

कारोबार

रोफ से दोस्ती करेगा ओवन, वैक्यूम पैकेजिंग छह वर्ष तक सुरक्षित रखेगी भोजन सामग्री

उद्यमियों की तकनीकी उड़ान, दिखा नवाचार का दम

आशीष गुप्ता

लखनऊ। तकनीक जब स्वाद से दोस्ती कर ले और रसोई बन जाए स्मार्ट तो खाना सिर्फ पेट नहीं भरता, भविष्य भी संवारता है। आईआईए की ओर से गोमतीनगर स्थित लॉन में आयोजित इंडिया फूड एक्सपो में कुछ ऐसा ही नजारा देखने को मिला।

यहां ऐसे ओवन सामने आए, जो शेफ से बात करते हैं, खुद रेसिपी पहचानते हैं और बिना गलती के परफेक्ट डिश तैयार करते हैं। तो वहीं वैक्यूम पैकेजिंग और फ्रीज ड्राइंग तकनीक ने बिना प्रिजरवेटिव खाने को छह वर्ष तक सुरक्षित रखने का दावा पेश किया।

देश ही नहीं, विदेशों तक निर्यात होने वाले कस्टमाइज्ड किचन उपकरण लखनऊ को फूड टेक्नोलॉजी के नए हब के रूप में उभार रहे हैं। यह कहानी है नवाचार की, स्वाद की और उस तकनीक की जो भारतीय रसोई को ग्लोबल पहचान दिला रही है। (संवाद)

बेकरी उद्योग के लिए एआई लोड कॉम्बी और कन्वेक्शन ओवन

कॉमर्शियल किचन क्षेत्र से जुड़े उद्यमी सुलभ अग्रवाल ने बेकरी



इंडस्ट्री के लिए अत्याधुनिक ओवन प्रदर्शित किए। एआई लोड, कॉम्बी और कन्वेक्शन श्रेणी के ये ओवन पेशेवर शेफ और बेकरी उद्यमियों के लिए उपयोगी साबित हो रहे हैं। उन्होंने बताया कि कॉम्बी ओवन में बेकरी से जुड़ी 75 प्री-लोडेड रेसिपी उपलब्ध हैं। एक बार सामग्री रखने के बाद ओवन स्वयं तापमान और समय तय कर उत्पाद तैयार कर देता है। वहीं एआई लोड ओवन में लगे कैमरा और सेंसर सामग्री की पहचान कर स्वतः कुकिंग प्रक्रिया शुरू कर देते हैं। इसमें 250 से अधिक रेसिपी मौजूद हैं और शेफ ओवन से बातचीत भी कर सकते हैं। कॉम्बी ओवन की कीमत 50 हजार से 4 लाख रुपये तक। एआई लोड ओवन की कीमत 22 लाख रुपये तक है।

फूड प्रोसेसिंग में प्रयोग

लखनऊ के अभिषेक चतुर्वेदी ने वैक्यूम पैकेजिंग और फ्रीज ड्राइंग तकनीक के जरिये फूड प्रोसेसिंग में नया प्रयोग किया है। उन्होंने ऐसी खिचड़ी विकसित की है, जिसकी शेल्फ लाइफ 6 साल तक है। इसे तैयार करने के लिए केवल गर्म पानी मिलाना होता है। अभिषेक ने बताया कि उनका उद्देश्य प्रिजरवेटिव्स का इस्तेमाल कम कर तकनीक को बढ़ावा देना है। इसके लिए अमेरिका से मशीनें मंगाई गई हैं, जबकि कुछ मशीनें पंजाब में तैयार कराई गई हैं। उनके सभी उत्पाद बाजार दरों पर उपलब्ध कराए जा रहे हैं।



देश ही नहीं, विदेशों में भी हो रहा निर्यात



कॉमर्शियल किचन इंडस्ट्री से जुड़ी युवा उद्यमी सिद्धि अग्रवाल ने बताया कि वे होटल, रेस्टोरेंट, शिक्षा और स्वास्थ्य संस्थानों के लिए कस्टमाइज्ड किचन तैयार करती हैं। इसके लिए विदेशों से बॉर्डर लेजर कटिंग तकनीक लाई गई है। उनकी कंपनी कॉफी मशीन, ओवन समेत कॉमर्शियल किचन से जुड़े सभी उपकरणों का निर्माण कर भारत के साथ-साथ अफ्रीका, ऑस्ट्रेलिया, नेपाल और दुबई जैसे देशों में निर्यात कर रही है। बजट फ्रेंडली होने के कारण विदेशी बाजारों में इन उत्पादों की मांग अधिक है।