅರಬ್ ಸಂಸ್ಥಾಪನೆಗಳು
16.	ಯುಕೆ	ಯುನೈಟೆಡ್ ಕಿಂಗ್‌ಡಮ್
17.	ಯುಎಸ್	ಯುನೈಟೆಡ್ ಸ್ಟೇಟ್ಸ್
18.	ಡಬ್ಲ್ಯೂಜಿಡಬ್ಲ್ಯೂಎಫ್	ಸಂಪೂರ್ಣ ಧಾನ್ಯದ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟು
19.	ಡಬ್ಲ್ಯೂವಿಟಿಆರ್	ನೀರಿನ ಆವಿ ಪ್ರಸರಣ ದರ

ಅಧ್ಯಾಯ 1

ಪರಿಚಯ

1.1. ಕೈಗಾರಿಕಾ ಅವಲೋಕನ:

ಬೇಕರಿ



ಬೇಕರಿ ಸರಕುಗಳು ಆಧುನಿಕ ಜೀವನಶೈಲಿಯ ಅವಿಭಾಜ್ಯ ಅಂಗವಾಗಿದೆ. ಬೇಕರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಬ್ರೆಡ್, ರೋಲ್‌ಗಳು, ಕುಕೀಸ್, ಪೈಗಳು, ಪೇಸ್ಟ್ರಿಗಳು ಮತ್ತು ಮಫಿನ್‌ಗಳಿಗೆ ಸೀಮಿತವಾಗಿಲ್ಲ, ಇವುಗಳನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು ಅಥವಾ ಕೆಲವು ರೀತಿಯ ಧಾನ್ಯದಿಂದ ಪಡೆದ

ಆಹಾರದಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಒಣ ಶಾಖದಲ್ಲಿ, ವಿಶೇಷವಾಗಿ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ರೀತಿಯ ಒಲೆಯಲ್ಲಿ, ಬೇಯಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬಾರ್‌ಗಳು, ಬ್ರೆಡ್‌ಗಳು (ಬಾಗೆಲ್‌ಗಳು, ಬನ್‌ಗಳು, ರೋಲ್‌ಗಳು, ಬಿಸ್ಕತ್ತುಗಳು ಮತ್ತು ಲೋಫ್ ಬ್ರೆಡ್‌ಗಳು), ಕುಕೀಸ್, ಸಿಹಿತಿಂಡಿಗಳು (ಕೇಕ್‌ಗಳು, ಚೀಸ್ ಕೇಕ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಪೈಗಳು), ಮಫಿನ್‌ಗಳು, ಪಿಜ್ಜಾ, ಸ್ನಾಕ್ ಕೇಕ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಟೋರ್ಟಿಲ್ಲಾ (ಡೋನಟ್ಸ್, ಡ್ಯಾನಿಶ್, ಸಿಹಿತಿಂಡಿಗಳು ರೋಲ್‌ಗಳು, ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ ರೋಲ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಕಾಫಿ ಕೇಕ್) ಗಳಂತಹ ಬೇಕರಿ ಮತ್ತು ಬೇಯಿಸಿದ ಸರಕುಗಳ ವರ್ಗಗಳು.

ನಾವು ಸೇವಿಸುವ ಆಹಾರದಿಂದ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಒದಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ನಮ್ಮ ದೇಹವು ಕೆಲಸ ಮಾಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ನಾವು ನಮ್ಮ ಕಾರಿನಲ್ಲಿ ಗ್ಯಾಸೋಲಿನ್ ಹಾಕಲು ಅಥವಾ ನಮ್ಮ ಸೆಲ್ ಫೋನ್ ಬ್ಯಾಟರಿಯನ್ನು ರೀಚಾರ್ಜ್ ಮಾಡುವಂತೆಯೇ, ನಮ್ಮ ದೇಹಕ್ಕೆ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಒದಗಿಸುವ ಆಹಾರವನ್ನು ಪ್ರತಿದಿನ ನೀಡಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಸಮತೋಲಿತ ಆಹಾರವು ನಮ್ಮ ದೇಹಕ್ಕೆ ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿ ಉಳಿಯಲು ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಸರಿಯಾದ ಪ್ರಮಾಣದ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಸಾಕಷ್ಟು ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. ಬೇಕರಿಗಳಿಂದ ಬರುವ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಹಾನಿಕರ ಎಂದು ನೋಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಆರೋಗ್ಯ-ಆಧಾರಿತ ಬೇಕರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು, ಸಾಕಷ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಸೇವಿಸಿದಾಗ, ಸಾಮಾನ್ಯ

ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಪೂರೈಕೆಯನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ವಿಶೇಷ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡುವ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಾಗಿವೆ.

ಬೇಕರಿ ಮಾಲೀಕರು ಆರೋಗ್ಯಕರ ಆಯ್ಕೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಬೇಕರಿ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಆರೋಗ್ಯಕರ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಅದನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಪೌಷ್ಟಿಕ ಮತ್ತು ರುಚಿಕರವಾಗಿಸಲು ಬೇಕರ್‌ಗಳು ಈಗ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಮುನ್ನೆಚ್ಚರಿಕೆಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಬೇಕರಿ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಒದಗಿಸುವ ರುಚಿ ಮತ್ತು ಸೌಕರ್ಯವನ್ನು ಆನಂದಿಸುವಾಗ ಉತ್ತಮ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು, ಗ್ರಾಹಕರು ಆರೋಗ್ಯಕರ ಆಯ್ಕೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

1.1.1. ಬೇಕರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ವಿಧಗಳು

- ಬ್ರೆಡ್- ಬ್ರೆಡ್ ಪ್ರಪಂಚದ ಅತ್ಯಂತ ಹಳೆಯ ಆಹಾರಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದೆ, ಮತ್ತು ಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ನೀರಿನ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಬೇಯಿಸಿ ಇದನ್ನು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.
- ಕೇಕ್‌ಗಳು - ಕೇಕ್‌ಗಳು ತುಂಬಾ ಸರಳವಾಗಿರಬಹುದು ಅಥವಾ ಮದುವೆಯ ಕೇಕ್ ಗಳಂತಹ ಅಲಂಕಾರಿಕವಾಗಿ ತಯಾರಿಸಬಹುದು ಮತ್ತು ಹುಟ್ಟುಹಬ್ಬಗಳು, ಕ್ರಿಸ್ ಮಸ್, ಮದುವೆಯ ಶವರ್‌ಗಳು, ಬೇಬಿ ಶವರ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ವಧುವಿನ ಶವರ್‌ಗಳಂತಹ ಸುಂದರವಾಗಿ ಆಧಾರಿತ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಮತ್ತು ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚಿನವುಗಳಲ್ಲಿ ನೀಡಬಹುದು.
- ಬನ್- ಬಾಗಲೆಗಳು, ಜನಪ್ರಿಯ ಉಪಹಾರ ವಸ್ತುಗಳು, ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಯೀಸ್ಟ್ ಗೋಧಿ ಹಿಟ್ಟಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಉಂಗುರದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಬರುತ್ತವೆ.
- ಪೇಸ್ಟ್ರಿಗಳು- ಪೇಸ್ಟ್ರಿಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬೆಣ್ಣೆ, ಸಕ್ಕರೆ, ಶಾರ್ಟೆನಿಂಗ್, ಹಿಟ್ಟು, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಮತ್ತು ಮೊಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ ಮಾಡಿದ ಬೇಯಿಸಿದ ಸರಕುಗಳನ್ನು ಉಲ್ಲೇಖಿಸುತ್ತವೆ.
- ಬಿಸ್ಕತ್ತುಗಳು/ಕುಕೀಗಳು- ನೀವು ಅವುಗಳನ್ನು "ಕುಕೀಸ್," "ಬಿಸ್ಕತ್ತುಗಳು," ಅಥವಾ "ಕೋಕೀ" ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತೀರಲಿ, ಕುಕೀಗಳನ್ನು ಪ್ರಪಂಚದಾದ್ಯಂತ ಪ್ರೀತಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅವುಗಳನ್ನು ಡ್ರಾಪ್‌ಗಳಾಗಿ ಮಾಡಬಹುದು, ಸ್ಪ್ರೆಡ್ಸ್ ಮಾಡಬಹುದು, ಅಚ್ಚು ಮಾಡಬಹುದು, ಸುತ್ತಿ ಕತ್ತರಿಸಬಹುದು, ಬಾರ್‌ಗಳಾಗಿ ಬೇಯಿಸಬಹುದು, ಫಿಲ್ಲಿಂಗ್‌ಗಳೊಂದಿಗೆ ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್ ಮಾಡಬಹುದು ಮತ್ತು ವರ್ಣರಂಜಿತ ಐಸಿಂಗ್‌ಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಬಹುದು.

- ಡೋನಟ್ಸ್- ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸಿಹಿ ಮತ್ತು ಆಳವಾಗಿ ಹುರಿದ ಡೋನಟ್ಸ್ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ರಂಧ್ರದೊಂದಿಗೆ ಅಥವಾ ಜೆಲ್ಲಿ, ಕ್ರೀಮ್ ಅಥವಾ ಕಸ್ಟರ್ಡ್‌ಗಳಂತಹ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ತುಂಬಿದ ಘನ ತುಂಡಾಗಿ ಬರುತ್ತದೆ.

1.2. ಉತ್ಪನ್ನ ವಿವರಣೆ:



ಕೇಕ್ ಒಂದು ರೀತಿಯ ಸಿಹಿ ಆಹಾರವಾಗಿದ್ದು, ಇದನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹಿಟ್ಟು, ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಇತರ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕೇಕ್‌ಗಳು ತಮ್ಮ ಆರಂಭಿಕ ವಿಧಗಳಲ್ಲಿ ಬ್ರೆಡ್ ನ ಮಾರ್ಪಾಡುಗಳಾಗಿವೆ, ಆದರೆ ಈಗ ಕೇಕ್‌ಗಳು ಮೂಲಭೂತ ಅಥವಾ ಸಂಕೀರ್ಣವಾಗಿರುವ ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಸಿದ್ಧತೆಗಳನ್ನು

ಒಳಗೊಂಡಿವೆ ಮತ್ತು ಪೇಸ್ಟ್ರಿಗಳು, ಮೆರಿಂಗುಗಳು, ಕಸ್ಟರ್ಡ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಪೈಗಳಂತಹ ಇತರ ಸಿಹಿತಿಂಡಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಹಂಚಿಕೊಳ್ಳುತ್ತವೆ. ಹಿಟ್ಟು, ಸಕ್ಕರೆ, ಮೊಟ್ಟೆ, ಬೆಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ಮಾರ್ಗರೀನ್, ಒಂದು ದ್ರವ, ಮತ್ತು ಅಡಿಗೆ ಸೋಡಾ ಅಥವಾ ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್‌ನಂತಹ ಹುದುಗುವ ಏಜೆಂಟ್‌ಗಳು ಹೆಚ್ಚು ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುವ ಕೇಕ್ ಪದಾರ್ಥಗಳಾಗಿವೆ. ಒಣ, ಕ್ಯಾಂಡಿ ಅಥವಾ ತಾಜಾ ಹಣ್ಣುಗಳು, ಬೀಜಗಳು, ಕೋಕೋ, ಮತ್ತು ವೆನಿಲ್ಲಾದಂತಹ ಸಾರಗಳು, ಮುಖ್ಯ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಗೆ ವಿವಿಧ ಪರ್ಯಾಯಗಳೊಂದಿಗೆ, ಸಾಮಾನ್ಯ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಮತ್ತು ಸುವಾಸನೆಗಳಾಗಿವೆ. ಹಣ್ಣಿನ ಸಂರಕ್ಷಣೆ, ಬೀಜಗಳು ಅಥವಾ ಸಿಹಿ ಸಾಸುಗಳು (ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಪೇಸ್ಟ್ರಿ ಕ್ರೀಮ್), ಐಸ್ಕ್ರಾಂ ಬಟರ್ ಕ್ರೀಮ್ ಅಥವಾ ಇತರ ಐಸಿಂಗ್, ಮತ್ತು ಮಾರ್ಜಿಪಾನ್‌ನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಲಾದ, ಪೈಪ್ ಬಾರ್ಡರ್ ಅಥವಾ ಕ್ಯಾಂಡಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸಹ ಕೇಕ್‌ಗಳೊಂದಿಗೆ ತುಂಬಿಸಬಹುದು. ವಿವಾಹಗಳು, ವಾರ್ಷಿಕೋತ್ಸವಗಳು ಮತ್ತು ಜನ್ಮದಿನಗಳಂತಹ ವಿಧ್ಯುಕ್ತ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ, ಕೇಕ್ ಅನ್ನು ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಆಚರಣೆಯ ಸಿಹಿಭಕ್ಷ್ಯವಾಗಿ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಲೆಕ್ಕವಿಲ್ಲದಷ್ಟು ಕೇಕ್ ಪಾಕವಿಧಾನಗಳು ಲಭ್ಯವಿದೆ; ಕೆಲವು ಬ್ರೆಡ್ ನಂತಹವು, ಕೆಲವು ಶ್ರೀಮಂತ ಮತ್ತು ಸಂಕೀರ್ಣವಾಗಿವೆ, ಮತ್ತು ಹಲವು ಶತಮಾನಗಳಷ್ಟು ಹಳೆಯವು. ಕೇಕ್ ತಯಾರಿಕೆಯು

ಇನ್ನು ಮುಂದೆ ಸಂಕೀರ್ಣ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಾಗಿಲ್ಲ; ಒಂದು ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಕೇಕ್ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ (ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಮೊಟ್ಟೆಯ ಫೋಮ್‌ಗಳ ಬೀಸುವಿಕೆ) ಸಾಕಷ್ಟು ಶ್ರಮ ಪಡುತ್ತಿದ್ದರೂ, ಆದರೆ ಈಗ ಬೇಕಿಂಗ್ ಉಪಕರಣಗಳು ಮತ್ತು ಸೂಚನೆಗಳನ್ನು ಸುವ್ಯವಸ್ಥಿತಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ ಇದರಿಂದ ಅತ್ಯಂತ ಹವ್ಯಾಸಿ ಅಡುಗೆಯವರು ಕೂಡ ಕೇಕ್ ಅನ್ನು ಬೇಯಿಸಬಹುದು. ಎರಡು ಮುಖ್ಯ ವಿಧದ ಕೇಕ್‌ಗಳು ಲಭ್ಯವಿವೆ: ಬೆಣ್ಣೆ ಕೇಕ್‌ಗಳು (ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತ ಕೇಕ್‌ಗಳು ಎಂದೂ ಸಹ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ) ಮತ್ತು ಸ್ವಾಂಜ್ ಕೇಕ್‌ಗಳು. ಈ ಎರಡು ವಿಶಾಲ ವಿಧದ ಕೇಕ್‌ಗಳ ಕೊಬ್ಬಿನಂಶದಲ್ಲಿ ವ್ಯತ್ಯಾಸವಿದೆ. ಈ ದೊಡ್ಡ ರೂಪಗಳಲ್ಲಿ ಲೆಕ್ಕವಿಲ್ಲದಷ್ಟು ವ್ಯತ್ಯಾಸಗಳಿವೆ.

1. ಸ್ವಾಂಜ್ ಕೇಕ್‌ಗಳು: ಸ್ವಾಂಜ್ ಕೇಕ್‌ಗಳು ಕೊಬ್ಬನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಶೇಕಡಾವಾರು ಮೊಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ. ಇದು ಅವುಗಳಿಗೆ ಗಾಳಿಯಾಡುವ, ಹಗುರವಾದ ವಿನ್ಯಾಸವನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ (ಏಂಜಲ್ ಪುಡ್ ಮತ್ತು ಸ್ವಾಂಜ್ ಕೇಕ್ ಅನ್ನು ಯೋಚಿಸಿ). ನೀವು



ಸ್ವಾಂಜ್ ಕೇಕ್‌ಗಳನ್ನು ಬೇಯಿಸಿದಾಗ, ಅದು ಸಿದ್ಧವಾದ ತಕ್ಷಣ, ಮೊಟ್ಟೆಯ ಬಿಳಿಭಾಗವನ್ನು ಡಿಫ್ಲೇಟ್ ಮಾಡುವುದನ್ನು ತಡೆಯಲು ಬ್ಯಾಟರ್ ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಹೋಗಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಗಮನಿಸುವುದು ಮುಖ್ಯ. ಮೊಟ್ಟೆಯ ಬಿಳಿಭಾಗವು ಅವುಗಳಿಗೆ ನೀಡುವ ಹೆಚ್ಚಳದಿಂದಾಗಿ, ಅವುಗಳನ್ನು ಎತ್ತರದ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಕೇಕ್‌ಗಳು ಭಾರೀ ಫ್ರಾಸ್ಟಿಂಗ್ ವಿರುದ್ಧ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹಿಡಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ, ಆದ್ದರಿಂದ ಅವುಗಳಿಗೆ ಹಾಲಿನ ಕೆನೆ ಅಥವಾ ಮೃದುವಾದ ಮೆರುಗು ನೀಡಲು ಉತ್ತಮವಾಗಿದೆ.

2. ಬೆಣ್ಣೆ ಕೇಕ್‌ಗಳು: ಮತ್ತೊಂದೆಡೆ, ಬೆಣ್ಣೆ ಕೇಕ್‌ಗಳು ಬೆಣ್ಣೆ, ಮಾರ್ಗರೀನ್ ಅಥವಾ ತರಕಾರಿಗಳನ್ನು ಕಡಿಮೆಗೊಳಿಸುವುದನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತವೆ, ನಾವು ತಿಳಿದಿರುವ ಮತ್ತು ಪ್ರೀತಿಸುವ ದಟ್ಟವಾದ, ತೇವಾಂಶವುಳ್ಳ ಕೇಕ್‌ಗಳನ್ನು ನಿಮಗೆ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಪಾಕವಿಧಾನದಲ್ಲಿ "ಕೆನೆ ಬೆಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ" ಎಂದು ಹೇಳಿದರೆ, ಅದು ಬೆಣ್ಣೆ ಕೇಕ್. ಕೆನೆ ಪೂರ್ಣಗೊಂಡ ನಂತರ ನೀವು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮೊಟ್ಟೆ, ಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಅಥವಾ ಬೇಕಿಂಗ್ ಸೋಡಾವನ್ನು ಹುದುಗಿಸಲು ಸೇರಿಸುತ್ತೀರಿ. ಒಂದೆರಡು ಹೆಸರಿಸಲು, ಬೆಣ್ಣೆ ಕೇಕ್‌ಗಳು ಚಾಕೊಲೇಟ್, ಬಿಳಿ, ಹಳದಿ ಮತ್ತು ಅಮೃತಶಿಲೆಯಲ್ಲಿ ಬರುತ್ತವೆ. ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಕೇಕ್ ಅಥವಾ

ಕೆಂಪು ವೆಲ್ವೆಟ್ ಕೇಕ್‌ಂತಹ ಈ ಪ್ರಕಾರದ ಇತರ ಕೇಕ್‌ಗಳನ್ನು ಎಣ್ಣೆಯಿಂದ "ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತ" ಮಾಡಬಹುದು.

1.3. ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ:

ಜಾಗತಿಕ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಬ್ರೆಡ್ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಉತ್ಪನ್ನ ಪ್ರಕಾರದಿಂದ (ಲೋವ್ಸ್, ಬ್ಯಾಗೆಟ್ ಗಳು, ರೋಲ್‌ಗಳು, ಬರ್ಗರ್ ಬನ್‌ಗಳು, ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್ ಸ್ಲೈಸ್‌ಗಳು, ಸಿಯಾಬಟ್ಟಾ, ಪ್ರೋಜನ್ ಬ್ರೆಡ್, ಮತ್ತು ಇತರೆ), ವಿತರಣಾ ಚಾನಲ್ (ಅನುಕೂಲಕರ ಅಂಗಡಿಗಳು, ವಿಶೇಷ ಚಿಲ್ಲರೆ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು, ಸೂಪರ್‌ಮಾರ್ಕೆಟ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಹೈಪರ್‌ಮಾರ್ಕೆಟ್‌ಗಳು, ಆನ್‌ಲೈನ್ ಚಿಲ್ಲರೆ, ವಿವಿಧ ಮಳಿಗೆಗಳು , ಮತ್ತು ಇತರರು), ಮತ್ತು ಭೂಗೋಳದಿಂದ ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗಿದೆ. 2019 - 2024 ರ ಮುನ್ಸೂಚನೆಯ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಜಾಗತಿಕ ಬ್ರೆಡ್ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯು 1.43% ನಷ್ಟು ಸಿಎಜಿಆರ್ ಅನ್ನು ನೋಂದಾಯಿಸಲು ಯೋಜಿಸಲಾಗಿದೆ. ಮುನ್ಸೂಚನೆಯ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ, 2019 - 2024 ರ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ, ಜಾಗತಿಕ ಬ್ರೆಡ್ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯು 1.43% ನ C ಸಿಎಜಿಆರ್ ಅನ್ನು ನೋಂದಾಯಿಸುವ ನಿರೀಕ್ಷೆಯಿದೆ. ತೊಂಬತ್ತರ ದಶಕದಿಂದ, ಭಾರತೀಯ ಬ್ರೆಡ್ ಉದ್ಯಮವು ಬಹಳ ದೂರ ಸಾಗಿದೆ. ಕೆಲವು ಕ್ಲೈಂಟ್‌ಗಳಿಗೆ, ಬ್ರೆಡ್ ಅನ್ನು ಮೂಲಭೂತ ಉಪಹಾರ ಆಹಾರ ವಸ್ತುವಾಗಿ ನೋಡುವುದರಿಂದ ಮಿಠಾಯಿ ವಸ್ತುವಾಗಿ ಮುಂದುವರೆದಿದೆ. ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿರುವ ಬಿಸಾಡಬಹುದಾದ ಮಾರಾಟ, ನಗರೀಕರಣ, ಮತ್ತು ಬದಲಾಗುತ್ತಿರುವ ಗ್ರಾಹಕರ ಅಭಿರುಚಿಗಳು ಮತ್ತು ನಡವಳಿಕೆಗಳು ಬ್ರೆಡ್ ಉದ್ಯಮಕ್ಕೆ ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಉತ್ತೇಜನವನ್ನು ಒದಗಿಸಿವೆ. ಭಾರತೀಯ ಬ್ರೆಡ್ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯು 2017 ರಲ್ಲಿ \$640.73 ಮಿಲಿಯನ್ ಆಗಿತ್ತು ಮತ್ತು 2019-2024 ರ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಮೌಲ್ಯದ ಪರಿಭಾಷೆಯಲ್ಲಿ 10.70 ಪ್ರತಿಶತದಷ್ಟು ಸಿಎಜಿಆರ್ ನಲ್ಲಿ 2024 ರ ವೇಳೆಗೆ \$1024.54 ಮಿಲಿಯನ್‌ಗೆ ಏರಲಿದೆ ಎಂದು ಅಂದಾಜಿಸಲಾಗಿದೆ. ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಅಂಶಗಳು ಮತ್ತು ಜನಸಂಖ್ಯಾ ಮಾದರಿಗಳು ಪೂರೈಕೆ ಮತ್ತು ಬೇಡಿಕೆಯ ಮೇಲೆ ಹೆಚ್ಚು ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತಿವೆ; ಭಾರತದ ಬ್ರೆಡ್ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯು ವಿಸ್ತರಿಸುತ್ತಿರುವ ದುಡಿಯುವ ಜನಸಂಖ್ಯೆ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿರುವ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಜ್ಞೆಯ ಗ್ರಾಹಕರಿಂದ ಸಹಾಯ ಪಡೆಯುತ್ತದೆ. ಹೆಚ್ಚುವರಿಯಾಗಿ, ಮುಂದಿನ ಐದು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಬ್ರೆಡ್‌ಗೆ ಬೇಡಿಕೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ನಿರೀಕ್ಷೆಯ ಇತರ ಕೆಲವು ಅಂಶಗಳು ಆರೋಗ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ಉತ್ತಮ ಮತ್ತು ಸುರಕ್ಷಿತ ಆಹಾರವನ್ನು ತಿನ್ನುವ ಜೀವನಶೈಲಿ ಮತ್ತು ಜ್ಞಾನದ ಜೊತೆಗೆ ಬಿಸಾಡಬಹುದಾದ ಆದಾಯವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತಿವೆ. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಬ್ರೆಡ್ ಉದ್ಯಮವು ಅಸಂಘಟಿತ ಆಟಗಾರರಿಂದ ಪ್ರಾಬಲ್ಯ ಹೊಂದಿದೆ, ಇದು ಒಟ್ಟು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಸುಮಾರು 55% ಗೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ.ⁱ

1.4. ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ವಿವರಣೆ:

ಕೇಕ್‌ಗೆ ಬೇಕಾದ ಕಚ್ಚಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು ಈ ಕೆಳಗಿನಂತಿವೆ:

- ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್
- ಕ್ಯಾಸ್ಟರ್ ಶುಗರ್
- ಮೊಟ್ಟೆಗಳು
- ಎಲ್ಲಾ ಉದ್ದೇಶದ ಹಿಟ್ಟು (ಮೈದಾ)
- ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್
- ಜೋಳದ ಪಿಷ್ಟ
- ಎಣ್ಣೆ
- ಆರ್‌ಒ ನೀರು

ವಿಪ್ಪಿಂಗ್ ಕ್ರೀಮ್:

- ವಿಪ್ಪಿಂಗ್ ಕ್ರೀಮ್
- ಐಸಿಂಗ್ ಸಕ್ಕರೆ

ಅಲಂಕಾರ, ಐಸಿಂಗ್ ಮತ್ತು ನೆನೆಸುವುದು (ಐಚ್ಚಿಕ)

- ಅನಾನಸ್ ಜ್ಯೂಸ್
- ಕತ್ತರಿಸಿದ ಡಬ್ಬಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟ ಅನಾನಸ್
- ಡಬ್ಬಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟ ಚೆರ್ರಿ

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ, ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಕೇಕ್ ರೆಸಿಪಿಯು ಹಿಟ್ಟು, ಒಂದು ರೀತಿಯ ಸಿಹಿಕಾರಕ, ಮೊಟ್ಟೆಗಳು, ಕೆಲವು ರೀತಿಯ ಕೊಬ್ಬು, ದ್ರವ, ಹುದುಗುವ ಪದಾರ್ಥ ಇದು ಉಬ್ಬಲು ಮತ್ತು ಸುವಾಸನೆ ಮಾಡಲು (ವೆನಿಲ್ಲಾ, ಕೋಕೋ ಪೌಡರ್ ಅಥವಾ ದಾಲ್ಚಿನ್ನಿ ನಂತಹ) ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ವಿಭಿನ್ನ ಸಾಂದ್ರತೆ, ವಿನ್ಯಾಸ ಮತ್ತು ರುಚಿಯ ಕೇಕ್‌ಗಳನ್ನು ರಚಿಸಲು, ಪದಾರ್ಥಗಳು ಪರಸ್ಪರ ಸಂವಹನ ನಡೆಸುತ್ತವೆ. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಪದಾರ್ಥವು ಹೇಗೆ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಇಲ್ಲಿದೆ:

- ಕೇಕ್‌ಗಳನ್ನು ತಮ್ಮದೇ ಆದ ವರ್ಗದ (ಬ್ರೆಡ್‌ಗಳಿಂದ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾದ) ಪ್ರಮುಖ ಪ್ರಚೋದಕರು **ಹುದುಗುವ ಪದಾರ್ಥ**ಗಳಾಗಿದ್ದವು, ಏಕೆಂದರೆ ಇದು ಬೇಯಿಸಿದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಹಿಂದೆಂದೂ ಹೊಂದಿರದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಅಕ್ಷರಶಃ ಬೆಳೆಯಲು ಅವಕಾಶ

ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟಿತು. ಬೇಕಿಂಗ್ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ, ರಾಸಾಯನಿಕ ಹುದುಗುವ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಕೇಕ್ ಮಿಶ್ರಣದೊಳಗೆ ಕಾರ್ಬನ್ ಡೈಆಕ್ಸೈಡ್ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಬಿಡುಗಡೆ ಮಾಡುತ್ತವೆ, ಹಿಟ್ಟಿನ ದ್ರವ ಒಂದು ರಂಧ್ರದ ರಚನೆಗೆ ಏರಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

- ರಚನೆ, ತೇವಾಂಶ ಮತ್ತು ಒಟ್ಟಾರೆ ಪರಿಮಳವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು, **ಕೊಬ್ಬಿನ ಮೂಲ**ವನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕನೆ ಮಾಡಿದಾಗ ಗಾಳಿಯನ್ನು ಹಿಡಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯದ ಕಾರಣ, ಬೆಣ್ಣೆಯು ಬಹುವಾರ್ಷಿಕ ನೆಚ್ಚಿನದಾಗಿದೆ, ಬೇಯಿಸಿದ ಸರಕುಗಳನ್ನು ಹಗುರ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚು ಪರಿಮಳಯುಕ್ತ ಮಾಡಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
- ಕುಕಿಗಳಿಗೆ, **ಸಿಹಿಕಾರಕಗಳು** ಬಹಳ ಮುಖ್ಯ. ಜೇನುತುಪ್ಪ ಅಥವಾ ಕೃತಕ ಸಿಹಿಕಾರಕಗಳಂತಹ ಪರ್ಯಾಯಗಳು ಲಭ್ಯವಿರುವಾಗ, ಸರಳವಾದ ಹಳೆಯ ಸಕ್ಕರೆಯು ನೀರಿನ ಅಣುಗಳೊಂದಿಗೆ ಉತ್ತಮವಾಗಿ ಬಂಧಿಸುತ್ತದೆ, ಕುಕಿಗಳನ್ನು ತೇವ ಮತ್ತು ಮೃದುವಾಗಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
- **ಮೊಟ್ಟೆಗಳು** ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರವನ್ನು ವಹಿಸುತ್ತವೆ, ಏಕೆಂದರೆ ಅವುಗಳ ಆಂತರಿಕ ಪ್ರೋಟೀನ್‌ಗಳು ಕುಕಿಗಳನ್ನು ರೂಪಿಸಲು ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತವೆ, ಇತರ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ ರಚನೆ. ಹಳದಿಯಲ್ಲಿನ ಎಮಲ್ಸಿಫೈಯರ್‌ಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಒಟ್ಟಿಗೆ ಇರಲು ಬಯಸದ ನೀರು ಮತ್ತು ಎಣ್ಣೆಯಂತಹ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸಂಯೋಜಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಬೇಕಿಂಗ್ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಬಿಸಿಮಾಡಿದಾಗ, ಅದೇ ಪ್ರೋಟೀನ್‌ಗಳು ಸಿಹಿ, ಗೋಲ್ಡನ್-ಕಂದು ಬಣ್ಣವನ್ನು ಸಾಧಿಸಲು ಕುಕಿಗಳನ್ನು ಸಕ್ರಿಯಗೊಳಿಸುತ್ತವೆ.
- **ಹಿಟ್ಟು**, ಅದರ ಪ್ರೋಟೀನ್‌ಗಳಿಗೆ ಧನ್ಯವಾದಗಳು, ಇದು ಗ್ಲುಟೆನ್ ಅನ್ನು ರೂಪಿಸಲು ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸುತ್ತದೆ, ಕುಕಿಗೆ ಅದರ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಇಡುತ್ತದೆ. ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಕುಕಿ ಬೆಳೆದಂತೆ, ಗ್ಲುಟೆನ್ ಹುಳಿಯಾಗುವ ಅನಿಲಗಳನ್ನು ಹೀರಿಕೊಳ್ಳಲು ವಿಸ್ತರಿಸುತ್ತದೆ. ಹಿಟ್ಟಿನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರೋಟೀನ್ ಅಂಶವು ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಉತ್ತಮವಾಗಿಡುತ್ತದೆ.
- ಪ್ರೋಟೀನ್, ಪಿಷ್ಟ ಮತ್ತು ಹುದುಗುವ ಏಜೆಂಟ್‌ಗಳನ್ನು **ದ್ರವಗಳಿಂದ ಹೈಡ್ರೀಕರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ**, ಕುಕಿಸ್ ರಚನೆಯನ್ನು ರಚಿಸಲು ಅಗತ್ಯವಾದ ರಾಸಾಯನಿಕ ಬದಲಾವಣೆಗಳನ್ನು ಸಕ್ರಿಯಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ. ಬೇಕಿಂಗ್ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ, ದ್ರವವು ಆವಿಯಾಗುತ್ತದೆ, ಹಬೆಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತದೆ ಅದು ಗಾಳಿಯ ಕೋಶಗಳನ್ನು ಮತ್ತು ಕೇಕ್ ಎತ್ತರವನ್ನು ವಿಸ್ತರಿಸುತ್ತದೆ. ಕೇಕ್ ಅನ್ನು ತೇವವಾಗಿಡಲು ಮತ್ತು ಅದರ ಒಟ್ಟಾರೆ ವಿನ್ಯಾಸವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ದ್ರವಗಳು ಸಹ ಕೊಡುಗೆ ನೀಡುತ್ತವೆ.

1.5. ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ವಿಧಗಳು:

- **ಚಿಪೋನ್ ಕೇಕ್‌ಗಳು-** ಚಿಪೋನ್ ಕೇಕ್‌ಗಳು ತೇವಾಂಶವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಸಸ್ಯಜನ್ಯ ಎಣ್ಣೆಯೊಂದಿಗೆ ಸ್ಪಾಂಜ್ ಕೇಕ್‌ಗಳಾಗಿವೆ.
- **ಚಾಕೊಲೇಟ್ ಕೇಕ್‌ಗಳು-** ಚಾಕೊಲೇಟ್ ಕೇಕ್‌ಗಳು ಕರಗಿದ ಚಾಕೊಲೇಟ್ ಅಥವಾ ಕೋಕೋ ಪೌಡರ್ ರುಚಿಯ ಬೆಣ್ಣೆ ಕೇಕ್‌ಗಳು, ಸ್ಪಾಂಜ್ ಕೇಕ್‌ಗಳು ಅಥವಾ ಇತರ ಕೇಕ್‌ಗಳಾಗಿವೆ. ಜರ್ಮನ್ ಚಾಕೊಲೇಟ್ ಕೇಕ್ ಚಾಕೊಲೇಟ್‌ನಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ ಒಂದು ರೀತಿಯ ಕೇಕ್ ಆಗಿದೆ. ಮಿಠಾಯಿ ಹೊಂದಿರುವ ಚಾಕೊಲೇಟ್ ಕೇಕ್‌ಗಳು ಮಿಠಾಯಿ ಕೇಕ್‌ಗಳಾಗಿವೆ.
- **ಕಾಫಿ ಕೇಕ್-** ಕಾಫಿ ಕೇಕ್ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಉಪಹಾರ ಅಥವಾ ಕಾಫಿ ವಿರಾಮಕ್ಕಾಗಿ ಕೇಕ್ ಆಗಿದೆ, ಇದನ್ನು ಕಾಫಿ ಅಥವಾ ಚಹಾದೊಂದಿಗೆ ತಿನ್ನಲಾಗುತ್ತದೆ. ಯೀಸ್ಟ್ ಅನ್ನು ಕೆಲವು ರೂಪಗಳಲ್ಲಿ ಹುದುಗುವ ಏಜೆಂಟ್ ಆಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಆದರೆ ಇತರರು ಅಡಿಗೆ ಸೋಡಾ ಅಥವಾ ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಅನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಈ ಕೇಕ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಪೂಸೆಲ್ ಅಥವಾ ಮೃದುವಾದ ಗ್ಲೇಜ್ ಚಿಮುಕಿಸುವಿಕೆ ಎಂಬ ಕ್ರಂಬ್ ಟಾಪಿಂಗ್ ಕೂಡ ಇರುತ್ತದೆ.
- **ಬೇಯಿಸಿದ ಹಿಟ್ಟುರಹಿತ ಕೇಕ್‌ಗಳು-** ಬೇಯಿಸಿದ ಹಿಟ್ಟುರಹಿತ ಕೇಕ್‌ಗಳು ಹಿಟ್ಟುರಹಿತ ಚಾಕೊಲೇಟ್ ಕೇಕ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಬೇಯಿಸಿದ ಚೀಸ್‌ಕೇಕ್‌ಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತವೆ. ಚೀಸ್‌ಕೇಕ್‌ಗಳು ಅವುಗಳ ಹೆಸರಿನ ಹೊರತಾಗಿಯೂ ಕೇಕ್ ಅಲ್ಲ. ಚೀಸ್‌ಕೇಕ್‌ಗಳು ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೈಗಳಾಗಿವೆ, ಇದನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕೆಲವು ರೀತಿಯ ಚೀಸ್‌ನಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ (ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕ್ರೀಮ್ ಚೀಸ್, ಮಸ್ಮಾಪೂರ್ನ್, ರಿಕೊಟ್ಟಾ, ಅಥವಾ ಹಾಗಿ), ಹಿಟ್ಟು ಆಧಾರಿತ ಅಥವಾ ಗ್ರಹಾಂ ಕ್ರಾಕರ್ ಕ್ರಸ್ಟ್ ಅನ್ನು ಬಳಸಲು ಸಾಧ್ಯವಿದೆ, ಆದಾಗ್ಯೂ ತುಂಬುವಿಕೆ ಮತ್ತು ಕಡಿಮೆ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಪ್ರಾಚೀನ ಗ್ರೀಸ್‌ನ ಸಿಹಿಯಾದ ಚೀನು ಕೇಕ್‌ಗಳ ಪುರಾವೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಹಳೆಯ ಚೀಸ್‌ಕೇಕ್ ಗಳು ಸಹ ಇವೆ.
- **ಬೆಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ಆಯಿಲ್ ಲೇಯರ್ ಕೇಕ್‌ಗಳು-** ಮದುವೆಯ ಕೇಕ್‌ಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಯಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುವ ಹೆಚ್ಚಿನ ಜನಪ್ರಿಯ ಕೇಕ್‌ಗಳು ಬೆಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ಎಣ್ಣೆ ಪದರದ ಕೇಕ್‌ಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಫೀಜ್ ಮಾಡಿದ ಕೇಕ್‌ಗಳಾಗಿ ಮಾರಾಟವಾಗುತ್ತವೆ. ಏಳುವ ಮತ್ತು ಆದ್ರತೆಯ ಭಾವನೆಯನ್ನು ಒದಗಿಸಲು, ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್ ಅಥವಾ ಸೋಡಾ ಬೈಕಾರ್ಬನೇಟ್ ಅನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಅನೇಕ ಸುವಾಸನೆ ಮತ್ತು ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸಂಯೋಜಿಸಲು ಸಾಧ್ಯವಿದೆ; ಉದಾಹರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಡೆವಿಲ್ಸ್ ಪುಡ್ ಕೇಕ್, ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಕೇಕ್ ಮತ್ತು ಬನಾನಾ ಬ್ರೆಡ್ ಸೇರಿವೆ.

- **ಯೀಸ್ಟ್ ಕೇಕ್‌ಗಳು-** ಯೀಸ್ಟ್ ಕೇಕ್‌ಗಳು ಯೀಸ್ಟ್ ಬ್ರೆಡ್ ಹೋಲುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಹಳೆಯವುಗಳಾಗಿವೆ. ಈ ಕೇಕ್‌ಗಳು ಶೈಲಿಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕವಾಗಿವೆ ಮತ್ತು ಬಾಬ್ಯಾದಂತಹ ಬೇಯಿಸಿದ ಮತ್ತು ಕದ್ದ ಪೇಸ್ಟ್‌ಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತವೆ.

ಅಧ್ಯಾಯ 2

ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಮತ್ತು ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳ ಅಗತ್ಯತೆಗಳು

2.1. ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ಅಂಶಗಳು:

ಮೈದಾ

ಮೈದಾ ಗೋಧಿಯಿಂದ ಮಾಡಿದ ಭಾರತೀಯ ಉಪಖಂಡದ ಬಿಳಿ ಹಿಟ್ಟು. ಯಾವುದೇ ಹೊಟ್ಟು ಇಲ್ಲದೆ ಉತ್ತಮವಾದ ಗಿರಣಿ ಮಾಡಿ, ಸಂಸ್ಕರಿಸಿ ಬಿಳುಪುಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಇದು ಕೇಕ್ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹೋಲುತ್ತದೆ. ಮೈದಾವನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ತ್ವರಿತ ಆಹಾರ, ಪೇಸ್ಟ್, ಬ್ರೆಡ್ ಮತ್ತು ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಸಿಹಿ ಆಹಾರಗಳಂತಹ ಬೇಯಿಸಿದ ಸರಕುಗಳ ಸಂಸ್ಕರಣೆಗಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ "ಎಲ್ಲಾ-ಉದ್ದೇಶದ ಹಿಟ್ಟು" ಎಂದು ಲೇಬಲ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ, ಆದರೂ ಈ ವ್ಯಾಪಕ ಶ್ರೇಣಿಯ ಬಳಕೆಯಿಂದಾಗಿ ಎಲ್ಲಾ ಉದ್ದೇಶದ ಊಟದಿಂದ ಭಿನ್ನವಾಗಿದೆ.

ಮೈದಾ ಎಂಡೋಸ್ಪರ್ಮಾಗಿದ್ದು ಇದು ಧಾನ್ಯದ ಪಿಷ್ಟ ಬಿಳಿ ಭಾಗದಿಂದ ರೂಪುಗೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಪ್ರತಿ ಇಂಚಿಗೆ 80 ಮೆಶ್ (31 ಮೆಶ್ ಪ್ರತಿ ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್) ಮೂಲಕ ಹಾದುಹೋಗುವ ಮೂಲಕ ಹೊಟ್ಟು ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸಿ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣುಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಂಸ್ಕರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಗೋಧಿ ವರ್ಣದ್ರವ್ಯಗಳ ಕಾರಣದಿಂದಾಗಿ ಪೂರ್ವನಿಯೋಜಿತವಾಗಿ ಹಳದಿಯಾಗಿದ್ದರೂ, ಮಿಡ್ಲೆಟ್ ಅನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ವಾತಾವರಣದ ಆಮ್ಲಜನಕದ ಕಾರಣದಿಂದಾಗಿ ಹೂವಿನ ಬ್ಲೀಚಿಂಗ್ ಏಜೆಂಟ್‌ಗಳಿಂದ ಹೊದಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹೆಚ್ಚಿನ ಗ್ಲುಟೆನ್ ಅಂಶವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಚಳಿಗಾಲದ ಗೋಧಿಯಿಂದ ಇದನ್ನು ಅರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ, ಮಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯಲ್ಲಿ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗುವ ಶಾಖವು ಪ್ರೋಟೀನ್‌ನ ಡಿನಾಟರಿಂಗ್‌ಗೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ, ಹುಳಿಯಾದ ಕೇಕ್ ಬೇಸ್ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಅದರ ಬಳಕೆಯನ್ನು ಸೀಮಿತಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ.

ಹರಳು ಸಕ್ಕರೆ

ಪುಡಿಮಾಡಿದ ಸಕ್ಕರೆಯು ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿಮಾಡಿದ ಸಕ್ಕರೆಯಾಗಿದ್ದು, ಹರಳಾಗಿಸಿದ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಪುಡಿಮಾಡಿದ ಸ್ಥಿತಿಗೆ ಅರೆಯುವ ಮೂಲಕ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ 10X ಸಕ್ಕರೆ ಅಥವಾ ಐಸಿಂಗ್ ಸಕ್ಕರೆ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮೆಕ್ಕೆ ಜೋಳದ ಪಿಷ್ಟ, ಆಲೂಗೆಡ್ಡೆ ಪಿಷ್ಟ, ಅಥವಾ ಟ್ರೈಕಾಲ್ಸಿಯಂ ಫಾಸ್ಫೇಟ್‌ನಂತಹ ಆಂಟಿ-ಕೇಕಿಂಗ್ ಏಜೆಂಟ್‌ನ 2% ರಿಂದ 5% ರಷ್ಟು, ತೇವಾಂಶ ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆ, ಕ್ಲಂಪಿಂಗ್ ತಡೆಗಟ್ಟುವಿಕೆ ಮತ್ತು ಹರಿವಿನ ವರ್ಧನೆ ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ.

ಹರಳು ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಎಲ್ಲಾ ಉದ್ದೇಶದ ಹಿಟ್ಟು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ, ಕೇಕ್ ಬಳಸುವ ಇತರ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಕೆಳಗೆ ನೀಡಲಾಗಿದೆ:

- ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್
- ಹರಳು ಸಕ್ಕರೆ
- ಮೊಟ್ಟೆಗಳು
- ಎಲ್ಲಾ ಉದ್ದೇಶದ ಹಿಟ್ಟು (ಮೈದಾ)
- ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್
- ಜೋಳದ ಪಿಷ್ಟ
- ಎಣ್ಣೆ
- ಆರ್‌ಒ ನೀರು

ವಿಪ್ಪಿಂಗ್ ಕ್ರೀಮ್:

- ವಿಪ್ಪಿಂಗ್ ಕ್ರೀಮ್
- ಐಸಿಂಗ್ ಸಕ್ಕರೆ

ಅಲಂಕಾರ, ಐಸಿಂಗ್ ಮತ್ತು ನೆನೆಸುವುದು (ಐಚ್ಛಿಕ)

- ಅನಾನಸ್ ಜ್ಯೂಸ್
- ಕತ್ತರಿಸಿದ ಡಬ್ಬಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟ ಅನಾನಸ್
- ಡಬ್ಬಿಯಲ್ಲಿಟ್ಟ ಚರ್ಫ

2.2. ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ಮೂಲ

ಭಾರತದ ಪ್ರಮುಖ ಗೋಧಿ ಉತ್ಪಾದಕ ರಾಜ್ಯಗಳು ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶ 9.75% (32%), ನಂತರದ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ಮಧ್ಯಪ್ರದೇಶ (18.75%), ಪಂಜಾಬ್ (11.48%), ರಾಜಸ್ಥಾನ (9.74%), ಹರಿಯಾಣ (8.36%), ಮತ್ತು ಬಿಹಾರ (6.82%) ಉತ್ತರ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಗೋಧಿ ಅತ್ಯಗತ್ಯ ಕೃಷಿಯಾಗಿರುವುದರಿಂದ, ಗೋಧಿ ಧಾನ್ಯದ ಲಭ್ಯತೆ ಸರಳವಾಗಿದೆ. ಪ್ರತಿ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಗೋಧಿಗಾಗಿ ವಿವಿಧ ಮಂಡಿಗಳು ತೆರೆದಿರುತ್ತವೆ. ಮೂಲ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಬಹುದು ಅಥವಾ ನೇರವಾಗಿ ಈ ಸ್ಥಳೀಯ ಮಾರಾಟಗಾರರಿಂದ ಮೈದಾಗೆ ಅರೆಯಬಹುದು. ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಇತರ ಕಚ್ಚಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳು ಸ್ಥಳೀಯ ಮಾರಾಟಗಾರರು, ಅಂಗಡಿಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳಲ್ಲಿಯೂ ಸಹ ಲಭ್ಯವಿವೆ.

2.3. ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳು:

ಕ್ರೀಮಿಂಗ್ ವಿಧಾನ

ಈ ವಿಧಾನದಿಂದ, ಮಿಶ್ರಣವು ತೆಳು ಮತ್ತು ಕ್ರೀಮಿಗೆ ತಿರುಗುವವರೆಗೆ ಸಾಕಷ್ಟು ಮೊಣಕೈ ಗ್ರೀಸ್ ಅನ್ನು ಬಳಸಿ ಬೆಣ್ಣೆ ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಹೊಡೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಸಮಯದಲ್ಲಿ, ಕ್ರಮೇಣ ಮೊಟ್ಟೆಗಳು ಮತ್ತು ಒಣ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಬಹುದು. ಟ್ರಿಕಿ ವಿಷಯವೆಂದರೆ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಮೊಟ್ಟೆಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿದ ನಂತರ ಮೊಸರು ಮಾಡುವುದನ್ನು ತಡೆಯುವುದು, ಅದು ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಅಥವಾ ಸುರಕ್ಷಿತವಾದ ಬೇಕಿಂಗ್ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗೆ ಪ್ರತ್ಯೇಕಿಸುತ್ತದೆ. ಕ್ರೀಮಿಂಗ್ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಬಳಸುವ ಅತ್ಯಂತ ರುಚಿಕರವಾದ ಕೇಕ್‌ಗಳ ಒಂದು ಉತ್ತಮ ಉದಾಹರಣೆಯೆಂದರೆ ವಿಕೋರಿಯಾ ಸ್ಪಾಂಜ್ ಕೇಕ್.

ಕರಗುವ ವಿಧಾನ

ಮತ್ತೊಂದು ಅತ್ಯಂತ ಸುಲಭವಾದ ಮಾರ್ಗವೆಂದರೆ ಆದ್ರ್ಜ ಮತ್ತು ದಟ್ಟವಾದ ಕೇಕ್‌ಗಳನ್ನು ಶ್ರೀಮಂತ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಕೇಕ್ ಅಥವಾ ಹಣ್ಣಿನ ಕೇಕ್‌ಗಳನ್ನು ರಚಿಸುವುದು ಏಕೆಂದರೆ ಮಿಶ್ರಣವು ಹೊಡೆಯುವ ಅಥವಾ ವಿಸ್ಕಿಂಗ್ ಮೂಲಕ ಗಾಳಿಯಾಗುವುದಿಲ್ಲ. ಬದಲಾಗಿ, ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಮೊಟ್ಟೆಯ ಮೊದಲು ಕರಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ನಂತರ ಒಣ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಬೇಕಿಂಗ್ ಪೌಡರ್‌ನಂತಹ ರಾಸಾಯನಿಕ ಉಬ್ಬಿಸುವ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ ಕೇಕ್ ಅನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ, ಅದರ ಬಗ್ಗೆ ಅತಿಯಾದ ಉತ್ಸಾಹವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಡಿ - ಅತಿಯಾದ ಕೆಲಸವು ಶುಷ್ಕ ಮತ್ತು ಕಠಿಣವಾದ ಬೇಕಿಂಗ್ ಕಾರಣವಾಗಬಹುದು.

ವಿಸ್ಕಿಂಗ್ ವಿಧಾನ

ವಿಸ್ಕಿಂಗ್ ವಿಧಾನವು ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಗಾಳಿಯನ್ನು ನೀಡಲು ಉಬ್ಬಿಸುವ ಪದಾರ್ಥದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಬೀಸುವಿಕೆಯನ್ನು ಬಳಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರದ ಕಾರಣ ಕಡಿಮೆ ಕೊಬ್ಬಿನ ಹಗುರವಾದ ಸ್ಪಂಜಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ. ಮೊಟ್ಟೆಗಳು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಒಟ್ಟಿಗೆ ಬೀಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ನಂತರ ಒಣ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಪಳಗಿಸುವವರೆಗೆ ಮೊಟ್ಟೆಯ ಮಿಶ್ರಣದ ಮೂಲಕ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಬ್ಯಾಚ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಮಡಚಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಗಾಳಿಯನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ - ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ, ಅದು ನೀವು ಇಷ್ಟಪಡುವ ಹಗುರವಾದ, ಗಾಳಿಯ ವಿನಾಸವನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ವಿಸ್ಕಿಂಗ್ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯ ಒಂದು ಪರಿಪೂರ್ಣ ಉದಾಹರಣೆಯೆಂದರೆ ಚಾಕೋಲೇಟ್ ರೆಸೆಟ್.

2.4. ಉತ್ಪಾದನಾ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ: (ಕೇಕ್)

ಪದಾರ್ಥಗಳ ಸ್ಥಿಲಿಂಗ

ಎಲ್ಲಾ ರೀತಿಯ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ಅಂಗಡಿಯಿಂದ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತವಾದ ವಸ್ತು ನಿರ್ವಹಣೆಯ ಉಪಕರಣಗಳ ಮೂಲಕ ಅವುಗಳ ಹಿಡುವಳಿ ಟ್ಯಾಂಕ್‌ಗಳಿಗೆ ಸಾಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ

ಮಿಶ್ರಣ (ಬಿಸಿ/ಶೀತ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ)

ಬ್ಯಾಟರ್ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಯಂತ್ರದ ಡ್ರಮ್ಮಲ್ಲಿ, ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಅನುಕ್ರಮದ ಪ್ರಕಾರ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ವಿವಿಧ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಲು ವಿಭಿನ್ನ ವೇಗಗಳಿವೆ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿ ಬ್ಯಾಟರ್ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳನ್ನು ಸಾಧಿಸಲು ಅವುಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದು ಕೇಕ್ ಬ್ಯಾಟರ್ ಅನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತದೆ.

ನಿಕ್ಷೇಪ

ಬೇಕಿಂಗ್ ಟ್ರೇಗೆ ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ಎಣ್ಣೆಯಿಂದ ಗ್ರೀಸ್ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತವಾದ ಆಕಾರದ ಬಟರ್ ಪೇಪರ್ ಅನ್ನು ಅಂದರೆ ತಳದ ಆಕಾರವನ್ನು ಟ್ರೇನ ಕೆಳಭಾಗದಲ್ಲಿ ಇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಕೇಕ್ ಬ್ಯಾಟರ್ ಅನ್ನು ಬೇಕಿಂಗ್ ಟ್ರೇನಲ್ಲಿ ಸುರಿಯಲಾಗುತ್ತದೆ, ಅದರ ನಂತರ ಬ್ಯಾಟರ್ ಅನ್ನು ಸರಿಯಾಗಿ ನೆಲಸಮ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಬೇಕಿಂಗ್

360-425 ° F (182-218 ° C) ನಲ್ಲಿ 204 ° F (95 ° C) ನ ಆಂತರಿಕ ತಾಪಮಾನಕ್ಕೆ ಬೇಕ್ ಮಾಡಬೇಕು. ಬಿಸಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಹಿಟ್ಟು ಕಡಿಮೆ ಬೇಕಿಂಗ್ ಸಮಯವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು. ತಣ್ಣನೆಯ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹೆಚ್ಚು ಸಮಯ ಬೇಯಿಸಬೇಕು. ಬೇಯಿಸಿದ ಕೇಕ್ ಅನ್ನು ಒಲೆಯಲ್ಲಿ ಪಡೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ; ಡಿ-ಪ್ಯಾನಿಂಗ್ ಮಾಡುವ ಮೊದಲು ಅದನ್ನು ಪ್ಯಾನ್ ನಲ್ಲಿಯೇ ತಣ್ಣಗಾಗಲು ಅನುಮತಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಡಿ-ಪಾನಿಂಗ್

ಕೇಕ್ ಇನ್ನೂ ಬೆಚ್ಚಗಿರುವಾಗ ಒಲೆಯಿಂದ ಧೂಳಿನ ಪೇಪರ್ ಪ್ಯಾನ್ ಲೈನರ್‌ಗಳ ಮೇಲೆ ಡಿ-ಪ್ಯಾನ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬೆಣ್ಣೆ ಕಾಗದವನ್ನು ನಂತರ ಕೇಕ್‌ನಿಂದ ನಿಧಾನವಾಗಿ ತೆಗೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ, ಅದರ ನಂತರ ಕೇಕ್ ಹೊರ ಚರ್ಮವನ್ನು ಸಹ ಚಾಕುವಿನಿಂದ ತೆಗೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ನಂತರ ಕೇಕ್ ದಪ್ಪವನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿ ಕೇಕ್ ಅನ್ನು ಅನೇಕ ಪದರಗಳಾಗಿ ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಕೂಲಿಂಗ್

ಐಸಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮಾಡುವ ಮೊದಲು 95-105 ° F (35-40 ° C) ನ ಆಂತರಿಕ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಲೋಫ್ ಮಾಡಲು ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ತಂಪಾಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಐಸಿಂಗ್




ಏಕಕಾಲದಲ್ಲಿ, ವಿಪ್ಪಿಂಗ್ ಕ್ರೀಮ್ ಮತ್ತು ಐಸಿಂಗ್ ಶುಗರ್ ಅನ್ನು ಸರಳವಾದ ಬೀಟರ್‌ನಿಂದ ಸಾಕಷ್ಟು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುವವರೆಗೆ ಹೊಡೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ, ನಂತರ ಅದನ್ನು ಕೇಕ್ ಅಲಂಕರಣ ಯಂತ್ರದ ಹಿಡುವಳಿ ಟ್ಯಾಂಕ್‌ಗೆ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕೇಕ್ ಪದರವನ್ನು ಕೇಕ್ ಅಲಂಕಾರ ಮತ್ತು ಐಸಿಂಗ್ ಯಂತ್ರದ ಮೇಲೆ ಇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ನಂತರ ಕೇಕ್ ಅಲಂಕರಿಸುವ ಯಂತ್ರವು ಕೇಕ್ ಮೇಲೆ ಹಾಲಿನ ಕೆನೆ ಪದರವನ್ನು ಬಳಸುತ್ತದೆ, ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಣ್ಣಿನ ಚೂರುಗಳ ಪದರವನ್ನು ಇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಕೇಕ್ ಮತ್ತೊಂದು ಪದರ, ಅನಾನಸ್ ಪದರವನ್ನು ಇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಣ್ಣಿನ ಚೂರುಗಳ ಪದರವನ್ನು ಇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮತ್ತು ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಅಥವಾ ಸೇವೆ

ಎಲ್ಲಾ ಪದರಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿದಾಗ, ಕೊನೆಯ ಪದರವು ಕೇವಲ ಒಂದು ಪದರದ ವಿಪ್ಪಿಂಗ್ ಕ್ರೀಮ್‌ನಿಂದ ತುಂಬಿರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ನಂತರ ಸುಲಭವಾಗಿ ಯಂತ್ರದಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ನಂತರ ಕೈಯಾರೆ ಮುಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸರಿಯಾದ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟವಾಗುವವರೆಗೆ ಕೇಕ್ ರೆಫ್ರಿಜರೇಟರ್‌ನಲ್ಲಿಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

2.5. ಪ್ಲೋ ಚಾರ್ಟ್:

ಹಂತಗಳು	ಯಂತ್ರ	ಉಪಯೋಗಗಳು	ಚಿತ್ರ
ಪದಾರ್ಥಗಳ ಸ್ಕೇಲಿಂಗ್	ತೂಗುವ ಯಂತ್ರ	ವಸ್ತುವಿನ ತೂಕವನ್ನು ಅಳೆಯಲು ತೂಕದ ಮಾಪಕಗಳನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ	
ಮಿಶ್ರಣ	ಬ್ಯಾಟರ್ ಮಿಕ್ಸರ್ ಯಂತ್ರ	ಬೌಲ್‌ನಲ್ಲಿ "ಬೀಟರ್ ಗಳ" ಸೆಟ್ ಅನ್ನು ತಿರುಗಿಸಲು ಗೇರ್-ಚಾಲಿತ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನವನ್ನು ಬಳಸುವ ಯಂತ್ರ.	
ನಿಕ್ಷೇಪ	ಕೇಕ್ ನಿಕ್ಷೇಪ ಯಂತ್ರ	ಬೇಕಿಂಗ್ ಪ್ಯಾನ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಬ್ಯಾಟರ್‌ಗಳನ್ನು ತುಂಬಲು ಅಥವಾ ಬೇಕಿಂಗ್ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಾಗಿ ಅಚ್ಚು ಮಾಡಲು ಇದನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	
ಬೇಕಿಂಗ್	ಬೇಕಿಂಗ್ ಓವನ್	ಒವನ್ ಎನ್ನುವುದು ವಸ್ತುವನ್ನು ಬಿಸಿಮಾಡಲು, ಬೇಯಿಸಲು ಅಥವಾ ಒಣಗಿಸಲು ಬಳಸುವ ಉಷ್ಣ ನಿರೋಧಕ ಕೋಣೆಯಾಗಿದೆ.	

<p>ಡಿ-ಪಾನಿಂಗ್</p>	<p>ಡಿ-ಪಾನಿಂಗ್</p>	<p>ಡಿ-ಪ್ಯಾನಿಂಗ್ ಅನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ವಿವಿಧ ಸಾಧನಗಳನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಕೈಯಾರೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.</p>	
<p>ಐಸಿಂಗ್</p>	<p>ಕೇಕ್ ಐಸಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಅಲಂಕಾರದ ಯಂತ್ರ</p>	<p>ಹೆಸರೇ ಸೂಚಿಸುವಂತೆ, ಸೂಕ್ತವಾದ ಕೆನೆ ಅಥವಾ ಐಸಿಂಗ್ ನೊಂದಿಗೆ ಕೇಕ್ ಅನ್ನು ಅಲಂಕರಿಸಲು ಈ ಯಂತ್ರವನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.</p>	
<p>ಸಂಗ್ರಹಣೆ</p>	<p>ಪ್ರದರ್ಶನ ರೆಫ್ರಿಜರೇಟರ್</p>	<p>ಇದು ಕನಿಷ್ಠ ಒಂದು ಪಾರದರ್ಶಕ ಗೋಡೆಯೊಂದಿಗೆ ತಾಪಮಾನ ನಿಯಂತ್ರಿತ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ವಿನ್ಯಾಸಗೊಳಿಸಲಾದ ರೆಫ್ರಿಜರೇಟರ್ ಆಗಿದ್ದು, ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ವಿಷಯವನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸುತ್ತದೆ.</p>	

2.6. ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಯಂತ್ರ ಮತ್ತು ಸಲಕರಣೆ:

ಯಂತ್ರ ಮತ್ತು ಸಲಕರಣೆಗಳು	ಉಪಯೋಗಗಳು	ಚಿತ್ರ
ವಸ್ತು ನಿರ್ವಹಣೆ ಉಪಕರಣಗಳು	ಕೆನೆ, ಚಾಕೊಲೇಟ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಸೂಕ್ತವಾದ ವಿನ್ಯಾಸದೊಂದಿಗೆ ಕೇಕ್ ಮತ್ತು ಇತರ ಬೇಕರಿ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಅಲಂಕರಿಸಲು ಈ ಉಪಕರಣಗಳ ಸೆಟ್ ಅನ್ನು ನಿರ್ದಿಷ್ಟವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	
ಆಹಾರ ದರ್ಜೆಯ ಕನ್ವೇಯರ್	ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಒಂದು ಸ್ಥಳದಿಂದ ಇನ್ನೊಂದಕ್ಕೆ ಸ್ಥಳಾಂತರಿಸಲು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.	

2.7. ಸಾಮಾನ್ಯ ವೈಫಲ್ಯಗಳು ಮತ್ತು ಪರಿಹಾರಗಳು:

ಸರಣಿ ಸಂಖ್ಯೆ	ಸಾಮಾನ್ಯ ವೈಫಲ್ಯಗಳು	ಪರಿಹಾರಗಳು
1.	ವಿವಿಧ ಯಂತ್ರಗಳ ಬಾಲ್ ಬೇರಿಂಗ್ ವೈಫಲ್ಯ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ವಿವಿಧ ಯಂತ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಬೇರಿಂಗ್‌ಗಳ ಸರಿಯಾದ ಆವರ್ತಕ ನಯಗೊಳಿಸುವಿಕೆ. 2. ನಿರ್ಣಾಯಕ ವೈಫಲ್ಯಗಳನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ಎಲ್ಲಾ ಬೇರಿಂಗ್‌ನು ನಿಯಮಿತ ಬದಲಿ.
2.	ಪವರ್ ಡ್ರೈವ್ ಓವರ್ಲೋಡ್	<ol style="list-style-type: none"> 1. ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಅರೆ-ಸ್ವಯಂಚಾಲಿತ ಸಸ್ಯದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಸರಿಯಾದ ತೂಕ ಮತ್ತು ಮೀಟರಿಂಗ್ ಅನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. 2. ಸಮರ್ಥ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಲೋಡಿಂಗ್

		ಸಾಮರ್ಥ್ಯದ ಬಫರ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಎಚ್ಚರಿಕೆ ಸಂವೇದಕವನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಬೇಕು.
3.	ಯಾಂತ್ರಿಕ ಕೀ ವೈಫಲ್ಯ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ಯಾಂತ್ರಿಕ ಕೀಗಳನ್ನು ಅವುಗಳ ಪೂರ್ವ-ನಿರ್ಧರಿತ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಯ ಜೀವನಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಬದಲಾಯಿಸಲಾಗಿದೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. 2. ಓವರ್ಲೋಡ್ ಮಾಡುವುದನ್ನು ತಡೆಯಬೇಕು.
4.	ಇಂಟರ್ಫೇಸ್ ನಷ್ಟ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ಹೊಸದಾಗಿ ಸ್ಥಾಪಿಸಲಾದ ಸ್ವಯಂಚಾಲಿತ ಸ್ಥಾವರದಲ್ಲಿ ಈ ಸಮಸ್ಯೆಯು ಪ್ರಬಲವಾಗಿದೆ, ಸ್ಥಾವರದಲ್ಲಿ ನಿಯಮಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಲು ಕಲಿಯಬೇಕು ಮತ್ತು ಯಾವುದೇ ಉದ್ಯೋಗಿ ಪ್ರಸರಣ ಮಾರ್ಗಗಳ ಬಳಿ ಹೋಗುವುದಿಲ್ಲ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. 2. ಸಂಪರ್ಕಗಳಿಗೆ ಸರಿಯಾದ ಭೌತಿಕ ರಕ್ಷಾಕವಚವನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕು.

2.8. ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮಾಹಿತಿ:

ಸೂಕ್ತವಾದ ಪೋಷಣೆಯನ್ನು ಯಾವಾಗಲೂ ಅನುಸರಿಸಬೇಕು ಏಕೆಂದರೆ ಇದು ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಮುಖ್ಯವಾಗಿದೆ. ನಾವು ಸೇವಿಸುವ ಆಹಾರದಿಂದ ನಾವು ಪಡೆಯುವ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳು ಸ್ಥಿರವಾದ ದೈಹಿಕ ಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಮತ್ತು ದೀರ್ಘಾಯುಷ್ಯವಾಗಿ ಬದುಕಲು ಅನುವು ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತದೆ ಎಂದು ನಾವು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.

ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯ ಜನರ ಒಂದು ಪುರಾಣವೆಂದರೆ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶವು ರುಚಿಕರವಾಗಿರಬಾರದು ಮತ್ತು ರುಚಿಕರವಾದ ಆಹಾರವು ಪೌಷ್ಟಿಕವಾಗಿರಬಾರದು. ಕೇಕ್

ಗಳು ಯಾವುದೇ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರದ ಭೋಗದ, ಕ್ಷೀಣಿಸುವ ಕ್ಯಾಂಡಿ ಎಂಬ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ಇದು.

ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಪುರಾಣವು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶಕ್ಕಾಗಿ ಯಾವುದೂ ಸಂತೋಷಕರವಾಗಿರಬಾರದು ಮತ್ತು ಟೇಸ್ಟಿ ಆಹಾರವು ಇನ್ನೊಂದು ಬದಿಯಲ್ಲಿ ಪೌಷ್ಟಿಕವಾಗಿರಬಾರದು. ನಿಮ್ಮ ಯೋಗಕ್ಷೇಮಕ್ಕೆ ಯಾವುದೇ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿರದ ಕೇಕ್‌ಗಳು ಟೇಸ್ಟಿ ಮತ್ತು ಕ್ಷೀಣಿಸುವ ಸಿಹಿತಿಂಡಿ ಎಂಬುದು ಕಲ್ಪನೆ.

ಕೇಕ್‌ಗಳನ್ನು ಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ಭರ್ತಿ ಮಾಡುವಂತೆ ತಯಾರಿಸಬಹುದು; ಮಾರ್ಗರೀನ್ ಅಥವಾ ಬೆಣ್ಣೆಯು ಶ್ರೀಮಂತ ಮತ್ತು ರುಚಿಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪುಳಿನಂತಿರುತ್ತದೆ; ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಸಿಹಿ ಮತ್ತು ಆಕರ್ಷಣೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಸಕ್ಕರೆ; ಮಿಶ್ರಣ ದ್ರವ; ಬೈಂಡಿಂಗ್ ಏಜೆಂಟ್ ಆಗಿ ಮೊಟ್ಟೆಗಳು; ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಹುಳಿ, ಮತ್ತು ಕಲಾತ್ಮಕವಾಗಿ ಆಕರ್ಷಕ ಪರಿಣಾಮವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸಲು ಫ್ರಾಸ್ಟಿಂಗ್.

100 ಗ್ರಾಂ ಕೇಕ್ ತುಂಡು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ:

ಕ್ರಮ ಸಂಖ್ಯೆ	ಪೋಷಣೆ	ಪ್ರಮಾಣ
1.	ಕ್ಯಾಲೋರಿಗಳು	393 ಕಿಲೋಕಾಲ್
2.	ಪರಿಷ್ಕರಿಸಿದ ಕೊಬ್ಬು	3 ಗ್ರಾಂ
3.	ಬಹುಅಪರ್ಯಾಪ್ತ ಕೊಬ್ಬು	6.4 ಗ್ರಾಂ
4.	ಮೊನೊಸಾಚುರೇಟೆಡ್ ಕೊಬ್ಬು	7.6 ಗ್ರಾಂ
5.	ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್	75 ಮಿಗ್ರಾಂ
6.	ಸೋಡಿಯಂ	270 ಮಿಗ್ರಾಂ
7.	ಪ್ರೋಟೀನ್	54 ಮಿಗ್ರಾಂ
8.	ಒಟ್ಟು ಕಾರ್ಬೋಹೈಡ್ರೇಟ್‌ಗಳು	57 ಗ್ರಾಂ
9.	ಆಹಾರದ ಫೈಬರ್	0.3 ಗ್ರಾಂ
10.	ಸಕ್ಕರೆಗಳು	42 ಗ್ರಾಂ
11.	ವಿಟಮಿನ್ ಎ	2.1%
12.	ವಿಟಮಿನ್ ಸಿ	0%
13.	ಕ್ಯಾಲ್ಸಿಯಂ	4.8%

14.	ಕಬ್ಬಿಣ	6%
-----	--------	----

2.9. ರಫ್ತು ಸಂಭಾವ್ಯ ಮತ್ತು ಮಾರಾಟದ ಅಂಶ:

ಸಿಎಜಿಆರ್ ನೊಂದಿಗೆ 2020-2025 ರ ಮುನ್ನೂಚನೆಯ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಕೇಕ್ ಬೇಡಿಕೆಗಳು 12.5% ರಷ್ಟು ಹೆಚ್ಚಾಗುತ್ತವೆ. ಬೇಕರಿಗಳಿಂದ ಬರುವ ವಸ್ತುಗಳು ಬಹಳ ಹಿಂದಿನಿಂದಲೂ ಮೂಲ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳಾಗಿವೆ. ಆರಾಮದಾಯಕ, ಮುಕ್ತ ಮತ್ತು ಪೌಷ್ಟಿಕ ಪ್ರೊಫೈಲ್‌ಗಳು ಆಧುನಿಕ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಅವರ ಜೀವನೋಪಾಯದ ಪ್ರಮುಖ ಅಂಶಗಳಾಗಿವೆ. ಗ್ರಾಹಕನ ಅನುಕೂಲಕ್ಕಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿದ ಅಥವಾ ತಯಾರಿಸಲಾದ ಕೇಕ್‌ಗಳು ಹೆಚ್ಚು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿರುವುದರಿಂದ, ಗ್ರಾಹಕರ ಗ್ರಹಿಕೆಗಳು ಮತ್ತು ಅನುಕೂಲತೆ ಮತ್ತು ಆರೋಗ್ಯ ಗುಣಗಳಿಂದಾಗಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಗಮನ ಸೆಳೆಯುತ್ತಿವೆ. ನಗರಾಭಿವೃದ್ಧಿ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿದ ಕಾರ್ಮಿಕ ಬಲದ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ, ಮನೆ-ಹೊರಗಿನ ಬಳಕೆಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆದ್ಯತೆ ಮತ್ತು ತಕ್ಷಣದ ಮತ್ತು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಸರಕುಗಳಿಗೆ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ, ಇದು ಮುನ್ನೂಚನೆಯ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಬೆಳವಣಿಗೆಯನ್ನು ಉತ್ತೇಜಿಸುವ ನಿರೀಕ್ಷೆಯಿದೆ. ವಿಶ್ವದಾದ್ಯಂತ ಕೇಕ್ ವ್ಯಾಪಾರವಾಗುತ್ತಿದೆ. ಭಾರತದಿಂದ ಕೇಕ್ ಅನ್ನು ಸಕ್ರಿಯವಾಗಿ ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ಸುಮಾರು 103 ದೇಶಗಳು ಮತ್ತು ಪ್ರಾಂತ್ಯಗಳಿವೆ, ರಫ್ತು ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಯಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾದ ಮಾಹಿತಿಯು ಬಹಿರಂಗವಾಗಿದೆ. ಒಟ್ಟು ರಫ್ತು ಯುಎಸ್\$ 330.31 ಮಿಲಿಯನ್ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಕೇಕ್ ರಫ್ತು ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಯಿಂದ ಬಂಡವಾಳದ ರಫ್ತುವರೆಗೆ, ಈ ಕೆಳಗಿನ ಡೇಟಾ ಪೂರ್ಣಗೊಂಡಿದೆ.

ಕೇಕ್ ರಫ್ತು ವಿವರಗಳ ದೃಷ್ಟಿಕೋನದಿಂದ ಭಾರತೀಯ ರಫ್ತುದಾರರಿಂದ ಕೇಕ್ ಆಮದು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವ ಭಾರತದ ಅಗ್ರ ಐದು ವ್ಯಾಪಾರ ಪಾಲುದಾರರನ್ನು ಟೇಬಲ್ ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡುತ್ತದೆ, ಅಗ್ರ ಐದು ದೇಶಗಳ ಒಟ್ಟು ಯುಎಸ್\$ 273.87 ಮಿಲಿಯನ್ ಕೇಕ್ ರಫ್ತುಗಳ ಒಟ್ಟು ಮೌಲ್ಯವನ್ನು ರಫ್ತು ಮಾಡುತ್ತದೆ, ಇದು ಅದರ ರಫ್ತು ಮೌಲ್ಯದ 82.91% ಅನ್ನು ಪ್ರತಿನಿಧಿಸುತ್ತದೆ.

ದೇಶ	ಮೌಲ್ಯ (ಯುಎಸ್\$ ಮಿಲಿಯನ್)
ಯುಎಸ್‌ಎ	170.54
ಬಾಂಗ್ಲಾದೇಶ	45.87

ಕೆನಡಾ	22.18
ಯುನೈಟೆಡ್ ಕಿಂಗ್ಡಮ್	21.47
ಕೊರಿಯಾದ ಪ್ರತಿನಿಧಿ	13.81 ⁱⁱ

ಅಧ್ಯಾಯ 3 ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್

3.1. ಉತ್ಪನ್ನದ ಶೆಲ್ವ್ ಜೀವನ:

ಅನೇಕ ಹೊಸ ಬೇಯಿಸಿದ ಸರಕುಗಳು ಕೋಣೆಯ ಉಷ್ಣಾಂಶದಲ್ಲಿ, ಕೆಲವೇ ದಿನಗಳ ಶೆಲ್ವ್ ಜೀವನವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ. ಬೇಯಿಸಿದ ಸರಕುಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಹಾಳಾಗುವ ಜೀವಿಗಳ ಅತ್ಯಂತ ಜನಪ್ರಿಯ ವಿಧವೆಂದರೆ ಅಚ್ಚುಗಳು. ರೆಫ್ರಿಜರೇಟರ್‌ನಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದಾಗ ಇದು 2-3 ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಇರುತ್ತದೆ, ಇಲ್ಲದಿದ್ದರೆ ಅದು ಒಂದು ದಿನ ಅಥವಾ ಎರಡು ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಇರುತ್ತದೆ.

ಉತ್ಪನ್ನದ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಸಹ ಸ್ಥಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ, ಆಹಾರ ದರ್ಜೆಯ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳಂತಹ ಮೂಲಭೂತ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ, ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಮತ್ತು ತಂತ್ರಜ್ಞಾನದ ಪ್ರಕಾರವು ಉತ್ಪನ್ನದ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಮತ್ತಷ್ಟು ಸುಧಾರಿಸುತ್ತದೆ, ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಉತ್ಪನ್ನದ ಮೌಲ್ಯಕ್ಕೆ ಆಂಟಿಮೈಕ್ರೋಬಿಯಲ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಅನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಹೀಗಾಗಿ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಸುಧಾರಿಸುತ್ತದೆ.

➤ ಸರಿಯಾದ ಸಂಗ್ರಹಣೆ

ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ದೀರ್ಘಕಾಲದವರೆಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದಾಗ ಮತ್ತು ಸರಿಯಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸದಿದ್ದರೆ, ಅನಾರೋಗ್ಯಕರ ಇತರ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಹಾಳಾಗುತ್ತವೆ. ಅದರ ಮೇಲೆ ರೋಗಾಣುಗಳು ಬೆಳೆಯಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದಾಗ, ದೀರ್ಘಕಾಲ ಸಂಗ್ರಹಿಸಿದ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಹಾಳಾಗುತ್ತವೆ. ಆಹಾರವು ಕೊಳೆಯುವವರೆಗೆ, ಅದನ್ನು ಸೇವಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಎಸೆಯಬೇಕು. ಕೆಡುವುದು ಒಂದು ಹಂತವಾಗಿದ್ದು, ಇದರಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಮಾನವನ ಖಾದ್ಯ ಆಹಾರವಿಲ್ಲದಷ್ಟು ಹದಗೆಡುತ್ತವೆ. "ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಮೈದಾ-ಆಧಾರಿತ ತತ್ಕ್ಷಣಗಳು ಜೀರ್ಣಕ್ರಿಯೆಯ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯ ಮೇಲೆ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುತ್ತವೆ ಎಂದು ಕಂಡುಬಂದಿದೆ. ಅದರ ಅವಶೇಷಗಳು ದೇಹದ ಅಪೆಂಡಿಕ್ಸ್ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ತಲುಪಬಹುದು ಮತ್ತು ಸೋಂಕನ್ನು ಪ್ರಚೋದಿಸಬಹುದು."

➤ ಕೆಟ್ಟ ಕೊಬ್ಬುಗಳು:

ದುಃಖಕರವೆಂದರೆ, ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಆಹಾರಗಳು ಸ್ಯಾಚುರೇಟೆಡ್ ಕೊಬ್ಬಿನಾಮ್‌ಗಳು ಅಥವಾ ಟ್ರಾನ್ಸ್ ಕೊಬ್ಬುಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಂತೆ ಉತ್ತಮವಲ್ಲದ ಕೊಬ್ಬಿನಿಂದ ತುಂಬಿರುತ್ತವೆ. ಮೊನೊಸಾಚುರೇಟೆಡ್ ಕೊಬ್ಬಿನಾಮ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಬಹುಅಪರ್ಯಾಪ್ತ ಕೊಬ್ಬಿನಾಮ್‌ಗಳು ನಿಮಗೆ ಆರೋಗ್ಯಕರವಾದ ಕೊಬ್ಬುಗಳಾಗಿವೆ. ಖಾದ್ಯ ಸಸ್ಯಜನ್ಯ ಎಣ್ಣೆ, ಸಕ್ಕರೆ, ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕ, ರುಚಿ ವರ್ಧಕ, ಮತ್ತು ಈ ರೀತಿಯ ಇತರ ಹಲವು ಏಜೆಂಟ್‌ಗಳು ನಿಮ್ಮ ಯೋಗಕ್ಷೇಮಕ್ಕೆ ಸೂಕ್ತವಲ್ಲ ಎಂದು ನೀವು ಆಹಾರದ ಲೇಬಲ್‌ಗಳನ್ನು ಆಳವಾಗಿ ಅಗೆದಾಗ ಮತ್ತು ಆ ಪದಗಳ ಅರ್ಥವೇನು ಎಂಬುದನ್ನು ಅರ್ಥಮಾಡಿಕೊಳ್ಳುವಾಗ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳುವಿರಿ. ತ್ವರಿತ ಆಹಾರವು ಸ್ಯಾಚುರೇಟೆಡ್ ಕೊಬ್ಬನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ, ಅದು ಹೆಚ್ಚು ಅಥವಾ ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ಸೇವಿಸಿದರೆ, ರಕ್ತದಲ್ಲಿನ ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ಅಧಿಕ ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್ ಟ್ರೈಪ್ 2 ಡಯಾಬಿಟಿಸ್ ಮತ್ತು ಹೃದ್ರೋಗದ ಅಪಾಯವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ಆಹಾರ ಮತ್ತು ನೀರನ್ನು ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣು-ಸೋಂಕು ಮಾಡುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯಿದೆ. ನೋಣಗಳಿಂದ ಹರಡುವ ರೋಗಾಣುಗಳಿವೆ. ಅವು ನಮ್ಮ ಆಹಾರದ ಮೇಲೆ ಕುಳಿತಾಗ, ಈ ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಗಳನ್ನು ನಮ್ಮ ಆಹಾರಕ್ಕೆ ವರ್ಗಾಯಿಸುತ್ತವೆ. ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾ, ಅಚ್ಚು, ಯೀಸ್ಟ್, ತೇವಾಂಶ, ಬೆಳಕು, ತಾಪಮಾನ ಮತ್ತು ರಾಸಾಯನಿಕ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯೆಗಳಂತಹ ಆಹಾರ ಹಾಳಾಗುವಿಕೆಗೆ ವಿವಿಧ ಅಂಶಗಳಿವೆ.

3.2. ಕೇಕ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್:

ನಿರ್ವಹಣೆ, ಸಾಗಣೆ, ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮತ್ತು ವಿತರಣೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಆಹಾರದ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಗಾತ್ರದ ಸ್ಥಿರತೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ಮತ್ತು ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ವಿಶೇಷಣಗಳನ್ನು ಗಣನೆಗೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಬಳಸಬೇಕಾದ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಎಚ್ಚರಿಕೆಯಿಂದ ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಬೇಕು. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ, ಕೇಕ್‌ನ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಿಶೇಷಣಗಳನ್ನು ಕೆಳಗೆ ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ:

- ಸೋರಿಕೆ ಮತ್ತು ಹಾಳಾಗುವಿಕೆಯಿಂದ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ರಕ್ಷಿಸಲು.
- ಬೆಳಕು, ಶಾಖ, ಆದ್ರ್ವತೆ ಮತ್ತು ಆಮ್ಲಜನಕದಂತಹ ವಾತಾವರಣದ ಅಂಶಗಳ ವಿರುದ್ಧ ರಕ್ಷಣೆ ಒದಗಿಸಲು.
- ಆಯ್ದು ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳು ಹೆಚ್ಚಿನ ನೀರಿನ ಆವಿ ಮತ್ತು ಆಮ್ಲಜನಕ ತಡೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು.
- ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುವು ಪರಿಮಳ/ಸುವಾಸನೆಯ ನಷ್ಟವನ್ನು ಮತ್ತು ಒಟ್ಟಾರೆ ಬಾಹ್ಯ ವಾಸನೆಯನ್ನು ತಡೆಯಲು ಹೆಚ್ಚಿನ ತಡೆಗೋಡೆ ಆಸ್ತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು.

- ಆದ್ದರಿಂದ, ಸುತ್ತುವ ವಸ್ತುವು ಗ್ರೀಸ್ ಮತ್ತು ಎಣ್ಣೆಗೆ ನಿರೋಧಕವಾಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಸರಕುಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರಬೇಕು.
- ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಿಷಯವು ಮೇಲಿನ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕ ವಿಶೇಷಣಗಳ ಜೊತೆಗೆ, ಉತ್ತಮ ಯಂತ್ರಸಾಮರ್ಥ್ಯ, ಮುದ್ರಣ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಮತ್ತು ಸುಲಭವಾಗಿ ಲಭ್ಯವಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಬಿಸಾಡಬಹುದಾದಂತಿರಬೇಕು.

3.3. ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಪ್ರಕಾರ:

ಕೇಕ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುವ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳು ಕಾಗದ. ಈ ಕಾಗದವು ತೈಲ-ನಿರೋಧಕ ಕಾಗದ, ಮೇಣದ ಕಾಗದ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ನೈಟ್ರೋಸೆಲ್ಯುಲೋಸ್ ಫಿಲ್ಮ್, ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್, ಪಾಲಿಪ್ರೊಪಿಲೀನ್ ಮತ್ತು ಮುಂತಾದವುಗಳನ್ನು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

- ರಟ್ಟಿನ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳು: ಬೇಕರಿಯಿಂದ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಸಾಗಣೆಯಲ್ಲಿದ್ದಾಗ, ಕೇಕ್ ಬಾಕ್ಸ್‌ಗಳು ಕೇಕ್‌ಗಳಿಗೆ ಮತ್ತು ಇತರ ಬೇಕರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ರಕ್ಷಣೆ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಬೇಕರಿಗಳಲ್ಲಿ, ಘನ ಬೋರ್ಡ್ ಮತ್ತು ಮಡಿಸುವ ರಟ್ಟಿನ ಕೇಕ್ ಬಾಕ್ಸ್‌ಗಳನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಒಂದು ಮತ್ತು ಎರಡು ತುಂಡುಗಳ ವಿನ್ಯಾಸಗಳಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿದೆ. 'ಟೋರ್ಟೆನ್ ಬಾಯ್' ಒಂದು ಟ್ರೇ ಮತ್ತು ಮುಚ್ಚಳವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಅಸಾಮಾನ್ಯ, ಸೃಜನಶೀಲ ಕೇಕ್ ಬಾಕ್ಸ್ ಆಗಿದೆ. ಕೇಕ್ ಅನ್ನು ಮೇಲಕ್ಕೆ ಕತ್ತರಿಸುವ ಬದಲು ಅಡ್ಡಲಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಲು ಈ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯನ್ನು ಎರಡು ಬದಿಗಳಲ್ಲಿ ತೆರೆಯಬಹುದು. ಇದು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯಿಂದ ಕೇಕ್ ಅನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕುವಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ತಡೆಯುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಯಾವುದೇ ಹಾನಿ ಇಲ್ಲ ಎಂದು ಖಾತರಿಪಡಿಸುತ್ತದೆ.
- ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳು: ಈ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳು ಕೇಕ್ ಮತ್ತು ಕುಕಿಗಳಿಗಾಗಿ ರಚಿಸಲಾದ ಸುತ್ತಿನ ಆಕಾರದ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ನಿಂದ ಮಾಡಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ.
- ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಸುತ್ತುವ ರಟ್ಟಿನ ಕೇಕ್ ಪೆಟ್ಟಿಗೆ- ಇದು ಬಹುಶಃ ಅತ್ಯಂತ ಸಾಮಾನ್ಯ ಕೇಕ್ ಪೆಟ್ಟಿಗೆ ರೂಪವಾಗಿದೆ. ಈ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳು, ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹೊಳಪು ಹೊರ ಮುಕ್ತಾಯ ಮತ್ತು ಮ್ಯಾಟ್ ಆಂತರಿಕ ಮುಕ್ತಾಯದೊಂದಿಗೆ, ಕಂದು ಕಾರ್ಡ್‌ಬೋರ್ಡ್ ಅಥವಾ ಬಿಳಿ ಹಾಲಿನ ಹಲಗೆಯಿಂದ ಮಾಡಬಹುದಾಗಿದೆ. ಕೆಲವು ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಮುಚ್ಚಳಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರಬಹುದು, ಆದರೆ ಇತರವುಗಳು ಫ್ಲಿಪ್ ಮುಚ್ಚಳದೊಂದಿಗೆ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯ ಉಳಿದ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಸಂಪರ್ಕ ಹೊಂದಿವೆ. ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಕೇಕ್ ಗಾತ್ರ ಮತ್ತು

ಆಕಾರವನ್ನು ಸರಿಹೊಂದಿಸಲು ಅವು ಗಾತ್ರಗಳ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಬರುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಪೈಗಳು ಮತ್ತು ಕುಕೀ ಕೇಕ್‌ಗಳಿಗೆ ಸಹ ಬಳಸಬಹುದು.

- ವಿಂಡೋ ಪ್ಯಾಟಿಸೆರಿ ಪೆಟ್ಟಿಗೆ ಮುಚ್ಚಳದ ಮೇಲೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ನ ಪಾರದರ್ಶಕ 'ಕಿಟಕಿ'ಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯಾಗಿದೆ ಆದ್ದರಿಂದ ನೀವು ಪೆಟ್ಟಿಗೆಯೊಳಗೆ ಏನಿದೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಸುಲಭವಾಗಿ ನೋಡಬಹುದು. ಈ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳು ಕೇಕ್‌ಗಳಿಗೆ ಉತ್ತಮವಾಗಿದ್ದು, ನೀವು ಮೇಲೆ ವಿಶೇಷ ಸಂದೇಶ ಅಥವಾ ಅಲಂಕಾರವನ್ನು ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗೊಳಿಸಲು ಬಯಸುತ್ತೀರಿ. ಅವರು ಸೇವಿಸಲಿರುವ ಟೇಸ್ಟಿ ಸತ್ಕಾರದ ಬಾಯಲ್ಲಿ ನೀರೂರಿಸುವ ರುಚಿಯನ್ನು ಅವು ವ್ಯಕ್ತಿಗಳಿಗೆ ಒದಗಿಸುತ್ತವೆ. ಅವು ಉತ್ತಮ ಗೋಚರತೆ, ದೃಶ್ಯ ಪರಿಣಾಮ ಮತ್ತು ಪ್ರಸ್ತುತಿಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತವೆ. ಇದನ್ನು ಕುಕೀಸ್, ಕಪ್‌ಕೇಕ್‌ಗಳು, ಮಫಿನ್‌ಗಳು, ಟಾರ್ಟ್‌ಗಳು, ಬ್ರೌನಿಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ಪೇಸ್ಟ್ರಿಗಳಿಗೆ ಸಹ ಬಳಸಬಹುದು ಏಕೆಂದರೆ ಅವು ಎಲ್ಲಾ ಆಕಾರಗಳು ಮತ್ತು ಗಾತ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಬರುತ್ತವೆ.
- ಕಪ್‌ಕೇಕ್ ವಿಂಡೋ ಪೆಟ್ಟಿಗೆ - ಕಪ್‌ಕೇಕ್ ವಿಂಡೋ ಪೆಟ್ಟಿಗೆ ಅದರ ಮುಚ್ಚಳದಲ್ಲಿ 'ಕಿಟಕಿ'ಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ, ವಿಂಡೋ ಪ್ಯಾಟಿಸೆರಿ ಬಾಕ್ಸ್‌ನಂತೆಯೇ, ನೀವು ಬಾಕ್ಸ್‌ನ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ನೋಡಬಹುದು. ಆದಾಗ್ಯೂ, ಈ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಕಪ್‌ಕೇಕ್‌ಗಳಿಗೆ ವಿನ್ಯಾಸಗೊಳಿಸಲಾದ ಇನ್‌ನರ್‌ಟ್ ಅನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಿಂದ ಕಪ್‌ಕೇಕ್‌ಗಳನ್ನು ಲೋಡ್ ಮಾಡುವಾಗ ಅಥವಾ ಇಳಿಸುವಾಗ, ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾದ ಕಪ್‌ಕೇಕ್ ಐಸಿಂಗ್‌ಗೆ ಹಾನಿಯಾಗುವುದಿಲ್ಲ ಮತ್ತು ಸಾರಿಗೆಯ ಉದ್ದಕ್ಕೂ ಕಪ್‌ಕೇಕ್‌ಗಳನ್ನು ಹಿಡಿದಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ ಎಂದು ಒಳಸೇರಿಸುವಿಕೆಗಳು ಖಚಿತಪಡಿಸುತ್ತವೆ. ಈ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಕಪ್‌ಕೇಕ್‌ಗಳಿಗೆ ಉದ್ದೇಶಿಸಲಾಗಿದೆ, ಆದರೆ ಅವುಗಳನ್ನು ಮಫಿನ್‌ಗಳಿಗಾಗಿಯೂ ಬಳಸಬಹುದು.

ಅಗತ್ಯಗಳು

- ✓ ಶೆಲ್ವ್-ಲೈಫ್ ಅವಧಿ, ಅಂದರೆ ತೇವಾಂಶದ ಪಿಕ್-ಅಪ್, ಪರಿಮಳ ಧಾರಣವನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸುವುದು, ಬಣ್ಣ ಬದಲಾಯಿಸುವಿಕೆ, ಇತ್ಯಾದಿಗಳ (ಒಂದು ವೇಳೆ ರುಚಿ ತಯಾರಕವನ್ನು ಸೇರಿಸಿದರೆ) ವಿರುದ್ಧ ಸರಕುಗಳಿಗೆ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ರಕ್ಷಣೆಯ ಮಟ್ಟ.
- ✓ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್, ಸಾರಿಗೆ, ಮತ್ತು ವಿತರಣೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಪರಿಸರ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳು
- ✓ ವ್ಯಾಪಾರ ಪ್ರಕಾರ/ವಲಯ
- ✓ ಬಳಕೆದಾರರಿಗೆ ಆದ್ಯತೆಗಳು
- ✓ ಸೌಂದರ್ಯಶಾಸ್ತ್ರದ ಮುದ್ರಣ ಮತ್ತು ಆಕರ್ಷಣೆ

ಗ್ರಾಹಕ ಪ್ಯಾಕ್‌ಗಳಾಗಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬಳಸುವ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಪ್ರಕಾರಗಳು:

- ✓ ಲೇಬಲ್‌ಗಳೊಂದಿಗೆ ವಿವಿಧ ಗಾತ್ರಗಳು ಮತ್ತು ಆಕಾರಗಳ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಪ್ಯಾಕೇಜುಗಳು ಮತ್ತು ಲೋಹ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕ್ಯಾಪ್‌ಗಳೊಂದಿಗೆ ಒದಗಿಸಲಾಗಿದೆ. ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಮುಚ್ಚಳಗಳು ಟ್ರಾಂಪರ್ ಸಾಕ್ಷ್ಯ, ವಿತರಣೆ, ಗ್ರೈಂಡಿಂಗ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ಅಂತರ್ಗತ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿದೆ.
- ✓ ವಿತರಣಾ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳೊಂದಿಗೆ / ಇಲ್ಲದೆ ಮುದ್ರಿತ ಟೆನ್ಪ್ಲೇಟ್ ಕಂಟೇನರ್
- ✓ ವಿತರಣಾ ಮತ್ತು ಟ್ರಾಂಪರ್ ಸಾಕ್ಷ್ಯದ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳೊಂದಿಗೆ ಪ್ಲಗ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಕ್ಯಾಪ್‌ಗಳೊಂದಿಗೆ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕಂಟೈನರ್‌ಗಳು
- ✓ ಮುದ್ರಿತ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ಚೀಲಗಳು - ದಿಂಬಿನ ಚೀಲ, ಗಸ್ಸೆಟೆಡ್ ಪೌಚ್, ಸ್ಟ್ಯಾಂಡ್-ಅಪ್ ಪೌಚ್.
- ✓ ಗೆರೆಯಿಂದ ಕೂಡಿದ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳು

3.4. ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತು:

ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮಾಧ್ಯಮದ ಅತ್ಯಂತ ಸಾಮಾನ್ಯ ಆಯ್ಕೆಯೆಂದರೆ ಪೇಪರ್/ಕಾರ್ಟನ್ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳು ಇದು ಅಗತ್ಯವಿರುವ ರಕ್ಷಣೆ ಮತ್ತು ಸಂರಕ್ಷಣೆ, ಗ್ರೀಸ್ ಪ್ರತಿರೋಧ, ದೈಹಿಕ ಶಕ್ತಿ, ಯಂತ್ರಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಮತ್ತು ಮುದ್ರಣವನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ. ಶೇಖರಣಾ ಯುಗದಲ್ಲಿ ಸ್ಥಿರತೆಯನ್ನು ಸಂರಕ್ಷಿಸುವ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ, ಈ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳ ಸೂಕ್ತತೆ ಮತ್ತು ಅಳವಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆಯನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಲಾಗಿದೆ. ಕೇಕ್‌ಗಾಗಿ ಬಳಸಬಹುದಾದ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಆಧಾರಿತ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಕೆಳಗೆ ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.

- **ಪಾಲಿಥೀನ್ (ಪಿಈ)** - ಇದು ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಫಿಲ್ಮ್‌ಗಳ ಬೆನ್ನಲುಬು ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗಿದೆ. ಉತ್ಪನ್ನದ ಗುಣಮಟ್ಟಕ್ಕೆ ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಬೆದರಿಕೆ ತೇವಾಂಶದಿಂದ ಬಂದಿರುವುದರಿಂದ, ಅದರ ಕಡಿಮೆ ನೀರಿನ ಆವಿ ಪ್ರಸರಣದೊಂದಿಗೆ ಪಾಲಿಥೀನ್ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಆಸಕ್ತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಪಾಲಿಥೀನ್ ಫಿಲ್ಮ್‌ಗಳು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್‌ಸೈಜರ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳಿಂದ ಸಾಕಷ್ಟು ಮುಕ್ತವಾಗಿವೆ ಮತ್ತು ಲ್ಯಾಮಿನೇಶನ್‌ನ ಭಾಗವಾಗಿ ಸಾಕಷ್ಟು ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸೀಲ್ ಅನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವು ಅದರ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ಕಡಿಮೆ-ಸಾಂದ್ರತೆಯ ಪಾಲಿಥೀನ್ (ಎಲ್ಡಿಪಿಇ) ಕಡಿಮೆ ಡಬ್ಲ್ಯೂವಿಟಿಆರ್ ನೊಂದಿಗೆ ಆರ್ಥಿಕ ವಸ್ತುವಾಗಿದೆ, ಆದಾಗ್ಯೂ, ಇದು ಸುವಾಸನೆ/ಬಾಷ್ಪಶೀಲತೆಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಪ್ರವೇಶಸಾಧ್ಯತೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ, ಕಳಪೆ ಗ್ರೀಸ್

ಪ್ರತಿರೋಧವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಮತ್ತು ಲಿಂಪ್ ಆಗಿದೆ. ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಾಂದ್ರತೆಯ ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್ (ಎಚ್‌ಪಿಇ) ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ, ಹೆಚ್ಚು ಅರೆಪಾರದರ್ಶಕವಾಗಿರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ತಡೆಗೋಡೆ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಆದರೆ ಸೀಲಿಂಗ್‌ಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ತಾಪಮಾನದ ಅಗತ್ಯವಿದೆ.

ನಂತರದ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆಣಿಷ್ಕ ತೂಕದ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಾಂದ್ರತೆಯ ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್ (ಹೆಚ್‌ಎಂ ಎಚ್‌ಪಿಇ) ಮತ್ತು ರೇಖೀಯ ಕಡಿಮೆ ಸಾಂದ್ರತೆಯ ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್ (ಎಲ್‌ಎಲ್‌ಪಿಇ) ಸೇರಿವೆ. ಹೆಚ್‌ಎಂ ಎಚ್‌ಪಿಇ ಹೆಚ್ಚಿನ ದೈಹಿಕ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಮತ್ತು ತಡೆಗೋಡೆ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಕಾಗದದಂತಹ ಫಿಲ್ಮ್ ಆದರೆ ಸಾಮಾನ್ಯ ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್‌ಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಪಾರದರ್ಶಕವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಹೆಚ್‌ಎಂ ಎಚ್‌ಪಿಇ ಟ್ವಿಸ್ಟ್-ರಾಪ್ ಗ್ರೇಡ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿದೆ. ಚೀಲಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್ ಫಿಲ್ಮ್‌ಗಳು ಸಹ ಸೂಕ್ತವಾಗಿವೆ. ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್ ಮತ್ತು ಪಾಲಿವಿನೈಲ್ ಆಲೋಹಾಲ್ ಮತ್ತು ಇವಿಒಎಚ್ ನ ಕೋಪೋಲಿಮರ್ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಒಣಗಿದಾಗ ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದ ಅನಿಲ ತಡೆಗೋಡೆ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ.

- **ಪಾಲಿಪ್ರೊಪಿಲೀನ್** - ಪಾಲಿಪ್ರೊಪಿಲೀನ್ ಫಿಲ್ಮ್‌ಗಳು ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್‌ಗಿಂತ ಉತ್ತಮವಾದ ಸ್ಪಷ್ಟತೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ ಮತ್ತು ರೀವಿಯಿಂದಾಗಿ ಉನ್ನತ ಯಂತ್ರಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಆನಂದಿಸುತ್ತವೆ. ಉತ್ತಮ ಮಾರಾಟದ ಕೊರತೆಯು ಒಂದು ಸಮಸ್ಯೆಯಾಗಿದೆ; ಆದಾಗ್ಯೂ, ಈ ಸಮಸ್ಯೆಯನ್ನು ನಿವಾರಿಸಲು ಪಿವಿಡಿಸಿ ಮತ್ತು ವಿನೈಲ್ ಲೇಪನವನ್ನು ಬಳಸಲಾಗಿದೆ. ಪಿಪಿ ಯ ಕೆಲವು ಪ್ರಭೇದಗಳನ್ನು ಟ್ವಿಸ್ಟ್-ರಾಪ್ ಅಪ್ಪಿಕೇಶನ್‌ಗಳಿಗಾಗಿ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ ಏಕೆಂದರೆ ಅವುಗಳು ತಿರುಚಿದ ನಂತರ ಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿ ಲಾಕ್ ಮಾಡುವ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ.
- **ಪಾಲಿಯೆಸ್ಟರ್‌ಗಳು (ಪಿಇಟಿ) ಮತ್ತು ಪಾಲಿಮೈಡ್ (ಪಿಎ)** - ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್ ಟೆರೆಫ್ತಾಲೇಟ್ ಫಿಲ್ಮ್ ಹೆಚ್ಚಿನ ಕರ್ಷಕ ಶಕ್ತಿ, ಹೊಳಪು ಮತ್ತು ಬಿಗಿತ ಮತ್ತು ಪಂಕ್ಚರ್ ಪ್ರತಿರೋಧವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಇದು ಮಧ್ಯಮ ಡಬ್ಲ್ಯೂವಿಟಿಆರ್ ಅನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಆದರೆ ಬಾಷ್ಪಶೀಲತೆ ಮತ್ತು ಅನಿಲಗಳಿಗೆ ಉತ್ತಮ ತಡೆಗೋಡೆಯಾಗಿದೆ. ಶಾಖದ ಮುದ್ರೆಯ ಆಸ್ತಿಯನ್ನು ಒದಗಿಸಲು, ಪಿಇಟಿ ಅನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಇತರ ತಲಾಧಾರಗಳಿಗೆ ಲ್ಯಾಮಿನೇಟ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ನೈಲಾನ್‌ಗಳು ಅಥವಾ ಪಾಲಿಮೈಡ್ ಗಳು ಪಿಇಟಿ ಯನ್ನು ಹೋಲುತ್ತವೆ ಆದರೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಡಬ್ಲ್ಯೂವಿಟಿಆರ್ ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ.
- **ಪೇಪರ್ ಮೆಟೀರಿಯಲ್**- ಕಾಗದದ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳು ಕಾಗದದ ದಪ್ಪ, ತೂಕ, ವಿನ್ಯಾಸ, ಮಡಿಸುವ ಪ್ರತಿರೋಧ, ಶಕ್ತಿ ಮತ್ತು ಮಾಪಕವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ. ಕೆಲವು ಪೇಪರ್

ಗ್ರೇಡ್‌ಗಳು ಸುಲಭವಾಗಿ ಹರಿದು ಹೋಗುತ್ತವೆ, ಆದರೆ ಇತರವು ಹರಿದು ಹೋಗುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸುತ್ತವೆ. ಕಾಗದದ ಮತ್ತೊಂದು ಗಮನಾರ್ಹ ಗುಣವೆಂದರೆ ತೇವಾಂಶ ಧಾರಣ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ. ಕೆಲವು ಕಾಗದದ ಶ್ರೇಣಿಗಳು ಬಹಳ ಸುಲಭವಾಗಿ ಒಣಗುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ತೇವಾಂಶವನ್ನು ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುವುದಿಲ್ಲ.

- **ಮೆಟಾಲ್ಯೆಸ್ಡ್ ಫಿಲ್ಮ್‌ಗಳು-** ಪಾಲಿಮರಿಕ್ ಫಿಲ್ಮ್‌ಗಳನ್ನು ಮೆಟಾಲ್ಯೆಸ್ಡ್ ಮಾಡಿದಾಗ ಅವುಗಳ ತಡೆಗೋಡೆ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳಲ್ಲಿ ಸುಧಾರಣೆ ಕಂಡುಬರುತ್ತದೆ. ಲೋಹೀಕರಣವನ್ನು ಅಲಂಕಾರಿಕ ಉದ್ದೇಶಗಳಿಗಾಗಿ ಮತ್ತು ಸೌಂದರ್ಯಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಲೋಹೀಕರಣಕ್ಕಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುವ ಫಿಲ್ಮ್‌ಗಳು ಪಿವಿಸಿ, ಪಿಇಟಿ, ಪಿಪಿ ಮತ್ತು ಪಾಲಿಮೈಡ್ ಗಳಾಗಿವೆ.

ಅಧ್ಯಾಯ-4

ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ನಿಯಮಗಳು ಮತ್ತು ಕುಕೀಗಳ ಮಾನದಂಡಗಳು

4.1. ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಗೆ ಪರಿಚಯ:

ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಪ್ರಾಧಿಕಾರವನ್ನು (ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ) ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟಗಳು, 2006 ರ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ಥಾಪಿಸಲಾಗಿದೆ, ಇದು ವಿವಿಧ ಇಲಾಖೆಗಳಲ್ಲಿ ಇದುವರೆಗೆ ಆಹಾರ ಸಂಬಂಧಿತ ಸಮಸ್ಯೆಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಿದ ವಿವಿಧ ಕಾಯಿದೆಗಳು ಮತ್ತು ಆದೇಶಗಳನ್ನು ಕ್ರೋಢೀಕರಿಸುತ್ತದೆ. ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಆಹಾರಕ್ಕಾಗಿ ಮಾನದಂಡಗಳನ್ನು ನಿಗದಿಪಡಿಸುವ ಜವಾಬ್ದಾರಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ, ಇದರಿಂದಾಗಿ ಗ್ರಾಹಕರು, ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು, ತಯಾರಕರು ಮತ್ತು ಹೂಡಿಕೆದಾರರ ಮನಸ್ಸಿನಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಗೊಂದಲಗಳಿಲ್ಲದೆ ವ್ಯವಹರಿಸಲು ಒಂದು ಅಂಗವಿದೆ. ಬಹು-ಹಂತದ, ಬಹು-ಇಲಾಖೆಯ ನಿಯಂತ್ರಣದಿಂದ ಒಂದೇ ಸಾಲಿನ ಆದೇಶಕ್ಕೆ ಚಲಿಸುವ ಮೂಲಕ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ವಿಷಯಗಳಿಗೆ ಒಂದೇ ಉಲ್ಲೇಖ ಬಿಂದುವನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸುವ ಗುರಿಯನ್ನು ಕಾಯಿದೆ ಹೊಂದಿದೆ.

ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಕಾಯಿದೆಯ ಮುಖ್ಯಾಂಶಗಳು, 2006-

ಆಹಾರ ಕಲಬೆರಕೆ ತಡೆಗಟ್ಟುವಿಕೆ ಕಾಯಿದೆ, 1954, ಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಆದೇಶ, 1955, ಮಾಂಸ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಆದೇಶ, 1973, ಸಸ್ಯಜನ್ಯ ಎಣ್ಣೆ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ (ನಿಯಂತ್ರಣ) ಆದೇಶ, 1947, ಖಾದ್ಯ ತೈಲಗಳ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ (ನಿಯಂತ್ರಣ) ಆದೇಶ-8, 1900 ರ ಹೊರತೆಗೆಯಲಾದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಂತಹ ವಿವಿಧ ಕೇಂದ್ರ ಕಾಯಿದೆಗಳು ಎಣ್ಣೆಯುಕ್ತ ಊಟ ಮತ್ತು ತಿನ್ನಬಹುದಾದ ಹಿಟ್ಟು (ನಿಯಂತ್ರಣ) ಆದೇಶ, 1967, ಹಾಲು ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಆದೇಶ, 1992 ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಕಾಯಿದೆ, 2006 ರ ಪ್ರಾರಂಭದ ನಂತರ ರದ್ದುಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಬಹು-ಹಂತದ, ಬಹು-ಇಲಾಖೆಯ ನಿಯಂತ್ರಣದಿಂದ ಒಂದೇ ಸಾಲಿನ ಆದೇಶಕ್ಕೆ ಚಲಿಸುವ ಮೂಲಕ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ವಿಷಯಗಳಿಗೆ ಒಂದೇ ಉಲ್ಲೇಖ ಬಿಂದುವನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸುವ ಗುರಿಯನ್ನು ಕಾಯಿದೆ ಹೊಂದಿದೆ. ಈ ಪರಿಣಾಮಕ್ಕಾಗಿ, ಕಾಯಿದೆಯು ಸ್ವತಂತ್ರ ಶಾಸನಬದ್ಧ ಪ್ರಾಧಿಕಾರವನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸುತ್ತದೆ - ಭಾರತದ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ ದೆಹಲಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಧಾನ

ಕಛೇರಿಯೊಂದಿಗೆ. ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ (ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ) ಮತ್ತು ರಾಜ್ಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು ಕಾಯಿದೆಯ ವಿವಿಧ ನಿಬಂಧನೆಗಳನ್ನು ಜಾರಿಗೊಳಿಸಬೇಕು.

ಪ್ರಾಧಿಕಾರದ ಸ್ಥಾಪನೆ-

ಆರೋಗ್ಯ ಮತ್ತು ಕುಟುಂಬ ಕಲ್ಯಾಣ ಸಚಿವಾಲಯ, ಭಾರತ ಸರ್ಕಾರವು ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಅನುಷ್ಠಾನಕ್ಕಾಗಿ ಆಡಳಿತಾತ್ಮಕ ಸಚಿವಾಲಯವಾಗಿದೆ. ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಪ್ರಾಧಿಕಾರದ (ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ) ಅಧ್ಯಕ್ಷರು ಮತ್ತು ಮುಖ್ಯ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಾಹಕ ಅಧಿಕಾರಿಯನ್ನು ಭಾರತ ಸರ್ಕಾರವು ಈಗಾಗಲೇ ನೇಮಕ ಮಾಡಿದೆ. ಅಧ್ಯಕ್ಷರು ಭಾರತ ಸರ್ಕಾರದ ಕಾರ್ಯದರ್ಶಿ ಶ್ರೇಣಿಯಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ.

4.2. ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ನೋಂದಣಿ ಮತ್ತು ಪರವಾನಗಿ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ:

ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟಗಳ (ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ) ಕಾಯಿದೆ, 2006 ರ ಸೆಕ್ಷನ್ 31 (1) ರ ಪ್ರಕಾರ, ದೇಶದ ಪ್ರತಿ ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರು (ಎಫ್‌ಒ) ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಪ್ರಾಧಿಕಾರದ (ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ) ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಪರವಾನಗಿ ಪಡೆಯಬೇಕು.

ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ (ಪರವಾನಗಿ ಮತ್ತು ನೋಂದಣಿ) ನಿಯಮಗಳು, 2011 ರ ಪ್ರಕಾರ, 3 ಹಂತದ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ಎಫ್‌ಒ ಗಳಿಗೆ ಪರವಾನಗಿಗಳು ಮತ್ತು ನೋಂದಣಿಗಳನ್ನು ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ

- ನೋಂದಣಿ - ವಾರ್ಷಿಕ ವಹಿವಾಟು ರೂ 12 ಲಕ್ಷಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಇರುವ ಸಣ್ಣ ಎಫ್‌ಒ ಗಳಿಗೆ
- ರಾಜ್ಯ ಪರವಾನಗಿ - ಮಧ್ಯಮ ಪ್ರಮಾಣದ ಆಹಾರ ತಯಾರಕರು, ಸಂಸ್ಕಾರಕ ಮತ್ತು ಸಾಗಣೆದಾರರಿಗೆ
- ಕೇಂದ್ರ ಪರವಾನಗಿ - ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದ ಆಹಾರ ತಯಾರಕರು, ಸಂಸ್ಕಾರಕ ಮತ್ತು ಸಾಗಣೆದಾರರಿಗೆ

ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ನೋಂದಣಿಯನ್ನು ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ವೆಬ್‌ಸೈಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಅನುಸರಣೆ ವ್ಯವಸ್ಥೆ (ಎಫ್‌ಒಎಸ್ ಸಿಒಎಸ್) ಮೂಲಕ ಆನ್‌ಲೈನ್‌ನಲ್ಲಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ

- ಎಫ್‌ಒಎಸ್ ಸಿಟಿಎಸ್ ಆಹಾರ ಪರವಾನಗಿ ಮತ್ತು ನೋಂದಣಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು (ಎಫ್‌ಎಲ್‌ಆರ್‌ಎಸ್) ಬದಲಿಸಿದೆ.
- ಸಣ್ಣ ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರು ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ನೋಂದಣಿ ಪ್ರಮಾಣಪತ್ರವನ್ನು ಪಡೆಯುವ ಅಗತ್ಯವಿದೆ
- “ಪೆಟ್ಟಿ ಫುಡ್ ಮ್ಯಾನುಫ್ಯಾಕ್ಚರರ್” ಎಂದರೆ ಯಾವುದೇ ಆಹಾರ ತಯಾರಕರು, ಸ್ವತಃ ಆಹಾರದ ಯಾವುದೇ ವಸ್ತುವನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ ಅಥವಾ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ ಅಥವಾ ಸಣ್ಣ ಚಿಲ್ಲರೆ ವ್ಯಾಪಾರಿ, ವ್ಯಾಪಾರಿ, ಸಂಚಾರಿ ಮಾರಾಟಗಾರರು ಅಥವಾ ತಾತ್ಕಾಲಿಕ ಸ್ಟಾಲ್ ಹೋಲ್ಡರ್ (ಅಥವಾ) ಅಡುಗೆ ಮಾಡುವವರನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಯಾವುದೇ ಧಾರ್ಮಿಕ ಅಥವಾ ಸಾಮಾಜಿಕ ಸಭೆಗಳಲ್ಲಿ ಸೇರಿದಂತೆ ಆಹಾರವನ್ನು ವಿತರಿಸುತ್ತಾರೆ;

ಅಥವಾ

- ಸಣ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದ ಅಥವಾ ಕಾಟೇಜ್ ಸೇರಿದಂತೆ ಇತರ ಆಹಾರ ವ್ಯವಹಾರಗಳು ಅಥವಾ ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಇತರ ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳು ಅಥವಾ ವಾರ್ಷಿಕ ವಹಿವಾಟು ರೂ.12 ಲಕ್ಷಗಳನ್ನು ಮೀರದ ಸಣ್ಣ ಆಹಾರ ವ್ಯವಹಾರಗಳು ಮತ್ತು/ಅಥವಾ ಆಹಾರದ ಉತ್ಪಾದನಾ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ (ಹಾಲು ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಮತ್ತು ಮಾಂಸ ಮತ್ತು ಮಾಂಸ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ) ದಿನಕ್ಕೆ 100 ಕೆಜಿ/ಲೀಟರ್ ಮೀರುವುದಿಲ್ಲ.
- ಸಣ್ಣ ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರು ಎಂದು ವರ್ಗೀಕರಿಸಿದ ಯಾವುದೇ ವ್ಯಕ್ತಿ ಅಥವಾ ಘಟಕವು ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಲು ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಪರವಾನಗಿಯನ್ನು ಪಡೆಯಬೇಕು.

ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಪರವಾನಗಿ - ಎರಡು ವಿಧಗಳು - ರಾಜ್ಯ ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಪರವಾನಗಿ ಮತ್ತು ಕೇಂದ್ರ ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಪರವಾನಗಿ

ವ್ಯಾಪಾರದ ಗಾತ್ರ ಮತ್ತು ಸ್ವರೂಪವನ್ನು ಆಧರಿಸಿ, ಪರವಾನಗಿ ಪ್ರಾಧಿಕಾರವು ಬದಲಾಗುತ್ತದೆ.

- ದೊಡ್ಡ ಆಹಾರ ತಯಾರಕರು/ಸಂಸ್ಕಾರಕರು/ಸಾಗಾಣಿಕೆದಾರರು ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಆಮದುದಾರರಿಗೆ ಕೇಂದ್ರ ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಪರವಾನಗಿ ಅಗತ್ಯವಿದೆ
- ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರದ ಆಹಾರ ತಯಾರಕರು, ಸಂಸ್ಕಾರಕ ಮತ್ತು ಸಾಗಣೆದಾರರಿಗೆ ರಾಜ್ಯ ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಪರವಾನಗಿ ಅಗತ್ಯವಿದೆ.
- ಪರವಾನಗಿ ಅವಧಿ: ಎಫ್‌ಬಿಒ ವಿನಂತಿಸಿದಂತೆ 1 ರಿಂದ 5 ವರ್ಷಗಳು.

- ಹೆಚ್ಚಿನ ವರ್ಷಗಳವರೆಗೆ ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಪರವಾನಗಿಯನ್ನು ಪಡೆಯಲು ಹೆಚ್ಚಿನ ಶುಲ್ಕ.
- ಎಫ್‌ಬಿಒ ಒಂದು ಅಥವಾ ಎರಡು ವರ್ಷಗಳವರೆಗೆ ಪರವಾನಗಿಯನ್ನು ಪಡೆದಿದ್ದರೆ, ಪರವಾನಗಿಯ ಮುಕ್ತಾಯ ದಿನಾಂಕಕ್ಕಿಂತ 30 ದಿನಗಳ ಮೊದಲು ನವೀಕರಣವನ್ನು ಮಾಡಬಹುದು.

4.3. ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಮಾನದಂಡಗಳು ಮತ್ತು ನಿಯಮಗಳು:

ಆಹಾರ ಮಾನದಂಡಗಳು

7.2.1 ಕೇಕ್, ಕುಕೀಸ್ ಮತ್ತು ಪೈಗಳು

ಈ ವರ್ಗದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾದ "ಸ್ವೀಟ್ ಕ್ರಾಕರ್" ಅಥವಾ "ಸಿಹಿ ಬಿಸ್ಕತ್ತು" ಎಂಬ ಪದವು ಬೆಣ್ಣೆ ಕೇಕ್, ಚೀಸ್ ಕೇಕ್, ಹಣ್ಣು ತುಂಬಿದ ಏಕದಳ ಬಾರ್‌ಗಳು, ಪೌಂಡ್ ಕೇಕ್, ಆದ್ರ್ಸ್ ಕೇಕ್ (ಪಿಷ್ಟದ ಪ್ರಕಾರದಂತಹ ಸಿಹಿತಿಂಡಿ), ವೆಸ್ಟರ್ನ್ ಕೇಕ್, ಮೂನ್ ಕೇಕ್, ಸ್ಟಾಂಜ್ ಕೇಕ್, ಹಣ್ಣು ತುಂಬಿದ ಪೈಗಳು (ಉದಾ ಆಪಲ್ ಪೈ), ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ವಿಧಗಳು, ಓಟ್ ಮೀಲ್ ಕುಕೀಸ್, ಸಕ್ಕರೆ ಕುಕೀಸ್ ಮತ್ತು ಬ್ರಿಟಿಷ್ "ಬಿಸ್ಕತ್ತುಗಳು" (ಕುಕೀಸ್ ಅಥವಾ ಸ್ವೀಟ್ ಕ್ರಾಕರ್ಸ್) ಮುಂತಾದ ಸಿಹಿತಿಂಡಿಯಾಗಿ ಹೊಡೆಯಬಹುದಾದ ಕುಕೀ-ತರಹದ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ.

“ಬೇಕರಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ 2.4.15” ಈ ನಿಯಮಗಳಲ್ಲಿ ನಿರ್ದಿಷ್ಟಪಡಿಸಿದ ಆಹಾರ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರಬಹುದು. ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡಗಳ , 2011 (ಪ್ರಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಲೇಬಲಿಂಗ್) ನಿಯಮಾವಳಿಗಳ 2.4.5 (24, 25, 26, 28 ಮತ್ತು 29) ನಿಯಮಗಳಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸಲಾದ ಈ ನಿಯಮಗಳ 3.1.3 ಮತ್ತು ಲೇಬಲ್ ಘೋಷಣೆಯಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸಿದಂತೆ ಕೃತಕ ಸಿಹಿಕಾರಕವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬಹುದು ಎಂದು ಮತ್ತಷ್ಟು ಒದಗಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಇದು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಮಾನದಂಡಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರಬೇಕು, ಅವುಗಳೆಂದರೆ:-

- ದುರ್ಬಲಗೊಳಿಸಿದ ಹೈಡ್ರೋಕ್ಲೋರಿಕ್ ಆಮ್ಲದಲ್ಲಿ ಕರಗದ ಬೂದಿ (ಒಣ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ): ಶೇಕಡಾ 0.1 ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿರಬಾರದು.
- ಹೊರತೆಗೆಯಲಾದ ಕೊಬ್ಬಿನ ಆಮ್ಲೀಯತೆ (ಒಲೀಕ್ ಆಮ್ಲವಾಗಿ):- 1.5 ಪ್ರತಿಶತವನ್ನು ಮೀರಬಾರದು.

ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ

ಭಾಗ I - ನೋಂದಣಿಗಾಗಿ ಅರ್ಜಿ ಸಲ್ಲಿಸುವ ಸಣ್ಣ ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ ನಿರ್ವಾಹಕರು ಅನುಸರಿಸಬೇಕಾದ ಸಾಮಾನ್ಯ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಮತ್ತು ಶುದ್ಧತೆ ಅಭ್ಯಾಸಗಳು.

ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದಕರು/ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಮಾಡುವವರು/ನಿರ್ವಾಹಕರಿಗೆ ಸ್ಯಾನಿಟರಿ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳು

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

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

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

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

14. 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.
15. ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರ ನಿರ್ವಹಿಸುವವರು ನಕಲಿ ಉಗುರುಗಳು ಅಥವಾ ಇತರ ವಸ್ತುಗಳು ಅಥವಾ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಬೀಳುವ ಸಡಿಲವಾದ ಆಭರಣಗಳನ್ನು ಧರಿಸುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಅವರ ಮುಖ ಅಥವಾ ಕೂದಲನ್ನು ಮುಟ್ಟುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಬೇಕು.
16. ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಆಹಾರವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸುವಾಗ ತಿನ್ನುವುದು, ಜಗಿಯುವುದು, ಧೂಮಪಾನ ಮಾಡುವುದು, ಉಗುಳುವುದು ಮತ್ತು ಮೂಗು ಊದುವುದನ್ನು ಆವರಣದಲ್ಲಿ ನಿಷೇಧಿಸಲಾಗಿದೆ.
17. ಸಂಗ್ರಹವಾಗಿರುವ ಅಥವಾ ಮಾರಾಟ ಮಾಡಲು ಉದ್ದೇಶಿಸಿರುವ ಎಲ್ಲಾ ವಸ್ತುಗಳು ಬಳಕೆಗೆ ಯೋಗ್ಯವಾಗಿರುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಸರಿಯಾದ ಹೊದಿಕೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ.
18. ಆಹಾರವನ್ನು ಸಾಗಿಸಲು ಬಳಸುವ ವಾಹನಗಳನ್ನು ಉತ್ತಮ ದುರಸ್ತಿ ಮಾಡಿದ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿಡಬೇಕು.
19. ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಿದ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಗಿಸುವಾಗ ಆಹಾರಗಳು ಅಗತ್ಯವಾದ ತಾಪಮಾನವನ್ನು ಕಾಯ್ದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
20. ಕೀಟನಾಶಕಗಳು / ಸೋಂಕು ನಿವಾರಕಗಳನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಇಡಬೇಕು ಮತ್ತು ಸಂಗ್ರಹಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು `ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆ / ಸಂಗ್ರಹಣೆ / ನಿರ್ವಹಣಾ ಪ್ರದೇಶಗಳಿಂದ ದೂರವಿರಬೇಕು.

4.4. ಲೇಬಲಿಂಗ್ ಮಾನದಂಡಗಳು (ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್ ನ ನಿಯಮ 2.5)

ಆಹಾರ ಕಲಬೆರಕೆ ತಡೆಗಟ್ಟುವಿಕೆ (ಪಿಎಫ್‌ಎ) ನಿಯಮಗಳು, 1955 ರ ಭಾಗ 2.4 ಮತ್ತು 1977 ರ ತೂಕ ಮತ್ತು ಅಳತೆಗಳ (ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಲಾದ ಸರಕುಗಳು) ನಿಯಮಗಳ ಮಾನದಂಡಗಳು,

ಲೇಬಲ್‌ಗಳು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವಂತೆ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಿದ ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಲೇಬಲ್ ಮಾಡುವ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳು:

1. ಹೆಸರು, ವ್ಯಾಪಾರದ ಹೆಸರು ಅಥವಾ ವಿವರಣೆ
2. ತೂಕ ಅಥವಾ ಪರಿಮಾಣದ ಮೂಲಕ ಅವುಗಳ ಸಂಯೋಜನೆಯ ಅವರೋಹಣ ಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಉತ್ಪನ್ನದಲ್ಲಿ ಬಳಸಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಹೆಸರು
3. ತಯಾರಕರು/ಪ್ಯಾಕರ್, ಆಮದುದಾರರ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಸಂಪೂರ್ಣ ವಿಳಾಸ, ಆಮದು ಮಾಡಿದ ಆಹಾರದ ಮೂಲದ ದೇಶ (ಆಹಾರ ಲೇಖನವನ್ನು ಭಾರತದ ಹೊರಗೆ ತಯಾರಿಸಿದ್ದರೆ, ಆದರೆ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ್ದರೆ)
4. ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮಾಹಿತಿ
5. ಆಹಾರ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳು, ಬಣ್ಣಗಳು ಮತ್ತು ಸುವಾಸನೆಗಳಿಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಮಾಹಿತಿ
6. ಬಳಕೆಗೆ ಸೂಚನೆಗಳು
7. ವೆಜ್ ಅಥವಾ ನಾನ್ ವೆಜ್ ಚಿಹ್ನೆ
8. ನಿವ್ವಳ ತೂಕ, ಸಂಖ್ಯೆ ಅಥವಾ ವಿಷಯಗಳ ಪರಿಮಾಣ
9. ವಿಶಿಷ್ಟ ಬ್ಯಾಚ್, ಲಾಟ್ ಅಥವಾ ಕೋಡ್ ಸಂಖ್ಯೆ
10. ಉತ್ಪಾದನೆ ಮತ್ತು ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ನ ತಿಂಗಳು ಮತ್ತು ವರ್ಷ
11. ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಉತ್ತಮವಾಗಿ ಸೇವಿಸುವ ತಿಂಗಳು ಮತ್ತು ವರ್ಷ
12. ಗರಿಷ್ಠ ಚಿಲ್ಲರೆ ಬೆಲೆ

(i) ಗೋಧಿ, ಅಕ್ಕಿ, ಧಾನ್ಯಗಳು, ಹಿಟ್ಟು, ಮಸಾಲೆ ಮಿಶ್ರಣಗಳು, ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳು, ಕಾಂಡಿಮೆಂಟ್ಸ್, ಪುಡಿ ಉಪ್ಪು, ಸಕ್ಕರೆ, ಬೆಲ್ಲದಂತಹ ಕಚ್ಚಾ ಕೃಷಿ ಸರಕುಗಳಂತಹ ಆಹಾರಗಳ, ಅಥವಾ ಕರಗುವ ಚಹಾ, ಕಾಫಿ, ಕರಗುವ ಕಾಫಿ, ಕಾಫಿ-ಚಿಕೋರಿ ಮಿಶ್ರಣ, ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಲಾದ ಕುಡಿಯುವ ನೀರು, ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ಖನಿಜಯುಕ್ತ ನೀರು, ಆಲ್ಕೊಹಾಲ್ಯುಕ್ತ ಪಾನೀಯಗಳು ಅಥವಾ ಹಿಟ್ಟು ಮತ್ತು ತರಕಾರಿಗಳು, ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಮತ್ತು ಪೂರ್ವ-ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಿದ ತರಕಾರಿಗಳು, ಹಿಟ್ಟುಗಳಂತಹ ಪೌಷ್ಟಿಕವಲ್ಲದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು, ಒಂದೇ ಘಟಕಾಂಶವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ತರಕಾರಿಗಳು ಮತ್ತು ಉತ್ಪನ್ನಗಳು, ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಪಾಪಡ್; ಅಥವಾ ಆಸ್ಪತ್ರೆಗಳು, ಹೋಟೆಲ್‌ಗಳು ಅಥವಾ ಆಹಾರ ಸೇವೆಗಳ ಮಾರಾಟಗಾರರು ಅಥವಾ ಹಲ್ವಾಯಿಗಳಲ್ಲಿ ಬಡಿಸುವಂತಹ ತಕ್ಷಣದ ಬಳಕೆಗಾಗಿ ಬಡಿಸುವ ಆಹಾರಗಳು; ಅಥವಾ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಆ ರೂಪದಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡದಿರುವ ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ರವಾನಿಸಲಾಗುವ ಆಹಾರಗಳ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮಾಹಿತಿಯು ಅಗತ್ಯವಿಲ್ಲದಿರಬಹುದು;

ಅನ್ವಯವಾಗುವಲ್ಲೆಲ್ಲಾ, ಉತ್ಪನ್ನದ ಲೇಬಲ್ ಈ ಕೆಳಗಿನವುಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರಬೇಕು

ವಿಕಿರಣದ ಉದ್ದೇಶ ಮತ್ತು ವಿಕಿರಣ ಆಹಾರದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪರವಾನಗಿ ಸಂಖ್ಯೆ. ಬಣ್ಣ ವಸ್ತುಗಳ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಸೇರ್ಪಡೆ.

ಮಾಂಸಾಹಾರಿ ಆಹಾರ - ಪಕ್ಷಿಗಳು, ತಾಜಾ ನೀರು ಅಥವಾ ಸಮುದ್ರ ಪ್ರಾಣಿಗಳು, ಮೊಟ್ಟೆಗಳು ಅಥವಾ ಯಾವುದೇ ಪ್ರಾಣಿ ಮೂಲದ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಂತೆ ಯಾವುದೇ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಸಂಪೂರ್ಣ ಅಥವಾ ಭಾಗವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಯಾವುದೇ ಆಹಾರವು (ಹಾಲು ಅಥವಾ ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿಲ್ಲದ) - ಕಂದು ಬಣ್ಣದ ಸಂಕೇತವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು. -ಕಂದು ಚೌಕದ ಬಾಹ್ಯರೇಖೆಯೊಳಗೆ ತುಂಬಿದ ವೃತ್ತವನ್ನು ಪ್ಯಾಕೇಜಿನಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಡಿಸ್ಪೋ ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿನ ಹಿನ್ನೆಲೆಗೆ ವಿರುದ್ಧವಾಗಿ ಆಹಾರದ ಹೆಸರು ಅಥವಾ ಬ್ರಾಂಡ್ ಹೆಸರಿಗೆ ಹತ್ತಿರದಲ್ಲಿರಬೇಕು.

ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ಆಹಾರವು ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದಿಂದ ತುಂಬಿದ ವೃತ್ತದ ಒಂದೇ ರೀತಿಯ ಚಿಹ್ನೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಹಸಿರು ಬಾಹ್ಯರೇಖೆಯನ್ನು ಪ್ರಮುಖವಾಗಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಎಲ್ಲಾ ಘೋಷಣೆಗಳು ಹೀಗಿರಬಹುದು: ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಅಥವಾ ಹಿಂದಿಯಲ್ಲಿ ಮುದ್ರಿಸಬಹುದು ಅಥವಾ ಆಮದು ಮಾಡಿದ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಹೊಂದಿರುವ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಹೊದಿಕೆಯ ಮೇಲೆ ಮಾಡಬಹುದು ಅಥವಾ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿಯೇ ಮುದ್ರಿಸಬಹುದು ಅಥವಾ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ಗೆ ದೃಢವಾಗಿ ಅಂಟಿಕೊಂಡಿರುವ ಕಾರ್ಡ್ ಅಥವಾ ಟೇಪ್‌ನಲ್ಲಿ ಮಾಡಬಹುದು. ಮತ್ತು ಕಸ್ಟಮ್ಸ್ ಕ್ಲಿಯರೆನ್ಸ್‌ಗೆ ಮುಂಚಿತವಾಗಿ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರಬಹುದು.

ರಫ್ತುದಾರರು ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್ (ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಲೇಬಲಿಂಗ್) ರೆಗ್ಯುಲೇಶನ್ 2011" ಅಧ್ಯಾಯ 2 ಮತ್ತು ಭಾರತಕ್ಕೆ ರಫ್ತು ಮಾಡುವ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಲೇಬಲ್‌ಗಳನ್ನು ವಿನ್ಯಾಸಗೊಳಿಸುವ ಮೊದಲು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡಗಳ (ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಲೇಬಲಿಂಗ್) ನಿಯಂತ್ರಣದ ಸಂಕಲನವನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಬೇಕು. ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಲೇಬಲಿಂಗ್ ನಿಯಂತ್ರಣವನ್ನು ಪರಿಷ್ಕರಿಸಿದೆ ಮತ್ತು ಅದರ ಕರಡು ಅಧಿಸೂಚನೆಯನ್ನು ಏಪ್ರಿಲ್ 11, 2018 ರಂದು ಪ್ರಕಟಿಸಲಾಯಿತು, ಡಬ್ಲ್ಯೂಟಿಒ ಸದಸ್ಯ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಿಂದ

ಕಾಮೆಂಟ್‌ಗಳನ್ನು ಆಹ್ವಾನಿಸಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಸ್ವೀಕರಿಸಿದ ಕಾಮೆಂಟ್‌ಗಳು ಪರಿಶೀಲನೆಯಲ್ಲಿವೆ ಮತ್ತು ಪ್ರಕಟಣೆಯ ದಿನಾಂಕ ತಿಳಿದಿಲ್ಲ.

ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಲೇಬಲಿಂಗ್ ರೆಗ್ಯುಲೇಶನ್ 2011 ರ ಪ್ರಕಾರ, ಮಲ್ಟಿ-ಪೀಸ್ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಂತೆ "ಪ್ರಿಪ್ಯಾಕೇಜ್ಡ್" ಅಥವಾ "ಪ್ರೀ ಪ್ಯಾಕ್ಡ್ ಪುಡ್", ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಡ್ಡಾಯ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು.ⁱⁱⁱ

ಅಧ್ಯಾಯ - 5

ಮೈಕ್ರೋ/ಅಸಂಘಟಿತ ಉದ್ಯಮಗಳಿಗೆ ಅವಕಾಶಗಳು

5.1. ಪಿಎಂ-ಎಫ್‌ಎಂಇ ಯೋಜನೆ:

ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳ ಸಚಿವಾಲಯ (MoFPI), ರಾಜ್ಯಗಳ ಸಹಭಾಗಿತ್ವದಲ್ಲಿ, ಅಖಿಲ ಭಾರತ ಕೇಂದ್ರೀಯ ಪ್ರಾಯೋಜಿತ "ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಉದ್ಯಮಗಳ ಯೋಜನೆ (ಪಿಎಂ ಎಫ್‌ಎಂಇ ಯೋಜನೆ)" ಅಸ್ತಿತ್ವದಲ್ಲಿರುವ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಉದ್ಯಮಗಳ ಉನ್ನತ ದರ್ಜೆಗೆ ಹಣಕಾಸು, ತಾಂತ್ರಿಕ ಮತ್ತು ವ್ಯಾಪಾರ ಬೆಂಬಲವನ್ನು ಒದಗಿಸಲು ಪ್ರಾರಂಭಿಸಿದೆ. ಯೋಜನೆಯ ಉದ್ದೇಶಗಳು:

- I. ಜಿಎಸ್‌ಟಿ, ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಮಾನದಂಡಗಳು ಮತ್ತು ಉದ್ಯೋಗ ಆಧಾರ್ ಗಾಗಿ ನೋಂದಣಿಯೊಂದಿಗೆ ಉನ್ನತೀಕರಣ ಮತ್ತು ಔಪಚಾರಿಕೀಕರಣಕ್ಕಾಗಿ ಬಂಡವಾಳ ಹೂಡಿಕೆಗೆ ಬೆಂಬಲ;
- II. ಕೌಶಲ್ಯ ತರಬೇತಿಯ ಮೂಲಕ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ನಿರ್ಮಾಣ, ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ, ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟದ ಸುಧಾರಣೆಯ ಕುರಿತು ತಾಂತ್ರಿಕ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ನೀಡುವುದು;
- III. ಡಿಪಿಆರ್ ತಯಾರಿಸಲು, ಬ್ಯಾಂಕ್ ಸಾಲ ಪಡೆಯಲು ಮತ್ತು ಉನ್ನತೀಕರಣಕ್ಕಾಗಿ ಕೈ ಹಿಡಿಯುವ ಬೆಂಬಲ;
- IV. ರೈತ ಉತ್ಪಾದಕ ಸಂಸ್ಥೆಗಳಿಗೆ (ಎಫ್‌ಪಿಒಗಳು), ಸ್ವಸಹಾಯ ಗುಂಪುಗಳಿಗೆ (ಎಸ್‌ಎಚ್ ಜಿಗಳು), ಉತ್ಪಾದಕರ ಸಹಕಾರಿ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ ಬಂಡವಾಳ ಹೂಡಿಕೆಗೆ, ಸಾಮಾನ್ಯ ಮೂಲಸೌಕರ್ಯಕ್ಕಾಗಿ ಮತ್ತು ಬ್ರ್ಯಾಂಡಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ಗೆ ಬೆಂಬಲ.^{iv}

References:

ⁱ <https://www.grandviewresearch.com/industry-analysis/cakes-market#:~:text=The%20global%20cakes%20market%20size,USD%2055.78%20billion%20by%202027>.

ⁱⁱ connect2india.com/global/export-Cake-from-india

ⁱⁱⁱ <https://www.fssai.gov.in/cms/food-safety-and-standards-regulations.php>

^{iv} <https://mofpi.nic.in/pmfme/>