



भाषण - सिमोन शिलर, डी एल जी की मुख्य कार्यकारी अधिकारी, खाद्य उद्योग विशेषज्ञ

पृष्ठ 1: प्रस्तावना

डी एल जी (जर्मन कृषि संघठन) -विशेषज्ञों के साथ काम करता है। हम खाद्य उद्योग की वर्तमान गतिविधियों के बारे में चर्चा करेंगे।

पृष्ठ 2: अनुगा फूड टेक्

एक प्रमुख व्यापार मेले के रूप में अनुगा फूड टेक् अंतर्राष्ट्रीय पेय एवं खाद्य उद्योग के लिए उत्प्रेरक है। अनुगा फूड टेक् दुनिया में एकमात्र व्यापार मेला है, जो खाद्य उत्पादन के सभी पहलुओं को शामिल करता है। अनुगा फूड टेक् में दृष्टि-प्रक्रिया प्रक्रियाओं से, बॉटलिंग और पैकेजिंग प्रौद्योगिकी के माध्यम से ले कर पैकेजिंग सामग्री से सामग्री तक, खाद्य सुरक्षा के और खाद्य उत्पादन के सभी क्षेत्रों से सभी नवाचार प्रस्तुत करेगा।

पृष्ठ 3: अनुगा फूड टेक्

भोजन और पेय उद्योग के सभी क्षेत्र जैसे प्रबंध निदेशक, उत्पादन और संचालन प्रबंधक, अनुसंधान एवं विकास से जुड़े लोग, डिजाइन, उत्पादन, गुणवत्ता नियंत्रण, रखरखाव, खरीद, क्रय विक्रय, बड़े पैमाने पर कार्य करनेवाले कसाई और बेकर, खाद्य खुदरा विक्रेताओं एवं खाद्य उद्योग से जुड़े निर्णय लेनेवाले लोग इसके कार्य क्षेत्र में आते हैं। प्रबन्धक, जैसे पालतू पशु खाद्य के उत्पादक

इस तरह अनुगा फूड टेक् 2018 में निवेश संबंधी सवालों के महत्वपूर्ण समाधान के साथ अग्रणी आवेगों को प्रदान करेगा।

पृष्ठ 4: मुख्य विषय संसाधन दक्षता

दुनिया भर में कच्चे माल और ऊर्जा वाहकों की बढ़ती मांग और बढ़ती शहरीकरण हमें अपने मौजूदा कार्यों और अर्थव्यवस्थाओं पर सवाल उठाने के लिए मजबूर कर रहे हैं। सावधानीपूर्वक इस्तेमाल और साथ ही प्राकृतिक संसाधनों का कुशल उपयोग ही टिकाऊ समाज की कुंजी हैं।

इस पहलु को ध्यान में रखते हुए अनुगा फूड टेक् 2018 में मुख्य विषय "संसाधन दक्षता" पर विशेष रूप से ध्यान केंद्रित किया जाएगा। अनुगा खाद्यटेक प्रतिस्पर्धात्मकता को मजबूत करने और ऊर्जा और पानी के उपयोग को कम करने के साथ-साथ उत्पादन में भोजन की हानि को लेकर विभिन्न प्रकार के समाधान प्रस्तुत करता है।

पृष्ठ 5: अनुगा फूड टेक 2018 के अन्य सहायक प्रोग्राम

अनुगा फूड टेक 2018 में "संसाधन दक्षता" के विषय को विशेष रूप से संबोधित किया जाएगा।

- संसाधन दक्षता के राष्ट्रीय एवं अंतरराष्ट्रीय महत्व को ध्यान में रखते हुए अनुगा फूड टेक 2018 में "संसाधन दक्षता" विशेष रूप से केंद्रित होगा।
- दर्शकों के लिए निर्देशित टूरस बनाये रहेंगे, जो "संसाधन दक्षता" पर केंद्रित होंगे।
- फोरम - इस समय 3 मुख्य विषय प्रस्तुत होंगे - विशेषज्ञों के साथ वर्तमान और अंतरराष्ट्रीय विषयों पर चर्चा करने का अवसर मिलेगा, उदाहरण स्वरूप मांस उत्पादन में स्वचालन और डेटा प्रोसेसिंग, खाद्य उत्पादन में रोबोट का उपयोग, सामग्री क्षेत्र में प्रचलन और कई और।

पृष्ठ 6: उद्घाटन सम्मेलन "संसाधन दक्षता"

उद्घाटन सम्मेलन मंगलवार, 20 मार्च दोपहर 2 बजे होगा।

आधे दिन के इस सम्मेलन में अंतरराष्ट्रीय स्तर पर मान्यता प्राप्त विशेषज्ञ इस विषय के विभिन्न पहलुओं की जानकारी देंगे। इसमें सामग्रियों, ऊर्जा, जनशक्ति और पूंजी के उपयोग को अनुकूलित करने और संसाधनों का उचित उपयोग हेतु कुशलतापूर्वक और प्रभावी ढंग से डिजाइन करना शामिल है - जिससे अधिक स्थिरता, पर्यावरणीय प्रभाव कम और विभिन्न व्यावसायिक क्षेत्रों में बचत करने में मदद होगी। प्रोफेसर ब्रौगर्ट भी उपस्थित रहेंगे।

प्रोफेसर ब्रौगर्ट उनके "क्रेडल टू क्रेडल" डिजाइन का परिचय देंगे। प्रोफेसर साउर संसाधन दक्षता और डिजिटलाइजेशन की नयी खोजों के बारे में बात करेंगे। वर्ल्ड पैकेजिंग आर्गेनाइजेशन के कार्यकारी व्यवस्थापक प्रोफेसर पिअर पीनआर का व्याख्यान "स्मार्ट पैकेजिंग - एक वैज्ञानिक दृष्टिकोण" पर होगा। प्रोफेसर रुड हुइर्ने भविष्य की खाद्य आपूर्ति पर प्रकाश डालेंगे।

पृष्ठ 7: निर्देशित टूरस

अनुगा फूड टेक एक बड़ी संख्या में अभिनव प्रदर्शकों और खाद्य प्रौद्योगिकी से संबंधित वर्तमान विषयों का ज्ञान देता है। निर्देशित टूरस दर्शकों को एक संक्षिप्त और सूचनात्मक अवलोकन प्रदान करते हैं। लगभग एक घंटे के प्रदर्शनी के दौरान प्रदर्शक 10 मिनट में अभिनव उत्पादों और इष्टतम समाधान दिखाएंगे। इन विभिन्न विषयों की टूरस में आपको अपने विशेषज्ञता और रुचि के लिए उचित जानकारी मिलेगी। उदाहरण के तौर पर, एक दौरा "उद्योग 4.0" पर केंद्रित है और दुसरा "अभिनव पैकेजिंग सामग्री" पर।

पृष्ठ 8: फोरम संसाधन दक्षता

लगभग चार या पांच विशिष्ट व्याख्यान वाले फोरम के साथ यह मेला वापस संचालित किया जाएगा। वे कई अनुगा फूड टेक के दर्शकों के लिए कार्यक्रमों का एक अभिन्न हिस्सा हैं।

अनुगा फूड टेक् मेला जल और ऊर्जा का अल्पतर इस्तेमाल और खाद्य उत्पादन में घाटा कम करते हुए प्रतियोगितात्मकता को बढ़ाने हेतु विभिन्न समाधान प्रदान करेगा। संसाधन क्षमता फोरम में कई योगदान विभिन्न पहलुओं के विषय से प्राप्त हुए हैं।

इस सत्र का कार्यक्रम आप यहां देख सकते हैं : “मांस उत्पादन में स्वचालन और डेटा प्रोसेसिंग”

पृष्ठ 9:

हमें "खाद्य उत्पादन में रोबोट" सत्र पर बहुत गर्व है। यह ज्ञात है कि रोबोटिक्स बाजार अभी अभी विस्तार कर रहा है। रोबोटिक्स तकनीक भी तेजी से प्रगति कर रही है। खाद्य और पैकेजिंग उद्योग एक महत्वपूर्ण ग्रोथ मार्केट है।

फ़िलहाल रोबोट्स का प्रयोग भारी कामों के लिए किया जाता है जैसे पॉलिटीज़िंग और पैकेजिंग और अनपैकेजिंग। हाइजीन डिज़ाइन, इलेक्ट्रॉनिक छवि अधिग्रहण और विश्लेषण और साथ ही ग्रिपर प्रौद्योगिकी के क्षेत्रों में विशाल गतिविधियों के चलते रोबोट्स का खाद्य से प्रत्याक्ष संपर्क के जटिल कामों में उपयोग किया जा सकता है।

रोबोट्स तब से आर्थिक रूप से छोटे और मध्यम स्तर के उद्यमों का मोहित कर लिया है। विस्तृत उत्पाद की श्रृंखला और उस संबंधित कई स्तर पर लगाने वाले लचीलेपन को ध्यान में रखते हुए रोबोट्स द्वारा तकनीकी समाधान एक महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है।

"खाद्य उत्पादन में रोबोट्स" सत्र का फोकस रोबोटों के मौजूदा प्रक्रियाओं में प्रायोगिक उदाहरण और उनकी हाइजीनिक आवश्यकता है।

Folie 10:

इस फोरम में खाद्य उत्पादन के वर्तमान विषयों पर होने वाले मनोरंजक व्याख्यान और पैनल चर्चा आपकी अपेक्षा करते हैं। खाद्य वास्तविकता, मैप पैकेजिंग और रिसाव परीक्षण, जीनोम संपादन, खाद्य फोम की तकनीक, कच्चे मांस उत्पादों के सुरक्षित उत्पादन और बहुत कुछ।

➔ एक विषय पेय उत्पादन में इंडिवीडुअलिजेशन है। यह कार्यक्रम आप यहां देख सकते हैं।

Folie 11:

"खाद्य सामग्री" फोरम में आप विविध वर्तमान विषयों पर मनोरंजक व्याख्यान और चर्चा का अनुभव ले सकते हैं - जैसे कि स्वच्छ लेबल, व्यक्तिगत आहार, टेक्सचर डिजाइन और खाद्य उत्पादन में एंजाइम और सामग्री के निष्कर्षण, कार्यात्मकरण और स्थिरीकरण ।

सत्र: खाद्य उत्पादन में पुनर्निर्माण- कम से कम नमक, चीनी और संतृप्त वसा ।

गलत आहार से बीमारियां पैदा होने वाली बीमारियां आज के समाज में एक बड़ी समस्या हैं । पिछले डेढ़ साल से मैक्स रुबनेर इंस्टिट्यूट खाद्य और कृषि संघीय मंत्रालय(बी एम् इ ऐल) के पक्ष में कम से कम नमक, चीनी और संतृप्त वसा से खाद्य उत्पादन पर अनुसंधान कर रहा हैं। इस "पुनर्निर्माण" के लिए, उपभोक्ता द्वारा स्वीकार किए जाने के लिए उत्पादों की सुरक्षा और स्थायित्व, प्रौद्योगिकी और संवेदी गुणवत्ता का मेल करना चाहिए।

अनावश्यक खाद्य सामग्री का एक सीधा "चूक" संभव नहीं है क्योंकि उत्पाद में से प्रत्येक तीन पोषक तत्व न केवल एक स्वाद वाहक के रूप में आवश्यक है बल्कि प्रत्येक पोषक तत्व के विभिन्न कार्य है । चीज़-पनीर, ठंडा-स्मोक्ड सैल्मन, माट्सजेफलेट, सब्जी के रस और प्यूरीज या कच्चे हैम और उबले हुए सॉसेज जैसे नमूनों से नमक कम किया जाना है। नाश्ता अनाज के साथ-साथ दही और दूध के मिश्रण वाले उत्पादों को कम चीनी का दावा किया जाता है, जबकि बेक किए गए सामानों में संतृप्त वसा को उच्च गुणवत्ता वाले रेपसीड तेल से बदल दिया जाता है। उच्च गुणवत्ता वाले कच्चे सॉसेज के उत्पादन के लिए वसा मुक्त के नए विकल्प ,जैसे सलामी ,की भी चर्चा की जाती है । उच्च गुणवत्ता एवं पोषण युक्त खाद्य पदार्थों के उत्पादन के लिए इस्तेमाल में लाये जाने वाले विभिन्न तकनीकी प्रस्तुत किए जाते हैं।

पृष्ठ 12: अनुगा फूड टेक् 2018

खाद्य उद्योग जैसे विविधताएं शायद ही किसी अन्य उद्योग में उपलब्ध है : फलों, सब्जी और आलू उत्पादों, बेकरी उत्पाद, मांस, मुर्गी और मछली, पनीर, डेयरी उत्पाद और साथ साथ अल्कोहल युक्त और गैर-अल्कोहल युक्त पेय पदार्थों के कई उप-क्षेत्र का प्रतिनिधित्व करते हैं हालांकि विविधता को विविध तकनीकों और विस्तृत ज्ञान की आवश्यकता है, इसलिए कई पार-उद्योग अपने प्रौद्योगिकियां, दृष्टिकोण और समाधान प्रस्तुत करते हैं। विशेष रूप से गुणात्मक रूप से साथ-साथ सुविधा उत्पादों / तैयार भोजन और कई नवीन पेयों में मात्रात्मक रूप से विस्तार करने वाली पेशकशें, पार-उद्योग एवं पार-उद्योग प्रौद्योगिकी के सहयोग की आवश्यकता को दर्शाती हैं। अनुगा खाद्यटेक के पार-उद्योग और क्रॉस-प्रोसेसिंग सिद्धान्त इन आवश्यकताओं को ध्यान में रखते हुए अपना योगदान देता है । इसलिए, 2018 में यह एक बार फिर से खाद्य और पेय उद्योग के सभी प्रमुख क्षेत्रों के लिए नए तकनीकी और आगे के विकास के बारे में जानकारी देने और सुझाव पेश करने हेतु दुनिया का अग्रणी मंच होगा। इस तरह अनुगा फूड टेक् 2018 में निवेश संबंधी सवालियों के महत्वपूर्ण समाधान के साथ अग्रणी आवेगों को प्रदान करेगा ।

आपसे मुलाकात मार्च 2018 में कोलोन में होगी !