

ಪಿ. ಎಮ್. ಔಪಚಾರಿಕೀಕರಣಮೈಕ್ರೋ ಫುಡ್ ಪ್ರೊಸೆಸಿಂಗ್ ಎಂಟರ್‌ಪ್ರೈಸಿಸ್(PMFME) ಯೋಜನೆ

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯ ಪ್ರಸ್ತಿಕೆ



ಆತ್ಮನಿರ್ಭರ್ ಭಾರತ್

ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಆಹಾರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಉದ್ಯಮಶೀಲತೆ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಣೆ ಸಂಸ್ಥೆ
ಯುಜಿಸಿ ಕಾಯಿದೆ, 1956 ರ ಸೆಕ್ಷನ್ 3 ರ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ (ಡಿ-ನೊವೊ ವರ್ಗ) ಎಂದು
ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗಿದೆ
ಭಾರತ ಸರ್ಕಾರದ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳ ಸಚಿವಾಲಯದ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಾಯತ್ತ ಸಂಸ್ಥೆ, ಸೋನೆಪತ್,
ಹರಿಯಾಣ, ಭಾರತ

ಜಾಲತಾಣ: www.niftem.ac.in

ಇಮೇಲ್: pmfmeCELL@niftem.ac.in ಕರೆ: 0130-2281089

ವಿಷಯಗಳು

ಪುಟ ಸಂಖ್ಯೆ

ಅಧ್ಯಾಯ 1: ಕಚ್ಚಾ ಸಾಮಗ್ರಿ

1.1	ಪರಿಚಯ	3
1.2	ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ	3
1.3	ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ವೈವಿಧ್ಯಗಳು	4
1.4	ಮಣ್ಣು ಮತ್ತು ಹವಾಮಾನ	6
1.5	ಬಿತ್ತನೆ ವಿಧಾನಗಳು	6
1.6	ಕೊಯ್ಲು	7
1.7	ಕೊಯ್ಲಿನ ನಂತರದ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಗಳು	8
1.8	ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್	15
1.9	ತಪಾಸಣೆ	15
1.10	ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ಉಪಯೋಗಗಳು	16

ಅಧ್ಯಾಯ 2: ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಮತ್ತು ಯಂತ್ರ

2.1	ಕಾಂಡವಿಲ್ಲದ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ	17
2.2	ಪುಡಿಮಾಡಿದ ಒಣಗಿದ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಚಕ್ಕೆಗಳು	17
2.3	ಒಣಗಿದ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ	19
2.4	ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪೇಸ್ಟ್	21
2.5	ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿ (ರಂಜಕ)	21
2.6	ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬೀಜಗಳು	22
2.7	ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನ ಎಣ್ಣೆ (ಓಲಿಯೋರೆಸಿನ್)	22

2.8	ಗುಣಮಟ್ಟದ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ	24
-----	--------------------	----

ಅಧ್ಯಾಯ 3: ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಲೇಬಲಿಂಗ್

3.1	ಕ್ಷೀಣಗೊಳ್ಳುವ ಅಂಶಗಳು	27
3.2	ಒಣಗಿದ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮತ್ತು ಪುಡಿಯ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳು	27
3.3	ಒಣಗಿದ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮತ್ತು ಪುಡಿಗೇ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳು	28
3.4	ಲೇಬಲಿಂಗ್	31

ಅಧ್ಯಾಯ 4: ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ನಿಯಮಗಳು ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡಗಳು

4.1	ಆಹಾರ ವ್ಯವಹಾರದ ನೋಂದಣಿ ಮತ್ತು ಪರವಾನಗಿ	37
4.2	ನೈರ್ಮಲ್ಯ, ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಉತ್ಪಾದನಾ ಅಭ್ಯಾಸಗಳು (ಜಿಎಮ್ಪಿ/ಜಿಎಚ್ಪಿ) ಮತ್ತು ಎಚ್‌ಎಸಿಸಿಪಿ	38
4.3	ದಾಖಲೆ ಮತ್ತು ದಾಖಲೆ ಕೀಪಿಂಗ್	40
4.4	ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ಇಡುವುದು ಹೇಗೆ?	41

ಸಮ್ಮತಿಗಳು

1	ಪಿಇಟಿ	ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್ ಟೆರೆಫ್ಲೋರೈಡ್
2	ಎಲ್ಡಿಪಿಇ	ಕಡಿಮೆ ಸಾಂದ್ರತೆಯ ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್
3	ಎಚ್ಡಿಪಿಇ	ಅಧಿಕ ಸಾಂದ್ರತೆಯ ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್
4	ಬಿಬಿಎನ್	ಭಾರತೀಯ ಮಾನದಂಡಗಳ ಬ್ಯೂರೋ
5	ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ	ಭಾರತೀಯ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ

ಅಧ್ಯಾಯ 1

ಕಚ್ಚಾ ಸಾಮಗ್ರಿ

1.1 ಪರಿಚಯ

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ (ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಮ್ ಆನ್ಯುಮ್ ಎಲ್., ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಮ್ ಫ್ರೂಟೀನ್ ಎಲ್.) ಅನ್ನು ಕೆಂಪು ಮೆಣಸು ಎಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ, ಮತ್ತು ಇದು ಸೊಲನೆಸಿ ಕುಟುಂಬದ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಕುಲಕ್ಕೆ ಸೇರಿದೆ. ಪ್ರಪಂಚದಾದ್ಯಂತ 400 ಕ್ಕೂ ಹೆಚ್ಚು ವಿವಿಧ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳು ಕಂಡುಬರುತ್ತವೆ, ಮತ್ತು ಅವುಗಳನ್ನು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಚಿಲಿ, ಹಾಟ್ ಪೆಪರ್, ಬೆಲ್ ಪೆಪರ್, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸು, ಪಾಡ್ ಪೆಪರ್, ಕೇನ್ ಪೆಪರ್, ಕೆಂಪುಮೆಣಸು, ಪಿಮೆಂಟೊ ಮತ್ತು ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಜಗತ್ತು.

ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯು ಮಸಾಲೆಗಳ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ ಪಾಲು ಹೊಂದಿದೆ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 'ಕ್ಯಾಪ್ಸಂಟಿನ್' ವರ್ಣದ್ರವ್ಯ ಇರುವುದರಿಂದ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳು ಹಣ್ಣಿನ ಪರಿಕಾರ್ಪ ಮತ್ತು ಜರಾಯುವಿನಲ್ಲಿರುವ ಆಲ್ಕಲಾಯ್ಡ್, 'ಕ್ಯಾಪ್ಸೈಸಿನ್' ನಿಂದಾಗಿ ಕಚ್ಚುವ ತೀಕ್ಷ್ಣತೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯಲ್ಲಿ ವಿಟಮಿನ್ ಗಳು (ವಿಶೇಷವಾಗಿ ವಿಟಮಿನ್ ಎ ಮತ್ತು ಸಿ), ಪೊಟ್ಯಾಶಿಯಂ, ಮೆಗ್ನೀಶಿಯಂ ಮತ್ತು ಕಬ್ಬಿಣಾಂಶಗಳು ಹೇರಳವಾಗಿವೆ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ನೋವು ನಿವಾರಣೆಗೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಮತ್ತು

ಅವುಗಳು ರೋಗನಿರೋಧಕ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ಶಕ್ತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ, ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್ ಅನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಕರುಳಿನ ಪರಾವಲಂಬಿಗಳನ್ನು ತೊಡೆದುಹಾಕಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

2018 ರಲ್ಲಿ 1 ಮಿಲಿಯನ್ ಮೆಟ್ರಿಕ್ ಟನ್ ಉತ್ಪಾದನೆಯೊಂದಿಗೆ ಭಾರತವು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಮತ್ತು ರಫ್ತು ಮಾಡುವ ರಾಷ್ಟ್ರಗಳಲ್ಲಿ ಅಗ್ರಸ್ಥಾನದಲ್ಲಿದೆ. ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ರಾಜ್ಯಗಳು ತೆಲಂಗಾಣ, ಕರ್ನಾಟಕ, ಮಧ್ಯಪ್ರದೇಶ, ಒರಿಸ್ಸಾ, ಗುಜರಾತ್, ಅಸ್ಸಾಂ, ಪಂಜಾಬ್, ರಾಜಸ್ಥಾನ್, ಉತ್ತರ ಪ್ರದೇಶ ಮತ್ತು ಮಿಜೋರಾಂ ತೆಲಂಗಾಣವು ಭಾರತದ ಒಟ್ಟು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ 33% ನಷ್ಟು ಕೊಡುಗೆ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಕಾಶ್ಮೀರಿ, ಗುಂಟೂರು, ಜ್ವಾಲಾ, ಬ್ಯಾಡಗಿ, ಬೋರಿಯಾ, ಸಂಕೇಶ್ವರ, ನಾಗ ಮತ್ತು ಭಟ್ ಜೋಲೋಕಿಯಾ, ಮಥಾನಿಯಾ, ಭಾವನಗರಿ, ಕಂಠರಿ, ಲೊಂಗಿ, ರಾಮನಾಡ್ ಮುಂಡು ಮತ್ತು ಫಣಿ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರಮುಖ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳು.

1.2 ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ

ಬ್ಯಾಡ್ಜಿ (ಅಥವಾ ಬ್ಯಾಡ್ಜಿ) ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಕರ್ನಾಟಕ ರಾಜ್ಯದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ. ಇದು ಪಟ್ಟಣದ ಹೆಸರಾಗಿದೆ, ಬ್ಯಾಡ್ಜಿ, ಇದು ಕರ್ನಾಟಕದ ಹಾವೇರಿ ಜಿಲ್ಲೆಯ ತಾಲ್ಲೂಕು (ತಹಸಿಲ್) ಪ್ರಧಾನ ಕಚೇರಿಯಾಗಿದೆ. ಬ್ಯಾಡ್ಜಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಉದ್ದವಾದ (12-15 ಸೆಂಮೀ) ಮತ್ತು ತೆಳುವಾದ, ಪ್ರಕಾಶಮಾನವಾದ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಬೀಜಗಳ ಮೇಲೆ ಸುಕ್ಕುಗಳಿಂದ ನಿರೂಪಿಸಲಾಗಿದೆ (ಚಿತ್ರ 1.1). ಬ್ಯಾಡ್ಜಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳು ಅದರ ಪರಿಮಳ



ಮತ್ತು ಆಳವಾದ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಪ್ರಸಿದ್ಧವಾಗಿವೆ. ಬ್ಯಾಡ್ಜಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳು 150000 ರಿಂದ 250000 CU (ಬಣ್ಣ ಘಟಕಗಳು) ಅಥವಾ 80-130 ಆಸ್ಕಾ ಬಣ್ಣದ ಘಟಕಗಳ ಅತ್ಯಧಿಕ ಬಣ್ಣದ ಮೌಲ್ಯಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ. ಬ್ಯಾಡ್ಜಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯು ಸೌಮ್ಯವಾದ ಹುರುಪು ಮತ್ತು ಮಧ್ಯಮ ಬೀಜದ ಅಂಶವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಕ್ಯಾಪ್ಸೈಸಿನ್ (ಇದು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗೆ ಬಿಸಿ ಮತ್ತು ಮಸಾಲೆಯುಕ್ತ ಕಿಕ್ ನೀಡುತ್ತದೆ) ಬ್ಯಾಡ್ಜಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ಅಂಶವು 0.8 ರಿಂದ 1.3%ವರೆಗೆ ಬದಲಾಗುತ್ತದೆ, ಮತ್ತು ಕಟುವು 8000-15000 SHU (ಸ್ಕೋವಿಲ್ಲೆ ಶಾಖ ಘಟಕಗಳು) ವ್ಯಾಪ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಬದಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬ್ಯಾಡ್ಜಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಭೌಗೋಳಿಕ ಸೂಚನೆಯೊಂದಿಗೆ ಟ್ಯಾಗ್ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ (ಜಿಐ ಅಪ್ಲಿಕೇಶನ್ ಸಂಖ್ಯೆ 129)ಕರ್ನಾಟಕದ ಉತ್ಪನ್ನ.



ಚಿತ್ರ 1.1. ಪ್ರವರ್ಧಮಾನ ಮತ್ತು ಒಣಗಿದ ಬ್ಯಾಡ್ಜಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ

ಕರ್ನಾಟಕದಲ್ಲಿ, ಧಾರವಾಡ, ಗದಗ ಮತ್ತು ಹಾವೇರಿ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಬ್ಯಾಡ್ಜಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಮಳೆಯಾಶ್ರಿತ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಇಳುವರಿ 0.5-1.25

MT/ha. ಬಳ್ಳಾರಿ, ರಾಯಚೂರು ಮತ್ತು ಗುಲ್ಬರ್ಗದಂತಹ ಇತರ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಾದ ಗುಂಟೂರು ತಳಿಯ

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತಿತ್ತು, ಇದು ಹೆಚ್ಚಿನ ಓಲಿಯೋರೆಸಿನ್ ಅಂಶವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವುದರಿಂದ 3.75-5.00 ಮೆ.ಟನ್/ಹೆಕ್ಟೇರ್‌ನ ಉತ್ತಮ ಇಳುವರಿಯೊಂದಿಗೆ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ ಬ್ಯಾಡಗಿ ತಳಿಗೆ ಬದಲಾಗಿದೆ. ಪಕ್ಕದ ಆಂಧ್ರಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿಯೂ ಸಹ, ಇದನ್ನು ಕರ್ನಾಟ ಮತ್ತು ಅಧೋನಿ ಜಿಲ್ಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.

1.3 ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ವೈವಿಧ್ಯಗಳು

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಗಿಡ 1 ಮೀ ಎತ್ತರಕ್ಕೆ 1 ಮೀ ಹರಡಿಕೊಂಡು ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ಎಲೆಗಳು ತೆಳ್ಳಗಿರುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ತಿಳಿ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದಲ್ಲಿರುತ್ತವೆ. ಇದು ಕವಲೊಡೆಯುವ ವಿಧವಾಗಿದೆ. ಹಣ್ಣುಗಳು ಪ್ರೌಢಾವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ಆಳವಾದ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣವನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಮೇಲ್ಮೈಯಲ್ಲಿ ಸುಕ್ಕುಗಳನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡುತ್ತವೆ. ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ಮುಖ್ಯ ವಿಧಗಳಿವೆ. ಅವುಗಳು, ಬ್ಯಾಡಗಿ ಕಡ್ಡಿ ಮತ್ತು ಬ್ಯಾಡಗಿ ಡಬ್ಬಿ.

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಕಡ್ಡಿ (ಕ್ಯಾಪ್ಸಿಕಂ ಅನ್ನೂಮ್ ಲಿನ್ ವರ್. ಅಕ್ಯುಮಿನಾಟಮ್ ಫಿಂಗ್) 10-15 ಸೆಂ.ಮೀ ಉದ್ದವನ್ನು ಅತ್ಯಲ್ಪ ತೀಕ್ಷ್ಣತೆಯೊಂದಿಗೆ ಹೊಂದಿದೆ (ಚಿತ್ರ 1.2). ಇದು ತೆಳುವಾದ, ರೇಖೀಯ, ತಿಳಿ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದಲ್ಲಿರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಬಣ್ಣವು ಪ್ರೌಢಾವಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ಆಳವಾದ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಮಾಗಿದ ಹಂತದಲ್ಲಿ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಸುಕ್ಕುಗಳನ್ನು ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸುತ್ತದೆ. ಈ ವಿಧವು ಅತ್ಯಧಿಕ ಬಣ್ಣದ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಇದು ತನ್ನ ಪುಷ್ಪಪಾತ್ರೆಯನ್ನು ತನ್ನ ಪಾಡ್ ಅನ್ನು ಆವರಿಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಕೀಟಗಳು ಮತ್ತು ರೋಗಗಳಿಗೆ ಸಮಂಜಸವಾಗಿ ನಿರೋಧಕವಾಗಿದೆ.

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಡಬ್ಬಿ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕೆ ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ. ಹಣ್ಣುಗಳು ಮಧ್ಯಮ ಉದ್ದ (8-10 ಸೆಂ.ಮೀ), ತುದಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಾಗಿದವು ಮತ್ತು ಪುಷ್ಪಪಾತ್ರದ ಬುಡದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಉಬ್ಬುತ್ತವೆ (ಚಿತ್ರ 1.3). ಬ್ಯಾಡಗಿ ಡಬ್ಬಿಯ ಗುಣಮಟ್ಟದ ನಿಯತಾಂಕಗಳು ಬ್ಯಾಡಗಿ ಕಡ್ಡಿ ವಿಧದೊಂದಿಗೆ ಹೊಂದಿಕೆಯಾಗುತ್ತವೆ. ಈ ವಿಧವು ಕೀಟಗಳು ಮತ್ತು ರೋಗಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಒಳಗಾಗುತ್ತದೆ.



ಚಿತ್ರ 1.2. ಬ್ಯಾಡಗಿ ಕಡ್ಡಿ



ಚಿತ್ರ 1.3 ಬ್ಯಾಡಗಿ ಡಬ್ಬಿ

ದ್ಯಾವನೂರು ಡಿಲಕ್ಸ್ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಡಬ್ಬಿಯ ಇತ್ತೀಚಿನ ಮೂಲದ ರೂಪಾಂತರವಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಇದನ್ನು ದ್ಯಾವನೂರು ಡಬ್ಬಿಯಿಂದ ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಿರಬಹುದು. ಹಣ್ಣುಗಳು ದ್ಯಾವನೂರು ಡಬ್ಬಿಗೆ ಹೋಲುತ್ತವೆ, ಆದರೆ ಹಣ್ಣಿನ ಗಾತ್ರವು ಸ್ವಲ್ಪ ದೊಡ್ಡದಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಪುಷ್ಪಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಉಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣಿನ ಉದ್ದವು 10 ರಿಂದ 12 ಸೆ.ಮೀ. ಹಣ್ಣುಗಳು ತಿಳಿ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣದಲ್ಲಿರುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಪರಿಪಕ್ವತೆಯ ನಂತರ ಆಕರ್ಷಕ ಹೊಳೆಯುವ ಆಳವಾದ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗುತ್ತವೆ. ಸಂಪೂರ್ಣ ಒಣಗಿದ ನಂತರ, ಈ ವಿಧವು ಹಣ್ಣಿನ ಮೇಲೆ ಸುಕ್ಕುಗಟ್ಟಿದ ಮೇಲ್ಮೈಯನ್ನು ಸಹ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸುತ್ತದೆ. ಪ್ರಸ್ತುತ, ದ್ಯಾವನೂರು ಡಿಲಕ್ಸ್‌ಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ.

ನೂಲ್ಡಿ ಡಬ್ಬಿ, ಕುಬ್ಬಿ ಡಬ್ಬಿ, ಅಂತೂರು ಬೆಂತೂರು ಡಬ್ಬಿ ಇವುಗಳ ಕೆಲವು ರೂಪಾಂತರಗಳು ಅವುಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟ ನಿಯತಾಂಕಗಳಲ್ಲಿ ತೀಕ್ಷ್ಣತೆ ಮತ್ತು ಬಣ್ಣ ಮೌಲ್ಯಗಳನ್ನು ಹೋಲುತ್ತವೆ. ಇತ್ತೀಚೆಗೆ, ಹೈಬ್ರಿಡ್ ತಳಿಯಾದ ಸರ್ಪನ್ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಹೈಬ್ರಿಡ್ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬಿಡುಗಡೆಯಾಗಿದ್ದು ಅದು ಕೀಟ ಮತ್ತು ರೋಗ ನಿರೋಧಕವಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಕಡಿಮೆ ಹಾಗೂ ಅಧಿಕ ಮಳೆಯನ್ನು ತಡೆದುಕೊಳ್ಳಬಲ್ಲದು. ಈ ತಳಿಯ ಇಳುವರಿಯು ಮಳೆಯಾಶ್ರಿತ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳಲ್ಲಿ

ಹೆಕ್ಟೇರಿಗೆ 6.25-8.75 ಮೆ.ಟನ್ ಆಗಿದೆ, ಮತ್ತು ಇದು ಇತರ ಪ್ರಭೇದಗಳಿಗಿಂತ ಮುಂಚಿತವಾಗಿ ಹೂವು ಮತ್ತು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ.

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನ ಮುಖ್ಯ ತಳಿಗಳ ಸಸ್ಯ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟದ ಪಾತ್ರಗಳನ್ನು ಕೋಷ್ಟಕ 1.1 ರಲ್ಲಿ ಪ್ರಸ್ತುತಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ.

ಕೋಷ್ಟಕ 1.1: ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನ ಮುಖ್ಯ ತಳಿಗಳ ಸಸ್ಯ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟದ ಪಾತ್ರಗಳು

ಪಾತ್ರಗಳು	ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ವೈವಿಧ್ಯಗಳು					
	ಬ್ಯಾಡಗಿ ಕಡ್ಡಿ		ಬ್ಯಾಡಗಿ ಡಬ್ಬಿ		ದ್ಯಾವನೂರು ಡಿಲಕ್ಸ್	
ಸಸ್ಯದ ಎತ್ತರ, ಸೆಂ	100		100		100	
ಸಸ್ಯ ಹರಡುವಿಕೆ, ಸೆಂ	85-90		85		90	
ಎಲೆಗಳು	ತೆಳುವಾದ,	ತಿಳಿ	ತೆಳುವಾದ		ತಿಳಿ	ಹಸಿರು
	ಹಸಿರು					
ಕವಲೊಡೆಯುವ ಅಭ್ಯಾಸ	ಹೆಚ್ಚಿನ		ಹೆಚ್ಚಿನ		ಹೆಚ್ಚಿನ	
ಹೂ	ಒಂಟಿ,	ಬಿಳಿ	ಒಂಟಿ,	ಬಿಳಿ	ಒಂಟಿ,	ಬಿಳಿ ಮಧ್ಯಮ
	ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರ		ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರ		ಗಾತ್ರ	
50% ಹೂಬಿಡುವ ದಿನಗಳು	65-70		65-70		65-70	
ಹಣ್ಣಿನ ಉದ್ದ, ಸೆಂ	16-17		13-14		14-15	
ಭುಜದಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣಿನ ಅಗಲ, ಸೆಂ	0.8-1.0		2.0-2.5		1.5-2.0	
ಹಣ್ಣುಗಳು/ಸಸ್ಯಗಳ ಸಂಖ್ಯೆ	150		50		65	
ಹಣ್ಣಿನ ಸರಾಸರಿ ತೂಕ, ಜಿ	1.30		1.65		1.55	
ಒಣ ಹಣ್ಣಿನ ಮೇಲ್ಮೈ	ಸುಕ್ಕುಗಟ್ಟಿದ		ಸುಕ್ಕುಗಟ್ಟಿದ		ಸುಕ್ಕುಗಟ್ಟಿದ	
ಒಣಗಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬಣ್ಣ	ಗಾಢ ಕೆಂಪು		ಚಾಕೊಲೇಟ್‌ಗೆ		ಚಾಕೊಲೇಟ್‌ಗೆ	
			ಆಳವಾದ ಕೆಂಪು		ಆಳವಾದ ಕೆಂಪು	
ಬಣ್ಣ, ASTA ಘಟಕಗಳು	150-160		180-200		180-200	
ತೀಕ್ಷ್ಣತೆ	ನಿರ್ಲಕ್ಷ್ಯ	ಅಥವಾ	ನಿರ್ಲಕ್ಷ್ಯ	ಅಥವಾ	ನಿರ್ಲಕ್ಷ್ಯ	ಅಥವಾ
	ಶೂನ್ಯ		ಶೂನ್ಯ		ಶೂನ್ಯ	
ಓಲಿಯೋರೆಸಿನ್, %	12-14		12-15		12-15	

1.4 ಮಣ್ಣು ಮತ್ತು ಹವಾಮಾನ

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬೆಳೆಗೆ ಬೆಳೆಯುವ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಬೆಚ್ಚಗಿನ ಮತ್ತು ಆದ್ರ್ವ ವಾತಾವರಣ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣುಗಳ ಪಕ್ವತೆಯ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ಶುಷ್ಕ ವಾತಾವರಣ ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ವಿವಿಧ ರೀತಿಯ ಮಣ್ಣಿನಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯಬಹುದು ಆದರೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬರಿದಾದ ಮರಳು ಮಿಶ್ರಿತ ಮಣ್ಣುಗಳು (ಕಪ್ಪು ಮತ್ತು ಕೆಂಪು ಲ್ಯಾಟೆರಿಟಿಕ್ ಮಣ್ಣುಗಳು 5.5-6.5 pH ಹೊಂದಿರುವ ಪೊಟ್ಯಾಶ್). ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಉಷ್ಣವಲಯದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಉಪೋಷ್ಣವಲಯದ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ 500-800 ಮಿಮೀ ವಾರ್ಷಿಕ ಮಳೆ ಬೀಳಬಹುದು. ಆದರ್ಶ ತಾಪಮಾನದ ಅವಶ್ಯಕತೆ 20-38°C ಆಗಿದ್ದು ಬೆಚ್ಚನೆಯ ಆದ್ರ್ವ ಸ್ಥಿತಿಯೊಂದಿಗೆ ಇದು ಬೆಳವಣಿಗೆಯನ್ನು ಸುಧಾರಿಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಶುಷ್ಕ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳು ಪ್ರಬುದ್ಧತೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ.

1.5 ಬಿತ್ತನೆ ವಿಧಾನಗಳು

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬಿತ್ತನೆಯ ಅತ್ಯಂತ ಸಾಮಾನ್ಯ ವಿಧಾನವೆಂದರೆ ಮಳೆಗಾಲದ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳಲ್ಲಿ ನೇರ ಬಿತ್ತನೆಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ನೇರ ಬಿತ್ತನೆಯಲ್ಲಿ, ಬೀಜವನ್ನು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಮಾರ್ಚ್ ಅಂತ್ಯದಿಂದ ಏಪ್ರಿಲ್ ಮೊದಲ 2 ವಾರಗಳವರೆಗೆ ಸುಮಾರು 2.5 ಕೆಜಿ/ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಬೀಜದಲ್ಲಿ ಬಿತ್ತಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬಿತ್ತನೆಯ ನಂತರ 4-5 ವಾರಗಳ ನಂತರ ಅಂತರವನ್ನು ತುಂಬುವುದು ಮತ್ತು ತೆಳುವಾಗಿಸುವ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಗಳನ್ನು ನಡೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ನಾಟಿ ಮಾಡುವಾಗ, ಸಸಿಗಳನ್ನು ನರ್ಸರಿಯಲ್ಲಿ 1 ಮೀ ಅಗಲದ ಅನುಕೂಲಕರವಾಗಿ ಎತ್ತರದ ಹಾಸಿಗೆಗಳ ಮೇಲೆ 30 ಸೆ.ಮೀ ಅಗಲದ ಒಳಚರಂಡಿ ಚಾನಲ್‌ಗಳೊಂದಿಗೆ ಹಾಸಿಗೆಗಳ ನಡುವೆ ಬೆಳೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ನಾಟಿ ಮಾಡಲು ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ಬೀಜ ದರ 1.0-1.25 ಕೆಜಿ/ಹೆ. 40-45 ದಿನಗಳ ಹಳೆಯ ಮೊಳಕೆಗಳನ್ನು ಮೇ-ಜೂನ್ ತಿಂಗಳಲ್ಲಿ 90-120 ಸೆ.ಮೀ ಅಂತರದಲ್ಲಿ ಸಾಲು ಗುರುತುಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ ಸ್ಥಳಾಂತರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ರಿಡ್ಡ್ ಮತ್ತು ಫ್ರೋಸ್ಟ್ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮೊಳಕೆಗಳನ್ನು ತೋಡುಗಳಲ್ಲಿ ನೆಡಲಾಗುತ್ತದೆ, ಮತ್ತು ಕಸಿ ಮಾಡಿದ 30-45 ದಿನಗಳ ನಂತರ ಸಸ್ಯಗಳು ಮಣ್ಣಾಗುತ್ತವೆ.

1.6 ಕೊಯ್ಲು

ನಾಟಿ ಮಾಡಿದ 60 ರಿಂದ 80 ದಿನಗಳ ನಂತರ ಗರಿಷ್ಠ ಹೂವಿನ ಉತ್ಪಾದನೆಯೊಂದಿಗೆ ನಾಟಿ ಮಾಡಿದ 40 ದಿನಗಳ ನಂತರ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹೂಬಿಡುವುದು ಪ್ರಾರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಕಸಿ ಮಾಡಿದ 50 ಮತ್ತು 70 ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯಲ್ಲಿ 2 ಶಿಖರಗಳು ಅರಳುತ್ತವೆ. ಸರಾಸರಿ, ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪ್ರತಿ ಗಿಡಕ್ಕೆ ಸುಮಾರು 200 ಹೂವುಗಳನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸುತ್ತದೆ.

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ಕೊಯ್ಲು ಕಾಲವು ನವೆಂಬರ್‌ನಿಂದ ಜನವರಿವರೆಗೆ ಆರಂಭವಾಗುತ್ತದೆ. ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹಣ್ಣಾದ ಅಥವಾ ಬಹುತೇಕ ಮಾಗಿದ ಹಂತಗಳಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣಿನ ಕಾಂಡಗಳ ಜೊತೆಯಲ್ಲಿ ಕೈಯಿಂದ ಕಿತ್ತುಹಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ (ಚಿತ್ರ 1.4). ಹಣ್ಣುಗಳು ಪ್ರಕಾಶಮಾನವಾದ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿದಾಗ ಅವುಗಳನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲಾಗುತ್ತದೆ. 3-4 ತಿಂಗಳ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ 6-10 ರಿಂದ ವಿತರಿಸುವ ಆಯ್ಕೆಗಳ ಸಂಖ್ಯೆಯು ಬದಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳು ಪ್ರಕೃತಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಳಾಗುತ್ತವೆ, ಕೊಯ್ಲು, ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮತ್ತು ಸಾಗಣೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಅವುಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಗಮನ ಬೇಕು. ಕೊಯ್ಲು ಪಕ್ಷತೆಯ ಸರಿಯಾದ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಮಾಡಬೇಕು, ಮತ್ತು ಇದು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಅಗತ್ಯವನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ. ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಬೆಳೆದ ಬಲಿಯದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಸ್ಥಳೀಯ



ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹೊಸದಾಗಿ ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು (ತರಕಾರಿ ಉದ್ದೇಶಗಳಿಗಾಗಿ) ಮಾರಾಟ

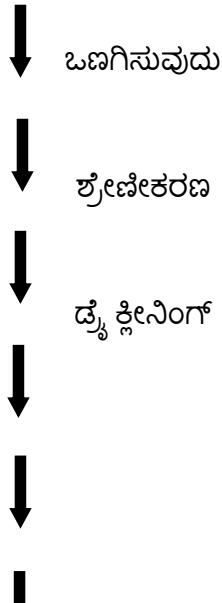
ಮಾಡಲು ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸಂಪೂರ್ಣ ಪ್ರೌಢ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಕ್ಯಾನಿಂಗ್ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕಾಗಿ ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಪೂರ್ತಿ ಮಾಗಿದ ಒಣ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಲು ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಚಿತ್ರ 1.4. ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಕೊಯ್ಲು

1.7 ಕೊಯ್ಲಿನ ನಂತರದ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಗಳು

ಕೊಯ್ಲಿನ ನಂತರದ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಗಳು ಶುಷ್ಕ ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಕಾಂಡದೊಂದಿಗೆ ಪಡೆಯಲು ಬಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವುದು, ಶ್ರೇಣೀಕರಿಸುವುದು, ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವುದು, ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್, ಸಾಗಣೆ ಮತ್ತು ಸಂರಕ್ಷಣೆಯಂತಹ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ.

ಹೊಸದಾಗಿ ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಿದ
ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ



ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್

ಸಾರಿಗೆ

ಸಂಗ್ರಹಣೆ

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಕಟಾವಿನ ನಂತರದ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಗಳು

1.7.1 ಒಣಗಿಸುವುದು

ಕೊಯ್ಲಿನ ಮೇಲೆ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 65-80% ನಷ್ಟು ತೇವಾಂಶವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ (ಡಬ್ಲ್ಯೂಬಿ) ಸಸ್ಯದ ಮೇಲೆ ಭಾಗಶಃ ಒಣಗಿದೆಯೇ ಅಥವಾ ರಸವತ್ತಾದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಲಾಗಿದೆಯೇ ಎಂಬುದರ ಮೇಲೆ ಅವಲಂಬಿತವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಪ್ರತಿ ಕಟಾವಿನ ನಂತರ, ಬೀಜಗಳನ್ನು ಒಳಾಂಗಣದಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ನೆರಳಿನಲ್ಲಿ 2 ಅಥವಾ 3 ದಿನಗಳವರೆಗೆ ನೇರ ಸೂರ್ಯನ ಬೆಳಕಿನಿಂದ ದೂರವಿರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಇದರಿಂದ ಏಕರೂಪದ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ (ಚಿತ್ರ 1.5). ನಂತರ ಅವುಗಳನ್ನು ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಮತ್ತು ಶುಷ್ಕ ಪಾಲಿಥೀನ್ ಹಾಳೆಗಳು / ಟಾರ್ಪಾಲಿನ್ ಹಾಳೆಗಳು / ಸಿಮೆಂಟ್ / ಕಾಂಕ್ರೀಟ್ ಒಣಗಿಸುವ ಗಜಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳಲ್ಲಿ ಹರಡುವ ಮೂಲಕ ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಯ ಬೆಳವಣಿಗೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ (ಚಿತ್ರ 1.6). ಅಚ್ಚು ಬೆಳವಣಿಗೆ ಮತ್ತು ಬಣ್ಣಬಣ್ಣವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ಪದೇ ಪದೇ ಸ್ಫೂರ್ತಿದಾಯಕದೊಂದಿಗೆ ಏಕರೂಪದ ಒಣಗಲು ಪಾಡ್‌ಗಳನ್ನು ತೆಳುವಾದ ಪದರಗಳಲ್ಲಿ ಹರಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಒಣಗಿದ ಕಾಳುಗಳನ್ನು ರಾಶಿ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛವಾದ ಗೋಣಿ ಚೀಲಗಳು / ಪಾಲಿಥೀನ್ ಹಾಳೆಗಳಿಂದ ಮುಚ್ಚಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಒಣ ಕಾಳುಗಳ ತೇವಾಂಶವನ್ನು 8-10%ನಲ್ಲಿ ಇರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬ್ಯಾಡಗಿ ಕಡ್ಡಿ ಮತ್ತು ಬ್ಯಾಡಗಿ ಡಬ್ಬಿ ಮತ್ತು 10-11% ತೇವಾಂಶದ ಮಟ್ಟದೊಂದಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬಣ್ಣದ ಮೌಲ್ಯದೊಂದಿಗೆ ಅದರ ರೂಪಾಂತರಗಳು ಪ್ರೀಮಿಯಂ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತವೆ.

ಈ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಸೂರ್ಯನ ಒಣಗಿಸುವಿಕೆಯ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯು ಚಾಲ್ತಿಯಲ್ಲಿರುವ ಹವಾಮಾನವನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿ 5-15 ದಿನಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. 100 ಕೆಜಿ ತಾಜಾ ಹಣ್ಣುಗಳಲ್ಲಿ 25-35 ಕೆಜಿ ಒಣಗಿದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದು.



ಚಿತ್ರ 1.5. ಹೊಲದಲ್ಲಿ ಕಟಾವಿನ ನಂತರ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ



ಚಿತ್ರ 1.6 ಸೌರ ಒಣಗಿಸುವುದು

ತಾಜಾ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ರಸ್ತೆಬದಿಗಳಂತಹ ತೆರೆದ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ಇಡೀ ಒಣಗಿಸುವ ಅವಧಿಯವರೆಗೆ (5-15 ದಿನಗಳು) ವಾತಾವರಣಕ್ಕೆ ಒಡ್ಡಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು, ಮತ್ತು ಮಳೆ, ಪ್ರಾಣಿಗಳು, ಪಕ್ಷಿಗಳು ಮತ್ತು ಕೀಟಗಳಿಂದ ಹಾನಿಗೊಳಗಾಗಬಹುದು. ಧೂಳು ಮತ್ತು ಮಣ್ಣುಗಳಿಂದ ಕಲುಷಿತಗೊಳ್ಳಬಹುದು. ನಷ್ಟಗಳು ಒಟ್ಟು ಪ್ರಮಾಣದ 70 ರಿಂದ 80% ವರೆಗೆ ಇರಬಹುದು. ಹಣ್ಣುಗಳ ಕಳಪೆ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮೂಗೇಟುಗಳು ಮತ್ತು ವಿಭಜನೆಗೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ. ಮೂಗೇಟುಗಳು ಬೀಜಕೋಶಗಳ ಮೇಲೆ ಬಣ್ಣಬಣ್ಣದ ಕಲೆಗಳನ್ನು ಉಂಟುಮಾಡುತ್ತದೆ, ವಿಭಜನೆಯು ಒಂದು ಸರಕಿನಲ್ಲಿ ಅತಿಯಾದ ಸಡಿಲವಾದ ಬೀಜಗಳಿಗೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ. ಉತ್ಪನ್ನದ ಸ್ವಚ್ಛತೆ ಮತ್ತು ಏಕರೂಪದ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸುಧಾರಿತ ಒಣಗಿಸುವ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಬಳಸಬಹುದು.

ಸುಧಾರಿತ ಸಿಎಫ್‌ಆರ್‌ಐ ವಿಧಾನ

ಸಿಎಸ್‌ಐಆರ್-ಸೆಂಟ್ರಲ್ ಫುಡ್ ಟೆಕ್ನಾಲಜಿ ರಿಸರ್ಚ್ ಇನ್‌ಸ್ಟಿಟ್ಯೂಟ್ (ಸಿಎಫ್‌ಟಿಆರ್‌ಐ), ಮೈಸೂರಿನಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಹಂತದ ವೈರ್-ಮೆಶ್ ಟ್ರೇಗಳು ಅಥವಾ ರಂದ್ರ ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂನ ಒಂದೇ ಟ್ರೇ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ. ಈ ಟ್ರೇಗಳಲ್ಲಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸೌರ ಒಣಗಿಸಲು 14 ದಿನಗಳು ಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ, 72-74% ನಷ್ಟು ತೇವಾಂಶ ಹೊಂದಿರುವ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸಲು 14% ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ, ಇದನ್ನು 6% ಕ್ಕೆ ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು, 3 ವಾರಗಳವರೆಗೆ, ತೇವಾಂಶವನ್ನು 15-20% ಕ್ಕೆ ಇಳಿಸಲು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಸೌರ ಒಣಗಿಸುವಿಕೆಯ ಅಗತ್ಯವಿದೆ ವಿಧಾನ .

ಸೋಲಾರ್ ಟನಲ್ ಡ್ರೈಯರ್ ನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸುವುದು

ಬಯಡ್ಲಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಆರಂಭಿಕ ತೇವಾಂಶದಿಂದ 77% ರಿಂದ 9% ನಷ್ಟು ಸೋಲಾರ್ ಟನಲ್ ಡೈಯರ್‌ನಲ್ಲಿ (ಚಿತ್ರ 1.7) 56°C ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಲು 39 ಗಂಟೆಗಳ ಅಗತ್ಯವಿರುತ್ತದೆ, 37 ° C ನಲ್ಲಿ ತೆರೆದ ಗಜದ ಸೌರ ಒಣಗಲು 57 ಗಂಟೆಗಳ ಅಗತ್ಯವಿದೆ. ತೆರೆದ ಗಜದ ಸೌರ ಒಣಗಿದ ಮಾದರಿಗಳಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಸೋಲಾರ್ ಟನಲ್ ಒಣಗಿದ ಮಾದರಿಗಳು ಕಡಿಮೆ ಅಫ್ಲಾಟಾಕ್ಸಿನ್ ಅಂಶವನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ.

ಎನ್ ಐಐಎಸ್ ಟಿ ವಿಧಾನ

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಅದರ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ಹೆಸರುವಾಸಿಯಾಗಿದ್ದು, ಪ್ರಸ್ತುತ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸಲಾಗುತ್ತಿದ್ದು, ಇದರ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ ಬಿಸಿಲು ಒಣಗಿಸುವ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಕ್ಯಾರೊಟಿನಾಯ್ಡ್‌ಗಳನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.

ಸಿಎಸ್ ಐಆರ್- ನ್ಯಾಷನಲ್ ಇನ್‌ಸ್ಟಿಟ್ಯೂಟ್ ಆಫ್ ಇಂಟರ್‌ಡಿಸಿಪ್ಲಿನರಿ ಸೈನ್ಸ್ ಅಂಡ್ ಟೆಕ್ನಾಲಜಿ (ಎನ್ ಐಐಎಸ್ ಟಿ), ತಿರುವಂತಪುರಂ, ಕೇರಳ ತೇವಾಂಶವನ್ನು ಆರೋಗ್ಯಕರವಾಗಿ ತಾಜಾ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಸ್ವೀಕಾರಾರ್ಹ



ಮಟ್ಟಕ್ಕೆ
ಇಳಿಸಲು
ಫ್ಲೂಯಿಡ್
ಬೆಡ್
ಡೈಯರ್
ಅನ್ನು
ಬಳಸುತ್ತ
ದೆ.

ಚಿತ್ರ 1.7. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಒಣಗಿಸುವ ಸೌರ ಸುರಂಗ

ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕವಾಗಿ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ ಫಲಿತಾಂಶದ ಅಂತಿಮ ಉತ್ಪನ್ನವು ಬಣ್ಣ ಮೌಲ್ಯದಲ್ಲಿ 10% ಹೆಚ್ಚಳವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ತೊಳೆದು, ಗಾತ್ರವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿ, ಫ್ಲೂಯಿಡ್ ಬೆಡ್ ಡ್ರೈಯರ್‌ನಲ್ಲಿ ಒಣಗಿಸಿ ನಂತರ ಬೀಜ ತೆಗೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಡ್ರೈಯರ್‌ನಲ್ಲಿ ಸಂಪರ್ಕ ಸಮಯವು 15 ನಿಮಿಷಗಳಿಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ, ಮತ್ತು ಸಂಪೂರ್ಣ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಯು ಸ್ವಯಂಚಾಲಿತವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಎಲ್ಲಾ ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳು ಒಂದಕ್ಕೊಂದು ಅಂಟಿಕೊಂಡಿವೆ ಮತ್ತು ಮಾನವ ಸಂಪನ್ಮೂಲದ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳು ಅಲ್ಪವಾಗಿವೆ. ಅಧಿಕ ಒತ್ತಡದ ಹಬೆಯನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಧ್ಯಮವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿನ ಉಷ್ಣ ದಕ್ಷತೆಯನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಸ್ಯವನ್ನು ವಿನ್ಯಾಸಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ. ಈ ಸೌಲಭ್ಯವನ್ನು ಸರಿಸುಮಾರು ರೂ. 20 ಎಂಟಿ/ದಿನಕ್ಕೆ ತಾಜಾ ಕೆಂಪು ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಘಟಕಕ್ಕೆ 2.5 ಕೋಟಿ ರೂ. ಈ ಘಟಕವು 30 ಜನರಿಗೆ ನೇರ ಉದ್ಯೋಗವನ್ನು ನೀಡಬಹುದು ಮತ್ತು ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ನ್ಯಾಯಯುತ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಖಾತ್ರಿಪಡಿಸುವ ಪರೋಕ್ಷವಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಖ್ಯೆಯ ರೈತರಿಗೆ ಪ್ರಯೋಜನವನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ.

1.7.2 ಶ್ರೇಣೀಕರಣ

ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಿದ ಮತ್ತು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಒಣಗಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಿದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಪ್ರೀಮಿಯಂ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಪಡೆಯಲು ಶ್ರೇಣೀಕರಿಸಬೇಕಾಗುತ್ತದೆ. ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ರೈತರ ಮಟ್ಟ, ನಿಯಂತ್ರಿತ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ, ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳ ಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಬಳಕೆದಾರರ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಶ್ರೇಣೀಕರಿಸಲಾಗಿದೆ.

ರೈತರ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಕೈಯಿಂದಲೇ ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಅಲ್ಲಿ ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿದ, ಬಿಳಿ ಮತ್ತು ಹಾಳಾದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ತರುವ ಮೊದಲು ಒಣಗಿಸುವ ಸಮಯದಲ್ಲಿ

ವಿಂಗಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹಾನಿಗೊಳಗಾದ, ಬಣ್ಣಬಣ್ಣದ ಮತ್ತು ಬಲಿಯದ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಬೇಡಿಕೆಯನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿ ತೆಗೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ (ಚಿತ್ರ 1.8).



ಚಿತ್ರ 1.8. ರೈತರ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಕೈಯಿಂದ ವಿಂಗಡಿಸುವುದು

ನಿಯಂತ್ರಿತ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ, ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಗಾತ್ರ, ಬಣ್ಣ, ರುಚಿ ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಮತ್ತಷ್ಟು ಶ್ರೇಣೀಕರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಗಾತ್ರ ಮತ್ತು ಆಕಾರಕ್ಕೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದಂತೆ, ಇದು ವೈಯಕ್ತಿಕ ಆಸಕ್ತಿಯನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ.

ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ, ಗ್ರೇಡಿಂಗ್ಗಾಗಿ ಪರಿಗಣಿಸಲಾದ ಇತರ ಪ್ರಮುಖ ಗುಣಮಟ್ಟದ ನಿಯತಾಂಕಗಳು ತೇವಾಂಶ ಮತ್ತು ಕಾಂಡಗಳು. ಅತಿಯಾದ ತೇವಾಂಶವು ಬೀಜಕೋಶಗಳಿಗೆ ತೂಕವನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ವಿವಿಧ ಶಿಲೀಂಧ್ರಗಳಿಗೆ ಬೆಳೆಯಲು ಅವಕಾಶ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಅದೇ ರೀತಿ, ಕಾಯಿಗಳ ಕಾಂಡವನ್ನು ಮುರಿದರೆ, ಅದು ಬೀಜಗಳನ್ನು ಒಡ್ಡುತ್ತದೆ, ಮತ್ತು ಬೀಜಗಳು ಉದುರಿಹೋಗಬಹುದು. ಮತ್ತೊಂದೆಡೆ, ಗರಿಷ್ಟ ತೇವಾಂಶದ ಅನುಪಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಬೀಜಗಳು ಒಡೆಯಬಹುದು ಮತ್ತು ಬೀಜಗಳನ್ನು ಬಿಡಬಹುದು. ಹೀಗಾಗಿ, ಬಹಳಷ್ಟು ಬೀಜ ಮತ್ತು ಪಾಡ್ ಅನುಪಾತವು ದರ್ಜೆಯ ಮೌಲ್ಯಯುತ ನಿಯತಾಂಕವಾಗಿದೆ. ವ್ಯಾಪಾರಿಯೊಬ್ಬರು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ವಿಶೇಷತೆಗಳನ್ನು ಕೋಷ್ಟಕ 1.2 ರಲ್ಲಿ ತೋರಿಸಲಾಗಿದೆ. ಬೀಜ ಮತ್ತು ಹಣ್ಣು (ಪಾಡ್)

ಅನುಪಾತ, ಬೀಜದ ಗಾತ್ರ ಮತ್ತು ಗಡಸುತನ, ಬೀಜದ ಚರ್ಮದ ದಪ್ಪ, ಮತ್ತು ತೀಕ್ಷ್ಣತೆಯಂತಹ ಲಕ್ಷಣಗಳೆಂದರೆ ಬಣ್ಣ, ಗಾತ್ರ, ತೇವಾಂಶ ಮತ್ತು ಬೀಜಗಳ ಕಾಂಡದ ಸ್ಪಷ್ಟವಾದ ಪಾತ್ರಗಳು.

ಅಂತಿಮ ಬಳಕೆದಾರರು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಎರಡು ವಿಧಗಳಾಗಿರುತ್ತಾರೆ - ದೇಶೀಯ ಚಿಲ್ಲರೆ ಬಳಕೆದಾರರು ಮತ್ತು ಕೈಗಾರಿಕಾ ಸಗಟು ಬಳಕೆದಾರರು. ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ತಯಾರಿಸುವ ಕೈಗಾರಿಕಾ ಸಗಟು ಬಳಕೆದಾರರು ಬಣ್ಣ, ತೀಕ್ಷ್ಣತೆ, ತಾಜಾ ಚರ್ಮ ಮತ್ತು ಕಡಿಮೆ ಬೀಜಗಳಿಗೆ ಆದ್ಯತೆ ನೀಡುತ್ತಾರೆ. ದೇಶೀಯ ಚಿಲ್ಲರೆ ಬಳಕೆದಾರರು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಬಯದ್ದಿ ವೈವಿಧ್ಯತೆಯನ್ನು ಬಯಸುತ್ತಾರೆ. ಹಲವಾರು ಸ್ಥಳೀಯ ಮತ್ತು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಶ್ರೇಣಿಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಿ ರೈತರು, ಹಳ್ಳಿಯ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ಮತ್ತು ಸಂಚಾರಿ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ಅನುಸರಿಸುತ್ತಾರೆ. ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳ ದೃಷ್ಟಿಗೋಚರ ಮೌಲ್ಯಮಾಪನವು ಬಹಳಷ್ಟು / ರಾಶಿಗಳನ್ನು ನೋಡುವ ಮೂಲಕ, ಕೈಯಿಂದ ತುಂಬಿರುವ ಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಆರಿಸುವುದು, ಅವುಗಳನ್ನು ವಿಶ್ಲೇಷಿಸುವುದು ಮತ್ತು ಬೆಲೆಗಳನ್ನು ಮೌಲ್ಯಮಾಪನ ಮಾಡುವುದು ಮುಕ್ತ ಮತ್ತು ಮುಚ್ಚಿದ ಹರಾಜಿನಲ್ಲಿ ಅನುಸರಿಸುವ ಸಾಮಾನ್ಯ ವಿಧಾನವಾಗಿದೆ. ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಟೆಂಡರ್ ಮೂಲಕ ನಿರ್ಧರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಕೋಷ್ಟಕ 1.2: ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ವಿಶೇಷತೆಗಳು

ಉತ್ಪನ್ನದ ಹೆಸರು	ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ
ಶೈಲಿ	ಒಣಗಿದ
ಸುವಾಸನೆ	ಕಡಿಮೆ ಮಸಾಲೆ
ಬಣ್ಣ	ಕೆಂಪು
SHU ನಲ್ಲಿ ತೀಕ್ಷ್ಣತೆ	8000-15000 (ಶಾಖ)
ASTA ನಲ್ಲಿ ಬಣ್ಣ	80-130 ಗರಿಷ್ಟ
ಉದ್ದ	ಗರಿಷ್ಟ 10-12 ಸೆಂ
ಅಗಲ	ಗರಿಷ್ಟ 1.0-1.5 ಸೆಂ
ಚರ್ಮ	ದಪ್ಪ
ಕ್ಯಾಪ್ಸೈಸಿನ್ ವಿಷಯ	ಗರಿಷ್ಟ 0.8-1.3%
ಕಾಂಡಗಳೊಂದಿಗೆ ಪಾಡ್ಸ್	1% ಗರಿಷ್ಟ

ಮುರಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ	2% ಗರಿಷ್ಠ
ಸಡಿಲವಾದ ಬೀಜಗಳು	2% ಗರಿಷ್ಠ
ಹಾನಿಗೊಳಗಾದ ಮತ್ತು ಬಣ್ಣಬಣ್ಣದ ಬೀಜಕೋಶಗಳು	2% ಗರಿಷ್ಠ
ವಿದೇಶಿ ವಸ್ತು	1% ಗರಿಷ್ಠ
ತೇವಾಂಶ	14% ಗರಿಷ್ಠ
ಗುಣಮಟ್ಟ	ಎ/ಸಿ ಅತ್ಯುತ್ತಮ
ಗೋಚರತೆ	ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ಸುಕ್ಕುಗಟ್ಟಿದ
ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ವಿವರಗಳು	5, 10, 15, 20, 25 ಮತ್ತು 40 ಕೆಜಿ ಕಾರ್ಟನ್ / ಸೆಣಬು / ಪಿಪಿ

1.7.3 ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವಿಕೆ

ಒಣಗಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಮರಳು, ಸಣ್ಣ ಕಲ್ಲುಗಳು, ಧೂಳಿನ ಕಣಗಳು, ಎಲೆ, ಬೀಜಗಳು, ಕಾಂಡಗಳು, ಮುರಿದ ಬೀಜಕೋಶಗಳನ್ನು ತೆಗೆಯಲು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ವೈಬರೇಟರಿ ಜರಡಿ ಮತ್ತು ರೋಟರಿ ಕೇಂದ್ರಾಪಗಾಮಿ ಪರದೆಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

1.7.4 ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಅನ್ನು ಶೇಖರಣೆ, ಸಾರಿಗೆ ಮತ್ತು ಇತರ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಅಂಶಗಳ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಯಾವುದೇ ಹಾನಿಯಾಗದಂತೆ ರಕ್ಷಿಸಲು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸಾರಿಗೆ ಮತ್ತು ಶೇಖರಣೆಯಲ್ಲಿ ಅನುಕೂಲವಾಗಲು ಉತ್ತಮ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಅತ್ಯಗತ್ಯ, ಮತ್ತು ಇದು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ಉತ್ಪಾದಕರಿಂದ ಗ್ರಾಹಕರಿಗೆ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್‌ನ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಹಂತದಲ್ಲೂ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಅಗತ್ಯವಿದೆ.

ಉತ್ಪಾದಕರ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ, ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಸೆಣಬಿನ ಗೋಣಿ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ (ಚಿತ್ರ 1.9). ಗೋಣಿ ಚೀಲಗಳ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ 20-100 ಕೆಜಿ. ರೈತರು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವ ಮೊದಲು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಲು ಹಳೆಯ ಗೋಣಿ ಚೀಲಗಳನ್ನು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ರಫ್ತುದಾರರು ಮಾತ್ರ ಅವುಗಳನ್ನು



ಉತ್ತಮ ಹೊಸ ಗೋಣಿ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಪಾಲಿಥಿನ್ ಲೈನರ್‌ನೊಂದಿಗೆ ಗೋಣಿ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬುತ್ತಾರೆ. ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಪಾಲಿಥಿನ್ ಚೀಲಗಳು ಮತ್ತು ಕಾರ್ಡನ್ ಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಚಿತ್ರ 1.9. ಉತ್ಪಾದಕರ ಮಟ್ಟದಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಸಗಟು ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳಲ್ಲಿ ಗೋಣಿ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್

3000 ಗೇಜ್ ಕಡಿಮೆ ಸಾಂದ್ರತೆಯ ಪಾಲಿಎಥಿಲಿನ್ ಫಿಲ್ಮ್ ಪೌಚ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಅನ್ನು 100 ಗ್ರಾಂ ಗ್ರಾಹಕ ಘಟಕ ಪ್ಯಾಕ್‌ಗಳಿಗೆ 3 ರಿಂದ 6 ತಿಂಗಳುಗಳ ಶೆಲ್ಫ್ ಲೈಫ್ ನೀಡಲು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ (ಚಿತ್ರ 1.10). ಉಷ್ಣವಲಯದ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳಲ್ಲಿ, 200 ಗೇಜ್ ಕಡಿಮೆ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಾಂದ್ರತೆಯ ಪಾಲಿಎಥಿಲಿನ್ ಫಿಲ್ಮ್‌ಗಳು 250 ಗ್ರಾಂ ಘಟಕಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಪೂರ್ಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಸೂಕ್ತವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಪ್ರತಿ ಅಂತಹ ಪ್ಯಾಕ್‌ಗಳನ್ನು darkವಾದ, ಒಣ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಒಂದು ಸಂಗ್ರಹಿಸಬಹುದು. ಒಣಗಿದ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ 5, 10, 15, 20, 25 ಮತ್ತು 40 ಕೆಜಿ ಪ್ಯಾಕ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಲು ತಂಪಾದ, ಗಾ ವರ್ಷದವರೆಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಲಭ್ಯವಿದೆ.





ಚಿತ್ರ 1.10. ಕಾಂಡದೊಂದಿಗೆ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ಗ್ರಾಹಕ ಪ್ಯಾಕ್

1.7.4 ಸಾರಿಗೆ

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಗೋಣಿ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ (ಹಳೆಯ ಅಥವಾ ಹೊಸ) ಸಾಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ಸಾಗಣೆಯನ್ನು 2 ಹಂತಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ, (i) ಜಮೀನಿನಿಂದ ಜೋಡಣೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಮತ್ತು (ii) ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯನ್ನು ಜೋಡಿಸುವುದರಿಂದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳು / ಸ್ಥಳಗಳನ್ನು ಸೇವಿಸುವುದು. ಮೊದಲ ಹಂತದಲ್ಲಿ, ಉತ್ಪಾದಕರು ಮತ್ತು ಗ್ರಾಮ/ ಸಂಚಾರಿ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ಮತ್ತು ಎರಡನೇ ಹಂತದಲ್ಲಿ ಸಗಟು ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ಮತ್ತು ಪ್ರೊಸೆಸರ್‌ಗಳು ಭಾಗಿಯಾಗಿದ್ದಾರೆ. ಹೆಡ್ ಲೋಡ್‌ಗಳು, ಕಾರ್ಟ್‌ಲೋಡ್‌ಗಳು, ಟ್ರಾಕ್ಟರ್ ಟ್ರಾಲಿ ಮತ್ತು ಟ್ರಕ್ ಲೋಡ್‌ಗಳನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಆ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿನ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಉತ್ಪಾದಕರ ಆರ್ಥಿಕ ಸ್ಥಿತಿ ಮತ್ತು ಭೂಮಿಯ ಹಿಡುವಳಿಗಳನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ (ಚಿತ್ರ 1.11). ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಿಂದ ರವಾನೆಯಾಗುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ, ಟ್ರಕ್‌ಗಳು ಮುಖ್ಯ ಸಾರಿಗೆ ವಾಹನಗಳಾಗಿವೆ.



ಚಿತ್ರ 11. ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಟ್ರಕ್ ಲೋಡ್ ಆಗಿ ಗೋಣಿ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಗಿಸುವುದು.

1.7.5 ಸಂಗ್ರಹಣೆ

ಕಟುವಾದ ಮತ್ತು ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣವನ್ನು ಕಾಯ್ದುಕೊಳ್ಳಲು ಕಟಾವು ಮಾಡಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಸರಿಯಾದ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವುದು ಬಹಳ ಮುಖ್ಯ. 4-6°C ಮತ್ತು 60-70% ಆರ್ ಎಚ್ ಕಡಿಮೆ ತಾಪಮಾನದಲ್ಲಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲ್ಪಡುವ ಆವಿ ಕಂಪ್ರೆಷನ್ ಶೈತ್ಯೀಕರಣ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯೊಂದಿಗೆ ಶೀತಕ ಸಂಗ್ರಹ (ಕೋಲ್ಡ್ ಸ್ಟೋರೇಜ್) ಘಟಕಗಳು 8-10 ತಿಂಗಳುಗಳ ಕಾಲ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳ ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಶುದ್ಧತೆಯನ್ನು ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಕಂಡುಬಂದಿದೆ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ದೀರ್ಘಾವಧಿಯವರೆಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವುದರಿಂದ ಹಾಳಾಗಲು ಕಾರಣವಾಗಬಹುದು. ಕೋಲ್ಡ್ ಸ್ಟೋರೇಜ್ ಘಟಕಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುವುದರಿಂದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯಿಂದ ಹೊರತೆಗೆಯಲಾದ ಓಲಿಯೋರೆಸಿನ್ ಕೂಡ ಸುಮಾರು 30-40% ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ. ನೆಲದಿಂದ ತೇವಾಂಶದ ಒಳಹರಿವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ಚೀಲಗಳನ್ನು ಜೋಡಿಸಲು ಡನ್ಲೇಜ್ ಅನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕು. ಗೋಡೆಯಿಂದ 50-60 ಸೆ.ಮೀ ದೂರದಲ್ಲಿ ಚೀಲಗಳನ್ನು ಜೋಡಿಸಲು ಕಾಳಜಿ ವಹಿಸಬೇಕು. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಸಂಗ್ರಹವಾಗಿರುವ ಆವರಣಕ್ಕೆ ಕೀಟಗಳು, ದಂಶಕಗಳು ಮತ್ತು ಇತರ ಪ್ರಾಣಿಗಳು ಪ್ರವೇಶಿಸುವುದನ್ನು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿ ತಡೆಯಬೇಕು.

ಒಣಗಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಕಮಿಷನ್ ಏಜೆಂಟ್‌ಗಳೊಂದಿಗೆ 5-30 ದಿನಗಳವರೆಗೆ ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ರೈತರು ತಮ್ಮ ಮನೆಯಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 5-15 ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಗೋಣಿ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ಉತ್ಪಾದಕರು, ಸಗಟು ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ಮತ್ತು ರಫ್ತುದಾರರು 1-6 ತಿಂಗಳ ಅವಧಿಗೆ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸ್ಥಿತಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ.

1.8 ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮಾರಾಟವು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಅಂಶಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ:

ಹೊಸದಾಗಿ ಕೊಯ್ಲು ಮಾಡಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಅವಶ್ಯಕತೆಯ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಸ್ಥಳೀಯ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಸರಬರಾಜು ಮಾಡಿ.

ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ, ದೊಡ್ಡ ಪ್ರಮಾಣದ ಮಾರಾಟಕ್ಕಾಗಿ ಹತ್ತಿರದ ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ತಯಾರಕ ಅಥವಾ ಉದ್ಯಮವನ್ನು ಸಂಪರ್ಕಿಸುವುದು ಒಳ್ಳೆಯದು.

ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಉತ್ಪಾದನೆಯು ಹಸಿರುಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚು ಲಾಭದಾಯಕ ಕೃಷಿಯಾಗಿದೆ ಏಕೆಂದರೆ ಅದಕ್ಕೆ ಯಾವಾಗಲೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಬೇಡಿಕೆ ಇರುತ್ತದೆ. ನಿರ್ಮಾಪಕರು ನಿಜವಾಗಿಯೂ ಅದರಿಂದ ದೊಡ್ಡದನ್ನು ಮಾಡಬಹುದು.

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳು 30-40 ಕೆಜಿ ಗೋಣಿ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿದ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗಳಿಗೆ ಬರುತ್ತವೆ. ರೈತರು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಒಣಗಿಸಿ ಮತ್ತು ಗೋಣಿ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಒಣಗಿದ ಬಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕಾಂಡವಿಲ್ಲದ ಬಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಒಣಗಿದ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಚಕ್ಕೆಗಳು ಮತ್ತು ಒಣಗಿದ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿಗಳಂತಹ ವಿವಿಧ ರೂಪಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಜಾಗತಿಕ ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯನ್ನು ಒಣಗಿದ ಸಂಪೂರ್ಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ (ಕಾಂಡದೊಂದಿಗೆ ಮತ್ತು ಇಲ್ಲದೆ), ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ (ಪುಡಿಮಾಡಿ ಮತ್ತು ಪುಡಿಮಾಡಿ), ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಚಕ್ಕೆ ಮತ್ತು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬೀಜಗಳಂತಹ ವಿವಿಧ ರೂಪಗಳಲ್ಲಿ ತಲುಪುತ್ತದೆ. ಇದು ಓಲಿಯೋರೆಸಿನ್ ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಬೇಡಿಕೆಯಿದೆ ಮತ್ತು ಅದರಿಂದ ಹೊರತೆಗೆಯಲಾದ ಓಲಿಯೋರೆಸಿನ್ ಅನ್ನು ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಸೌಂದರ್ಯವರ್ಧಕ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಚಾನೆಲ್‌ಗಳು ಈ ಕೆಳಗಿನಂತಿವೆ:

ಚಾನೆಲ್ 1: ನಿರ್ಮಾಪಕ → ಹಳ್ಳಿ ವ್ಯಾಪಾರಿ → ಮಧ್ಯ ಪುರುಷರು → ಕಮಿಷನ್ ಏಜೆಂಟ್ → ಸಗಟು ವ್ಯಾಪಾರಿ
→ ಚಿಲ್ಲರೆ ವ್ಯಾಪಾರಿ → ಗ್ರಾಹಕ

ಚಾನೆಲ್ 2: ನಿರ್ಮಾಪಕ → ಚಿಲ್ಲರೆ ವ್ಯಾಪಾರಿ → ಗ್ರಾಹಕ

ಚಾನೆಲ್ 3: ನಿರ್ಮಾಪಕ → ಪೂರ್ವ ಕಟಾವಿನ ಗುತ್ತಿಗೆದಾರ → ಸಗಟು ವ್ಯಾಪಾರಿ → ಚಿಲ್ಲರೆ ವ್ಯಾಪಾರಿ → ಗ್ರಾಹಕ

ಚಾನೆಲ್ 4: ನಿರ್ಮಾಪಕ → ಕಮಿಷನ್ ಏಜೆಂಟ್/ ಸಗಟು ವ್ಯಾಪಾರಿ → ಚಿಲ್ಲರೆ ವ್ಯಾಪಾರಿ → ಗ್ರಾಹಕ

ಚಾನೆಲ್ 5: ನಿರ್ಮಾಪಕ → ಕಮಿಷನ್ ಏಜೆಂಟ್ → ಚಿಲ್ಲರೆ ವ್ಯಾಪಾರಿ → ಗ್ರಾಹಕ

1.9 ತಪಾಸಣೆ

ಸುಡಾನ್ ಡೈ ಮತ್ತು ಅಫ್ಲಾಟಾಕ್ಸಿನ್ ಗಾಗಿ ಭಾರತದಿಂದ ರಫ್ತಾಗುವ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಿಗೆ ಕಡ್ಡಾಯವಾಗಿ ಮಾದರಿ ಮತ್ತು ಪರೀಕ್ಷಾ ಯೋಜನೆಯನ್ನು ಸ್ಪೆಸ್ ಬೋರ್ಡ್ ಜಾರಿಗೊಳಿಸಿದೆ. ಭಾರತದಾದ್ಯಂತದ ಮಾದರಿಗಳನ್ನು ಅಧಿಕೃತ ಸ್ಯಾಂಪ್ಲಿಂಗ್ ಏಜೆಂಟ್‌ಗಳು / ಸ್ಪೆಸ್ ಬೋರ್ಡ್ ಅಧಿಕಾರಿಗಳು ಸಂಗ್ರಹಿಸುತ್ತಾರೆ ಮತ್ತು ಕೊಚ್ಚಿಯಲ್ಲಿರುವ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಮೌಲ್ಯಮಾಪನ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯಕ್ಕೆ ಕಳುಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮಾದರಿಗಳನ್ನು ವಿಶ್ಲೇಷಿಸಲಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ವಿಶ್ಲೇಷಣಾತ್ಮಕ ಪರೀಕ್ಷಾ ವರದಿಗಳನ್ನು ಮಾದರಿ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯಕ್ಕೆ ತಲುಪಿದ 24 ಗಂಟೆಗಳಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ

1.10 ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಉಪಯೋಗಗಳು

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಅಡುಗೆಯಲ್ಲಿ ಪುಡಿಮಾಡಿದ ಮಸಾಲೆ ಪುಡಿಯಾಗಿ ಸೇವಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಉಪ್ಪಿನಕಾಯಿ, ಮಸಾಲಾ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಮತ್ತು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿಯ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ, ಬಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗೆ ಆದ್ಯತೆ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ ಏಕೆಂದರೆ ಇದು ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಬಣ್ಣವನ್ನು ತರಲು ಅನುವು ಮಾಡಿಕೊಡುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಅದೇ ಸಮಯದಲ್ಲಿ, ಅವುಗಳ ಉತ್ಪನ್ನಗಳು ಬಳಕೆಗೆ ತೀಕ್ಷ್ಣವಾಗಿರುವುದನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಿ.

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಅದರ ಪ್ರಕಾಶಮಾನವಾದ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದಿಂದಾಗಿ ತುಂಬಾ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಇದನ್ನು ಬಣ್ಣ ಏಜೆಂಟ್ ಆಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಎಣ್ಣೆ ತೆಗೆಯಲು ಹೆಚ್ಚು ಬಳಸುತ್ತಾರೆ, ಓಲಿಯೋರೆಸಿನ್. ಓಲಿಯೋರೆಸಿನ್ ಎಂಬುದು ಸಾಂದ್ರತೆಯ ಸಾರಭೂತ ತೈಲವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ

ಮಸಾಲೆಯ ಕೇಂದ್ರೀಕೃತ ರೂಪವಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಮಸಾಲೆಯ ರುಚಿ ಮತ್ತು ರುಚಿಯನ್ನು ಪ್ರತಿನಿಧಿಸುವ ಬಾಷ್ಪಶೀಲವಲ್ಲದ ರಾಳದ ಭಾಗವಾಗಿದೆ. ಅವುಗಳನ್ನು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಮಸಾಲೆಯಿಂದ ದ್ರಾವಕ ಹೊರತೆಗೆಯುವಿಕೆಯಿಂದ ಪಡೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸುಮಾರು 1 MT ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯಿಂದ ಸುಮಾರು 50 ಲೀಟರ್ ಮೆಣಸಿನ ಎಣ್ಣೆ (oleoresin) ತೆಗೆಯಬಹುದು. ಚೀಸ್, ಸಾಸ್, ಮಸಾಲೆ ಮಿಶ್ರಣಗಳ ಉತ್ಪಾದನೆಯಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಮೊಟ್ಟೆಯ ಹಳದಿ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಗಾಢವಾಗಿಸಲು ಓಲಿಯೋರೆಸಿನ್ ಅನ್ನು ಬಣ್ಣ ಏಜೆಂಟ್ ಆಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಮಿಠಾಯಿ, ಕಾಸ್ಮೆಟಿಕ್ ಉದ್ಯಮ, ಪಾನೀಯ ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ತಾಜಾ ವೈನ್, ಮಾಂಸ ಉದ್ಯಮ, ಔಷಧೀಯ ಉದ್ಯಮ, ಕೋಳಿ ಮತ್ತು ಪಶು ಆಹಾರ ಉದ್ಯಮ ಮತ್ತು ಜವಳಿ ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ಬಣ್ಣವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಮೆಣಸಿನ ಎಣ್ಣೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗೆ ಆಹಾರ ಉದ್ಯಮದಲ್ಲಿ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣವನ್ನು ಅನ್ವಯಿಸುವುದರಿಂದ ಬೇಡಿಕೆ ಹೆಚ್ಚುತ್ತಿದೆ. ಒಲಿಯೋರೆಸಿನ್ ಅಂತರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಉತ್ಪಾದಕರು (ಶ್ರೀಲಂಕಾ, ಬಾಂಗ್ಲಾದೇಶ, ಅಮೆರಿಕ, ಯುರೋಪ್, ನೇಪಾಳ, ಇಂಡೋನೇಷ್ಯಾ, ಮೆಕ್ಸಿಕೋ) ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗೆ ಬದಲಿಯಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಕೊಚ್ಚಿನ್ (ಕೇರಳ), ತಮಿಳುನಾಡು, ಪಶ್ಚಿಮ ಬಂಗಾಳದಲ್ಲಿ ಇರುವ ಪ್ರಮುಖ ರಫ್ತುದಾರರಿಗೆ ಪೂರೈಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ ಮತ್ತು ಪ್ರತಿಯಾಗಿ, ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ನಂತರ, ಕೆಂಪುಮೆಣಸು ಒಲಿಯೋರೆಸಿನ್ ನಂತಹ ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ರಫ್ತು ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಅಧ್ಯಾಯ 2

ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಮತ್ತು ಯಂತ್ರೋಪಕರಣ

ಕಾಂಡದೊಂದಿಗಿನ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಕಾಂಡವಿಲ್ಲದ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಪುಡಿಮಾಡಿದ ಒಣಗಿದ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಚಕ್ಕೆಗಳು, ಒಣಗಿದ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪೇಸ್ಟ್, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿ, ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬೀಜಗಳು ಮತ್ತು ಮೆಣಸಿನ ಎಣ್ಣೆ (ಓಲಿಯೋರೆಸಿನ್) ಇವುಗಳು ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ವಿವಿಧ ಸಂಸ್ಕರಿಸಿದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳಾಗಿವೆ. ಪ್ರಾಥಮಿಕ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ನಂತರ ಪಡೆದ ಶುಷ್ಕ ಮತ್ತು ಒಣಗಿದ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಎಲ್ಲಾ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

2.1 ಕಾಂಡವಿಲ್ಲದ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ

ಶುಷ್ಕ ಶುಷ್ಕ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಂಡಗಳನ್ನು ಕೈಯಾರೆ ಚಾಕು ಬಳಸಿ ಅಥವಾ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಂಡ ಕತ್ತರಿಸುವ ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ (ಚಿತ್ರ 2.1). ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳ ಕಾಂಡವನ್ನು ಕತ್ತರಿಸುವ ಯಂತ್ರವು ಹೊರಗಿನ ಮೇಲ್ಮೈಯಲ್ಲಿ ರಂಧ್ರಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ರೋಟರಿ ಟೊಳ್ಳಾದ ಸಿಲಿಂಡರಾಕಾರದ ಡ್ರಮ್ ಅನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ. ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಹಾಪರ್ ಮೂಲಕ ತಿನ್ನಿಸಿದಾಗ, ಡ್ರಮ್‌ಗೆ ಹರಿಯುತ್ತದೆ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳು ಡ್ರಮ್ ಒಳಗೆ ಹರಿಯುವಂತೆ, ಡ್ರಮ್ ತಿರುಗುವಿಕೆಯು ಕಾಂಡವನ್ನು ರಂಧ್ರಗಳ ಒಳಗೆ ಪ್ರವೇಶಿಸುವಂತೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ರಂಧ್ರಗಳ ಮೂಲಕ ಹೊರಹೊಮ್ಮುವ ಕಾಂಡಗಳನ್ನು ಬ್ಲೇಡ್ ಬಳಸಿ ಕತ್ತರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕಾಂಡವಿಲ್ಲದ ಒಣಗಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳು ಡ್ರಮ್‌ನ ಇನ್ನೊಂದು ತುದಿಯಲ್ಲಿ ಹರಿಯುತ್ತವೆ. ಯಂತ್ರದ ಔಟ್‌ಪುಟ್ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವು ಡ್ರಮ್‌ನಲ್ಲಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಸಮಯ ಮತ್ತು ಡ್ರಮ್‌ನ ರೋಟರಿ ವೇಗವನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ. ಕಾಂಡವನ್ನು ಕತ್ತರಿಸುವ ದಕ್ಷತೆಯು ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದ ಆಪರೇಟಿಂಗ್ ಷರತ್ತುಗಳಲ್ಲಿ 90-95% ವ್ಯಾಪ್ತಿಯಲ್ಲಿ ಬದಲಾಗುತ್ತದೆ.

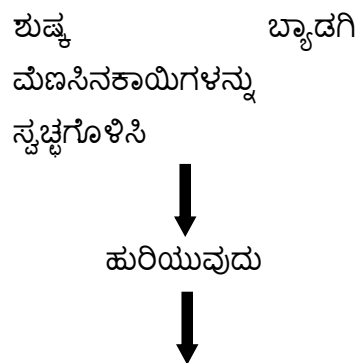
ಕಾಂಡವಿಲ್ಲದ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ, ಪೇಸ್ಟ್, ಚಟ್ನಿ ಮತ್ತು ಚಕ್ಕೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.



ಚಿತ್ರ 2.1. ಮೆಣಸಿನ ಕಾಂಡ ಕತ್ತರಿಸುವ ಯಂತ್ರ, ಅದರ ಕೆಲಸದ ಘಟಕಗಳು ಮತ್ತು ಕಾಂಡವಿಲ್ಲದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ

2.2 ಪುಡಿಮಾಡಿದ ಒಣಗಿದ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಚಕ್ಕೆಗಳು

ಶುಷ್ಕ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಮೊದಲು 1-2 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಸ್ವಲ್ಪ ಕಂದು ಬಣ್ಣಕ್ಕೆ ತಿರುಗಿಸುವಾನೆಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಹುರಿಯುವುದನ್ನು ದಪ್ಪ ತಳದ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಕಡಿಮೆ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ವಿವಿಧ ಬಗೆಯ ಒಲೆಗಳಲ್ಲಿ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಹುರಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಕೋಣೆಯ ಉಷ್ಣಾಂಶಕ್ಕೆ ತಣ್ಣಗಾಗುತ್ತದೆ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ನಂತರ ಮಸಾಲೆ ಗ್ರೈಂಡರ್ ಅಥವಾ ಸಣ್ಣ ಸುತ್ತಿಗೆ ಗಿರಣಿಯಲ್ಲಿ ಒರಟಾದ ಚಕ್ಕೆಗಳನ್ನು ಪಡೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ (ಚಿತ್ರ 2.2). ಪಡೆದ ಚಕ್ಕೆಗಳ ಗಾತ್ರವು ರುಬ್ಬುವ ಅವಧಿಯನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿರುತ್ತದೆ. ಚಂಡಮಾರುತದ ವಿಭಜಕಕ್ಕೆ ಚಕ್ಕೆಗಳನ್ನು ಬೀಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮೆಣಸಿನ ಚಕ್ಕೆಗಳನ್ನು ಮುದ್ರಿತ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ, ಮೊನೊ-ಕಾರ್ಬನ್ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಚೀಲ, ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಾಂದ್ರತೆಯ ಪಾಲಿಥೀನ್ ಮತ್ತು ಸರನ್ / ಸೆಲ್ಲೋ / ಸರನ್ ಪಾಲಿ ಲ್ಯಾಮಿನೇಟ್ ಪೌಚ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಸಂಯೋಜಿತ, ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಮತ್ತು ಗಾಜಿನ ಜಾಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ.



ತಂಪುಗೊಳಿಸುವುದು



ರುಬ್ಬುವುದು



ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್

ಪುಡಿಮಾಡಿದ ಒಣಗಿದ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಚಕ್ಕೆಗಳ ಉತ್ಪಾದನೆ

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಚಕ್ಕೆಗಳನ್ನು ತಿಂಡಿಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ, ಪಿಜ್ಜಾ ಮತ್ತು ಶಾಖರೋಧ ಪಾತ್ರೆಗಳ ಮಸಾಲೆಗೆ ವ್ಯಾಪಕವಾಗಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಮತ್ತು ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಅಲಂಕರಿಸಲು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ (10-30 ಜಾಲರಿಯ ಗಾತ್ರ).

..



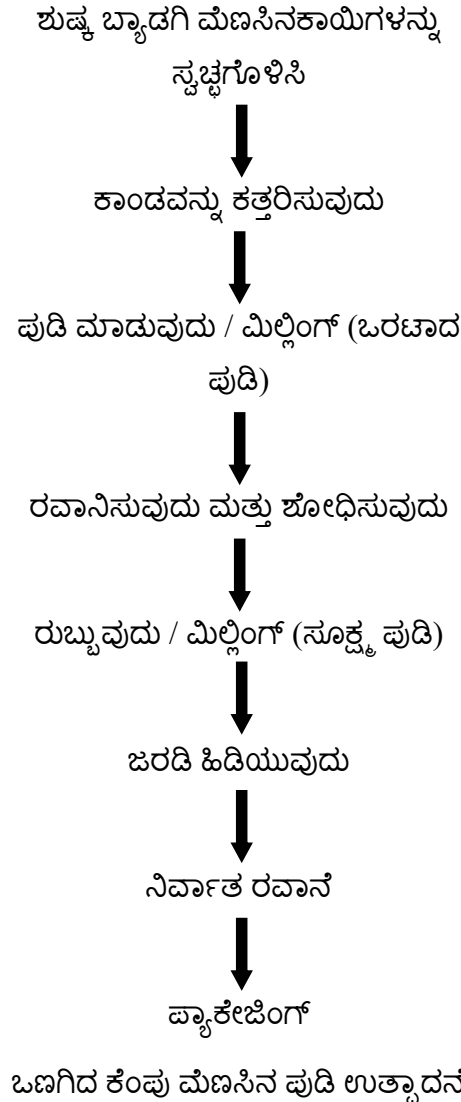
ಚಿತ್ರ 2.2. ಸುತ್ತಿಗೆ ಗಿರಣಿ ಮತ್ತು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಚಕ್ಕೆಗಳು

2.3 ಒಣಗಿದ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ

ಶುಷ್ಕ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಂಡಗಳನ್ನು ಮೆಣಸಿನ ಕಾಂಡ ಕತ್ತರಿಸುವ ಯಂತ್ರ ಬಳಸಿ ಅಥವಾ ಚಾಕು ಬಳಸಿ ಕತ್ತರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಕಾಂಡ ಕತ್ತರಿಸುವ ಯಂತ್ರದ ಬಳಕೆಯು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಸಮಯ ಮತ್ತು ಕಾರ್ಮಿಕ ವೆಚ್ಚವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಮಿಲ್ಲಿಂಗ್ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ರುಬ್ಬುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ಎಂದೂ ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸುತ್ತಿಗೆ ಗಿರಣಿಯನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ರುಬ್ಬಲು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಪುಡಿಮಾಡಿದ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು

ಸಣ್ಣ ಸುತ್ತಿಗೆ ಗಿರಣಿಗಳ ಮೂಲಕ 2-3 ಬಾರಿ ಕೇಂದ್ರಾಪಗಾಮಿ ಬ್ಲೋವರ್‌ಗಳು, ಚಂಡಮಾರುತದ ವಿಭಜಕ ಮತ್ತು ಸುತ್ತುವ ಯಂತ್ರದೊಂದಿಗೆ ಸುತ್ತುವ ಮುರಿಯುವ ಯಂತ್ರದೊಂದಿಗೆ (ಚಿತ್ರ 2.2) ಹಾದುಹೋಗುತ್ತದೆ, ಅಥವಾ ಉತ್ತಮ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪಡೆಯಲು ದೊಡ್ಡ ಸುತ್ತಿಗೆ ಗಿರಣಿಯನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಪುಡಿ (ಚಿತ್ರ 2.3). ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಬಡಿತದ ತತ್ವದ ಮೇಲೆ ಕೆಲಸ ಮಾಡುವ ಎಲೆಕ್ಟ್ರಿಕ್ ಮೋಟಾರ್ ಚಾಲಿತ ಕಂದಪ್ ಯಂತ್ರವನ್ನು ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಪರಿಮಳ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟದೊಂದಿಗೆ ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿಯನ್ನು ಪಡೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಸೆಂಟ್ರಿಫ್ಯೂಗಲ್ ಸಿಫ್ಟರ್‌ನಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮ ಜಾಲರಿಯೊಂದಿಗೆ ಜರಡಿ ಹಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ. ರಬ್ಬರ್ ಬ್ಲೇಡ್‌ಗಳೊಂದಿಗಿನ ಆಂತರಿಕ ಶಾಫ್ಟ್ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮುರಿಯಲು ತಿರುಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಅದರೊಂದಿಗೆ ಬಯಸಿದ ಗಾತ್ರದ ಉತ್ತಮ ಮೆಶ್ ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿಯನ್ನು ಪಡೆಯುತ್ತದೆ.

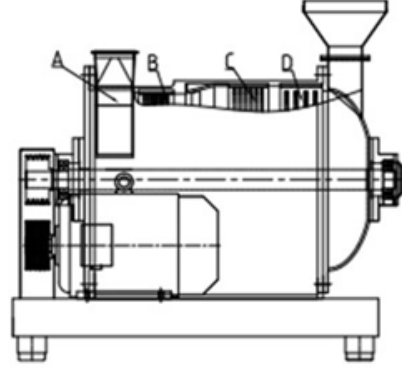


ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿಯನ್ನು ನಿರ್ವಾತ ಕನ್ವೇಯರ್ ಬಳಸಿ ಅವರಣದೊಳಗೆ ಒಂದು ಸ್ಥಳದಿಂದ ಇನ್ನೊಂದು

ಸ್ಥಳಕ್ಕೆ ರವಾನಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. 8% ಕ್ಷಿಂತ ಕಡಿಮೆ



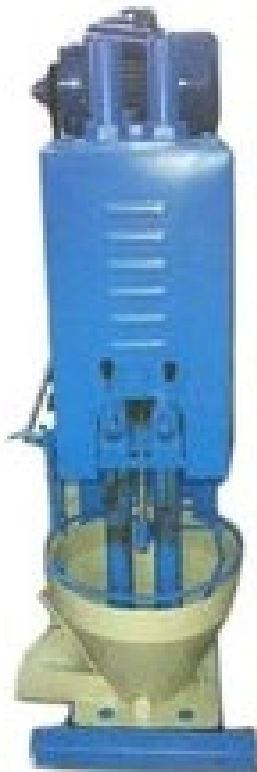
A: fan; B: fine milling area; C: middle fine milling area; D: coarse crusher area (3-stage milling at one time)



ತೇವಾಂಶವಿರುವ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಸುರಕ್ಷಿತ

ಶೇಖರಣೆಗಾಗಿ. ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿಯನ್ನು ಮುದ್ರಿತ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ, ಮೊನೊ-ಕಾರ್ಟನ್ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳಲ್ಲಿ ಪೌಚ್, ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಾಂದ್ರತೆಯ ಪಾಲಿಥಿಲೀನ್ ಮತ್ತು ಸರನ್ / ಸೆಲ್ಲೋ / ಸರನ್ ಪಾಲಿ ಲ್ಯಾಮಿನೇಟ್ ಪೌಚ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಸಂಯೋಜಿತ, ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಮತ್ತು ಗಾಜಿನ ಜಾಡಿಗಳು.

ಚಿತ್ರ 2.3. ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಉತ್ಪಾದನೆಗೆ ಸುತ್ತಿಗೆ ಗಿರಣಿ



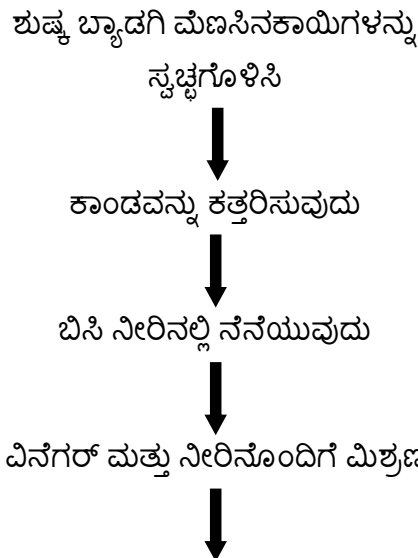
ಚಿತ್ರ 2.4. ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಜಾರ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಂದಪ್ ಯಂತ್ರ ಮತ್ತು ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ

ಕೋಷ್ಟಕ 2.1: ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿಯ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮೌಲ್ಯ (ಅಂದಾಜು 100 ಗ್ರಾಂಗೆ)

ಪ್ರೋಟೀನ್	16.75 ಗ್ರಾಂ	ಸೋಡಿಯಂ	1.23 ಗ್ರಾಂ
ಒಟ್ಟು ಕೊಬ್ಬು	13.07 ಗ್ರಾಂ	ಉಪ್ಪು	2 ಗ್ರಾಂ
ಒಟ್ಟು	39.73 ಗ್ರಾಂ	ಶಕ್ತಿ	343.55 ಕೆ
ಕಾರ್ಬೋಹೈಡ್ರೇಟ್		ಕ್ಯಾಲ್	

2.4 ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಿಟ್ಟು(ಪೇಸ್ಟ್)

ಕಾಂಡಗಳಿಲ್ಲದ ಶುಷ್ಕ ಒಣ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಬಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 30-45 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮೃದುಗೊಳಿಸಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ವಿನೆಗರ್ ಮತ್ತು ನೀರಿನೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ಪೇಸ್ಟ್ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬಿಸಿ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸುರಿಯಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಪೇಸ್ಟ್‌ನೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಪೇಸ್ಟ್ ಅನ್ನು ಗಾಜಿನ ಜಾಡಿಗಳಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಮುದ್ರಿತ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ಚೀಲಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ (ಚಿತ್ರ 2.5). ಪೇಸ್ಟ್ ಅನ್ನು ಶೈತ್ಯೀಕರಿಸಿದ (ರೆಫ್ರಿಜರೇಟೆಡ್) ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳಲ್ಲಿ ಸಂರಕ್ಷಿಸಿದರೆ ಒಂದು ತಿಂಗಳೊಳಗೆ ಸೇವಿಸಲು ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಅನ್ನು ಸೂಪ್ ಮತ್ತು ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಶಾಖ ಮತ್ತು ಪರಿಮಳವನ್ನು ಸೇರಿಸಲು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.



ಬಿಸಿ ಎಣ್ಣೆಯ ಸೇರ್ಪಡೆ ಮತ್ತು ಮಿಶ್ರಣ



ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್

ಮೆಣಸಿನ ಪೇಸ್ಟ್ ಉತ್ಪಾದನೆ



ಚಿತ್ರ 2.5. ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪೇಸ್ಟ್

2.5 ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿ (ರಂಜಕ)

ಕಾಂಡಗಳಿಲ್ಲದ ಶುಷ್ಕ ಒಣ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಬಿಸಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 30-45 ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ನೆನೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮೃದುಗೊಳಿಸಿದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ಜೀರಿಗೆ ಬೀಜಗಳು, ಹುಣಸೆಹಣ್ಣು, ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿಯೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿ ಚಟ್ನಿ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ (ಚಿತ್ರ 2.6). ಬಿಸಿಯಾದ ಎಣ್ಣೆ ಜೊತೆಗೆ ಸಾಸಿವೆ ಕಾಳು ಮತ್ತು ಇಂಗು ಸುರಿದು ಚಟ್ನಿಯೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ (ಚಿತ್ರ 2.6). ಚಟ್ನಿಯನ್ನು ಗಾಜಿನ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ ತುಂಬಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಚಟ್ನಿಯನ್ನು ಶೈತ್ಯೀಕರಿಸಿದ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ಸಂರಕ್ಷಿಸಿದರೆ ಒಂದು ತಿಂಗಳೊಳಗೆ ಸೇವಿಸಲು ಸೂಕ್ತವಾಗಿದೆ. ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿಯನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯ ಉಪಹಾರ ಮತ್ತು ಉಟದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

2.6 ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬೀಜಗಳು

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು (ಚಿತ್ರ 2.7) ಶುಷ್ಕ ಒಣಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯಿಂದ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬಿತ್ತನೆ ಯಂತ್ರವನ್ನು ಬಳಸಿ ಪಡೆಯಬಹುದು. ಯಂತ್ರವು ಬ್ಲೇಡ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಜರಡಿಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಬ್ಲೇಡ್‌ಗಳು

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯನ್ನು ತುಂಡುಗಳಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಕಂಪಿಸುವ ಜರಡಿಗಳಿಗೆ ರವಾನಿಸುತ್ತವೆ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬೀಜಗಳು ಜರಡಿ ಮೂಲಕ ಹಾದು ಕೆಳಕ್ಕೆ ಬೀಳುತ್ತವೆ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ತಿರುಳನ್ನು ಬೆಲ್ಟ್ ಕನ್ವೇಯರ್ ಬಳಸಿ ಮುಂದಿನ ಸಂಸ್ಕರಣೆ (ಓಲಿಯೋರೆಸಿನ್ ಹೊರತೆಗೆಯುವಿಕೆ) ಘಟಕಕ್ಕೆ ಕಳುಹಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ನೇರವಾಗಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಬಹುದು. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬೀಜಗಳು ಉತ್ಪನ್ನ ನಿರೋಧಕಗಳ ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಮೂಲವಾಗಿದೆ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಬೀಜಗಳ ಸೇವನೆಯು ಜೀರ್ಣಕಾರಿ ವ್ಯವಸ್ಥೆಯನ್ನು ಉತ್ತೇಜಿಸುತ್ತದೆ, ಕೊಲೆಸ್ಟ್ರಾಲ್ ಮಟ್ಟವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ತೂಕ ಇಳಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ



ಚಿತ್ರ 2.6. ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಚಟ್ನಿ (ರಂಜಕ)



ಚಿತ್ರ 2.7. ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ

ಬೀಜಗಳು

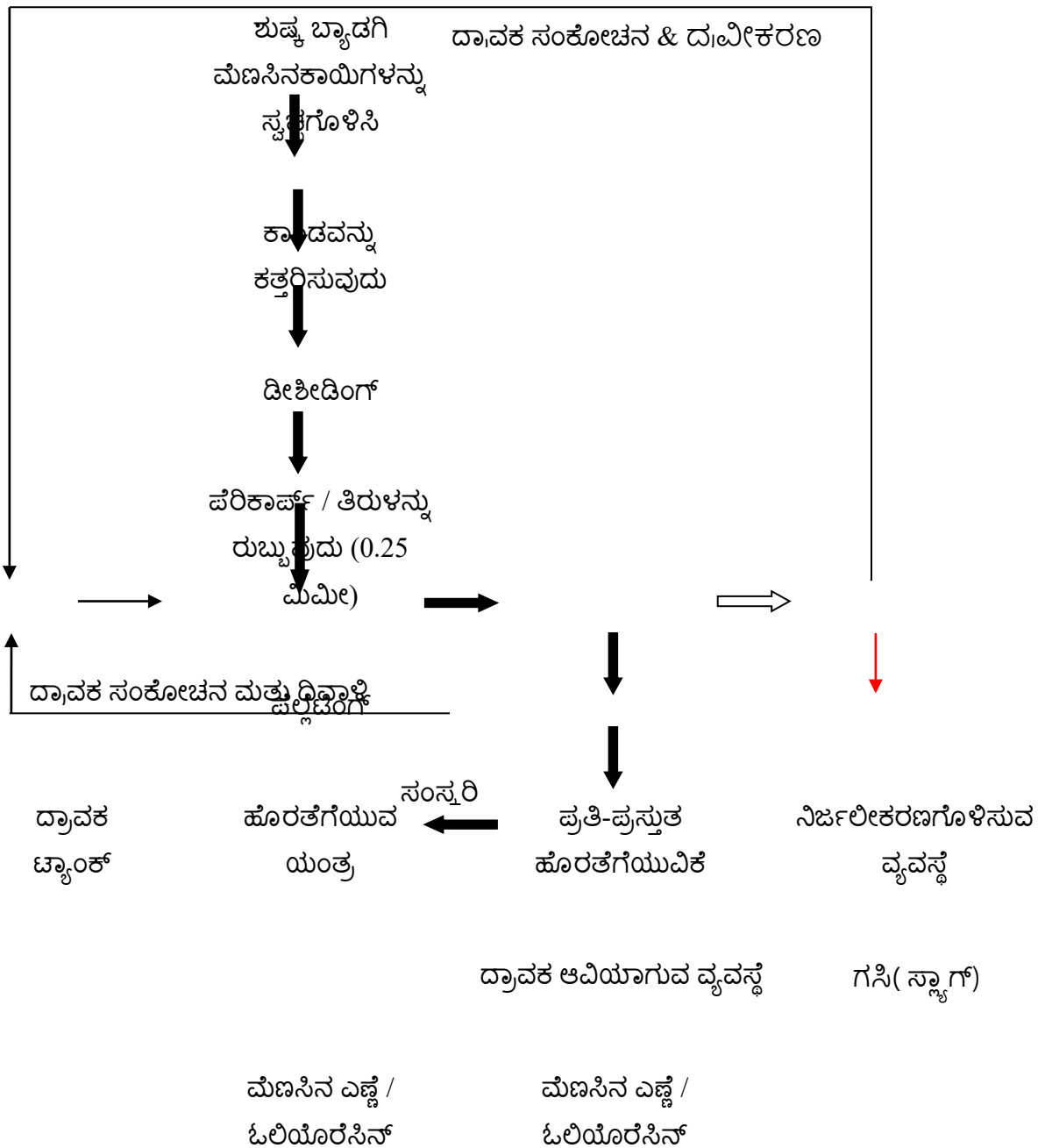
2.7 ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನ ಎಣ್ಣೆ (ಓಲಿಯೋರೆಸಿನ್)

ಓಲಿಯೋರೆಸಿನ್ ಅನ್ನು ಪೆರಿಕಾರ್ಪ್ (ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಚರ್ಮ) ಅಥವಾ ತಿರುಳಿನ ದ್ರಾವಕ ಹೊರತೆಗೆಯುವಿಕೆಯಿಂದ ಪಡೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಓಲಿಯೋರೆಸಿನ್ ಪ್ರಮುಖ ತೀಕ್ಷ್ಣವಾದ ತತ್ವ, ಕ್ಯಾಪ್ಸೈಸಿನ್ ಮತ್ತು ಕ್ಯಾಪ್ಸಂಟಿನ್ ಮತ್ತು ಕ್ಯಾಪ್ಸೊರುಬಿನ್ ಬಣ್ಣ ತತ್ವಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ.

ಶುಷ್ಕ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ಕಾಂಡಗಳನ್ನು ತೆಗೆದು ಡೀಸಿಡ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಯ ಪೆರಿಕಾರ್ಪ್ ಅಥವಾ ತಿರುಳು 0.25 ಮಿಮೀ ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ನೆಲವಾಗಿದೆ. ಪುಡಿಯಿಂದ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮೆಣಸಿನ ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ಓಲಿಯೋರೆಸಿನ್ ಅನ್ನು ದ್ರಾವಕ ತೆಗೆಯುವ ಯಂತ್ರದಲ್ಲಿ ತೆಗೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬಳಸಿದ ಮುಖ್ಯ ದ್ರಾವಕವೆಂದರೆ ಲಿಕ್ವಿಡ್ ಪ್ರೋಪೇನ್ / ಬ್ಯುಟೇನ್ / ಡೈಮಿಥೈಲ್ ಈಥರ್ / ಆರ್

134 ಎ / ಲಿಕ್ವಿಡ್ ಅಮೋನಿಯಾ. ಹೊರತೆಗೆದ ನಂತರ, ದ್ರಾವಕವನ್ನು ತೆಗೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಎಣ್ಣೆ ಅಥವಾ ಓಲಿಯೋರೆಸಿನ್ ಕೆಂಪು ಸ್ನಿಗ್ಧತೆಯ ದ್ರವವಾಗಿದ್ದು ವಿಶಿಷ್ಟ ಮೆಣಸಿನ ವಾಸನೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ.

ದ್ರಾವಕ ಹೊರತೆಗೆಯಲು ಬೇಕಾದ ಸಲಕರಣೆಗಳೆಂದರೆ, ಕ್ಯಾಬಿನೆಟ್ ಡ್ರೈಯರ್, ಹ್ಯಾಮರ್ ಮಿಲ್, ಆಸಿಲೇಟರ್ ಗ್ರ್ಯಾನುಲೇಟರ್, ಸಿಗ್ಮಾ ಮಿಕ್ಸರ್, ಸ್ಯೂ ಲಿಫ್ಟ್, ಕಂಡೆನ್ಸರ್, ಡೆಸೊಲ್ವೆಂಟೈಸರ್, ಸ್ಟೀಮ್ ಜನರೇಟರ್, ಡಾನೆಟೋನ್ ಡಿಸ್ಪಿಲೇಶನ್ ಯೂನಿಟ್. ಒಟ್ಟು ತಿರುಳಿನ ತೂಕದ ಸುಮಾರು 15% ನಷ್ಟು ಓಲಿಯೋರೆಸಿನ್ ಇಳುವರಿಯನ್ನು ದ್ರಾವಕ ತೆಗೆಯುವ ವಿಧಾನದಿಂದ ಪಡೆಯಬಹುದು.



(ದ್ರಾವಕವಿಲ್ಲದೆ)

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪರಿಕಾರ್ಪ್ / ತಿರುಳಿನಿಂದ ಮೆಣಸಿನ ಎಣ್ಣೆ / ಓಲಿಯೋರೆಸಿನ್ ತೆಗೆಯುವುದು

ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿಯಿಂದ ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಓಲಿಯೋರೆಸಿನ್ ಹೊರತೆಗೆಯುವಿಕೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುವ ದೃಷ್ಟಿಯಿಂದ ಸೂಪರ್ ಕ್ರಿಟಿಕಲ್ ಕಾರ್ಬನ್ ಡೈಆಕ್ಸೈಡ್ ಮತ್ತು ಪೆಕ್ಟಿನೇಸ್, ಸೆಲ್ಯುಲೇಸ್ ಹೆಮಿಸೆಲ್ಯುಲೇಸ್ ಮತ್ತು ಕ್ಸೆಲೇನಸ್ ನಂತಹ ಕಿಣ್ವಗಳ ಬಳಕೆಯ ತಂತ್ರಗಳನ್ನು ಅಧ್ಯಯನ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಕಿಣ್ವ ವಿಧಾನವು ಬಣ್ಣ ಮೌಲ್ಯವನ್ನು 15000 CU ಮತ್ತು ಕ್ಯಾಪ್ಸೈಸಿನ್ ಅಂಶವನ್ನು 0.79-0.82% ರಷ್ಟು ಉತ್ತಮಗೊಳಿಸಿದ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿಸಿದೆ.

ದ್ರವ / ಕೊಬ್ಬಿನ ಹಂತವನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಯಾವುದೇ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಆಳವಾದ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣವನ್ನು ಪಡೆಯಲು ಓಲಿಯೋರೆಸಿನ್ ಅನ್ನು ಬಳಸಬಹುದು. ಸಾಮಾನ್ಯ ಬಳಕೆಯ ಮಟ್ಟವು 10-60 ಮಿಗ್ರಾಂ/ಕೆಜಿ ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಆಹಾರದ ವ್ಯಾಪ್ತಿಯಲ್ಲಿದೆ, ಇದನ್ನು ಶುದ್ಧ ಬಣ್ಣ ವಸ್ತುವಾಗಿ ಲೆಕ್ಕಹಾಕಲಾಗುತ್ತದೆ.

2.8 ಗುಣಮಟ್ಟದ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ

2.8.1 ಗುಣಮಟ್ಟದ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಗಾಗಿ ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಐಎಐ ಮಾನದಂಡ

ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಮತ್ತು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿಗಾಗಿ ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಐಎಐ ನಿರ್ದಿಷ್ಟಪಡಿಸಿದ ಮಾನದಂಡಗಳ ಪ್ರಕಾರ, ಈ ಕೆಳಗಿನ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ವಿಶ್ಲೇಷಿಸಬೇಕು:

ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳು	ಪರೀಕ್ಷಾ ವಿಧಾನ
ಬಾಹ್ಯ ವಸ್ತು	IS ನ 4: 1797-1985
ಒಟ್ಟು ಬೂದಿ	IS ನ 6: 1797-1985
ಆಮ್ಲ ಕರಗದ ಬೂದಿ	IS ನ 8: 1797-1985
ತೇವಾಂಶ	IS ನ 9: 1797-1985
ಕಚ್ಚಾ ಫೈಬರ್	IS ನ 13: 1797-1985
ಬಾಷ್ಪಶೀಲವಲ್ಲದ ಈಥರ್ ಸಾರ	IS ನ 14: 1797-1985
ಬಾಷ್ಪಶೀಲ ತೈಲ	IS ನ 15: 1797-1985

ಸಾಯೋನೆಲ್ಲಾ	IS 5887 (ಭಾಗ 3)
ಬಲಿಯದ ಮತ್ತು ಗುರುತಿಸಿದ ದೈಹಿಕ ಪ್ರತ್ಯೇಕತೆ ಮತ್ತು ತೂಕ	
ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಣ್ಣುಗಳು	
ಮುರಿದ ಹಣ್ಣುಗಳು, ಬೀಜಗಳು ಮತ್ತು ದೈಹಿಕ ಪ್ರತ್ಯೇಕತೆ ಮತ್ತು ತೂಕ	
ತುಣುಕುಗಳು	
ಕೀಟ ಹಾನಿಗೊಳಗಾದ ವಸ್ತು	ದೈಹಿಕ ಪ್ರತ್ಯೇಕತೆ ಮತ್ತು ತೂಕ

2.8.1 ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ

ರಾಸಾಯನಿಕ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆಗಾಗಿ ಮಾದರಿಯನ್ನು ತಯಾರಿಸುವುದು

1 ಮಿಮೀ ಗಾತ್ರದ ಐಎಸ್ ಜರಡಿ ಮೂಲಕ ಹಾದುಹೋಗುವಂತೆ ಮಾಡಲು ಮಾದರಿ ನೆಲವಾಗಿದೆ. ರುಬ್ಬಿದ ನಂತರ ಮಾದರಿಯನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛವಾದ, ಶುಷ್ಕ ಗಾಳಿಯಾಡದ ಧಾರಕಕ್ಕೆ ವರ್ಗಾಯಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ತಕ್ಷಣವೇ ಮುಚ್ಚಬೇಕು.

ಬಾಹ್ಯ ವಸ್ತು

ಪರಿಶೀಲಿಸಿದ ವಸ್ತುಗಳಿಗೆ ವಿದೇಶಿ ತರಕಾರಿ ಅಥವಾ ಖನಿಜ ಮೂಲದ ಎಲ್ಲಾ ಮೇಲರ್, ಅಂದರೆ, ಪ್ರಧಾನ ಮಸಾಲೆಗೆ ವಿದೇಶಿ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಬಾಹ್ಯ ವಸ್ತು ಎಂದು ಪರಿಗಣಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಒಟ್ಟು ಬೂದಿ

ಮಾದರಿಯ ಸಂಪೂರ್ಣ ದಹನದ ನಂತರ ಪಡೆದ ಭಾಗ. ಇದು ಅಗತ್ಯ ಖನಿಜಗಳ (ಆಮ್ಲ ಕರಗುವ) ಮತ್ತು ಆಮ್ಲ ಕರಗದ ಭಾಗವನ್ನು (ಮರಳು ಮತ್ತು ಸಿಲಿಕಾ) ಸೂಚಿಸುತ್ತದೆ.

ಆಮ್ಲ ಕರಗದ ಬೂದಿ

ಇದು ಆಮ್ಲದಲ್ಲಿ ಕರಗದ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿರುವ ಮರಳು ಮತ್ತು ಸಿಲಿಕಾ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು ಪ್ರತಿನಿಧಿಸುತ್ತದೆ.

ತೇವಾಂಶ

ಮಾದರಿಯ ನೀರಿನ ಅಂಶವನ್ನು ಸಾವಯವ ದ್ರವದಿಂದ ಬಟ್ಟೆ ಇಳಿಸುವ ಮೂಲಕ ವಿಶ್ಲೇಷಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ನಂತರ ಡಿಸ್ಸಿಲೇಟ್ ಸಂಗ್ರಹವಾಗುತ್ತದೆ.

ಕಚ್ಚಾ ಫೈಬರ್

ಇದು ದ್ರಾವಕ ಹೊರತೆಗೆದ ನಂತರ ಉಳಿದಿರುವ ಸಸ್ಯ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳ ಶೇಷವಾಗಿದ್ದು ನಂತರ ದುರ್ಬಲಗೊಂಡ ಆಮ್ಲ ಮತ್ತು ಕ್ಷಾರದೊಂದಿಗೆ ಜೀರ್ಣವಾಗುತ್ತದೆ.

ಬಾಷ್ಪಶೀಲವಲ್ಲದ ಈಥರ್ ಸಾರ

ಇದು ಮಸಾಲೆಯಲ್ಲಿನ ಸುವಾಸನೆಯ ಅಂಶದ ಗುಣಾತ್ಮಕ ಅಳತೆಯಾಗಿದ್ದು ಅದು ಬಾಷ್ಪಶೀಲವಲ್ಲ ಮತ್ತು ಸ್ಥಿರ ಎಣ್ಣೆಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ಬಾಷ್ಪಶೀಲ ತೈಲ

ಬಾಷ್ಪಶೀಲ ತೈಲವನ್ನು ನಿರ್ಧರಿಸಲು ಕೀಲುಗಳೊಂದಿಗೆ ಕ್ಲೆವೆಂಜರ್ ಪ್ರಕಾರವನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ

ಸಾಲ್ಮೊನೆಲ್ಲಾ

ಐಎಸ್ 5887 ಸೂಚಿಸಿದಂತೆ ಆಯ್ದು ಪುಷ್ಟೀಕರಣ ಆಧಾರಿತ ಪರೀಕ್ಷೆ: ಭಾಗ 3: 1997 (ಆಹಾರ ವಿಷಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾದ ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾವನ್ನು ಪತ್ತೆಹಚ್ಚುವ ವಿಧಾನಗಳು: ಭಾಗ 3 ಸಾಲ್ಮೊನೆಲ್ಲಾ ಪತ್ತೆಯ ವಿಧಾನಗಳ ಕುರಿತು ಸಾಮಾನ್ಯ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನ (ಎರಡನೇ ಪರಿಷ್ಕರಣೆ))

2.8.2 ಸಿದ್ಧಪಡಿಸಿದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಗುಣಾತ್ಮಕ ಮೌಲ್ಯಮಾಪನ

ಎಫ್‌ಎಸ್‌ಎಸ್‌ಎಐ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ಮಾನದಂಡಗಳ ಪ್ರಕಾರ (ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳು) 2011 ರ ನಿಯಮಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು:

ಒಣಗಿದ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಣ್ಣು

1. ಬೀಜಗಳು ಅಚ್ಚು, ಜೀವಂತ ಮತ್ತು ಸತ್ತ ಕೀಟಗಳು, ಕೀಟಗಳ ತುಣುಕುಗಳು, ದಂಶಕಗಳ ಮಾಲಿನ್ಯದಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು.
2. ಉತ್ಪನ್ನವು ಬಾಹ್ಯ ಬಣ್ಣ, ಖನಿಜ ತೈಲದ ಲೇಪನ ಮತ್ತು ಇತರ ಹಾನಿಕಾರಕ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು.
3. ಇದು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಮಾನದಂಡಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರಬೇಕು:

(i) ಬಾಹ್ಯ ವಸ್ತು ತೂಕದಿಂದ ಶೇಕಡಾ 1.0 ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ

(ii) ಬಲಿಯದ ಮತ್ತು ಗುರುತು ಮಾಡಿದ ಹಣ್ಣುಗಳು ತೂಕದಿಂದ 2.0 ಪ್ರತಿಶತಕ್ಕಿಂತ

ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ

- (iii) ಮುರಿದ ಹಣ್ಣುಗಳು, ಬೀಜಗಳು ಮತ್ತು ತುಣುಕುಗಳು ತೂಕದಿಂದ ಶೇಕಡಾ 5.0 ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ
- (iv) ತೇವಾಂಶ ತೂಕದಿಂದ ಶೇಕಡಾ 11.0 ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ
- (v) ಒಣ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಸಂಪೂರ್ಣ ಬೂದಿ ತೂಕದಿಂದ ಶೇಕಡಾ 8.0 ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ
- (vi) ಶುಷ್ಕ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ದುರ್ಬಲಗೊಳಿಸಿದ HCl ನಲ್ಲಿ ಬೂದಿ ಕರಗುವುದಿಲ್ಲ ತೂಕದಿಂದ 1.3 ಪ್ರತಿಶತಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ
- (vii) ಕೀಟ ಹಾನಿಗೊಳಗಾದ ವಸ್ತು ತೂಕದಿಂದ ಶೇಕಡಾ 1.0 ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ

4. ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಜೀವವಿಜ್ಞಾನದ ನಿಯತಾಂಕ ಸಾಲ್ಮೋನೆಲ್ಲಾ 25 ಗ್ರಾಂ ಮಾದರಿಯಲ್ಲಿ ಇರಬಾರದು.

ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ

- ಇದು ಅಚ್ಚು, ಜೀವಂತ ಮತ್ತು ಸತ್ತ ಕೀಟಗಳು, ಕೀಟಗಳ ತುಣುಕುಗಳು, ದಂಶಕಗಳ ಮಾಲಿನ್ಯದಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು.
- ಪುಡಿ ಒಣಗಿರಬೇಕು, ಕೊಳಕು, ಬಾಹ್ಯ ಬಣ್ಣ ಪದಾರ್ಥ, ಸುವಾಸನೆಯ ವಸ್ತು, ಖನಿಜ ತೈಲ ಮತ್ತು ಇತರ ಹಾನಿಕಾರಕ ಪದಾರ್ಥಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿರಬೇಕು.
- ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿಯು ಯಾವುದೇ ಖಾದ್ಯ ಸಸ್ಯಜನ್ಯ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಗರಿಷ್ಠ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ 2.0 ಪ್ರತಿಶತದಷ್ಟು ತೂಕದ ಲೇಬಲ್ ಘೋಷಣೆಯ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಬಳಸಿದ ಎಣ್ಣೆಯ ಪ್ರಮಾಣ ಮತ್ತು ಸ್ವಭಾವವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬಹುದು.
- ಇದು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಮಾನದಂಡಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿರಬೇಕು:
 - ತೇವಾಂಶ ತೂಕದಿಂದ ಶೇಕಡಾ 11.0 ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ
 - ಒಣ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಸಂಪೂರ್ಣ ಬೂದಿ ತೂಕದಿಂದ ಶೇಕಡಾ 8.0 ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ
 - ಶುಷ್ಕ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ದುರ್ಬಲಗೊಳಿಸಿದ HCl ನಲ್ಲಿ ಬೂದಿ ಕರಗುವುದಿಲ್ಲ ತೂಕದಿಂದ 1.3 ಪ್ರತಿಶತಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ
 - ಕಚ್ಚಾ ಫೈಬರ್ ತೂಕದಿಂದ ಶೇಕಡಾ 30.0 ಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲ

(v) ಒಣ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಬಾಷ್ಪಶೀಲವಲ್ಲದ ಈಥರ್ ಸಾರ ತೂಕದಿಂದ 12.0 ಶೇಕಡಾಕ್ಕಿಂತ ಕಡಿಮೆಯಿಲ್ಲ

ಅಧ್ಯಾಯ 3

ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಲೇಬಲಿಂಗ್

3.1 ಕ್ಷೀಣಗೊಳ್ಳುವ ಅಂಶಗಳು

ಸೂಕ್ಷ್ಮವಾದ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತು / ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಪ್ರಕಾರವನ್ನು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಲು, ಒಣಗಿದ ಬ್ಯಾಡ್ಜಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ / ಬ್ಯಾಡ್ಜಿ ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಪರಿಣಾಮ ಬೀರುವ ಅಂಶಗಳನ್ನು ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳುವುದು ಅತ್ಯಗತ್ಯ

3.1.1 ತೇವಾಂಶದ ವಿಷಯ

ಒಣ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮತ್ತು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿಯು ಹೈಗ್ರೋಸ್ಕೋಪಿಕ್ ಪ್ರಕೃತಿಯಾಗಿದ್ದು, ವಾತಾವರಣದಲ್ಲಿ ತೇವಾಂಶವನ್ನು ಎತ್ತಿಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಇದರ ಪರಿಣಾಮವಾಗಿ ಪುಡಿಯನ್ನು ಒದ್ದೆ ಮಾಡುವುದು/ ಮುದ್ದೆ ಮಾಡುವುದು. ತೇವಾಂಶದ ಸಂಗ್ರಹವು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿಯ ಮುಕ್ತ-ಹರಿಯುವ ಸ್ವಭಾವವನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ.

3.1.2 ಪರಿಮಳ / ಸುವಾಸನೆಯ ನಷ್ಟ

ಒಣಗಿದ ಬ್ಯಾಡ್ಜಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮತ್ತು ಪುಡಿಯು ಬಾಷ್ಪಶೀಲ ತೈಲಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ, ಇದು ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೆ ವಿಶಿಷ್ಟವಾದ ಪರಿಮಳ/ಸುವಾಸನೆಯನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. ಬಾಷ್ಪಶೀಲ ತೈಲ ಅಂಶದಲ್ಲಿನ ನಷ್ಟಗಳು ಅಥವಾ ಕೆಲವು ಆರೋಮ್ಯಾಟಿಕ್ ಸಂಯುಕ್ತಗಳ ಆಕ್ಸಿಡೀಕರಣವು ಪರಿಮಳ ಮತ್ತು ಸುವಾಸನೆಯ ನಷ್ಟಕ್ಕೆ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ.

3.1.3 ಬಣ್ಣಬಣ್ಣ

ಒಣಗಿದ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮತ್ತು ಪುಡಿ ನೈಸರ್ಗಿಕ ವರ್ಣದ್ರವ್ಯಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಬೆಳಕು ವರ್ಣದ್ರವ್ಯಗಳ ಮೇಲೆ ಪರಿಣಾಮ ಬೀರಬಹುದು ಇದರಿಂದ ಬಣ್ಣ ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುವುದು ಅಥವಾ ಮರೆಯಾಗುವುದು ಮತ್ತು ಕ್ಷೀಣಿಸುತ್ತದೆ.

3.1.4 ಕೀಟಗಳ ಬಾಧೆ

ಒಣಗಿದ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮತ್ತು ಪುಡಿ ಕೀಟಗಳ ಬಾಧೆಯಿಂದಾಗಿ ಹಾಳಾಗುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯಿದೆ, ಇದು ಹೆಚ್ಚಿನ ತೇವಾಂಶ, ಶಾಖ ಮತ್ತು ಆಮ್ಲಜನಕದಿಂದಾಗಿ ಮತ್ತಷ್ಟು ವೇಗವನ್ನು ಪಡೆಯಬಹುದು.

3.1.5 ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಯ ಮಾಲಿನ್ಯ

65% ಮತ್ತು ಅದಕ್ಕಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಆದ್ರ್ವತೆಯ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ, ತೇವಾಂಶ ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುವಿಕೆ ಸಂಭವಿಸುತ್ತದೆ. ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಮಟ್ಟದ ತೇವಾಂಶವನ್ನು ಮೀರಿ, ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಯ ಬೆಳವಣಿಗೆಯಿಂದಾಗಿ ಹಾಳಾಗುತ್ತದೆ.

3.2 ಒಣಗಿದ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮತ್ತು ಪುಡಿಯ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳು

ನಿರ್ವಹಣೆ, ಸಾಗಾಣಿಕೆ, ಸಂಗ್ರಹಣೆ ಮತ್ತು ವಿತರಣೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಒಣಗಿದ ಬಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮತ್ತು ಪುಡಿಯ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು, ಬಳಸಬೇಕಾದ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುವನ್ನು ಕ್ರಿಯಾತ್ಮಕ ಹಾಗೂ ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳನ್ನು ಗಮನದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಂಡು ಆಯ್ಕೆ ಮಾಡಬೇಕು.

ಒಣಗಿದ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮತ್ತು ಪುಡಿಯ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕೆಳಗೆ ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ:

- ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಸೋರಿಕೆ ಮತ್ತು ಹಾಳಾಗದಂತೆ ರಕ್ಷಿಸಲು.
- ಬೆಳಕು, ಶಾಖ, ತೇವಾಂಶ ಮತ್ತು ಆಮ್ಲಜನಕದಂತಹ ವಾತಾವರಣದ ಅಂಶಗಳ ವಿರುದ್ಧ ರಕ್ಷಣೆ ನೀಡಲು. ಆಯ್ಕೆ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳು ಹೆಚ್ಚಿನ ನೀರಿನ ಆವಿ ಮತ್ತು ಆಮ್ಲಜನಕದ ತಡೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು.
- ಪರಿಮಳ/ಸುವಾಸನೆ ನಷ್ಟ ಮತ್ತು ಬಾಹ್ಯ ವಾಸನೆಯನ್ನು ತಡೆಯಲು ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುವು ಹೆಚ್ಚಿನ ತಡೆಗೋಡೆ ಆಸ್ತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು.

- ಮಸಾಲೆ ಉತ್ಪನ್ನದಲ್ಲಿ ಇರುವ ಬಾಷ್ಪಶೀಲ ತೈಲವು ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳ ಒಳ/ ಸಂಪರ್ಕ ಪದರದೊಂದಿಗೆ ಪ್ರತಿಕ್ರಿಯಿಸುವ ಪ್ರವೃತ್ತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ, ಕೆಲವೊಮ್ಮೆ ಮುದ್ರಿತ ವಸ್ತುವಿನ ಮಸುಕಾಗುವಿಕೆಯೊಂದಿಗೆ ಜಿಡ್ಡಿನ ಮತ್ತು ಗಲೀಜು ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಕಾರಣವಾಗುತ್ತದೆ. ಆದ್ದರಿಂದ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುವು ಗ್ರೀಸ್ ಮತ್ತು ಎಣ್ಣೆ ನಿರೋಧಕವಾಗಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಉತ್ಪನ್ನದೊಂದಿಗೆ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು.
- ಮೇಲಿನ ಕ್ರಿಯಾತ್ಮಕ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳ ಜೊತೆಗೆ, ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುವು ಉತ್ತಮ ಯಂತ್ರ, ಮುದ್ರಣ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಅದು ಸುಲಭವಾಗಿ ಲಭ್ಯವಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಬಿಸಾಡಬಹುದಾದಂತಿರಬೇಕು.

3.3 ಒಣಗಿದ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮತ್ತು ಪುಡಿಗ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತುಗಳು

3.3.1 ಬೃಹತ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್

ಬೃಹತ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ನಲ್ಲಿ, ಜಂಬೋ ಬ್ಯಾಗ್‌ಗಳೆಂದು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಕರೆಯಲಾಗುವ ಫ್ಲೆಕ್ಸಿಬಲ್ ಮಧ್ಯಂತರ ಬಲ್ಕ್ ಕಂಟೇನರ್‌ಗಳನ್ನು (FIBCs) ಬಳಸುವುದು ಪ್ರಸ್ತುತ ಟ್ರೆಂಡ್ ಆಗಿದೆ. ಈ ಚೀಲಗಳು 1 MT ವರೆಗಿನ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ, ಈ ಚೀಲಗಳನ್ನು ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಆದರೆ ಪ್ರಸ್ತುತ ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ (ಪಿಪಿ) ಬಟ್ಟೆಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಇದನ್ನು ಲ್ಯಾಮಿನೇಟ್ ಮಾಡಬಹುದು ಅಥವಾ ಒಳಗಿನ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಲೈನರ್ ಬ್ಯಾಗ್ ಅನ್ನು ಒದಗಿಸಬಹುದು. ಯುಪಿ ಅವನತಿಗೆ ವಿರುದ್ಧವಾಗಿ ಪಿಪಿ ಫ್ಯಾಬ್ರಿಕ್ ಅನ್ನು ಸ್ಥಿರಗೊಳಿಸಲಾಗಿದೆ. ಲೋಡ್/ ಇಳಿಸುವಿಕೆಯ ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಗಳಲ್ಲಿ ನೇತುಹಾಕಲು ಚೀಲಗಳಿಗೆ ಭರ್ತಿ ಮತ್ತು ಡಿಸ್ಚಾರ್ಜ್ ಸೌಟ್ಸ್ ಮತ್ತು ಜೋಲಿಗಳನ್ನು ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ.

ಎಫ್‌ಬಿಸಿ ಗಳು ವಿವಿಧ ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನು ನೀಡುತ್ತವೆ:

- ಚೀಲಗಳು ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ, ಬಾಗಿಕೊಳ್ಳಬಹುದಾದ ಮತ್ತು ಬಾಳಿಕೆ ಬರುವಂತಹವು
- ಕಣಗಳು, ಪುಡಿ, ಚಕ್ಕೆಗಳು ಮತ್ತು ಯಾವುದೇ ಉಚಿತ ಹರಿಯುವ ವಸ್ತುಗಳ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ಗಾಗಿ ಬಳಸಬಹುದು
- ಉತ್ಪನ್ನದ ವ್ಯರ್ಥ / ಸೋರಿಕೆ ಮತ್ತು ಅವ್ಯವಹಾರವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಬಹುದು
- ನಿರ್ವಹಣೆಯನ್ನು ಯಾಂತ್ರಿಕಗೊಳಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿರುವುದರಿಂದ, ಕಡಿಮೆ ಕಾರ್ಮಿಕರ ಅಗತ್ಯವಿದೆ
- ಲೋಡ್ ಮಾಡಲು ಮತ್ತು ಇಳಿಸಲು ಸಮಯ ಉಳಿತಾಯ
- ಚೀಲಗಳು ಕಡಿಮೆ ತೂಕ ಹೊಂದಿರುತ್ತವೆ ಮತ್ತು ಆದ್ದರಿಂದ, ಸರಕು ವೆಚ್ಚವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ

3.3.2 ಸಾಂಸ್ಥಿಕ ಪ್ಯಾಕೇಜುಗಳು

2-10 ಕೆಜಿ ವರೆಗಿನ ಸಾಮರ್ಥ್ಯದ ಸಾಂಸ್ಥಿಕ ಪ್ಯಾಕ್‌ಗಳನ್ನು ಸಹ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಟೆನ್‌ಪ್ಲೇಟ್ ಕಂಟೇನರ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಸೆಣಬಿನ ಚೀಲಗಳಂತಹ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಪ್ರಸ್ತುತ ಲ್ಯಾಮಿನೇಟೆಡ್ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ಚೀಲಗಳು ಮತ್ತು ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ನೇಯ್ಡು ಚೀಲಗಳಂತಹ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಬದಲಾಯಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಚೀಲಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ BOPP ಬಹು-ಬಣ್ಣದ ಮುದ್ರಿತ ಲ್ಯಾಮಿನೇಟೆಡ್ PP ನೇಯ್ಡು ಚೀಲಗಳಾಗಿವೆ. ಈ ಚೀಲಗಳು ಗುಸ್ಸೆಟ್ ಆಗಿರಬಹುದು ಮತ್ತು ಕಿಟಕಿ ಮತ್ತು ಸೂಕ್ಷ್ಮ ರಂಧ್ರವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬಹುದು.

3.3.3 ಗ್ರಾಹಕ ಪ್ಯಾಕೇಜುಗಳು

ದೇಶೀಯ ಮತ್ತು ರಫ್ತು ಮಾರುಕಟ್ಟೆಗೆ ಗ್ರಾಹಕ ಪ್ಯಾಕ್ ಆಯ್ಕೆಯಲ್ಲಿ ಒಣಗಿದ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮತ್ತು ಪುಡಿಯ ವ್ಯಾಪಾರಿಗಳು / ರಫ್ತುದಾರರಿಗೆ ಲಭ್ಯವಿರುವ ಆಯ್ಕೆಗಳು ಸಾಕಷ್ಟು ವಿಸ್ತಾರವಾಗಿವೆ. ಆದಾಗ್ಯೂ, ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಸ್ತು / ವ್ಯವಸ್ಥೆಯ ಆಯ್ಕೆ / ಆಯ್ಕೆಯು ಹಲವಾರು ಅಂಶಗಳ ಮೇಲೆ ಅವಲಂಬಿತವಾಗಿರುತ್ತದೆ, ಇವುಗಳನ್ನು ಕೆಳಗೆ ವಿಶಾಲವಾಗಿ ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ:

- ಶೆಲ್ಫ್-ಲೈಫ್ ಅವಧಿ ಅಂದರೆ, ತೇವಾಂಶ ಸಂಗ್ರಹಣೆ, ಪರಿಮಳ ಧಾರಣ, ಬಣ್ಣಬಣ್ಣದ ವಿರುದ್ಧ ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೆ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ರಕ್ಷಣೆ
- ಸಂಗ್ರಹಣೆ, ಸಾರಿಗೆ ಮತ್ತು ವಿತರಣೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಹವಾಮಾನ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳು
- ಮಾರುಕಟ್ಟೆಯ ಪ್ರಕಾರ/ ವಲಯ
- ಗ್ರಾಹಕರ ಆದ್ಯತೆಗಳು
- ಮುದ್ರಣ ಮತ್ತು ಸೌಂದರ್ಯದ ಆಕರ್ಷಣೆ

ಗ್ರಾಹಕ ಪ್ಯಾಕ್‌ಗಳಾಗಿ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬಳಸುವ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಪ್ರಕಾರಗಳು:

- ವಿವಿಧ ಗಾತ್ರಗಳು ಮತ್ತು ಆಕಾರಗಳ ಗಾಜಿನ ಬಾಟಲಿಗಳು ಲೇಬಲ್‌ಗಳೊಂದಿಗೆ ಮತ್ತು ಲೋಹ ಅಥವಾ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕ್ಯಾಪ್‌ಗಳನ್ನು ಒದಗಿಸಲಾಗಿದೆ. ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಮುಚ್ಚಳ(ಕ್ಯಾಪ್‌ಗಳು ಟ್ರಾಂಪರ್ ಪುರಾವೆ, ವಿತರಣೆ, ರುಬ್ಬುವಿಕೆ(ಗ್ರೈಂಡಿಂಗ್) ಇತ್ಯಾದಿಗಳ ಅಂತರ್ನಿರ್ಮಿತ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿದೆ.
- ಮುದ್ರಿತ ತವರ ಲೀಪಿತ (ಟೆನ್ಪ್ಲೇಟ್) ಪಾತ್ರೆ (ಕಂಟೇನರ್) ವಿತರಣಾ ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳೊಂದಿಗೆ/ಇಲ್ಲದೆ
- ವಿತರಕಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಂಯೋಜಿತ ಪಾತ್ರೆಗಳು

- ಫ್ಲಾಗ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಕ್ಯಾಪ್‌ಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕಂಟೇನರ್‌ಗಳು ವಿತರಣೆ ಮತ್ತು ಸಾಕ್ಷಿ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯಗಳನ್ನು ಹಾಳುಮಾಡುತ್ತವೆ
- ಮುದ್ರಿತ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ಚೀಲಗಳು-ಮೆತ್ತೆ ಚೀಲ, ಗಸ್ಟೆಡ್ ಪೌಚ್, ಸ್ಟ್ಯಾಂಡ್-ಅಪ್ ಪೌಚ್.
- ಸಾಲಿನ ಪೆಟ್ಟಿಗೆಗಳು

ಸುಲಭವಾಗಿ ಲಭ್ಯತೆ, ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಮುದ್ರಣ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ, ಕಡಿಮೆ ತೂಕ, ಯಂತ್ರೋಪಕರಣ ಮತ್ತು ವೆಚ್ಚ-ಪರಿಣಾಮಕಾರಿತ್ವದಿಂದಾಗಿ ಮುದ್ರಿತ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ಚೀಲಗಳು ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಬಹಳ ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿವೆ. ಕ್ರಿಯಾತ್ಮಕ ಮತ್ತು ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿ, ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಅಗತ್ಯವನ್ನು ಪೂರೈಸಲು ಲ್ಯಾಮಿನೇಟ್ / ಫಿಲ್ಮ್ ಅನ್ನು ಕೂಡ ತಯಾರಿಸಬಹುದು.

ಮುದ್ರಿತ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ಚೀಲಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ವಿವಿಧ ಸಂಯೋಜನೆಗಳ ಲ್ಯಾಮಿನೇಟ್‌ಗಳಾಗಿವೆ. ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಬಳಸುವ ಕೆಲವು ಲ್ಯಾಮಿನೇಟ್‌ಗಳು:

- ಪಾಲಿಯೆಸ್ಟರ್ / ಮೆಟಲೈಸ್ಟ್ ಪಾಲಿಯೆಸ್ಟರ್ / ಎಲ್ಡಿಪಿಇ
- BOPP / LDPE
- BOPP / ಮೆಟಲೈಸ್ಟ್ ಪಾಲಿಯೆಸ್ಟರ್ / LDPE
- ಪಾಲಿಯೆಸ್ಟರ್ / ಅಲ್ ಫಾಯಿಲ್ / ಎಲ್ಡಿಪಿಇ

12 µ PET / Print / 12µ Met ನಂತಹ 3 ಪದರ ಲ್ಯಾಮಿನೇಟ್‌ಗಳು. ಪಿಇಟಿ / ಪಿಇ ಡಿಲಮಿನೇಷನ್ ಅನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಬಹುದು ಮತ್ತು ಮುದ್ರಣದ ಮಸುಕು ಮತ್ತು ಡಿ-ಫಿಗರ್ ಅನ್ನು ತಡೆಯುತ್ತದೆ.

ಪಾಲಿಯೆಸ್ಟರ್ ಮತ್ತು ಬಿಬಿಪಿ ಆಧಾರಿತ ಲ್ಯಾಮಿನೇಟ್‌ಗಳು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಈ ಎರಡು ಚಲನಚಿತ್ರಗಳ ಕೆಲವು ಅನುಕೂಲಕರ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳಿಂದಾಗಿ ಮಸಾಲೆ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಜನಪ್ರಿಯವಾಗಿವೆ.

ಲ್ಯಾಮಿನೇಶನ್‌ಗಾಗಿ ಬಳಸುವ ಪಾಲಿಯೆಸ್ಟರ್ ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ 10 ಅಥವಾ 12 µ ಟಿಕ್ ಆಗಿದೆ. ಅತ್ಯುತ್ತಮ ಸ್ಪಷ್ಟತೆ, ಹೊಳಪು ಮತ್ತು ಮುದ್ರಣತೆಯೊಂದಿಗೆ ಚಲನಚಿತ್ರವು ಹೆಚ್ಚು ಪಾರದರ್ಶಕವಾಗಿದ್ದು, ಮಾರಾಟದ ಆಕರ್ಷಣೆಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿಸುತ್ತದೆ. ಚಲನಚಿತ್ರವು ಕಡಿಮೆ ತೇವಾಂಶ ಮತ್ತು ಅನಿಲ ಪ್ರವೇಶಸಾಧ್ಯತೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಮತ್ತು ಆದ್ದರಿಂದ, ಪರಿಮಳ, ಸುವಾಸನೆ ಮತ್ತು ರುಚಿ ಧಾರಣದೊಂದಿಗೆ ವಿಷಯಗಳ ದೀರ್ಘಾವಧಿಯ ಶೆಲ್ಫ್ ಜೀವನವನ್ನು ಖಾತ್ರಿಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ. ಅತ್ಯಂತ ಹೆಚ್ಚಿನ ಯಾಂತ್ರಿಕ ಶಕ್ತಿ (ಕಣ್ಣೀರು, ಪಂಕ್ಚರ್, ಬರ್ಸ್ಟ್ ಮತ್ತು ಫ್ಲೆಕ್ಸ್)

ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ಸಾಗಾಣಿಕೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ವಿಷಯಗಳಿಗೆ ಹಾನಿಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡುತ್ತದೆ. ಚಿತ್ರವು ಉತ್ತಮ ಯಂತ್ರೋಪಕರಣ ಮತ್ತು ಮುದ್ರಣ ಸಾಮರ್ಥ್ಯವನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ. ಇತ್ತೀಚಿನ ಮುದ್ರಣ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳು ಮಾರಾಟ ಪ್ರಚಾರಗಳನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತವೆ. ಚಲನಚಿತ್ರವು ಸೇರ್ಪಡೆಗಳಿಂದ ಮುಕ್ತವಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಆದ್ದರಿಂದ, ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ಸೂಕ್ಷ್ಮ ಮಸಾಲೆ ಉತ್ಪನ್ನಕ್ಕೆ ಯಾವುದೇ ವಾಸನೆ ಅಥವಾ ಕಳಂಕವನ್ನು ನೀಡುವುದಿಲ್ಲ.

ಬಿಟಿಪಿಪಿ ಫಿಲ್ಮ್‌ಗಳು ಹೀಟ್ ಸೀಲ್ ಮಾಡಬಹುದಾದ ಅಥವಾ ಹೀಟ್ ಸೀಲ್ ಮಾಡಲಾಗದಂತಹದ್ದಾಗಿರಬಹುದು. ಚಲನಚಿತ್ರವು ಹೆಚ್ಚಿನ ಇಳುವರಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ, ಹವಾಮಾನ ಬದಲಾವಣೆಗಳ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಸ್ಥಿರವಾಗಿರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಅತ್ಯುತ್ತಮ ತೇವಾಂಶ ತಡೆಗೋಡೆ ಹೊಂದಿದೆ. ಈ ಚಲನಚಿತ್ರವು ನಯವಾದ, ಹೊಳಪುಳ್ಳ, ಸ್ಪಟಿಕ ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸಂಪರ್ಕ ಅಪ್ಪಿಕೇಶನ್‌ಗಳಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಯಾಂತ್ರಿಕ ಶಕ್ತಿ ಮತ್ತು ಮಾಲಿನ್ಯರಹಿತ ಆಸ್ತಿಯನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ.

ಇಂಡಿಯನ್ ಇನ್‌ಸ್ಟಿಟ್ಯೂಟ್ ಆಫ್ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ಪ್ರೇಮ್ ಮಾಡಿದ ಸಂಪೂರ್ಣ ಮತ್ತು ಗ್ರೌಂಡ್ ಕನ್ಸ್ಯೂಮರ್ ಮಸಾಲೆಗಳ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ಪ್ಯಾಕ್‌ಗಳಿಗಾಗಿ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಿಶೇಷತೆಗಳನ್ನು ಟೇಬಲ್ 3.1 ತೋರಿಸುತ್ತದೆ. ಲ್ಯಾಮಿನೇಟ್‌ಗಳು / ಸಹ-ಹೊರತೆಗೆದ ಚಲನಚಿತ್ರಗಳು (500 ಗ್ರಾಂ ಸಾಮರ್ಥ್ಯದವರೆಗೆ)

ಕೋಷ್ಟಕ 3.1: ಒಣಗಿದ ಬ್ಯಾಡಗಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಹಣ್ಣುಗಳು ಮತ್ತು ಪುಡಿಯ ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ಪ್ಯಾಕ್‌ಗಳ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್ ವಿಶೇಷಣಗಳು

ಲ್ಯಾಮಿನೇಟ್‌ಗಳು / ಸಹ-ಹೊರತೆಗೆದ ಚಲನಚಿತ್ರಗಳು (500 ಗ್ರಾಂ ವರೆಗೆ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ)	ಲ್ಯಾಮಿನೇಟ್‌ಗಳು / ಸಹ-ಹೊರತೆಗೆದ ಚಲನಚಿತ್ರಗಳು (1000 ಗ್ರಾಂ ವರೆಗೆ ಸಾಮರ್ಥ್ಯ)
50µ ಎಚ್ಡಿ - ಎಲ್ಡಿ	50µ HD - LD 62.5µ HD - LD
50µ HD - LD - HD	62.5µ ಎಚ್ಡಿ - ಎಲ್ಡಿ - ಎಚ್ಡಿ
12µ PET / 37.5µ LD	12µ ಪಾಲಿಯೆಸ್ಟರ್ / 50µ ಎಲ್ಡಿ
25µ BOPP / 37.5µ LD	25µ BOPP / 50µ LD
12µ PET / 37.5µ PP	12µ PET / 50µ PP
25µ LD - 7.5µ ಟೈ - 25µ PA - 7.5µ ಟೈ - 25µ LD	30µ LD - 7.5µ ಟೈ - 25µ PA - 7.5µ ಟೈ - 30µ LD
LDPE ಒಳ ಮತ್ತು ಹೊರ ಪದರಗಳು LLDPE	LDPE ಒಳ ಮತ್ತು ಹೊರ ಪದರಗಳು LLDPE
ಅಥವಾ EAA ಅಥವಾ LD-HD ಆಗಿರಬಹುದು	ಅಥವಾ EAA ಅಥವಾ LD-HD ಆಗಿರಬಹುದು

ಮೂಲ: ಮಸಾಲೆಗಳ ಐ.ಸಿ.ಪಿ.ಇ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್, ಪರಿಸರದಲ್ಲಿ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಕೇಂದ್ರ

ಹೊಂದಿಕೊಳ್ಳುವ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಆಧಾರಿತ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ಚೀಲಗಳ ಮುಚ್ಚುವ(ಸೀಲಿಂಗ್) ವಿಧಗಳು ಬದಲಾಗಬಹುದು:

- ಕೇಂದ್ರ ಮುದ್ರೆಯ ರಚನೆ
- ಮೂರು ಕಡೆ ಸೀಲ್ ರಚನೆ
- ನಾಲ್ಕು ಕಡೆ ಸೀಲ್ ರಚನೆ
- ಸ್ಟ್ರಿಪ್ ಪ್ಯಾಕ್ ರಚನೆ

ಚೀಲದ ಕಾರ್ಯಕ್ಷಮತೆಯ ಪ್ರಮುಖ ಲಿಂಕ್ ಸೀಲ್ ಸಮಗ್ರತೆಯಾಗಿದೆ. ಶಾಖ ಮುದ್ರೆಯ ಪದರದ ಕಾರ್ಯಕ್ಷಮತೆ ಬಹಳ ಮುಖ್ಯವಾಗಿದೆ. ಫಿಲ್ಮ್ ರಚನೆಯನ್ನು ಅಸಾಧಾರಣ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳೊಂದಿಗೆ ವಿನ್ಯಾಸಗೊಳಿಸಿದರೂ, ಇಂಟರ್ಲೀಯರ್ ಲ್ಯಾಮಿನೇಶನ್‌ನಲ್ಲಿ ಶ್ರೇಷ್ಠತೆಯೊಂದಿಗೆ, ಚೀಲದ ಸೀಲಿಂಗ್ ವಿಫಲವಾದರೆ, ಉತ್ಪನ್ನವು ಕಲುಷಿತಗೊಳ್ಳಬಹುದು ಮತ್ತು ಕೆಲವು ಸಂದರ್ಭಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಗೆ ಅನರ್ಹವಾಗಬಹುದು.

3.4 ಲೇಬಲಿಂಗ್

3.4.1 ಲೇಬಲ್ ಮಾಡಲು ಸಾಮಾನ್ಯ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳು

ಪ್ರತಿ ಪೂರ್ವ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಿದ ಆಹಾರವು ಒದಗಿಸಿದ ಹೊರತು ಇಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಲೇಬಲ್ ಅನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು, ಅವುಗಳೆಂದರೆ,

- i. ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ನಿರ್ದಿಷ್ಟಪಡಿಸಬೇಕಾದ ಈ ನಿಯಮಾವಳಿಗಳ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಘೋಷಣೆಯ ವಿವರಗಳು ದೇವನಾಗ್ರಿ ಲಿಪಿಯಲ್ಲಿ ಇಂಗ್ಲಿಷ್ ಅಥವಾ ಹಿಂದಿಯಲ್ಲಿರಬೇಕು. ಇಲ್ಲಿ ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಯಾವುದೂ ಈ ನಿಯಂತ್ರಣದ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಭಾಷೆಯ ಜೊತೆಗೆ ಯಾವುದೇ ಇತರ ಭಾಷೆಯ ಬಳಕೆಯನ್ನು ತಡೆಯುವುದಿಲ್ಲ.
- ii. ಪೂರ್ವ-ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಿದ ಆಹಾರವನ್ನು ಯಾವುದೇ ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಯಾವುದೇ ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಸುಳ್ಳು, ದಾರಿತಪ್ಪಿಸುವ ಅಥವಾ ಮೋಸಗೊಳಿಸುವ ಅಥವಾ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಅದರ ಪಾತ್ರದ ಬಗ್ಗೆ ತಪ್ಪಾದ ಪ್ರಭಾವವನ್ನು ಸೃಷ್ಟಿಸುವ ಸಾಧ್ಯತೆಯಿಲ್ಲದೆ ವಿವರಿಸಬಾರದು ಅಥವಾ ಪ್ರಸ್ತುತಪಡಿಸಬಾರದು

- iii. ಮೊದಲೇ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ಆಹಾರಗಳಲ್ಲಿ ಲೇಬಲ್ ಅನ್ನು ಕಂಟೇನರ್‌ನಿಂದ ಬೇರ್ಪಡಿಸಿದ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಅನ್ವಯಿಸಬೇಕು
- iv. ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ವಿಷಯಗಳು ಗ್ರಾಹಕರಿಂದ ಖರೀದಿ ಮತ್ತು ಬಳಕೆಯ ಸಾಮಾನ್ಯ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳಲ್ಲಿ ಸ್ಪಷ್ಟ, ಪ್ರಮುಖ, ಅಳಿಸಲಾಗದ ಮತ್ತು ಸುಲಭವಾಗಿ ಅರ್ಥವಾಗುವಂತಹದ್ದಾಗಿರಬೇಕು
- v. ಕಂಟೇನರ್ ಅನ್ನು ಹೊದಿಕೆಯಿಂದ ಮುಚ್ಚಿದಲ್ಲಿ, ಸುತ್ತುವಿಕೆಯು ಅಗತ್ಯವಾದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಒಯ್ಯಬೇಕು ಅಥವಾ ಕಂಟೇನರ್ ಮೇಲೆ ಲೇಬಲ್ ಅನ್ನು ಹೊರ ಹೊದಿಕೆಯ ಮೂಲಕ ಸುಲಭವಾಗಿ ಓದಬಹುದು ಮತ್ತು ಅದರಿಂದ ಮರೆಮಾಡಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ

ಪರವಾನಗಿ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಿನ ಸ್ವರೂಪದಲ್ಲಿ ಪ್ರಧಾನ ಪ್ರದರ್ಶನ ಫಲಕದಲ್ಲಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಅವುಗಳೆಂದರೆ:

ಆಹಾರ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳ ಬಗ್ಗೆ ಘೋಷಣೆ-

- i. ಆಯಾ ತರಗತಿಗಳಲ್ಲಿ ಬೀಳುವ ಆಹಾರ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳು ಮತ್ತು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಆಹಾರಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸಲು ಅನುಮತಿಸಲಾದ ಆಹಾರ ಸೇರ್ಪಡೆಗಳ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಕಾಣಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದಕ್ಕಾಗಿ, ಈ ಕೆಳಗಿನ ವರ್ಗದ ಶೀರ್ಷಿಕೆಗಳನ್ನು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಹೆಸರುಗಳು ಅಥವಾ ಮಾನ್ಯತೆ ಪಡೆದ ಅಂತಾರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಸಂಖ್ಯಾ ಗುರುತಿಸುವಿಕೆಗಳೊಂದಿಗೆ ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ:

ಆಸಿಡಿಟಿ ರೆಗ್ಯುಲೇಟರ್, ಆಮ್ಲ(ಆಸಿಡ್)ಗಳು, ಆಂಟಿಕಾಕಿಂಗ್ ಏಜೆಂಟ್, ಆಂಟಿಫೋಮಿಂಗ್ ಏಜೆಂಟ್, ಆ್ಯಂಟಿಆಕ್ಸಿಡೆಂಟ್, ಬಲ್ಕಿಂಗ್ ಏಜೆಂಟ್, ಬಣ್ಣ, ಬಣ್ಣ ಉಳಿಸಿಕೊಳ್ಳುವ ಏಜೆಂಟ್, ಎಮಲ್ಸಿಫೈಯರ್, ಎಮಲ್ಸಿಫೈಯಿಂಗ್ ಉಪ್ಪು, ಫರ್ಮಿಂಗ್ ಏಜೆಂಟ್, ಫ್ಲೋರ್ ಟ್ರೀಟ್ಮೆಂಟ್ ಏಜೆಂಟ್, ಫ್ಲೇವರ್ ಏಜೆಂಟ್, ಫೋಮಿಂಗ್ ಏಜೆಂಟ್, ಗ್ಲೇಸಿಂಗ್ ಏಜೆಂಟ್, ಹ್ಯೂಮೆಕ್ಟ್, ಏಜೆಂಟ್ ಪ್ರೊಪೆಲ್ಲೆಂಟ್, ರೈಸಿಂಗ್ ಏಜೆಂಟ್, ಸ್ಟೆಬಿಲೈಜರ್, ಸಿಹಿಕಾರಕ, ದಪ್ಪನಾದ:

- ii. ಅಡಿಬಣ್ಣಗಳು ಮತ್ತು/ಅಥವಾ ಸುವಾಸನೆ

- a. ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಬೇಕಾದ ಬಣ್ಣ ವಸ್ತುವಿನ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಸೇರ್ಪಡೆ - ಆಹಾರದ ಯಾವುದೇ ಲೇಖನಕ್ಕೆ ಬಾಹ್ಯ ಬಣ್ಣ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಸೇರಿಸಿದಲ್ಲಿ, ಈ ಕೆಳಗಿನ ಹೇಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದನ್ನು ದೊಡ್ಡ ಅಕ್ಷರಗಳಲ್ಲಿ

ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯ ಕೆಳಗೆ ಆಹಾರ ಬಣ್ಣದ ಯಾವುದೇ ಪ್ರಾಕೇಜ್‌ಗೆ, ಅವುಗಳೆಂದರೆ:

ಕಂಟೈನ್ಸ್ ಪರ್ಮಿಟೆಡ್ ನ್ಯಾಚುರಲ್ ಕಲರ್ (ಎಸ್)

ಅಥವಾ

ಕಂಟೈನ್ಸ್ ಪರ್ಮಿಟೆಡ್ ಸಿಂಥೆಟಿಕ್ ಫುಡ್ ಕಲರ್ (ಎಸ್)

ಅಥವಾ

ಕಂಟೈನ್ಸ್ ಪರ್ಮಿಟೆಡ್ ನ್ಯಾಚುರಲ್ ಮತ್ತು ಸಿಂಥೆಟಿಕ್ ಫುಡ್ ಕಲರ್ (ಎಸ್)

ಅಂತಹ ಹೇಳಿಕೆಯನ್ನು ಆಹಾರದ ಹೆಸರು ಅಥವಾ ಐಎನ್‌ಎಸ್ ನಂ ಜೊತೆಗೆ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಿದಾಗ, ಉತ್ಪನ್ನದಲ್ಲಿ ಬಳಸಿದ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ನಮೂದಿಸಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ.

ಬಿ ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಬೇಕಾದ ಸುವಾಸನೆ ಏಜೆಂಟ್‌ಗಳ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಸೇರ್ಪಡೆ.

ಆಹಾರದ ಯಾವುದೇ ಲೇಖನಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚುವರಿ ಸುವಾಸನೆಯ ಏಜೆಂಟ್ ಅನ್ನು ಸೇರಿಸಲಾಗಿರುವುದಾದರೆ, ಸುವಾಸನೆಯಿರುವ ಯಾವುದೇ ಪ್ರಾಕೇಜ್‌ಗೆ ಲಗತ್ತಿಸಲಾದ ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯ ಕೆಳಗೆ ಬರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ, ಕೆಳಗಿನಂತೆ ದೊಡ್ಡ ಅಕ್ಷರಗಳಲ್ಲಿ ಹೇಳಿಕೆ:

ಕಂಟೈನ್ಸ್ ಸೇರಿಸಲಾಗಿದೆ

ಸಿ ಉತ್ಪನ್ನದಲ್ಲಿ ಬಣ್ಣ ಮತ್ತು ಸುವಾಸನೆ ಎರಡನ್ನೂ ಬಳಸಿದರೆ, ಈ ಕೆಳಗಿನ ಸಂಯೋಜಿತ ಹೇಳಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದನ್ನು ದೊಡ್ಡ ಅಕ್ಷರಗಳಲ್ಲಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯ ಕೆಳಗೆ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಬಣ್ಣಗಳ ಯಾವುದೇ ಪ್ರಾಕೇಜ್‌ಗೆ ಲಗತ್ತಿಸಲಾಗಿದೆ, ಅವುಗಳೆಂದರೆ:

ಕಂಟೈನ್ಸ್ ಪರ್ಮಿಟೆಡ್ ನ್ಯಾಚುರಲ್ ಕಲರ್ (ಎಸ್) ಮತ್ತು ಫ್ಲೇವರ್ (ಎಸ್) ಸೇರಿಸಲಾಗಿದೆ

ಅಥವಾ

ಕಂಟೈನ್ಸ್ ಪರ್ಮಿಟೆಡ್ ಸಿಂಥೆಟಿಕ್ ಫುಡ್ ಕಲರ್ (ಎಸ್) ಮತ್ತು ಫ್ಲೇವರ್ (ಎಸ್) ಸೇರಿಸಲಾಗಿದೆ

ಅಥವಾ

ಕಂಟೈನ್ಸ್ ಪರ್ಮಿಟೆಡ್ ನ್ಯಾಚುರಲ್ ಮತ್ತು ಸಿಂಥೆಟಿಕ್ ಫುಡ್ ಕಲರ್ (ಎಸ್) ಮತ್ತು ಫ್ಲೇವರ್ (ಎಸ್) ಸೇರಿಸಲಾಗಿದೆ

ಕೃತಕ ಸುವಾಸನೆಯ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ, ಲೇಬಲ್ ರುಚಿಗಳ ಸಾಮಾನ್ಯ ಹೆಸರನ್ನು ಘೋಷಿಸುತ್ತದೆ, ಆದರೆ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಸುವಾಸನೆಯ ಪದಾರ್ಥಗಳು ಅಥವಾ ಪ್ರಕೃತಿಯ ಒಂದೇ ರೀತಿಯ ಸುವಾಸನೆಯ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ, ರುಚಿಗಳ ವರ್ಗದ ಹೆಸರನ್ನು ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಅದನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು ನಿಯಂತ್ರಣ 2.2.2 (5) (ii) ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ನಿರ್ದಿಷ್ಟಪಡಿಸಿದಂತೆ ಲೇಬಲ್ ಘೋಷಣೆಯ ಅವಶ್ಯಕತೆ.

ಸೂಚನೆ: ಬಣ್ಣಗಳು ಮತ್ತು/ಅಥವಾ ರುಚಿಗಳ ಸೇರ್ಪಡೆಗೆ ಸಂಬಂಧಿಸಿದ ಹೇಳಿಕೆಯನ್ನು 2.2.2 (5) (ii) ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟಗಳ (ಆಹಾರ ಉತ್ಪನ್ನ ಗುಣಮಟ್ಟ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಸೇರ್ಪಡೆ) ನಿಯಂತ್ರಣ 3.2.1 ರ ಅನುಸಾರವಾಗಿ ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಿದಾಗ, 2011, ಅಂತಹ ಬಣ್ಣಗಳು ಮತ್ತು/ಅಥವಾ ರುಚಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸುವುದನ್ನು ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ. ಅಲ್ಲದೆ, ಮೇಲಿನ ಹೇಳಿಕೆಯ ಜೊತೆಗೆ, ಸಾಮಾನ್ಯ ಹೆಸರು ಅಥವಾ

ತಯಾರಕರ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಸಂಪೂರ್ಣ ವಿಳಾಸ

- (i) ತಯಾರಕರು ಮತ್ತು ಉತ್ಪಾದನಾ ಘಟಕದ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಸಂಪೂರ್ಣ ವಿಳಾಸ ಇವುಗಳು ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಸ್ಥಳಗಳಲ್ಲಿದ್ದರೆ ಮತ್ತು ತಯಾರಕರು ಪ್ಯಾಕರ್ ಅಥವಾ ಬಾಟಲಿಯಲ್ಲಿದ್ದರೆ, ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಅಥವಾ ಬಾಟಲಿಂಗ್ ಘಟಕದ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಸಂಪೂರ್ಣ ವಿಳಾಸ ಆಹಾರದ ಪ್ರತಿ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಘೋಷಿಸಬೇಕು;
- (ii) ವ್ಯಕ್ತಿಯ ಅಥವಾ ಕಂಪನಿಯ ಲಿಖಿತ ಪ್ರಾಧಿಕಾರದ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ, ಅವನ ಅಥವಾ ಅದರ ಬ್ರಾಂಡ್ ಹೆಸರಿನಡಿಯಲ್ಲಿ, ಆಹಾರದ ವಸ್ತುವನ್ನು ತಯಾರಿಸಿದ ಅಥವಾ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ಅಥವಾ ಬಾಟಲ್ ಮಾಡಿದಲ್ಲಿ, ಲೇಬಲ್ ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಸಂಪೂರ್ಣ ವಿಳಾಸವನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು ಅಥವಾ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಅಥವಾ ಬಾಟಲಿಂಗ್ ಯುನಿಟ್, ಮತ್ತು ತಯಾರಕರ ಅಥವಾ ಕಂಪನಿಯ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಸಂಪೂರ್ಣ ವಿಳಾಸ, ಯಾರ ಪರವಾಗಿ, ಇದನ್ನು ತಯಾರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ ಅಥವಾ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ ಅಥವಾ ಬಾಟಲ್ ಮಾಡಲಾಗುತ್ತದೆ;
- (iii) ಆಹಾರದ ಒಂದು ವಸ್ತುವನ್ನು ಭಾರತಕ್ಕೆ ಆಮದು ಮಾಡಿದಲ್ಲಿ, ಆಹಾರದ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಆಮದುದಾರರ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಸಂಪೂರ್ಣ ವಿಳಾಸವನ್ನು ಸಹ ಹೊಂದಿರಬೇಕು.

ಇನ್ನು ಮುಂದೆ, ಭಾರತದ ಹೊರಗೆ ತಯಾರಿಸಿದ ಯಾವುದೇ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಬಾಟಲ್ ಮಾಡಿದಲ್ಲಿ, ಅಂತಹ ಆಹಾರ ಪದಾರ್ಥವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಆಹಾರ

ಉತ್ಪನ್ನದ ಮೂಲದ ದೇಶದ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಆಮದುದಾರರ ಹೆಸರು ಮತ್ತು ಸಂಪೂರ್ಣ ವಿಳಾಸವನ್ನು ಸಹ ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಭಾರತದಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಅಥವಾ ಬಾಟ್ಲಿಂಗ್ ಆವರಣ.

ನಿವ್ವಳ ಪ್ರಮಾಣ

- i. ತೂಕ ಅಥವಾ ಪರಿಮಾಣ ಅಥವಾ ಸಂಖ್ಯೆಯ ಮೂಲಕ ನಿವ್ವಳ ಪ್ರಮಾಣವನ್ನು, ಆಹಾರದ ಪ್ರತಿ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಘೋಷಿಸಬಹುದು; ಮತ್ತು
- ii. ನಿವ್ವಳ ಪ್ರಮಾಣದ ಘೋಷಣೆಯ ಜೊತೆಗೆ, ದ್ರವ ಮಾಧ್ಯಮದಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ಆಹಾರವು ಆಹಾರದ ಬರಿದಾದ ತೂಕದ ಘೋಷಣೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿರಬೇಕು.

ವಿವರಣೆ - 1: ಈ ಅವಶ್ಯಕತೆಯ ಉದ್ದೇಶಗಳಿಗಾಗಿ "ದ್ರವ ಮಾಧ್ಯಮ" ಎಂಬ ಅಭಿವ್ಯಕ್ತಿ ನೀರು, ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಉಪ್ಪಿನ ಜಲೀಯ ದ್ರಾವಣಗಳು, ಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ತರಕಾರಿ ರಸಗಳು ಅಥವಾ ವಿನೆಗರ್ ಅನ್ನು ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಅಥವಾ ಸಂಯೋಜನೆಯಲ್ಲಿ ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ.

ವಿವರಣೆ -2

- iii. ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಸಂಖ್ಯೆಯ ಸಣ್ಣ ಪ್ರಮಾಣದ ಮಿಠಾಯಿಗಳಿವೆ, ಪ್ರತಿಯೊಂದೂ ಪ್ರತ್ಯೇಕವಾಗಿ ಸುತ್ತಿರುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಸರಕುಗಳ ನಿವ್ವಳ ತೂಕದಿಂದ ಹೊರಗಿಡಲು ಸಮಂಜಸವಾಗಿ ಪ್ರಾಯೋಗಿಕವಾಗಿಲ್ಲ, ಮಿಠಾಯಿಗಳ ಎಲ್ಲಾ ವಸ್ತುಗಳ ತಕ್ಷಣದ ಹೊದಿಕೆಗಳ ತೂಕ ಪ್ಯಾಕೇಜ್, ಅಂತಹ ಮಿಠಾಯಿ ಅಥವಾ ಅದರ ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಘೋಷಿಸಲಾದ ನಿವ್ವಳ ತೂಕವು ತಕ್ಷಣದ ಹೊದಿಕೆಯ ಒಟ್ಟು ತೂಕವನ್ನು ಮೀರದಿದ್ದರೆ ತಕ್ಷಣದ ಹೊದಿಕೆಯ ತೂಕವನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರಬಹುದು -

- a) ಎಂಟು ಪ್ರತಿಶತ, ಅಂತಹ ತಕ್ಷಣದ ಹೊದಿಕೆ ಮೇಣದ ಕಾಗದ ಅಥವಾ ಮೇಣದ ಅಥವಾ ಅಲ್ಯೂಮಿನಿಯಂ ಹಾಳೆಯೊಂದಿಗೆ ಇತರ ಕಾಗದವಾಗಿದೆ. ಅಥವಾ
- b) ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಎಲ್ಲಾ ಮಿಠಾಯಿಗಳ ಒಟ್ಟು ನಿವ್ವಳ ತೂಕದ ಇತರ ಕಾಗದದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಆರು ಶೇಕಡಾ ತಕ್ಷಣದ ಹೊದಿಕೆಯ ತೂಕವನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿ.

3.4.2 ತಯಾರಿಕೆ ಅಥವಾ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ದಿನಾಂಕ

ಸರಕು ತಯಾರಿಸಿದ, ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ಅಥವಾ ಮೊದಲೇ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ದಿನಾಂಕ, ತಿಂಗಳು ಮತ್ತು ವರ್ಷವನ್ನು ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ನೀಡಬೇಕು:

ಉತ್ಪನ್ನಗಳ "ಬೆಸ್ಟ್ ಬಿಫೋರ್ ಡೇಟ್" ಮೂರು ತಿಂಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದರೆ ತಯಾರಿಕೆ, ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಅಥವಾ ಪೂರ್ವ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ತಿಂಗಳು ಮತ್ತು ವರ್ಷವನ್ನು ನೀಡಲಾಗುವುದು.

ಯಾವುದೇ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮೂರು ತಿಂಗಳಿಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ ಅವಧಿಯ ಸರಕನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದರೆ, ಸರಕು ತಯಾರಿಸಿದ ಅಥವಾ ತಯಾರಿಸಿದ ಅಥವಾ ಮೊದಲೇ ಪ್ಯಾಕ್ ಮಾಡಿದ ದಿನಾಂಕ, ತಿಂಗಳು ಮತ್ತು ವರ್ಷವನ್ನು ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ನಮೂದಿಸಬೇಕು.

ಮುಂಚಿತವಾಗಿ ಉತ್ತಮ ಮತ್ತು ದಿನಾಂಕದಂದು ಬಳಸಿ

- a. ಉತ್ಪನ್ನವನ್ನು ಸೇವಿಸಲು ಉತ್ತಮವಾದ ದೊಡ್ಡ ಅಕ್ಷರಗಳಲ್ಲಿ ತಿಂಗಳು ಮತ್ತು ವರ್ಷ, ಈ ಕೆಳಗಿನ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ, ಅವುಗಳೆಂದರೆ:

“ಮೊದಲು ತಿಂಗಳು ಮತ್ತು ವರ್ಷ

ಅಥವಾ

“ಮೊದಲು ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್‌ನಿಂದ ತಿಂಗಳುಗಳು

ಅಥವಾ

“ಮೊದಲು ತಯಾರಿಕೆಯಿಂದ ತಿಂಗಳುಗಳು

(ಸೂಚನೆ: ಖಾಲಿ ಭರ್ತಿ ಮಾಡಿ)

- ii. ಕ್ರಿಮಿನಾಶಕ ಅಥವಾ ಅಲ್ಪಾ ಹೈ ಟೆಂಪರೇಚರ್ ಹೊಂದಿರುವ ಹಾಲು, ಸೋಯಾ ಹಾಲು, ರುಚಿಯ ಹಾಲು, ಬ್ರೆಡ್, ಧೋಕ್ಲಾ, ಭೇಲ್ಪುರಿ, ಪಿಜ್ಜಾ, ಡೋನಟ್ಸ್, ಖೋವಾ, ಪನೀರ್ ಅಥವಾ ಯಾವುದೇ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಇಲ್ಲದ ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಅಥವಾ ತರಕಾರಿ, ಮಾಂಸ, ಮೀನು ಅಥವಾ ಯಾವುದೇ ಇತರ ಸರಕು, ಘೋಷಣೆಯನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಿನಂತೆ ಮಾಡಬೇಕು

"ಅತ್ಯುತ್ತಮವಾದದ್ದು ದಿನಾಂಕ/ತಿಂಗಳು/ವರ್ಷ"

ಅಥವಾ

"ಮೊದಲು ಉತ್ತಮ ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ನಿಂದ ದಿನಗಳು"

ಅಥವಾ

"ಮೊದಲು ಉತ್ತಮ ... ಉತ್ಪಾದನೆಯಿಂದ ದಿನಗಳು"

ಸೂಚನೆ:

a) ಖಾಲಿ ಜಾಗಗಳನ್ನು ತುಂಬಬೇಕು

b) ತಿಂಗಳು ಮತ್ತು ವರ್ಷವನ್ನು ಅಂಕಿಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಸಬಹುದು

c) ವರ್ಷವನ್ನು ಎರಡು ಅಂಕಗಳಲ್ಲಿ ನೀಡಬಹುದು

iii. ಆನ್ಲೈನ್ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ಗಳಲ್ಲಿ, ಬೆಸ್ಟ್ ಬಿಫೋರ್ ಡೇಟ್‌ಗೆ ಬದಲಾಗಿ, ದಿನಾಂಕ/ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಿದ ಕೊನೆಯ ಬಳಕೆಯ ದಿನಾಂಕ/ಮುಕ್ತಾಯ ದಿನಾಂಕದ ಪ್ರಕಾರ ಬಳಸಬೇಕು, ಇದು ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ದಿನಾಂಕದಿಂದ ಮೂರು ವರ್ಷಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿರಬಾರದು;

iv. ಶಿಶುಗಳ ಹಾಲಿನ ಬದಲಿ ಮತ್ತು ಶಿಶು ಆಹಾರಗಳ ಬದಲಾಗಿ ಉತ್ತಮವಾದ ದಿನಾಂಕಕ್ಕಿಂತ ಮುಂಚಿತವಾಗಿ, ದಿನಾಂಕ/ ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಿದ ಕೊನೆಯ ಬಳಕೆಯ ದಿನಾಂಕ/ ಮುಕ್ತಾಯ ದಿನಾಂಕದಂದು ಬಳಸಬೇಕು. ಮುಂದೆ ಒದಗಿಸಿದ ದಿನಾಂಕದ ಬಳಕೆಗೆ ಉತ್ತಮವಾದ ಘೋಷಣೆ ಅನ್ವಯಿಸುವುದಿಲ್ಲ

3.4.3 ಲೇಬಲಿಂಗ್ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಿಂದ ವಿನಾಯಿತಿಗಳು

ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನ ಮೇಲ್ಮೈ ವಿಸ್ತೀರ್ಣವು 100 ಚದರ ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್‌ಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲದಿದ್ದರೆ, ಅಂತಹ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನ ಲೇಬಲ್ ಅನ್ನು ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿ, ಲಾಟ್ ಸಂಖ್ಯೆ ಅಥವಾ ಬ್ಯಾಚ್ ಸಂಖ್ಯೆ ಅಥವಾ ಕೋಡ್ ಸಂಖ್ಯೆ, ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮಾಹಿತಿ ಮತ್ತು ಬಳಕೆಗೆ ಸೂಚನೆಗಳು, ಆದರೆ ಈ ಮಾಹಿತಿಯ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಿಂದ ವಿನಾಯಿತಿ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಸಗಟು ಪ್ಯಾಕೇಜುಗಳು ಅಥವಾ ಬಹು ತುಂಡು ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ನೀಡಬಹುದು.

1. ಉತ್ಪಾದನಾ ದಿನಾಂಕ 'ಅಥವಾ' ದಿನಾಂಕಕ್ಕಿಂತ ಉತ್ತಮ 'ಅಥವಾ' ಮುಕ್ತಾಯ ದಿನಾಂಕ 'ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿ 30 ಚದರ ಸೆಂಟಿಮೀಟರ್‌ಗಳಿಗಿಂತ ಕಡಿಮೆ ವಿಸ್ತೀರ್ಣ ಹೊಂದಿರುವ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿ ನಮೂದಿಸಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ ಆದರೆ ಈ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಸಗಟು ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ಗಳು ಅಥವಾ ಬಹು-ತುಂಡು ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾಗುವುದು, ಸಂದರ್ಭದಂತೆ;

2. ಬಾಟಲಿಗಳಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟವಾಗುವ ದ್ರವ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ, ಅಂತಹ ಬಾಟಲಿಯನ್ನು ಮರುಪೂರಣಕ್ಕಾಗಿ ಮರುಬಳಕೆ ಮಾಡಲು ಉದ್ದೇಶಿಸಿದ್ದರೆ, ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿಯ ಅವಶ್ಯಕತೆಯನ್ನು ವಿನಾಯಿತಿ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ, ಆದರೆ ನಿಯಂತ್ರಣದಲ್ಲಿ ಸೂಚಿಸಲಾದ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು.
3. "ಈ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ನಲ್ಲಿರುವ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ ಟೋನ್ಡ್ ಹಾಲು ಅಥವಾ ಕೆನೆ ತೆಗೆದ ಹಾಲಿನ ಸಂಯೋಜನೆಯನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡದಿರಲು, ಈ ಘನೀಕೃತ ಪರಿಮಾಣದ ಮೂಲಕ ಒಂದು ಭಾಗಕ್ಕೆ ಪರಿಮಾಣದ ಮೂಲಕ (ಇಲ್ಲಿ ಭಾಗಗಳ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ) ನೀರನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಹಾಲು ಅಥವಾ ಒಣಗಿದ (ಒಣಗಿದ) ಹಾಲು "
4. ಏಳು ದಿನಗಳಿಗಿಂತ ಹೆಚ್ಚಿಲ್ಲದ ಶೆಲ್ಡ್-ಲೈಫ್ ಇರುವ ಆಹಾರದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ, 'ಪ್ಯಾಕೇಜ್ ಮಾಡಿದ ಆಹಾರ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳ ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ' ತಯಾರಿಕೆಯ ದಿನಾಂಕವನ್ನು ನಮೂದಿಸಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ, ಆದರೆ 'ದಿನಾಂಕದ ಪ್ರಕಾರ ಬಳಕೆ' ಅನ್ನು ಲೇಬಲ್‌ನಲ್ಲಿ ನಮೂದಿಸಬೇಕು ತಯಾರಕ ಅಥವಾ ಪ್ಯಾಕರ್.
5. ಮಲ್ಟಿ ಪೀಸ್ ಪ್ಯಾಕೇಜ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪಟ್ಟಿ, ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಮಾಹಿತಿ, ತಯಾರಿಕೆಯ ದಿನಾಂಕ/ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್, ಮುಂಚಿತವಾಗಿ ಉತ್ತಮವಾದ, ವಿಕಿರಣ ಆಹಾರದ ಮುಕ್ತಾಯ ದಿನಾಂಕ ಲೇಬಲ್ ಮತ್ತು ಸಸ್ಯಾಹಾರಿ ಲೋಗೋ/ ಮಾಂಸಹಾರಿ ಲೋಗೋ, ನಿರ್ದಿಷ್ಟಪಡಿಸದೇ ಇರಬಹುದು.

ಅಧ್ಯಾಯ 4

ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತಾ ನಿಯಮಗಳು ಮತ್ತು ಮಾನದಂಡಗಳು

4.1 ಆಹಾರ ವ್ಯವಹಾರದ ನೋಂದಣಿ ಮತ್ತು ಪರವಾನಗಿ

ದೇಶದಲ್ಲಿರುವ ಎಲ್ಲಾ ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ ಆಪರೇಟರ್‌ಗಳನ್ನು ನೋಂದಾಯಿಸಲಾಗಿದೆ ಅಥವಾ ಪರವಾನಗಿ ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ

ಸಣ್ಣ ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರದ ನೋಂದಣಿ

- b. ಪ್ರತಿ ಸಣ್ಣ ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ ಆಪರೇಟರ್ ತಮ್ಮನ್ನು ನೋಂದಣಿ ಪ್ರಾಧಿಕಾರದಲ್ಲಿ ನೋಂದಣಿಗಾಗಿ ಅರ್ಜಿ ನಮೂನೆಯನ್ನು ಈ ನಿಯಮಗಳ ಅನುಸೂಚಿ 2 ರ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿ 3 ರಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸಿದ ಶುಲ್ಕದೊಂದಿಗೆ ಸಲ್ಲಿಸಬೇಕು.
- c. ಸಣ್ಣ ಆಹಾರ ತಯಾರಕರು ಈ ನಿಯಮಗಳ ಅನುಸೂಚಿ 4 ರ ಭಾಗ I ರಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾಗಿರುವ ಮೂಲ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಮತ್ತು ಸುರಕ್ಷತಾ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ಅನುಸೂಚಿ -1 ರಲ್ಲಿ ನೀಡಲಾಗಿರುವ ನಮೂನೆಯಲ್ಲಿ ಅರ್ಜಿಯೊಂದಿಗೆ ಈ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳಿಗೆ ಅನುಸಾರವಾಗಿ ಸ್ವಯಂ-ದೃಢೀಕರಿಸಿದ ಘೋಷಣೆಯನ್ನು ಒದಗಿಸಬೇಕು.
- d. ನೋಂದಣಿ ಪ್ರಾಧಿಕಾರವು ಅರ್ಜಿಯನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ನೋಂದಣಿಗೆ ಅರ್ಜಿ ಸಲ್ಲಿಸಿದ 7 ದಿನಗಳ ಒಳಗಾಗಿ ಲಿಖಿತವಾಗಿ ದಾಖಲಿಸಲು ಅಥವಾ ಪರಿಶೀಲನೆಗಾಗಿ ನೋಟೀಸ್ ನೀಡುವುದರೊಂದಿಗೆ ನೋಂದಣಿಯನ್ನು ನೀಡಬಹುದು ಅಥವಾ ತಿರಸ್ಕರಿಸಬಹುದು.
- e. ತಪಾಸಣೆಗೆ ಆದೇಶಿಸಿದಲ್ಲಿ, ನೋಂದಣಿ ಪ್ರಾಧಿಕಾರವು 30 ದಿನಗಳ ಅವಧಿಯಲ್ಲಿ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿ 4 ರ ಭಾಗ II ರಲ್ಲಿರುವಂತೆ ಆವರಣದ ಸುರಕ್ಷತೆ, ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯದ ಸ್ಥಿತಿಯನ್ನು ತೃಪ್ತಿಪಡಿಸಿದ ನಂತರ ನೋಂದಣಿ ಪ್ರಾಧಿಕಾರದಿಂದ ನೀಡಲಾಗುವುದು.
- f. ನೋಂದಣಿಯನ್ನು ನೀಡದಿದ್ದರೆ ಅಥವಾ ನಿರಾಕರಿಸಿದಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಮೇಲಿನ ಉಪ ನಿಯಂತ್ರಣ (3) ರಲ್ಲಿ ಒದಗಿಸಿದಂತೆ 7 ದಿನಗಳೊಳಗೆ ತಪಾಸಣೆಗೆ ಆದೇಶಿಸದಿದ್ದರೆ ಅಥವಾ ಮೇಲಿನ ಉಪ ನಿಯಂತ್ರಣದಲ್ಲಿ (4) ಒದಗಿಸಿದಂತೆ ಯಾವುದೇ ನಿರ್ಧಾರವನ್ನು 30 ದಿನಗಳಲ್ಲಿ ತಿಳಿಸದಿದ್ದರೆ, ಸಣ್ಣ ಆಹಾರ ತಯಾರಕರು ಅದನ್ನು ಆರಂಭಿಸಬಹುದು ವ್ಯಾಪಾರ, ನೋಂದಣಿ ಪ್ರಾಧಿಕಾರವು ಸೂಚಿಸಿದ ಯಾವುದೇ ಸುಧಾರಣೆಯನ್ನು ಅನುಸರಿಸಲು ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ ಆಪರೇಟರ್‌ಗೆ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ಇರುತ್ತದೆ.
- g. ಅರ್ಜಿದಾರರಿಗೆ ಕೇಳುವ ಅವಕಾಶವನ್ನು ನೀಡದೆ ಮತ್ತು ಲಿಖಿತವಾಗಿ ದಾಖಲಿಸಲು ಕಾರಣಗಳಿಗಾಗಿ ನೋಂದಣಿಯನ್ನು ನಿರಾಕರಿಸಲಾಗುವುದಿಲ್ಲ.

- h. ನೋಂದಣಿ ಪ್ರಾಧಿಕಾರವು ನೋಂದಣಿ ಪ್ರಮಾಣಪತ್ರ ಮತ್ತು ಫೋಟೋ ಗುರುತಿನ ಚೀಟಿಯನ್ನು ನೀಡುವುದು, ಅದನ್ನು ಅವರಣದಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ವಾಹನದಲ್ಲಿ ಅಥವಾ ಬಂಡಿ ಅಥವಾ ಯಾವುದೇ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ವ್ಯಕ್ತಿಯು ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವ/ಉತ್ಪಾದಿಸುವ ಯಾವುದೇ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಪೆಟ್ಟಿಯ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿ ಪ್ರದರ್ಶಿಸಬೇಕು ಆಹಾರ ವ್ಯಾಪಾರ.
- i. ನೋಂದಣಿ ಪ್ರಾಧಿಕಾರ ಅಥವಾ ಈ ಉದ್ದೇಶಕ್ಕಾಗಿ ನಿರ್ದಿಷ್ಟವಾಗಿ ಅಧಿಕಾರ ಹೊಂದಿರುವ ಯಾವುದೇ ಅಧಿಕಾರಿ ಅಥವಾ ಏಜೆನ್ಸಿ ವರ್ಷಕ್ಕೊಮ್ಮೆಯಾದರೂ ನೋಂದಾಯಿತ ಸಂಸ್ಥೆಗಳ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆ ಪರಿಶೀಲನೆಯನ್ನು ನಡೆಸಬೇಕು. ಒಂದು ವೇಳೆ, ಹಾಲು ಉತ್ಪಾದಕರು ಸಹಕಾರಿ ಸೊಸೈಟಿ ಕಾಯ್ದೆಯಡಿ ನೋಂದಾಯಿಸಿರುವ ಡೈರಿ ಕೋಆಪರೇಟಿವ್ ಸೊಸೈಟಿಯಲ್ಲಿ ನೋಂದಾಯಿತ ಸದಸ್ಯರಾಗಿದ್ದು, ಸಂಪೂರ್ಣ ಹಾಲನ್ನು ಸೊಸೈಟಿಗೆ ಸರಬರಾಜು ಮಾಡುವ ಅಥವಾ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುವವರು ಈ ನೋಂದಣಿಯಿಂದ ವಿನಾಯಿತಿ ಪಡೆಯುತ್ತಾರೆ.

4.2 ನೈರ್ಮಲ್ಯ, ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಮತ್ತು ಉತ್ತಮ ಉತ್ಪಾದನಾ ಅಭ್ಯಾಸಗಳು (ಜಿಎಮ್ಪಿ/ಜಿಎಚ್ಪಿ) ಮತ್ತು ಎಚ್‌ಎಸಿಸಿಪಿ

4.2.1 ಸ್ವಚ್ಛತೆ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯ

- i. ಲೋಹದ ಚೂರುಗಳು, ಫ್ಲೇಕಿಂಗ್ ಪ್ಲಾಸ್ಟರ್, ಆಹಾರ ಭಗ್ನಾವಶೇಷಗಳು ಮತ್ತು ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಮತ್ತು ದಾಖಲೆಗಳಂತಹ ಆಹಾರದ ಮಾಲಿನ್ಯವನ್ನು ತಡೆಗಟ್ಟಲು ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಸಾಧನಗಳು ಮತ್ತು ಪರಿಸರವನ್ನು ನೈರ್ಮಲ್ಯ ಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ನಿರ್ವಹಿಸಲಾಗಿದೆಯೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆ ಮತ್ತು ನೈರ್ಮಲ್ಯಗೊಳಿಸುವ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಸ್ಥಾಪಿಸಬೇಕು. ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು ಕಾರ್ಯಕ್ರಮವು ಸಂಸ್ಥೆಯ ಎಲ್ಲಾ ಭಾಗಗಳು ಸೂಕ್ತವಾಗಿ ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿರುವುದನ್ನು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವ ಸಲಕರಣೆಗಳ ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರಬೇಕು.
- ii. ಮಾಸ್ಟರ್ ನೈರ್ಮಲ್ಯ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ಒಟ್ಟಾರೆ ಸೌಲಭ್ಯಕ್ಕಾಗಿ ಪರಿಶೀಲನಾಪಟ್ಟಿಗಳ ಮೂಲಕ ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು:
- ಪ್ರದೇಶಗಳು, ಉಪಕರಣಗಳ ವಸ್ತುಗಳು ಮತ್ತು ಪಾತ್ರೆಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಬೇಕು
 - ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಕಾರ್ಯಗಳಿಗೆ ಜವಾಬ್ದಾರಿ

- ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ವಿಧಾನ ಮತ್ತು ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ಆವರ್ತನ
 - ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಯ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿತ್ವವನ್ನು ಪರೀಕ್ಷಿಸಲು ವ್ಯವಸ್ಥೆಗಳ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ
 - ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ವ್ಯಕ್ತಿ
 - ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಯ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿತ್ವದ ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ ಮತ್ತು ಪರಿಶೀಲನೆಯ ಜವಾಬ್ದಾರಿ ಹೊಂದಿರುವ ವ್ಯಕ್ತಿಗಳು
 - ಯಾವುದೇ ವಿಚಲನದ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಯಾವ ತಿದ್ದುಪಡಿ ಮತ್ತು ಸರಿಪಡಿಸುವ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲಾಗಿದೆ.
 - ಎಲ್ಲಿಯಾದರೂ ಉತ್ಪನ್ನದ ಗಾಳಿಯ ಎಣಿಕೆ ಮತ್ತು ಸ್ವಾಬ್ ಪರೀಕ್ಷೆಯೊಂದಿಗೆ ಸೂಕ್ಷ್ಮಜೀವಿಯ ಅಪಾಯದ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳನ್ನು ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಲಾಗಿದೆ.
- iii. ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆ ಮತ್ತು ಸೋಂಕುಗಳ ತ ರಾಸಾಯನಿಕಗಳು ಆಹಾರದ ದರ್ಜೆಯಾಗಿರಬೇಕು, ಉಪಕರಣಗಳ ಅಥವಾ ಸಸ್ಯದ ಮೇಲ್ಮೈಗಳ ಮೂಲಕ ನೇರ ಅಥವಾ ಪರೋಕ್ಷ ಸಂಪರ್ಕದಲ್ಲಿ ಬರುವ ಅವಕಾಶಗಳು, ಎಚ್ಚರಿಕೆಯಿಂದ ನಿರ್ವಹಿಸಿ ಮತ್ತು ತಯಾರಕರ ಸೂಚನೆಗಳಿಗೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಬಳಸಬೇಕು, ಉದಾಹರಣೆಗೆ, ಸರಿಯಾದ ದ್ರಾವಣಗಳನ್ನು ಬಳಸಿ, ಮತ್ತು ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಲ್ಲಿ ಶೇಖರಿಸಿಡಬೇಕು , ಆಹಾರವನ್ನು ಕಲುಷಿತಗೊಳಿಸುವ ಅಪಾಯವನ್ನು ತಪ್ಪಿಸಲು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಿದ ಪಾತ್ರೆಗಳಲ್ಲಿ, ಆಹಾರದಿಂದ ಬೇರ್ಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ.
- iv. ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಯು ಆಹಾರದ ಅವಶೇಷಗಳು ಮತ್ತು ಕೊಳೆಯನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಶಾಖ, ಸ್ಯಾಬಿಂಗ್, ಪ್ರಕ್ಷುಬ್ಧ ಹರಿವು ಮತ್ತು ನಿರ್ವಾತ ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆ ಅಥವಾ ನೀರಿನ ಬಳಕೆಯನ್ನು ತಪ್ಪಿಸುವ ಇತರ ವಿಧಾನಗಳು ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತವಾದ ರಾಸಾಯನಿಕ ವಿಧಾನಗಳಂತಹ ಭೌತಿಕ ವಿಧಾನಗಳ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ಅಥವಾ ಸಂಯೋಜಿತ ಬಳಕೆಯಿಂದ ಇದನ್ನು ಕೈಗೊಳ್ಳಬಹುದು. ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ಏಜೆಂಟ್.
- v. ಈ ಸೌಲಭ್ಯಗಳನ್ನು ತುಕ್ಕು ನಿರೋಧಕ ವಸ್ತುಗಳಿಂದ ನಿರ್ಮಿಸಬೇಕು, ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಸುಲಭವಾಗಬೇಕು ಮತ್ತು ಸೂಕ್ತವಾದಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಬಿಸಿ ಮತ್ತು ತಣ್ಣನೆಯ ಕುಡಿಯುವ ನೀರನ್ನು ಪೂರೈಸಬೇಕು. ಬಿಸಿ ಮತ್ತು ತಣ್ಣನೆಯ ಕೊಳವೆಗಳಿಗೆ ವಿಭಿನ್ನ ಬಣ್ಣವನ್ನು ಹೊಂದಲು ಶಿಫಾರಸು ಮಾಡಲಾಗಿದೆ. ಎಲ್ಲಾ ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳಿಗೆ ಮೌಲ್ಯಮಾಪನ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನವು ಇರಬೇಕು.

ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಒಳಗೊಂಡಿರಬೇಕು;

- ಮೇಲ್ಮೈಯಿಂದ ಕಾಣುವ ಸಂಪೂರ್ಣ ಅವಶೇಷಗಳನ್ನು ತೆಗೆಯುವುದು.
- ಮಣ್ಣು ಮತ್ತು ಬ್ಯಾಕ್ಟೀರಿಯಾದ ಫಿಲ್ಮ್ ಅನ್ನು ಸಡಿಲಗೊಳಿಸಲು ಡಿಟರ್ಜೆಂಟ್ ದ್ರಾವಣವನ್ನು ಅನ್ವಯಿಸುವುದು (ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವಿಕೆ)
- ಸಡಿಲವಾದ ಮಣ್ಣು ಮತ್ತು ಡಿಟರ್ಜೆಂಟ್‌ನ ಅವಶೇಷಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಹಾಕಲು ನೀರಿನಿಂದ (ಸಾಧ್ಯವಾದರೆ ಬಿಸಿ ನೀರು) ತೊಳೆಯುವುದು.
- ಡೈ ಕ್ಲೀನಿಂಗ್ ಅಥವಾ ಇತರ ಸೂಕ್ತ ವಿಧಾನಗಳು ಉಳಿಕೆಗಳು ಮತ್ತು ಅವಶೇಷಗಳನ್ನು ತೆಗೆಯಲು ಮತ್ತು ಸಂಗ್ರಹಿಸಲು ಮತ್ತು
- ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಲ್ಲಿ, ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಯನ್ನು ನಂತರದ ಜಾಲಾಡುವಿಕೆಯೊಂದಿಗೆ ಸೋಂಕುಗಳೆತವನ್ನು ಅನುಸರಿಸಬೇಕು.

ಲಾಕ್ ಮತ್ತು ಕೀ ಪೂರೈಕೆಯೊಂದಿಗೆ ಗೊತ್ತುಪಡಿಸಿದ ಪ್ರದೇಶವನ್ನು ಉಪಕರಣಗಳು ಮತ್ತು ರಾಸಾಯನಿಕಗಳನ್ನು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಹಂಚಬೇಕು. ಸಲಕರಣೆಗಳ ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವಿಕೆಗೆ ಅಗತ್ಯವಿರುವ ಮತ್ತು ಅನ್ವಯವಾಗುವ ಸಿಐಪಿ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಿಸಬೇಕು.

ಹೌಸ್ ಕೀಪಿಂಗ್

- i. ಉತ್ಪಾದನೆ ಮತ್ತು ಶೇಖರಣಾ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ಒಂದು ಮನೆಗೆಲಸದ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿಯನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು.
- ii. ರಸ್ತೆಗಳು, ಪಾರ್ಕಿಂಗ್ ಸ್ಥಳಗಳು ಮತ್ತು ಚರಂಡಿಗಳು ಸೇರಿದಂತೆ ಸುತ್ತಮುತ್ತಲಿನ ಪ್ರದೇಶಗಳನ್ನು ಉತ್ತಮವಾಗಿ ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು.
- iii. ಗೋಡೆಗಳು ಮತ್ತು ನೆಲಗಳು ಅಚ್ಚುಕಟ್ಟಾಗಿ ಮತ್ತು ಸ್ವಚ್ಛವಾಗಿರಬೇಕು. ಚಾವಣಿಗಳು ಮತ್ತು ಬೆಳಕಿನ ನೆಲೆವಸ್ತುಗಳು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸಲು ಸುಲಭವಾಗಬೇಕು.
- iv. ಚರಂಡಿಗಳು ಸಾಕಷ್ಟು ಗಾತ್ರದಲ್ಲಿರಬೇಕು ಮತ್ತು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಇಳಿಜಾರಾಗಿರಬೇಕು. ಚರಂಡಿಗಳು ಸ್ವಚ್ಛಗೊಳಿಸುವ ಸುಲಭಕ್ಕಾಗಿ ತೆಗೆಯಬಹುದಾದ ತುರಿಗಳನ್ನು ಅಳವಡಿಸಬೇಕು.

v. 3 ನೇ ಪಕ್ಷದ (ಗುತ್ತಿಗೆ) ಶುಚಿಗೊಳಿಸುವ ಕಂಪನಿಗಳಿಗೆ, ಪೂರೈಕೆದಾರರು ಸ್ಪಷ್ಟ ವ್ಯಾಪ್ತಿ, ಸೇವೆಗಳ ವಿವರಗಳು ಮತ್ತು ಜವಾಬ್ದಾರಿಗಳನ್ನು ವ್ಯಾಖ್ಯಾನಿಸಬೇಕು.

vi. ತ್ಯಾಜ್ಯ ಶೇಖರಣಾ ಸ್ಥಳಗಳನ್ನು ಸ್ಪಷ್ಟವಾಗಿ ಗುರುತಿಸಬೇಕು ಮತ್ತು ತ್ಯಾಜ್ಯವನ್ನು ಸಕಾಲದಲ್ಲಿ ವಿಲೇವಾರಿ ಮಾಡಬೇಕು.

4.2.2 ಎಚ್‌ಎಸಿಸಿಪಿ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ

ಕಾರ್ಯಾಚರಣೆಯ ಸ್ವರೂಪ ಮತ್ತು ಗಾತ್ರಕ್ಕೆ ಸೂಕ್ತವಾದದ್ದು ಮತ್ತು ಎಚ್‌ಎಸಿಸಿಪಿ ನಿಯಂತ್ರಣಗಳು ಸ್ಥಳದಲ್ಲಿವೆ ಮತ್ತು ನಿರ್ವಹಿಸಲ್ಪಡುತ್ತವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ಪರಿಶೀಲಿಸಲು ವ್ಯಾಪಾರಕ್ಕೆ ಸಹಾಯ ಮಾಡಲು ಸಾಕು.

ದಸ್ತಾವೇಜನ್ನು ಈ ಕೆಳಗಿನವುಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರಬೇಕು (ಕನಿಷ್ಠ):

- HACCP ತಂಡದ ಸಂಯೋಜನೆ
- ಉತ್ಪನ್ನ ವಿವರಣೆ
- ಉದ್ದೇಶಿತ ಬಳಕೆ
- ಫ್ಲೋ ಚಾರ್ಟ್
- ಅಪಾಯದ ವಿಶ್ಲೇಷಣೆ
- ಸಿಸಿಪಿ ನಿರ್ಣಯ
- ನಿರ್ಣಾಯಕ ಮಿತಿ ನಿರ್ಣಯ
- ಮೌಲ್ಯಮಾಪನ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ
- ಎಚ್‌ಎಸಿಸಿಪಿ ಯೋಜನೆ

ಎಚ್‌ಎಸಿಸಿಪಿ ಯೋಜನೆಯು ಗುರುತಿಸಲಾದ ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಸಿಸಿಪಿ ಗಾಗಿ ಈ ಕೆಳಗಿನ ಮಾಹಿತಿಯನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುತ್ತದೆ:

- ಸಿಸಿಪಿ ಯಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸುರಕ್ಷತೆಯ ಅಪಾಯವನ್ನು (ಗಳನ್ನು) ನಿಯಂತ್ರಿಸಬೇಕು
- ನಿಯಂತ್ರಣ ಅಳತೆ (ಗಳು)
- ನಿರ್ಣಾಯಕ ಮಿತಿ (ಗಳು)

- ಮಾನಿಟರಿಂಗ್ ಕಾರ್ಯವಿಧಾನ (ಗಳು)
- ನಿರ್ಣಾಯಕ ಮಿತಿಗಳನ್ನು ಮೀರಿದರೆ ತಿದ್ದುಪಡಿಗಳು ಮತ್ತು ಸರಿಪಡಿಸುವ ಕ್ರಮಗಳು
- ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆ, ಸರಿಪಡಿಸುವ ಕ್ರಮ ಮತ್ತು ಪರಿಶೀಲನೆಗಾಗಿ ಜವಾಬ್ದಾರಿಗಳು ಮತ್ತು ಅಧಿಕಾರಿಗಳು
- ಮೇಲ್ವಿಚಾರಣೆಯ ದಾಖಲೆ (ಗಳು).

ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ದಾಖಲೆಗಳು

- ಸಿಸಿಪಿ ಮಾನಿಟರಿಂಗ್ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು
- ವಿಚಲನಗಳು ಮತ್ತು ಸಂಬಂಧಿತ ಸರಿಪಡಿಸುವ ಕ್ರಮಗಳು
- ಅನುರೂಪವಲ್ಲದ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ವಿಲೇವಾರಿ
- ಪರಿಶೀಲನೆ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಳನ್ನು ನಡೆಸಲಾಗಿದೆ
- ಎಚ್‌ಎಸಿಸಿಪಿ ಯೋಜನೆಯಲ್ಲಿ ಮಾರ್ಪಾಡುಗಳು
- ಮೌಲ್ಯಮಾಪನ ದಾಖಲೆ; ಉತ್ಪನ್ನ ಬಿಡುಗಡೆ ದಾಖಲೆಗಳು ಮತ್ತು ಪರಿಶೀಲನೆ ದಾಖಲೆಗಳು.

4.3 ಡಾಕ್ಯುಮೆಂಟೇಶನ್ ಮತ್ತು ರೆಕಾರ್ಡ್ ಕೀಪಿಂಗ್

ಪ್ರತಿಯೊಂದು ಸಂಸ್ಥೆಯು ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ಖರೀದಿ, ಉತ್ಪಾದನಾ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಳು ಮತ್ತು ಮಾರಾಟದ ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಬೇಕು. ಇದು ವ್ಯವಹಾರವು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ಲಾಭದಾಯಕವಾಗಿದೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳುವುದು. ಡಾಕ್ಯುಮೆಂಟೇಶನ್ ಅವಶ್ಯಕತೆ ಇರುವುದಕ್ಕೆ ಕೆಲವು ಕಾರಣಗಳನ್ನು ಕೆಳಗೆ ಪಟ್ಟಿ ಮಾಡಲಾಗಿದೆ:

1. ಇದು ವ್ಯವಹಾರವನ್ನು ನಡೆಸುವ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರವಾದ ಜ್ಞಾನವನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ.
2. ಇದು ಉತ್ಪನ್ನದ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
3. ಇದು ವ್ಯಾಪಾರದಲ್ಲಿ ಹೂಡಿಕೆ ಮಾಡಿದ ಹಣದ ಮೇಲೆ ನಿಗಾ ಇಡಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
4. ಇದು ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತು ಅಥವಾ ಉತ್ಪನ್ನ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪ್ರತ್ಯೇಕ ವೆಚ್ಚಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
5. ಇದು ಒಂದು ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯ ಉತ್ಪಾದನಾ ವೆಚ್ಚವನ್ನು ಗುರುತಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

6. ಉತ್ಪಾದನೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಎಲ್ಲಾ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಭರವಸೆ ಅಭ್ಯಾಸಗಳನ್ನು ಅನುಸರಿಸಲಾಗಿದೆಯೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಇದು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
7. ಉತ್ಪಾದನಾ ಸಲಕರಣೆಗಳು ಸರಾಗವಾಗಿ/ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿ ನಡೆಯುತ್ತಿವೆ ಎಂದು ಖಚಿತಪಡಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಇದು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
8. ಇದು ಕಾನೂನು ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗಳಿಗೆ ಸಾಕ್ಷಿಯಾಗಿ ಕೆಲಸ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
9. ಇದು ಸೂಕ್ತ ಉತ್ಪನ್ನ ಬೆಲೆಯನ್ನು ಹೊಂದಿಸಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.
10. ಇದು ಸರಿಯಾದ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಸರಿಪಡಿಸುವ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.

4.4 ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ಇಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಪ್ರತಿ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣಾ ಸಂಸ್ಥೆಯು ದಾಖಲೆಗಳನ್ನು ಇರಿಸಿಕೊಳ್ಳಲು ಹೆಚ್ಚು ಕಡಿಮೆ ಇದೇ ರೀತಿಯ ವಿಧಾನವನ್ನು ಅನುಸರಿಸುತ್ತದೆ. ಉತ್ಪಾದನಾ ದಾಖಲೆಗಳು ಈ ಕೆಳಗಿನವುಗಳನ್ನು ದಾಖಲಿಸುತ್ತವೆ:

- ಸ್ವೀಕರಿಸಿದ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ಪ್ರಮಾಣ ಮತ್ತು ಪ್ರಕಾರ
- ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಬಳಸುವ ಪದಾರ್ಥಗಳ ಪ್ರಮಾಣ ಮತ್ತು ಪ್ರಕಾರ
- ಉತ್ಪಾದನೆ ನಡೆದ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳು (ಉದಾ ತಾಪಮಾನ ಸೆಟ್ ಅಥವಾ ಗಾಳಿಯ ಒತ್ತಡವನ್ನು ಅನ್ವಯಿಸಲಾಗಿದೆ)
- ಉತ್ಪನ್ನದ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಉತ್ಪಾದಿಸಲಾಗಿದೆ

ಉತ್ಪನ್ನದ ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಯಾವಾಗ ಮಾತ್ರ ನಿರ್ವಹಿಸಬಹುದು:

- ಪದಾರ್ಥಗಳು ಮತ್ತು ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ಒಂದೇ ಪ್ರಮಾಣ ಮತ್ತು ಗುಣಮಟ್ಟವನ್ನು ಪ್ರತಿ ಬ್ಯಾಚ್‌ನಲ್ಲಿ ಬೆರೆಸಲಾಗುತ್ತದೆ
- ಪ್ರತಿ ಬ್ಯಾಚ್‌ಗೆ ಪ್ರಮಾಣಿತ ಸೂತ್ರೀಕರಣವನ್ನು ಬಳಸಲಾಗುತ್ತದೆ
- ಪ್ರತಿ ಬ್ಯಾಚ್‌ಗೆ ಪ್ರಮಾಣಿತ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ ನಿಯತಾಂಕಗಳನ್ನು ಅನ್ವಯಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ

ಪ್ರತಿ ಬ್ಯಾಚ್ ಆಹಾರಕ್ಕೂ ಒಂದು ಬ್ಯಾಚ್ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ನೀಡಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ಸಂಖ್ಯೆಯನ್ನು ಇಲ್ಲಿ ದಾಖಲಿಸಲಾಗಿದೆ:

- ಸ್ಟಾಕ್ ಕಂಟ್ರೋಲ್ ಪುಸ್ತಕಗಳು (ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತುಗಳ ಸಂಗ್ರಹವನ್ನು ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ)
- ಲಾಗ್‌ಬುಕ್‌ಗಳನ್ನು ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗೊಳಿಸುವುದು (ಉತ್ಪಾದನಾ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ)
- ಉತ್ಪನ್ನ ಮಾರಾಟ ದಾಖಲೆಗಳು (ಅಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮತ್ತು ವಿತರಣೆಯನ್ನು ಗುರುತಿಸಲಾಗಿದೆ)

ಬ್ಯಾಚ್ ಸಂಖ್ಯೆಯು ಉತ್ಪನ್ನ ಕೋಡ್ ಸಂಖ್ಯೆಯೊಂದಿಗೆ ಪರಸ್ಪರ ಸಂಬಂಧ ಹೊಂದಿರಬೇಕು, ಅದನ್ನು ಲೇಬಲ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಮುದ್ರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಬಳಸಿದ ಕಚ್ಚಾ ವಸ್ತು ಅಥವಾ ಉತ್ಪಾದನಾ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಗೆ ಬ್ಯಾಚ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಯಾವುದೇ ದೋಷವನ್ನು ಪತ್ತೆಹಚ್ಚಲು ಇದು ಪ್ರೊಸೆಸರ್‌ಗೆ ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ.