

कापलेल्या खाद्य पदार्थांसाठी यंत्रप्रणाली

एचआरएस प्रोसेस सिस्टिम कंपनीतर्फे 'एचआरएस-पॅराडाईस' बाजारात

पुणे, ता. ८ : रापलेल्या स्थितीतील खाद्य पदार्थांवरील मूल्यवर्धित प्रक्रियेसाठी इंग्लंडमधील एचआरएस समूहाचा भाग असलेल्या एचआरएस प्रोसेस सिस्टिम या कंपनीने 'एचआरएस-पॅराडाईस' ही यंत्रप्रणाली बाजारात आणली आहे. कापलेली फळे, भाज्या व त्यासारखे अन्य खाद्य पदार्थ यांच्यावर ही प्रणाली प्रक्रिया करू शकते. फळांचे रस, लगदा, आइस्क्रीम, कस्टर्ड, पुडिंग सूप, जाम, सॉस यासह फळांच्या प्रक्रियेवर आधारित अनेक उद्योगांमध्ये या प्रणालीचा वापर करता येतो.

या संदर्भात एचआरएस प्रोसेस सिस्टिमचे व्यवस्थापकीय संचालक व्ही. गोकुळदास म्हणाले, की एचआरएस पॅराडाईस ही मूल्यवर्धित फळप्रक्रियेसाठी उपयुक्त ठरणारी एक अतिशय वैशिष्ट्यपूर्ण यंत्रप्रणाली आहे. फळ आणि भाज्यांच्या मूळ चव आणि वैशिष्ट्यांना बाधा न येता त्यांचे काप करणे आणि प्रक्रिया करणे



मुंबई : 'एचआरएस-पॅराडाईस'च्या सादरीकरणप्रसंगी राजेश कक्कर व व्ही. गोकुळदास.

या प्रणालीमुळे सुलभरीत्या करता येते. खाण्यासाठी साठवल्या जाणाऱ्या फळांचे पाश्चरायझेशन करणे, तसेच शीतकरण करणे यासाठीही ही प्रणाली उपयुक्त आहे. फळ आणि भाज्यांची चव, रंग,

वास, रचना यांसारखी नैसर्गिक वैशिष्ट्ये; तसेच व्हिटॅमिन, मिनरल यांसारखे पोषक घटक यांना बाधा न येता आणि कोणतीही कृत्रिम रसायने न घालता दीर्घ काळ टिकू शकतील अशी प्रक्रिया करणे या

प्रणालीमुळे शक्य होणार आहे.

या यंत्रप्रणालीमध्ये पिस्टन पंपाच्या साह्याने फळ आणि भाज्यांचे तुकडे ईकोफलक्स या हिट एक्स्चेंजमध्ये घातले जातात.