



प्रेस कान्फ्रेन्स, भारत 2017
DLG e.V. (जर्मन कृषि सोसाइटी)

अनुगा फूड टेक् 2018

एक प्रमुख व्यापार मेले के रूप में अनुगा फूड टेक् अंतर्राष्ट्रीय पेय एवं खाद्य उद्योग के लिए उत्प्रेरक हैं। खाद्य उत्पादन के सभी पहलुओं को कवर करने वाली यह एकमात्र व्यापार मेला है जो प्रक्रिया प्रौद्योगिकी से भरने और पैकेजिंग प्रौद्योगिकी से लेकर खाद्य सुरक्षा के लिए सामग्री के माध्यम से पैकेजिंग सामग्री से लेकर खाद्य उत्पादन के साथ आने वाले सभी क्षेत्रों के सभी नवाचारों में से एक है।

अनुगा फूडटेक 2018 का अगला व्यापार मेला मंगलवार दिनांक 20 मार्च से शुक्रवार दिनांक 23 मार्च तक कोलोन, जर्मनी में होगा। मेले का आयोजन डीएलजी एवं कोलोन व्यापार मेला(Koelnmesse GmbH) दोनों साथ मिलकर करते हैं।

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। पालतू जानवरो के भोजन के उत्पादक या संसाधक।

दुनिया भर से प्रदर्शक और आगंतुक इस मेले में आते हैं। इसलिए अनुगा फूड टेक् का अंतर्राष्ट्रीय स्तर पर एक विशेष नाम है।

इस तरह, अनुगा खाद्यटेक 2018 में नए अनुसंधानों के उमंग को जारी रखते हुए निवेश संबंधी जुड़े हुए सवालियों के महत्वपूर्ण उत्तर के साथ खाद्य उद्योग में अपना योगदान जारी रखेगा।

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। प्राकृतिक संसाधनों का सावधानीपूर्वक और कुशल उपयोग ही टिकाऊ समाजों की महत्वपूर्ण कुंजी है।

इस पहलु को ध्यान में रखते हुए अनुगा फूड टेक 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।

अनुगा फूडटेक 2018 के अन्य सहायक प्रोग्राम

अनुगा फूडटेक 2018 का कार्यक्रम मुख्य रूप से संसाधन दक्षता पर केंद्रित होगा।

- विशेष राष्ट्रीय और अंतरराष्ट्रीय महत्व के कारण, अनुगा फूडटेक 2018 में संसाधन दक्षता का विषय विशेष तरीके से केंद्रित होगा।
- आगंतुक निर्देशित टूर का लुफ्त उठा सकते हैं, जो संसाधन दक्षता के विभिन्न पहलुओं पर केंद्रित होगा।
- इस बार का मंच 3 मुख्य विषयों पर केंद्रित है। यह मंच विशेषज्ञों के साथ वर्तमान और अंतरराष्ट्रीय विषयों पर चर्चा करने का अवसर प्रदान करता है, उदाहरण स्वरूप मांस उत्पादन में स्वचालन और डेटा प्रोसेसिंग जैसे, खाद्य उत्पादन में रोबोट, सामग्री क्षेत्र में रुझान इत्यादि।

उद्घाटन सम्मेलन "संसाधन दक्षता"

उद्घाटन सम्मेलन मंगलवार दिनांक 20 मार्च को 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 इष्टतम 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 उनके "क्रेडल टू क्रेडल" डिजाइन का परिचय देंगे। प्रोफेसर साउर संसाधन दक्षता और डिजिटआयज़ेशन की नयी खोजों के बारे में बात करेंगे। वर्ल्ड पैकेजिंग आर्गेनाइज़ेशन के कार्यकारी व्यवस्थापक प्रोफेसर पिअर पीनआर का व्याख्यान "स्मार्ट पैकेजिंग - एक वैज्ञानिक दृष्टिकोण" पर होगा। प्रोफेसर रुड हुइर्ने भविष्य की खाद्य आपूर्ति का चित्र दिखाएंगे।

निर्देशित टूर्स

अनुगा फूड टेक् एक बड़ी संख्या में अभिनव प्रदर्शकों और खाद्य प्रौद्योगिकी से संबंधित वर्तमान विषयों का ज्ञान देता है। निर्देशित टूर्स 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 टूर्स 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।

फोरम: संसाधन दक्षता

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

अनुगा फूड टेक् २०१८ "संसाधन दक्षता" विषय पर केंद्रित है। 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। प्राकृतिक संसाधनों का सावधानीपूर्वक और कुशल उपयोग ही टिकाऊ समाजों की महत्वपूर्ण कुंजी है। 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।

सत्र : मांस उत्पादन में स्वचालन और डेटा प्रोसेसिंग

खाद्य प्रसंस्करण में स्वचालन से लाभप्रदता और उपज को प्राप्त कर सकते हैं। क्या काटने, लेबलिंग या ग्रिपिंग, पैकेजिंग, मांस को पैलेटाइजिंग कामों में मनुष्य की जगह रोबोट्स का प्रयोग किया जा सकता है। आधुनिक उच्च प्रदर्शन लाइनें न केवल निष्पादनीयता बढ़ाती हैं, बल्कि उत्पाद की गुणवत्ता, ऊर्जा दक्षता और उच्च स्वच्छता आवश्यकताओं की पूर्ति के साथ-साथ खाद्य सुरक्षा भी फायदे हैं। "स्वचालन, डेटा प्रोसेसिंग, मांस उत्पादन में नियंत्रण और विनियमन प्रौद्योगिकी" सत्र में आपको मांस उत्पादन में कौन से स्वचालन विकल्प उपलब्ध हैं, यह देखने को मिलेगा।

सत्र : खाद्य उत्पादन में रोबोट्स

फास्ट पिकर, छः-एक्सल या स्कार्स ... रोबोट बाजार का विस्तार करना जारी 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 पॉलिटीजिंग और पैकेजिंग और अनपैकजिंग। 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 हैं। विस्तृत उत्पाद की श्रृंखला और उस संबंधित कई स्तर पर लगने 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 हैं।

फोरम "विषय, प्रचलन एवं तकनीक - खाद्य उद्योग को हिलाने वाले"

इस फोरम में मंगलवार से शुक्रवार तक 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।

सत्र : पेय उद्योग में इंडिविडुअलिजेशन

ऑनलाइन मार्केट विशिष्ट रूप से निर्माण किये गए पेय की मांग बढ़ाता हैं और किमत और प्रतियोगितात्मकता का दबाव के वजह से बाजार में विभिन्न प्रकार के उत्पाद आते हैं। इसलिए पेय उत्पादन और बॉटलिंग जलद और साथ ही सस्ता होना चाहिए। इससे उत्पादों के लिए अनुकूलनीय उत्पादन होता है, उदाहरणार्थ फलों के साथ और बिना। पेय पदार्थों की बॉटलिंग में अधिक से अधिक नए बोटल के आकार, सामग्री और मात्रा, बंदी और व्यक्तिगत लेबलिंग की आवश्यकता होगी। पेय उत्पादक नई प्रौद्योगिकियों के साथ इन मांगों को पूरा कर सकते हैं। "पेय उद्योग में मॉडुलरिजेशन, फ्लेक्सीबिलाइजेशन और इंडिविजियलाइजेशन" वाला सत्र विभिन्न उत्पादों के लिए पेय उत्पादन और बॉटलिंग की नई अवधारणाओं के बारे में सूचित करता है।

"खाद्य सामग्री" फोरम

"खाद्य सामग्री" फोरम में आप मंगलवार से शुक्रवार तक 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 एल) 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-स्मोकड सैल्मन, माट्सजेफ्लेट, 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।

कोलोन में आपका स्वागत है !

अंतरराष्ट्रीय स्तर पर खाद्य उद्योग के सामने आने वाली कई चुनौतियों को ध्यान में रखते हुए दुनिया भर में तकनीकी अवसर उपलब्ध है और मौजूदा अनुसंधान और विकास संसाधनों को ध्यान में रखना ज़रूरी है। इसी वजह से अनुगा फूड टेक् 2018 एक बार फिर से खाद्य उद्योग और उसके आपूर्तिकर्ताओं और अनुभवी शिक्षाविदों और चिकित्सकों को अनुभव साझा करने के लिए एक अंतरराष्ट्रीय मंच होगा। अनुगा फूड टेक् विविध क्षेत्रों के लिए विस्तृत समाधान, उद्योगों के बीच में तकनीक ,अंतरराष्ट्रीय विशेष प्रोग्राम और विशेषज्ञों के साथ अंतरराष्ट्रीय खाद्य उद्योग में नेटवर्किंग प्रदान करता है।

20 से 23 मार्च 2018 में अंतरराष्ट्रीय खाद्य उत्पादन की राजधानी कोलोन में आपसे मुलाकात होगी ?