

INGREDIENTS

BUSINESS

GIVE YOUR BUSINESS AN EDGE



The **Pungent Power**

हिंदी विभाग

मसालों का स्वाद खुशबू के साथ

Is your bakery shortening Trans free?

Now Introducing

K-CARE Trans Free Vegetable Fat



Ideal for cookies, biscuits, cakes, confectionery & sweet items

The preferred supplier of Oils & Fats to the food industry in India.

Our prime focus on Product Quality & Customer Service, has made us a leading manufacturer & supplier of vegetable oils and fats. Moreover, our advanced R&D facilities and state-of-the-art plant are also used to tailor-make products to meet individual specifications. So when you buy from us you can be rest assured; you are buying the best!

We can supply a wide range of products to meet diverse food applications.

For Culinary Purposes

Komal - Refined Sunflower Oil, **Klassic** - Refined Groundnut Oil, **Right** - Refined Soyabean Oil, **KornStar** - Refined Corn Oil
Frywell - Refined Palmolein Oil

For Confectionery

Chokita - CBS for moulded applications, **Koatina** - CBS for coating applications,
K-2000 - CBS for filling/toffees, **Konfex** - High stability fat for Confectionery,
Golden Yellow - Confectionery Oil for Chocopaste

For Icecream/ Frozen Dessert Industry

Cocosilver, **Krisp** - Oils suitable for coating, **Koolex** - Dairy Fat Alternative

For Speciality Frying

Frywell - Refined Vegetable Oil, **Cocosilver** - Refined Coconut Oil, **Karuna** - Vanaspati

For Bakery

Premium Range

PuffLite - Shortening for Khari / Puff, **KreamLite** - Aerated Shortening for Icing /
Creaming, **CakeLite** - Bakery Shortening for cakes

Mass Range

K-Puff - Shortening for Khari / Puff, **Complete plus** - Shortening for Biscuits / Cookies,
K-Meetha plus - Shortening for Biscuits / Cookies,

Margarine

Kamy - Margarine for Cakes,

Nutrition & Health Care

Cold Pressed Flaxseed Oil, **Refined Flaxseed Oil**, **Nutritional Fat Mixes**

Natural Oils

Kamani - Natural Coconut Oil, **Svity** - Filtered Groundnut Oil,
Jai Kisan - Kachi Ghani Mustard Oil

Other Refined Oils

Coconut Oil, **Corn Oil**, **Palm Kernel Oil**, **Palmolein Oil**, **Sesame Oil**, **Palm Oil**

Dairy Fat Analogue (DFA)

V-30, **DFR**

For Pharma / Nutraceutical

IP/BP/USP Grade Oils / Fats



KAMANI OIL INDUSTRIES PVT. LTD.

Chandivali Estate, Saki Vihar Rd., Mumbai - 72. Tel. : 022-28478811/12, Fax : 022-28478805

E-mail : sales@kamani.com, Website : www.kamani.com

Go Green



Quadri Rack Oven
QR-1152



Double Rack Oven
DR-704 & 576



Micro Rack Oven
McR-96

Save Fuel
Conserve
Energy

Our New Products



Bread Slicers



Spiral Dough Kneader,
Planetary Cake Mixer

Naik

ISO 9001 : 2008

OVEN MANUFACTURING CO.

8, Suchita Industrial Estate Talwar Compound Pokhran Road No.2, Majiwada, Thane (W) 400 601, India

Ph.: (022) 21736030, 32910422 E-mail: naikoven@vsnl.net, naikoven@gmail.com

www.naikoven.com



HINDI SECTION

स्वाद

06



18



COVER STORY

The Pungent Power

COVER STORY



Sour Taste

22

23 EXCLUSIVE

Food Safety and Standards Act 2006



STUDY



32

Analysis of Lipids

Founder Chairman
Late Shri R.K. Prasad

Published by:

New Media Communication Pvt. Ltd.

Managing Editor: Satya Swaroop

Director: B.K. Sinha

Editor: Uday Tarra Nayar

Contributing Editor: Deepa Ranade

Consulting Editors: Prabhu Sinha,

Tripat Oberoi & Md. Sabir Nishat

Hindi Editor: Manjeet Bhawar

Editorial Team: Jyoti Pathak, Sukhbinder Singh, Arvinder Sethi

Consultant: Samir Sehgal

Strategic Advisor: Vinaya Shetty

Head - Admin & Finance: Sunil Kumar

Liaison Officer: Vrunda Gurav

Executive Database: Madhavi Singh

Circulation: Jawaharlal, Santosh Gangurde, Vijay Wangade

Art Director: Santosh Nawar

Associate Art Director: Sagar Banawalikar

Photographer: Kishen Singh, Ramesh Singh

BRANCHES:

Kolkata:

Anurag Sinha, Regional Head, Mob: 098313 39429

Tel: 033-24537708. Fax: 033-24380719

Email: anurag@newmediacomm.biz

Subhaji Bhattacharya, Special Correspondent

Mob: 098313 39429

Email: subhaji.bhattacharya@newmediacomm.com

Pune:

Jagdish Khaladkar, Regional Director,

Mobile: 098230 38315

Email: pune@newmediacomm.biz

Patna:

Rajesh Narayan, Vimmi Prasad

173 - B, 2nd Floor, S.K. Puri, Patna 800001. Bihar

Email: rajeshnaraen@newmediacomm.com

Mob: 09334390988

Australia Office:

Bandhana Kumari Prasad, 129 Camboon Road,

Noranda, Perth, W.A. 6062 Tel: 0061 892757447

Email: bandhana@newmediacomm.biz

New Media Communication Pvt. Ltd.,

New Media House, 1 Akbar Villa,

Marol-Maroshi Road, Andheri (E),

Mumbai - 400 059.

Tel: +91-22-2920 9999. Telefax: +91-22-2925 5279

E-mail: manjeet@newmediacomm.com,

bhawsarmanjit@gmail.com

www.newmediacomm.com

The news items and information published herein have been collected from various sources, which are considered to be reliable. Readers are however requested to verify the facts before making business decisions using the same.

Dear Reader,

Greetings and Continuing our study and analysis of taste - giving ingredients, we have focused on four vital taste ingredients chillies, that give pungency and titillate the taste buds; vinegar, tamarind, lemons and curd which give that sharp, biting taste; sweeteners and flavours that add to the taste.

Our editorial team has done research and come up with interesting information about each of the ingredients and it will amaze you when you know that red chillies existed in 3500 B C and the world came to know about it when Christopher Columbus discovered America and took some red chillies from Mexico. That was in the fifteenth century.

Chillies of all varieties is generally associated with India ever since Vasco-da-Gama landed on the Indian shores and gifted Indian cuisine with the pungent taste of red chillies and pepper.

What will interest readers most is the list of good things chillies do to the human body and the relief it can provide to serious conditions such as heart attacks. So the next time you find the food at your favourite restaurant stinging your tongue with the pungence of red chillies think again.

We have a couple of recipes in this issue that you may find interesting. There is an article on developments in the processed food industry which is drawing investments from foreign sources.

An alerting article on food safety will inform you about laws governing food safety and standards.

The health conscious will enjoy the feature on lipids, the bane of the obese foodies.

As always we have mixed information with amusement to give our readers the pleasure of good reading. Hope you like and enjoy reading this issue as much as you have liked our previous issues.

Manjeet Bhawsar



manjeet@newmediacomm.com





स्वाद



स्वाद खाद्य उपयोग में एक मुख्य सामग्री है। स्वाद — खाद्य उद्योग के विभिन्न प्रकार से तैयार उत्पादों में प्रयोग किये जाते हैं। जिससे स्वाद का पता चलता है।

किसी भी स्वाद के बिना हम खाद्य उत्पादन के बारे में सोच नहीं सकते हैं। जैसे की हम जानते हैं — बेकरी, बिस्किट, कन्फेक्शनरी, आइस्क्रीम, इनका अन्य फास्टफूड में स्वाद बढ़ाने के लिए उत्पादों की स्वीकृति के लिए जायके का उपयोग किया जाता है।

अधिकांश खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों में जायके का उपयोग (0.2 से 0.8%) कम मात्रा में प्रयोग किया जाता है। इस महत्वपूर्ण कम मात्रा के द्वारा उत्पाद के मुख्य वर्धन की मात्रा का फैसला किया जाता है। इससे ब्रांड और घवि का महत्व बनाता है। जायका और सार दो शब्द हैं। जब वहाँ आवश्यक (एसेंशियल) तेल का प्रयोग नहीं होता है। अथवा सुगंधित रसायन से एक्स्ट्रेक्ट और मिश्रण बनाया गया है। इसे जायका कहा जाता है। जब आवश्यक तेलों और एक्स्ट्रेक्ट का उपयोग किया जाता है उसे सार कहा जाता है। दोनों ही मामले में कृत्रिम खुशबूदार रसायनों का उपयोग किया जाता है।

स्वाद चार प्रकार के हैं :-

- 1) तरल स्वाद
- 2) पाउडर स्वाद
- 3) स्वाद इमलेशन
- 4) स्वाद सिझनिंग

तरल स्वाद सामान्यतः तरल स्वाद विभिन्न खाद्य उत्पादों में इस्तेमाल किया जाता है।

१) बिस्किट— बिस्किट उद्योग जायके की अधिकतम मात्रा 0.5 से 1.5 : तक का डोसेज का उपयोग किया जाता है। बिस्किट में वेनिला जायके की अधिकतम मात्रा का प्रयोग किया जाता है। इसके साथ वेनिला स्वाद मक्खन स्वाद, बटरस्काच स्वाद, स्वाद दूध, आर्रेंज स्वाद, गुलाब स्वाद, अनानस आदि स्वाद का बिस्किट उद्योग में उपयोग किया जाता है।

२) बेकरीज—बेकरीज में आमतौर पर वेनिला पाउडर, तरल वेनिला स्वाद, मक्खन, बटरस्काच आर्रेंज, गुलाब अनानस आदि का सुझावित डोसेज 0.5 से 1.5 : प्रयोग किया जाता है।

३) कनफेक्शनरी और चाकलेट — बहुत से मामले में आर्रेंज तेल, नींबू का तेल, स्ट्राबेरी, लीची, टुटी फ्रुटी, पेपर



Modified Starches for

Pastry fillings & Aids / Bread Making /
Biscuits, Cakes & cake mixes / Snacks, Crackers
& cereals / Batters & clear coatings.

Pregelatinised Starch with DMH

Dietary Supplements

Amino Acids, Ascorbyl Palmitate, Betaine Anhydrous, MCT Oil.

Fibres

Cellulose Fibre, Corn Bran, Oat Fibre, Polydextrose, Soya Fibre, Wheat Bran.

Proteins

Casein Protein Hydrolysate, Whey Protein Concentrate, Whey Protein Hydrolysate.

Polyols

Erthritol, Lactitol, Mannitol, Xylitol.

Food Additives

Calcium Caseinate, Sodium Caseinate.

Sweeteners

Intense: Acesulfame - K, Sucralose.

Natural : Fructose, stevia



S. A. Pharmachem Pvt. Ltd.

220, Udyog Bhavan, Sonawala Rd.,
Goregaon (East), Mumbai -400063
Tel: 91 22 26819999 • Fax: 91 22 26862742
Email: sac@sapharmachem.com
www.sapharmachem.com



मिंट, तरबूज, चाकलेट आदि के सुझावित डोसेज 0.5 से 1.5: तक का प्रयोग किया जाता है। उपरोक्त मामले में हीट की प्रक्रिया शामिल है। जिससे जायका हीट स्थिर होना चाहिये।

पाउडर स्वाद— पाउडर जायके आमतौर पर फार्मास्युटीकल, न्यूट्रास्युटीकल में प्रयोग किया जाता है। विभिन्न प्रकार के पाउडर जायके हैं। उदाहरण के तौर पर

- 1) वेनिला ड्राई पाउडर
- 2) चाकलेट ड्राई पाउडर
- 3) आरेंज ड्राई पाउडर
- 4) नींबू ड्राई पाउडर
- 5) स्ट्राबेरी ड्राई पाउडर आदि

सुझावित डोसेज 0.2: अधिक उत्पाद पर निर्भर करता है।

फ्लेवर इमलसन :- इस जायके का उपयोग शीतल पेय को स्वादिष्ट बनाने के लिए किया जाता है। जैसे शीतल पेय कार्बोनेट और शीतल पेय गैर कार्बोनेट इसका

उदाहरण

- 1) आरेंज इमलसन
- 2) नींबू इमलसन
- 3) मेगों इमलसन
- 4) अनानस इमलसन

सुझावित डोसेज प्रतिलीटर 1—1.5 ग्राम

मसाला स्वाद :- इसका उपयोग आलू वेफर्स, भुजिया, चीज बाल आदि जैसे सुगंधित उत्पादों में किया जाता है। जायके को मसाले नमक और चीनी में इस प्रकार मिश्रीत करना चाहिये जिससे अंतिम उत्पाद को अंतिम स्वाद मिले।

जिस प्रकार फास्टफूड उद्योग बढ़ रहा है। उसी प्रकार मसाले की माँग भी बढ़ रही है। जिस प्रकार भारत में स्वाद उद्योग बढ़ रहा है। उसी प्रकार खाद्य उद्योग 40 से 70 : दर से बढ़ रहा है। इसलिए जायके खाद्य उद्योग के मुख्य इनग्रिडेंट बन गये हैं। ■

प्राकृतिक स्वाद किस प्रकार प्राकृतिक है?

हम सब ने सुना है कि कई उत्पादों को कृत्रिम रूप से स्वादिष्ट या सुगंधित किया गया है, लेकिन आश्चर्य कि बात यह है कि प्राकृतिक सुगंध या प्राकृतिक स्वाद का मतलब क्या है, और क्या यह सच में प्राकृतिक है और इसमें अंतर क्या है?

प्राकृतिक स्वाद कि परिभाषा संघीय नियमों के कोड के तहत है, आवश्यक तेल, **oleoresin**, सुगंध या **extractive**, प्रोटीन, **hydrolzate**, (आसुत) **distillate** या कोई भी उत्पादन जो भुना हुआ, या गर्म किया हुआ या **enzymolysis** किया हुआ हो जिसे स्वादिष्ट करने के लिए मसाले, फल या फलों का रस, सब्जियाँ या सब्जियों का रस, खमीर, जड़ी बूटी, छाल, कली, जड़, पत्ते या किसी प्रकार का पत्ता, मौस, समुद्री भोजन, मुर्गी पालन, अंडे, डेयरी उत्पादन, या खमीर किए हुए उत्पादन जिसमें भोजन को स्वादिष्ट बनाने के लिए एक मुख्य भूमिका है।

किसी भी अन्य तरह का इस्तेमाल किया गया स्वाद कृत्रिम होता है, (जैसे रिकॉर्ड के लिए मोनोसोडियम ग्लूटामेट, या **MSG** जैसे स्वाद अगर इस्तेमाल किए जाते हैं। तो उनका खाने के लेबल पर नाम घोषित किया जाना चाहिए। दोनों कृत्रिम तथा प्राकृतिक स्वाद एक प्रयोगशाला में “**flavourists**” द्वारा प्राकृतिक रसायन या कृत्रिम रसायन को मिश्रण की तरह एक नया स्वाद बनाने के लिए इस्तेमाल किया जाता है।

Gary Reineccius का कहना है, कि कृत्रिम स्वाद कि संरचना में सरल और संभवतः सुरक्षित है क्योंकि इनमें केवल सुरक्षा के परिक्षण घटकों का प्रयोग करते हैं, प्राकृतिक और कृत्रिम स्वाद के बीच एक और अंतर है इनका मूल्य क्योंकि उपभोक्ता प्राकृतिक स्वाद के लिए बहुत लागत लगाते हैं, लेकिन वास्तव में ना ही यह बेहतर किस्म के हैं और न ही यह सुरक्षित है, उनकी लागत प्रभावी कृत्रिम समकक्षों की तुलना में बहतर है। ■



अंजीर के गुण



अंजीर यह गूलर वृक्ष (FIG TREE) का फल है। यह मूल रूप से (भूमध्य आभ्यंतरिक) (MEDITERRANEAN) क्षेत्र से हैं। यह बाजार में तीन रंगों (काला, हरा और परपल) में उपलब्ध है।

अंजीर मीठा और रसदार होता है। अंजीर एक मेवा है जो बहुत प्राचीन हैं। अपने इतिहास में लगभग B.C. 5000 से पूरी दुनिया भर में इस का स्वाद होता है। अंजीर खाने से आप का शरीर स्वस्थ रहता है।

ताजा अंजीर (FRESH FIG)

ये एक पोटेशियम से प्राकृतिक फाइबर (NATURAL FIBRE) का स्रोत हैं।

सूखे अंजीर (DRIED FIG)

सूखे अंजीर में कैल्शियम, विटामिन **B** 6, सोडियम,

फास्फोरस, पेन्तोथेनिक एसिड, रिबोफ्लेवीन, जस्ता और थायमिन होता है।

अंजीर कि सामग्री (PROPERTIES) प्रमाण, जो एक 100 gm में शामिल हैं।

- 1) कार्बोहाइड्रेट – 64 gm
- 2) चीनी – 48 gm
- 3) आहार फाइबर – 10 gm
- 4) ऊर्जा – 250 gm

अंजीर का सेवन कई बीमारी में बहुत लाभदायक हैं।

- 1) गेस्ट्रो आंतों में जलन (GASTRO INTESTINAL IRRITATIONS)
- 2) शक्तिहीनता (ASTHENIA)
- 3) कब्ज (CONSTIPATION)



- 4) फेफड़ों की जलन (PULMONARY INFLAMMATIONS)
- 5) कैंसर से बचाव (PREVENTS CANCER)
- 6) छाती के रोग (CHEST DISEASES)
- 7) मानसिक थकान (MENTAL FATIGUE)

अंजीर के फायदे

- 1) अंजीर के पत्ते खाने से मधुमेह (DIABETIES) वाले मरीज का इंसुलिन लेना कम हो जाता है।
- 2) अंजीर की शाखाओं और पत्तों में जो रस हैं, वो हमारे शरीर से कॉर्न्स (CORNS) और सैल्युलस हटाने में मदद करता है।
- 3) अंजीर में अधिक पोटेशियम की मात्रा होने से ब्लड प्रेशर सामान्य रहता है।
- 4) यदि अंजीर को मसल कर के त्वचा पर क्लीनसर के रूप में प्रयोग किया जाए तो चेहरे से मुँहासे और पिम्पल (PIMPLES) हटाने में मदद मिलती है।
- 5) यदि आप अंजीर को रात भर दूध में भिगों कर रखे और

इसका सेवन करें तो आप का शरीर फिट रहेगा।

- 6) अंजीर रोज खाने से रात को अच्छी नींद आती है।
 - 7) अंजीर खाने से बुढ़ापा जल्दी नहीं आएगा।
 - 8) अंजीर का रस पीने से पेट अच्छा रहता है।
 - 9) अंजीर स्मृति शक्ति को बढ़ाता है।
 - 10) अंजीर खाने से गला ठीक रहता है।
 - 11) अंजीर खाने से स्तन कैंसर (BREAST CANCER) का जोखिम कम हो जाता है।
 - 12) कई बिमारियों के इलाज में अंजीर भी शामिल हैं।
- कब्ज CONSTIPATION
 - मुठव्याध PILES
 - ब्रोंकाइटिस BRONCHITIS
 - दमा ASTHMA
 - यौन कमजोरी SEXUAL WEAKNESS
 - बीमारी के बाद वजन बढ़ाने में मदद करता है। (TO GAIN WEIGHT AFTER ILLNESS)
 - खाँसी COUGH

सहेजे धन - स्वयं की ब्रेड बनाये स्वादिष्ट और पौष्टिक

घर की ब्रेड दुकान से खरीदी हुई ब्रेड या पाव के पैसे बचाता है, क्योंकि इसके उत्पादन में ताजा सामग्री का उपयोग और दुकान की ब्रेड में काफी पैसों का अंतर है। घर की ब्रेड पौष्टिक और स्वादिष्ट होती है और अंतहीन विविधता के साथ बनाई जा सकती है। कई लोगों को डर है कि ब्रेड बनाने के लिए एक लंबी और जटिल प्रक्रिया होती है और इसके मुकाबले अगर यही ब्रेड आराम से मिल

जाए। लेकिन इस प्रक्रिया में समय का संक्षिप्त अवधि के लिए ध्यान देने की जरूरत होगी। इससे आपके आने वाले वर्षों में स्वास्थ्य में अधिक लाभ होगा।

इन दिनों हम सब बजट से सचेत हैं, खाद्य कि कीमतों में पिछली गर्मियों में गिरावट हुई और जब गैस की किमतें आसमान छूने लगीं तब इन पर चर्चा हुई थी,। इसी के





साथ रोटी की लागत में खमीर आटा की किमतें भी बढ़ने लगी। समाचार रिपोर्टों का अनुमान है कि पिछले 12 महीनों में ब्रेड की कीमत लगभग 10.7 प्रतिशत बढ़ गई है। घर की ब्रेड बहुत सस्ती है, एक बार आप सामग्री, **pans** वगैरह में निवेश करें और साथ ही कार्बनिक आटे का उपयोग करें तो ब्रेड की एक कंद पर 12 रुपये खर्च होंगे और घर की ब्रेड पौष्टिक भी होने की वजह से यह सफेद ब्रेड की किमत को मात देता है। आप और आपका परिवार खुश और लंबे समय तक स्वस्थ रहेगा। अधिकांश ब्रेड में **additives** की लंबी सूची है।

साइट्रिक एसिड और सोडियम ऐसे निर्माण प्रक्रिया का हिस्सा है जो पीर की निर्माण के लिए प्रयोग करते हैं।

www.foodsafety.gov के अनुसार **monosodium glutamate (MSG)** में रसायनों को **nervous system** के लिए असुरक्षित माना गया है, **MSG** ऐसे सामग्री जैसे कि **Glutamic Acid**, जिलेटिन, **monosodium glutamate**, **calcium caseinate**, **textured protein**, खमीर पोषक तत्व, खमीर उद्धरण, खमीर, खाद्य **autolyzed** खमीर, **hydrolyzed** खमीर, में छिपा होता है।

ब्रेड बनाने के काम के लिए हमें आलसी और समय निकालने का व्यवसाय की तरह नहीं करना है, और ना ही आपको इस व्यवसाय के लिए गुलामी करनी है। इसमें जैसे जैसे आरामदायक होते जाएंगे वैसे आपको पता चलेगा कि आपके खयाल से ब्रेड के विकल्प सिर्फ आप कि सोच तक सीमित नहीं है।

सामग्री तरल पदार्थ

तरल पदार्थ जो थोड़ा अम्लीय समर्थन का विकास करते हैं।

- निश्चित रूप से सादे पानी का इस्तेमाल किया जा सकता है। सेब साइडर सिरका या खमीर के प्रति कप के एक बड़े चम्मच नींबू के रस का इस्तेमाल किया जा सकता है।

- Rejuvalac** (पानी में गेहूँ या राई जामुन 2 दिनों तक भिगोए हुए) खमीर को एक अतिरिक्त एंजाइम बढ़ावा देते हैं।

- अतिरिक्त प्रोटीन के लिए खट्टा दुध या छाछ एक रमणीय ब्रेड बनाता है। स्वाभाविक रूप से छाछ बहुत अच्छी तरह से काम करता है और अगर आप के पास यह नहीं है तो आप इसके बदले एक बड़ा कटोरे में एक बड़ा चम्मच नींबू का रस या सेब साइडर सिरका आप कि आवश्यकता को पुरा कर सकता है। पकी हुई फलियों के पानी का उपयोग करें। सोया सेम में भी ऐसे रसायन होते हैं जो खमीर का विकास करने में मदद करते हैं। या कोई और फलियों का प्रयोग भी एक बेहतर विकल्प हो सकते हैं।

- फलों का रस जोड़ने से एक नम, मीठी ब्रेड जिसमें अतिरिक्त स्वीटनर की जरूरत नहीं होती बनाई जा सकती है जैसे कि आधा रस और आधा सादे पानी का उपयोग कर सकते हैं।

- पिज्जा रोटी के लिए — आधा पानी और आधा टमाटर

With Best Compliments from



Vaidwaita Trading Co.

Authorized Super Stockiest of Emerald Flavours & Fragrances



का रस टमाटर के पेस्ट का उपयोग करें।

Fat (वसा) फेटस — आटे में फेटस ग्लूटोन को समर्थन देने में मदद करते हैं। वे छोटे-छोटे बुलबुल में सील होकर ब्रेड को आसानी से डिफ्लेट (deflate) नहीं करता

- 1) ग्लूटोन को समर्थन प्रदान करने में मक्खन एक अच्छी भूमिका निभाता है।
- 2) एक हल्के स्वाद वाला वनस्पति तेल, तिल, अंगूर के बीज या नरियल का तेल अच्छी तरह काम करता है।
- 3) यदि आप एक हर्बड इटालियन ब्रेड में अच्छा स्वाद चाहते हैं तो इसमें जैतून का तेल इस्तेमाल करें

स्वीटनर—

खमीर वृद्धि में ऊर्जा की बहुत आवश्यकता होती है। जिसकी वजह से स्वीटनर के कुछ प्रकार आवश्यक होते हैं। खमीर अपनी कुछ ऊर्जा अनाज के प्राकृतिक शर्करा में से प्राप्त कर लेता है।

4) शहद एक प्राकृतिक संरक्षक (preservative) रूप में कार्य करेगा। अपने ब्रेड को एक या दो दिन रखने के लिये शहद का कम इस्तेमाल करें क्योंकि शहद गुद से भी ज्यादा मीठा होता है।

स्टेविया (stevia) :- ग्रीन पावडर का उपयोग स्टेविया केलेरिज जोडे बिना मीठा करता है। यह खमीर जैसा लगता है जो कम मात्रा में अन्य स्वीटनर से ब्रेड अच्छी तरह फूलता है। यह अन्य मिठास से अधिक मीठा है।

जब तक निर्धारित मिठास का स्तर प्राप्त नहीं कर लेते तब तक एक बार में एक ही टी स्पून डालते रहें।

- 1) ब्रेड में चीनी का उपयोग आवश्यक नहीं है। इससे ना ही खमीर को और ना ही आपको कोई पौष्टिक मुल्य प्रदान करता है।
- 2) ब्रेड में कभी भी कृत्रिम मिठास का उपयोग ना करें यह आपके स्वास्थ्य के लिये खतरों से भरा हुआ है। यह खमीर के विकास का समर्थन नहीं करेंगे।

खमीर :- पाक सामग्री के गलियारे पर आपको छोटे पीले और लाल पन्नी लाइन पैकेट में पूर्व माप का खमीर लगता है। निश्चित रूप से इस उत्पाद का उपयोग सुविधा जनक है। कई बार हालांकि यह खुदरा खरीदने और मापने के

रूप में सक्रिय नहीं है। थोक से खरीदने पर यह अधिक प्रभावी है। आवश्यक पेंकेजींग की रकम को कम करता है जिसके परिणाम स्वरूप फेंकने (dispose) करनेवाला कम होता है। खमीर काफी समय तक सक्रिय रहता है जब तक इसे अत्याधिक गर्मी में बाहर रखा जाये।

आटा :- ब्रेड के लिये बहुत से बीजों का उपयोग किया जा सकता है। आटे के विभिन्न मिश्रणों के साथ बेझिझक प्रयोग किया जाये जिससे किसी भी अवसर के लिये सही पाव की खोज की जा सके। विभिन्न प्रकार के स्वाद और बनावट के लिए प्रत्येक बैच में अलग-अलग आटे का



उपयोग करें। बेशक सबसे अच्छा आटा साबूत जमीन के जैविक बीज से बनता है। साबूत अनाज से ये पाव रोटी बनती हैं। जो आप वर्तमान में खा रहे हैं। साबूत अनाज से ब्रेड की एक स्लाइस खाने से आपको पता चलाता है कि आपने सच में कुछ खाया है। यदि आप पहले सफेद आटे का उपयोग करते हैं तो उसमें अन्य आटे के साथ आधा और आधा मिश्रण मिलाये। प्रत्येक बैच में सफेद आटे की मात्रा कम करते जाये। जब तक आपके परिवार वाले असली ब्रेड खाने के लिये प्रशिक्षित ना हो जाये। कभी कभी यह करने में समय लगता है।

ब्रेड की बनावट के लिये गेहूँ सबसे उत्तम अनाज है। गेहूँ ग्लूटोन खमीर द्वारा निर्मित कार्बन डाइ आक्साइड के बुलबुले को रोकता है। यह बुलबुले ब्रेड को बढ़ाते हैं। आपके मिश्रण के 60% से 80 % गेहूँ का आटा अच्छा परिणाम देता है।

राई :- राई को परंपरागत तरीके से भारी पाव बनाने के लिये उपयोग किया जाता है जो यूरोपीयन मुल के लोगो को ओल्ड कन्ट्री (old country) की याद दिलाता है। इसमें काफी मात्रा में ग्लूटोन होता है। हालांकि यह



ग्लूटोन गेहूँ से अधिक नहीं है।

चावल का आटा नमी को सोखता है। इसलिये नापते समय इसका ध्यान रखे चावल में ग्लूटोन नहीं होता है। इसलिये अपने आटो के आठवे भाग का उपयोग करे। यह ब्रेड को कुरकुरा बनाता है जो स्वादिष्ट होता है। खासकर अगर आप इसे टोस्ट किया हुआ ही खाना चाहते हैं।

सोयाबीन को ब्रेड में प्रोटीन जोड़ने के लिये उपयोग किया जाता है हालांकि सोयाबीन का उपयोग विवादास्पद है। यह जगह इस विवाद के बारे में बताने के लिये नहीं है। इसलिये हम इसे समय पे छोड़ देते हैं। सोयाबीन में ऐसा एजाइन है जो खमीर की वृद्धि में सहायक है। इसलिये इसका उपयोग कम करना चाहिये।

Note:- नोट :- सोयाबीन जैनीक तौर पर उत्पन्न की जाती इसलिये केवल जैविक सोयाबीन का उपयोग जरूरी है।

कारोब पावडर का उपयोग पमपरनिकेल ब्रेड के लिये भी किया जाता है यह पाव को काला करता है। और नमी प्रदान करता है।

अतिरिक्त सामग्री

नमक खमीर के विकास को नियंत्रित करता है। बहुत अधिक या बहुत कम नमक खमीर को ठिकसे विकसित करने में रोकता है।

• अदरक का आधा चम्मच ब्रेड की पाचन शक्ति बढ़ाता है।

H. K. ENZYMES & BIOCHEMICALS PVT. LTD.

FOOD / BAKERY ADDITIVES & CHEMICALS

APPLICATION AREA

- ♦ Bakery / Food Industries
- ♦ Biscuits Industries (Creamy / Flavoured / Crispy / Khari / Salty Type Biscuit)
 - ♦ Bread (Pav / Slice Bread / Bun)
 - ♦ Cakes / Butters / Pastries
 - ♦ Chapati / Parathas As Preservatives (Mainly Enzymes)
 - ♦ Flour Mills (Maida / Wheat / Chakki Atta / Bakery Atta)
- ♦ Fruit Syrups / Juice / Concentrates / Jams / Pickles / Sauces / Ketchups
- ♦ Ice Creams / Confectionery Instant Food Mix / Food Products / Processed Products
- ♦ Improver Mfg. / Bakery Yeast / Malt Extract / Flavour Ind & Food Colour Ind.
- ♦ Baking Powder Mfg. Industries

PRODUCT LIST

- * Acetic Acid Glacial
- * Ammonium Chloride
- * Ammonium Sulphate – Pure
- * Benzoyl Peroxide
- * Calcium Carbonate – Precipitated
- * Calcium Propionate
- * Citric Acid
- * CMC Sodium- Indian
- * Cream Of Tartrate - Powder
- * DL-Tartaric Acid
- * Ethyl Vinnilline
- * Ferrous Fumerate
- * Fumeric Acid
- * Glycerine
- * L – Cysteine HCL – Imported
- * Maleic Acid
- * Malic Acid
- * Maltos
- * Mono Sodium Glutamate / Ajinomoto
- * Potassium Bromate
- * Potassium Citrate
- * Potassium Meta Bi Sulphite
- * Potassium Sorbate
- * SSL (Sodium Stearoyl Lactylate)
- * Sorbic Acid
- * Sodium Alginate
- * Soya Sauce
- * Sodium Citrate
- * Sodium Aluminium Sulphate
- * Sodium Acid Pyro Phosphate
- * Sodium Meta Bi Sulphite
- * Wheat Gluten

ENZYMES- ADVANCED ENZYMES / MILLBO -ITALY

- Bakery
- Biscuits
- Bread
- Cakes
- Chapati /Parathas
- Confectioneries
- Flour Mill (Wheat / Maida / Chakki Atta)
- Food Ind.
- Ice-Cream

E-MAIL : hkcp@mtnl.net.in FAX : +91 -22- 2877 3079 TEL: +91-22-28774445 / 5829 / 2878 1758

The above products offered are of chemical grade and to be used as per the various govermennt (PFA Act) rules and regulation only. No responsibility on us.



- पिज्जा ब्रेड **Italian** मसाले चाहते हैं, जैसे अजवायन के फुल का एक चम्मच, अजवायन के पत्ती के दो बड़े चम्मच और तुलसी के तीन बड़े चम्मच/आटा में लहसुन या प्याज डालने से खमीर का विकास धीमा हो जाता है। इसमें कच्चे सुरजमुखी के बिज भी इस्तेमाल करें
- मीठी ब्रेड बनाते वक्त किशमिश या सुखे फल का इस्तेमाल करें

मूल प्रक्रिया — एक कप में आधा कप तेल और आधा कप तरल स्वीटनर को मिलाए, तेल चिपचिपे स्वीटनर की कप से बाहर (**slide**) करने में मदद करता है फिर खमीर को इन तरल सामग्री के साथ मिला दें और खमीर ब्रेड में पोशक तत्वों को मजबूत और स्वस्थ बनाता है इससे खमीर की भी विकसीत होने के लिए केवल १० मिनट लगते हैं।

अंत में अब समय है इसमें कुछ कप आटा जोड़ने का अपने खमीर मिश्रण के आटे में चार कप आटा डालें और इस समय आप इसमें नमक और अदरक के साथ और भी अतिरिक्त सामग्री डाल सकते हैं। इसे तब तक मिलाए जब तक यह एक लापसी की तरह हो जाएगा। आटे के अगले चार कप में घेंहु के आटे की जरूरत नहीं है उसकी जगह अगर आप राई की ब्रेड चाहते हैं तो राई का आटा इस्तेमाल करें अगर चाहें तो चार कप राई का आटा ले अन्य सिवनते इस्तेमाल करते समय **Gluten** का ध्यान रखते हुए कम इस्तेमाल करना चाहिए।

एक बार इन आटा का मिश्रण तैयार हो जाए तो आखिर में दो या चार कप आटा मिलाएँ और इस मिश्रण और आटे की निरंतरता देख ले आटा फर्म है या चिपचिपा लेकिन **gooey** नहीं होना चाहिए।

अपने कटोरे को एक नम तौलिए के साथ ढक दें जैसे कोई **Draft** मुक्त जगह में डाल दें अगर आप कुछ पका रहें हैं तो रेफ्रिजरेटर के उपर रख दें और छत के पास कि गर्म हवा का लाभ लें।

मिश्रण को गुंधने से पहले एक घंटे के लिए फुलने दें इसे हम रातभर के लिए भी रख सकते हैं। आटे को गुंधना सबसे मजेदार प्रक्रिया है।

आटे के गोले को एक साफ काउंटर पर रख दें अगर आटा काउंटर की सतह की चिपकता है तो थोड़ा सुखा आटा डालें और उसपर मखन कि परत डालें और मिलाएँ और अगर आटा सख्त है तो उसमें थोड़ा पानी डाल कर फिर

से गुंध

आटे के गोले के बीच में अपनी हाथ की हथैली रखें और उसे अच्छी तरह आगे पिछे की तरफ मसलें और यह प्रक्रिया बार-बार दोहराएँ जब तक यह अच्छी तरह मिल नहीं जाता।

आटे के गोले को फिर से कटोरे में रखें या काउंटर पर एक घंटे रख दें जब तक यह अपने आकार से दोगुना न हो जाए फिर आटे की अच्छी तरह पंच करके उसमें से बुलबुले निकालें इससे खमीर अधिक समय तक काम करता है। अब आपके ब्रेड को बनाने का समय है जब आप आटे को विभाजीत करते हैं तो एक तेज चाकू के साथ टुकड़े काटे ताकी यह फट नहीं जाए।

पैन को मखन के साथ या हलके वनस्पती तेल से अच्छी तरह लगा दें यह ब्रेड बनाने में अच्छी तरह काम करता है और गंदगी भी नहीं करता।

ब्रेड का आटा पैन में सिर्फ आधी जगह लेता है इसलिए इसे पकाते वक्त बढ़ने में काफी जगह मिलती है और उपर की गोलाई भी अच्छी तरह आती है।

ब्रेड के आटे को करीब आधे घंटे और रखें जिससे आटा और बढ़ जाये। अगर आप जल्दी में हैं तो ओवन की गर्मी से ही इस मिश्रण को बढ़ने दें क्योंकि सफेद ब्रेड में खमीर जल्द ही बढ़ जाता है। आप की ब्रेड अधिक फूलेगी और अच्छी बनेगी अगर आप अतिरिक्त समर्थन दें।

आप की ब्रेड के बढ़े हुये आकार पर निर्भर करता है कि ब्रेड अगर पूर्व गर्म 325 डिग्री ओवन में 35 से 40 मिनट में तैयार हो जाती है। रोल्ल्स, निश्चित रूप से तेजी से 25 से 30 मिनट में तैयार हो जाती है। अगर आप ब्रेड को बढ़ने दें जब तक ओवन गर्म होता है गर्म होने के बाद ओवन में 45 मिनट तक बेक करें।

ये टेस्ट करके देख लें कि ब्रेड बन गई है या नहीं। ब्रेड को काउंटर पर डंप कर दें और अगर ब्रेड तैयार नहीं है तो नीरस, कठोर ध्वनि सुनाई देगी। उसे वापस ओवन में तुरंत 5 मिनट के लिए पका लें और वापस टेस्ट करें। पूरी तरह से ना पेक हुए ब्रेड खोखली लगता है।

अपनी ब्रेड को काटने से पहले उसे काउंटर पर दस मिनट के लिए ठंडा होने को रख दें।

परत को नम रखने के लिए उन्हें बैग में डाल दें और आधे घंटे के लिए गर्म ओवन में सेकने के लिए रख दें। ■

Davars

Adding Value....



Specific Action Additives



Our Product Range

Stabiliser - Emulsifier Systems For

- Hard • Soft Ice Creams • Kulfies • Yogurt
- Flavoured Milk • Frozen Desserts • Water Lollies • Sorbets • Ketchups • Sauces

Quality Improvers For

- Biscuits • Breads • Rusks • Waffle Cone/ Wafer Biscuits • Bread • Puffs • Noodles
- Spaghetti • Macaroni

Bodying & Suspending Agents For

- Syrups • Juices • Thandai • Non-fruit Beverages • Pharmaceutical Syrups

Instant Mixes For

- Egg Free Cakes • Sponge Cakes (Vanilla & Chocolate) • Muffin Mix (Vanilla & Chocolate) • Softy Ice Creams
- Whipped Cream • Mayonnaise
- Hard Ice Cream • Jams & Jellies • Souffles
- Cheese Spread • Ripple & Topping Sauces

RTS Products

- Jelly Cubes • Jelly Shreads • All Kinds of Ice Cream & Bakery Toppings
- Fat Replacers

Our other specialities

- Tropolite - A Premium Quality non Dairy Whipped Topping for desserts & fillings
- Aromas - Exciting Flavour, Colour Emulsions • Cake Decors - Innovative Powder Spray Colours • Ico Glaze - Premium Quality Cold Glazing Gel • Ecotrop - Non dairy Whip topping
- Cooklite - Hot Kitchen Garnishing • Chocowhip - Chocolate Non dairy whip topping



Tropolite Foods Pvt. Ltd.

Industrial Area Tansen Road, Gwalior - 474002(M.P.) India
Ph: 91-751-4056333 Email: info@davars.com / davars@davars.com
Website: <http://davars.com>



A HACCP Certified Company



श्री हिम्मत सिंह सोढा - शक्ति केक बेकरी

शक्ति केक बेकरी की शुरुवात श्री. हरिसिंग सोढा जी ने सन् १९९५ में की थी लेकिन किसी कारण वश बेकरी में घाटा हो जाने की वजह से सन् २००४ में इसे बंद कर दिया गया था। फिर से सन् २००६ अपने पिताजी के साथ मिलकर शुद्ध शाकाहारी बेकरी शुरू की जो आज तक काफी प्रसिद्ध है। जिसे आज श्री हिम्मत सिंह सोढा जी चला रहे हैं।

प्रश्न इस बेकरी उद्योग में कितने साल से हैं? और क्या परिवर्तन हुए हैं?

उत्तर मैं इस बेकरी के उद्योग में पिछले 10 साल से हूँ। इसमें हमने परिवर्तन यह किया है कि पहले हमारे पिताजी चलाते हैं। उस समय सब अंडे वाले केक बनते थे और हमने सिर्फ शुद्ध शाकाहारी केक बनाना शुरू किया है।

प्रश्न क्या आप बता सकते हैं कि आपकी बेकरी की शुरुवात किसने और कब की?

उत्तर हमारी बेकरी की शुरुवात मेरे पिताजी ने 1995 में शुरू की थी।

प्रश्न हम देख रहे हैं कि आपकी बेकरी में बहुत सारे पदार्थ हैं क्या आप इन पदार्थों के बारे में हमें सारांश में बता सकते हैं?

उत्तर हमारी बेकरी में खारी, टोस्ट, जीरा बटर, ब्रेड, पाव की लादी, मीठा पाव,

क्रीम पाव, प्लम केक, फ्रूट केक, मावा केक, बिस्किट, नान खटाई, अमूल बटर के बिस्किट, बदाम पिस्ता बिस्किट, गेहूँ के आटे के बिस्किट यह सब चीजे हमारी बेकरी में मिलती हैं।

प्रश्न आप अपने पदार्थों का उत्पादन खुद करते हैं? या कहीं बाहर से मँगवाते हैं?

उत्तर हम अपने बेकरी में कुछ पदार्थ खुद ही बनाते हैं और बाकी के हम ऑर्डर करके मँगवाते हैं।

प्रश्न आज से कुछ सालों बाद बेकरी उद्योग में क्या परिवर्तन लाना चाहेंगे?

उत्तर आज से कुछ सालों बाद जैसे मार्केट में परिवर्तन होगा वैसे हम भी बेकरी में बदलाव लायेंगे।

प्रश्न आप अपनी बेकरी में कौन सा तेल और घी का, इस्तेमाल किस प्रकार से करते हैं? और किस ब्रांड का करते हैं?

उत्तर हम अपनी बेकरी में पाम तेल का उपयोग करते हैं। जो कि सिर्फ पाव के

उपर लगाते हैं। जिससे कि पाव नरम रहती है। तथा घी का उपयोग खारी बनाने के लिये करते हैं। हम घी केवल मास्टर लाइन का ही उपयोग करते हैं।

प्रश्न बेकरी व्यवसाय में आप को कौन सी चुनौती का सामना करना पड़ता है?

उत्तर हमारी बेकरी में हम ब्रान्डेड चीजों का उपयोग करते हैं इसलिए हमें कोई भी मुश्किल या चुनौती का सामना नहीं करना पड़ता है।

प्रश्न आप बेकरी चलाने वाले लोगों को कुछ सुझाव देना चाहेंगे?

उत्तर हम सिर्फ यह सुझाव देना चाहेंगे कि अच्छी क्वालिटी का ब्रान्डेड घी और तेल का उपयोग करें। ■



हनीफ खान - अमीर खान बेकरी



अमीर खान बेकरी की शुरुवात स्वर्गीय श्री शादम खान जी ने पचहत्तर साल पहले की थी। जो कि अब भी उनकी पीढ़ी दर पीढ़ी चल रही है। उनके प्रसिद्ध प्रोडक्ट जैसे कि नान, सिरमाल इत्यादि अभी भी प्रसिद्ध है।

प्रश्न आप कितने साल से बेकरी उद्योग में हैं और आपकी बेकरी को कितने साल हो गये?

उत्तर हमारी बेकरी पचहत्तर साल पुरानी है और मैं इसमें पच्चीस साल से

काम कर रहा हूँ।

प्रश्न आपकी बेकरी किस चीज के लिये ज्यादा प्रचलित है?

उत्तर हम सिर्फ नान, सिरमाल लंबा पाव ही बनाते हैं जो कि हाथो हाथ बिक

जाता है।

प्रश्न आपका व्यवसाय किस प्रकार का है और बचे हुए पदार्थ का किस प्रकार इस्तेमाल करते हैं?

उत्तर हमारा व्यवसाय कच्चा होता है और जितना दिनभर बनता है। उतना

हाथो हाथ बिक जाता है। अगर उसमें से भी माल बच जाता है। तो हम गरीबों में बाँट देते हैं।

प्रश्न नान और सिरमाल कितने दिन में खा लेना चाहिये?

उत्तर नान जिस दिन बनता है उसी दिन खा लेना चाहिए और सिरमाल को

अगर रखते हैं तो कड़क हो जाता है। पर खराब नहीं होता इसलिए इसको दो या तीन दिन में खा लेना चाहिए।

प्रश्न आपके कारीगर कितने साल से आपकी बेकरी में काम कर रहे हैं?

उत्तर हमारी बेकरी के कारीगर बेकरी में ही रहते हैं। और इसी प्रकार कारीगरों की पीढ़ी दर पीढ़ी काम करते रहते हैं।

प्रश्न आप कौन सा तेल उपयोग करते हैं?

उत्तर हम पामतेल का उपयोग करते हैं।

प्रश्न आपकी बेकरी का खुलने का और बंद होने का समय क्या है?

उत्तर हमारी बेकरी सुबह 9.30 बजे खुलती है और रात को 10 बजे तक खुली रहती है। कभी कभार ज्यादा आर्डर होने से रातभर काम करते हैं।

प्रश्न आप अपने कारीगरों का ख्याल कैसे रखते हैं?

उत्तर हम उनके खाने पीने का खर्चा करते हैं। जब हमारे कारीगर छुट्टी में गाँव जाते हैं तो हम उनके आने जाने का खर्चा भी करते हैं। उनके मेडिकल और हेल्थ का भी ख्याल रखते हैं।





The Pungent Power

Hot and steamy, red chillies mark the taste of India. Not surprising then, if India is the world's largest producer and exporter of chillies. What's surprising however is that the tantalizing spice originated in Mexico and was introduced to India by Vasco-da-Gama in 1498? A rich source of vitamins, minerals and antioxidants it's a spice in vogue. A supreme ingredient, indeed!



Today, India is synonymous with the pungent hot spice of red chillies. It is **the world's largest producer and exporter of chillies**, exporting to USA, Canada, UK, Saudi Arabia, Singapore, Malaysia, Germany and other countries across the world. It contributes 25% of world's total production of chillies. Some of the hottest chillies are grown in India. The crop of chillies is grown in Indian states like Andhra Pradesh, Maharashtra, Karnataka, Gujarat, Tamil Nadu and Orissa.

Red chillies date back to **7000 B.C.** when they were originally grown in Mexico. Chillies were grown and **cultivated from 3500 BC**. Mexicans used it to spice up their food and it the spice was brought to

the rest of the world by Christopher Columbus who discovered America in 1493. Christopher had set sail from Spain to discover sea route to India in order to bring back spices black pepper. But Columbus landed in America instead and he mistook it for India, and took red chillies for the black pepper. That is how the chilli got the name '**chile pepper**.' He took chile pepper back to Spain where it became a popular spice.

The hot spice of chillies spread all over Europe and so in Portugal. In 1498, when Portuguese explorer Vasco-da-Gama landed on Indian shores he brought with him the pungent spice.

Chilli seeds were brought to North America for

Continued on page 20 ...



HOT Queries

Why is chilli hot to taste?

Chilli contains capsaicin, an alkaloid substance which makes chilli hot to taste. Capsaicin is present in chilli seeds and membranes. When chilli powder is swallowed, capsaicin makes the brain to release a neurotransmitter called substance P. This makes brain think that the body is in pain making body respond to chilli. The heart beats rapidly and the natural painkiller endorphin is secreted.

Which is the hottest chilli in the world? Where is it found?

The hottest chilli in the world is the "Naga

Jolokia" which read 855,000 in the Scoville Scale. Naga Jolokia has replaced Mexican chilli Red Savina Habanero which scales 557,000 in Scoville units. The Naga Jolokia is found in hilly terrain Tezpur town of Assam in India.

What is Scoville Scale?

Scoville Scale is a method of finding the heat of the chilli. This method was invented by a chemist, Wilbur Scoville in 1912. This is a subjective test where the capsaicin extracted from chilli is soaked in alcohol. The soaked extract is later mixed with sweetened water and given to the human tasters to determine if there is pungency in the chilli. Pure capsaicin scales 16,000,000 Scoville units. ■

हर समय उचित दाम में उपलब्ध

- ❖ एसपार्टेम
- ❖ ब्यूटीलेटेड हाईड्रॉक्सी एनीसोल (बी.एच.ए.)
- ❖ कैल्शियम प्रोपीयोनेट
- ❖ कैराजिनन गम
- ❖ साइट्रीक एसिड
- ❖ एनजाईम्स
- ❖ फ्लेवरस
- ❖ फुड कलर
- ❖ ग्लाइसिरिल मोनो सिटरेट (जी.एम.एस.)
- ❖ लेक्टिक एसिड ८० प्रतिशत ८८ प्रतिशत
- ❖ मोनो सोडीयम ग्लुटामेट
- ❖ पेक्टिन
- ❖ पोटेशियम सॉरबेट
- ❖ प्रोपिलेन ग्लाइकोल
- ❖ सोडीयम बेनझोनेट
- ❖ सोडीयम साइटरेट
- ❖ सोडीयम लेक्टेट ६० प्रतिशत
- ❖ सॉरबिक एसिड (जर्मनी)
- ❖ टर्सरी ब्यूटाइल हाइड्रो क्युनोन (टी.बी.एच.क्यू.)
- ❖ विटामिन - सी (एस्कॉरबिक एसिड)
- ❖ झेनथन गम

कृपया संपर्क करें:

**जय केम मार्केटींग
असोशिएट्स : अलायंस**

१०१, लाभ सरिता, अपो. मानेक नगर,
एम.जी. रोड, कांदिवाली (प),
मुंबई-४०० ०६७, भारत
फोन: ०२२-२८०९३८५५ / २८०७२६८०
फैक्स: ०२२-२८०६९३३७
मोब: ९८२९९५३७५४, ९३२२२३९९६८
Email: jaychem@bom3.vsnl.net.in
website: www.jaychemmarketing.com

Available Regularly At Competitive Price

- ❖ ASPARTAME
- ❖ BUTYLATED HYDROXY
- ❖ ANISOLE (BHA)
- ❖ CALCIUM PROPIONATE
- ❖ CARRAGEENAN GUM
- ❖ CITRIC ACID
- ❖ ENZYMES
- ❖ FLAVOURS
- ❖ FOOD COLOURS
- ❖ GLYCERYL MONO STEARATE (GMS)
- ❖ LACTIC ACID 80% 88%
- ❖ MONO SODIUM GLUTAMATE
- ❖ PECTIN
- ❖ POTASSIUM SORBATE (Germany)
- ❖ PROPYLENE GLYCOL
- ❖ SODIUM BEZONATE
- ❖ SODIUM CITRATE
- ❖ SODIUM LACTATE 60%
- ❖ SORBIC ACID (Germany)
- ❖ TERTIARY BUTYL HYDRO
- ❖ QUINONE (TBHQ)
- ❖ VITAMIN 'C' (ASCORBIC ACID)
- ❖ XANTHAN GUM

Please Contact

**JAY CHEM MARKETING
Associate : ALLIANCE**

101, Labh Sarita, Opp. Manek Nagar,
M.G. Road, Kandivali (W).
Tel.: +91-22-28013855/28072680
Fax: +91-22-28061337
Mob: 9821153754, 9322231968
Email: jaychem@bom3.vsnl.net.in
website: www.jaychemmarketing.com

cultivation. In 1888, experiments began for cross breeding of chilli plants. New breeds of chilli plants were evolved. In 1906, a new variety of chilli, Anaheim, was grown. Soon, more chilli varieties were evolved such as strong breed of Mexican chile.

In 1912, Wilbur L. Scoville, a pharmacist found a new method to measure the pungency of the chilli. This new method came to be known as **Scoville Organoleptic Test**. Unlike, earlier methods, the Scoville test was subjective and accurate.

There are more than 400 different varieties of chillies found all over the world. The **world's hottest chilli "Naga Jolokia"** is cultivated in hilly terrain of Assam in a small town Tezpur, India. Chilli found its way in **ayurveda**, the traditional Indian medical system. According to ayurveda, chilli has many medicinal properties such as stimulating good digestion and endorphins, a natural pain killer to relieve pains. Chillies are excellent source of Vitamin, A, B, C and E with minerals like molybdenum, manganese, folate, potassium, thiamin, and copper. Chilli contains seven times more vitamin C than orange.

Medicinal Value

In addition to their desirable taste, red chillies also have many health benefits:

- **Capsaicin:** Chillies contain vitamin C and Vitamin A containing beta-carotenoids which are powerful antioxidants. These antioxidants destroy free radical bodies. The antioxidants present in the chilli wipe out the radical bodies that could build up cholesterol causing major heart diseases such as atherosclerosis.

Other disease like cataract and arthritis like osteoarthritis and rheumatoid arthritis. It also

dilates airway of lungs which reduces asthma and wheezing.

- **Detoxicants:** Chillies acts as detoxifiers as they removes waste products from our body and increases supply nutrients to the tissues. It also acts as gastrointestinal detoxicants helping in digestion of food.

- **Pain killer:** Chillies stimulate the release of endorphins that are natural pain killers. They relieves pain caused by shingles (Herpes Zoster), bursitis, diabetic neuropathy and muscle spasm in shoulders, and extremities

- **Antibiotic:** Chillies brings fresh blood to the site of the infection. The fresh blood fights infection. The white blood cells and leukocytes present in the fresh blood fights viruses.

- **Cancer:** It has been noted that vitamin C, beta-carotene and folic acid found in chilli reduces the risk of colon cancer. Chillies such as red pepper have cartonoid lycopene, which prevents cancer disease.

- **Heart Attack:** Chillies have vitamin B6 and folic acid. The vitamin B reduces high homocysteine level. High homocysteine levels have been shown to cause damage to blood vessels and are associated with a greatly increased risk of heart attack and stroke. It also converts homocysteine into other molecules which is beneficial to lower cholesterol level.

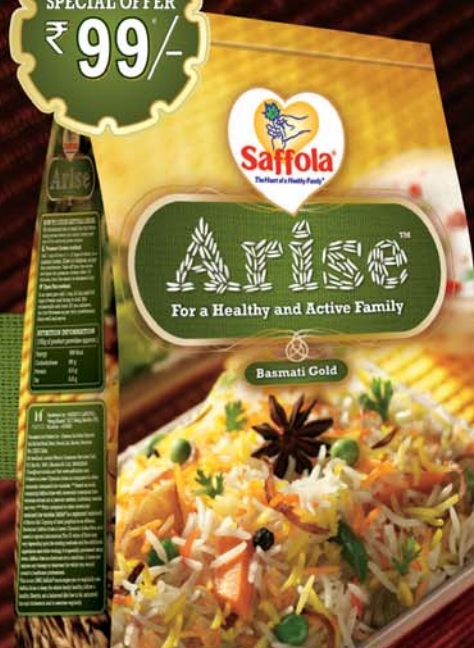
- **Lung disease:** Chillies gives relief from nasal congestion by increasing the metabolism. It also dilates airway of lungs which reduces asthma and wheezing. It relieves chronic congestion in people who are heavy drinkers. ■



Discover better
nutritional goodness*
with Saffola Arise Basmati Gold.



SPECIAL OFFER
₹ 99/-



Introducing Saffola Arise Basmati Gold. Known for its impeccable taste, every slender grain has a natural, subtle aroma and delicious flavor that makes for an irresistible meal. It is aged with rice bran & husk, and provides better nutritional goodness*, so your family's meal is healthy and just as tempting.

*Offer valid till stocks last. Offer valid in select cities and select outlets. Packs without this offer also available.

*MRP Rs 99/- incl. of all taxes. Serving suggestion only. Net quantity 1 kg.

*Based on lower Glycemic index as compared to other commonly consumed rice varieties.

Sour Taste

Sour has been variously defined as a sharp biting taste popularly identified with taste akin to vinegar and lemon . It is defined by the property of being acidic. Curdled milk is also referred as sour milk. An aversive taste, it wards off the ingestion of harmful substances.

The human tongue can identify several tastes however they have been grouped into five primary tastes by Ayurveda namely bitter ,salty, sour, umami and sweet. Sour is a taste which is suitable only in small amounts. It is one of the primary human taste sensations and is stimulated by organic acids. Some organic acids are naturally present in foods such as citric acids in oranges, malic acids in apples and as a result of fermentation, the lactic acids in yoghurt.

These and other organic acids may also be used as food ingredients. It has been found that the intensity of sour taste increases in direct proportion to the total number of organic acid molecules in the pickles.

The presence of carboxyl group characterises the organic acid molecules. Studies have revealed that the intensity of the sour taste increases in direct proportion to the total number of organic acid molecules that have an attached hydrogen ion. When no hydrogen ion was attached no sour taste was detected at all.

Since they produce heat they are carminative i.e. they cause flatulence and diaphoretic which means they cause perspiration, Sour taste foods are found to be generally cleansing and stimulating to the appetite. Sour foods promote salivation which is the first step in digestive process.

In India, tamarind is one of the most favorite and extensively used food ingredients which impart sour taste to the preparation. There are many health benefits which are attributed to Tamarind.

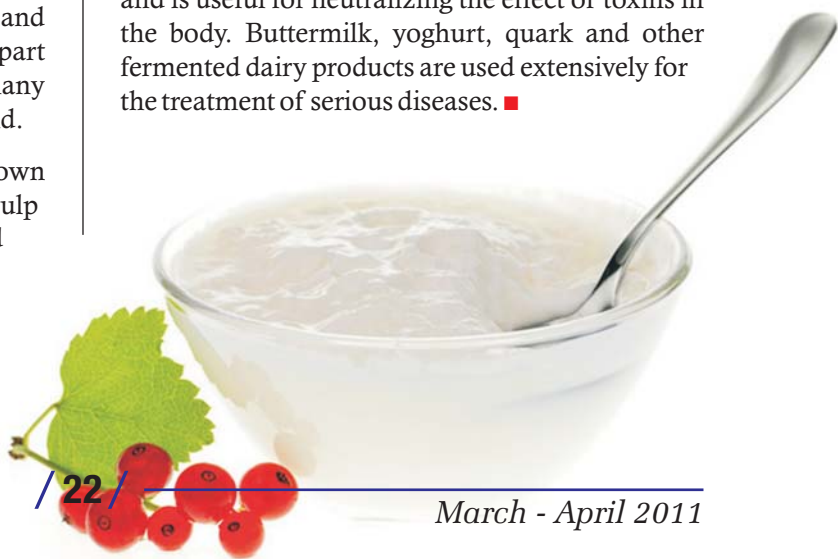
Encased in a brown pod tamarind is a soft, brown pulp with hard-coated black seeds. It is this pulp that people eat to get all the nutritional and health benefits of the tamarind. The pulp of the tamarind has a very sour taste while it is young, but as it ripens the pulp gets sweeter. Though the pulp sweetens with age, the tamarind generally has a sour, acidic taste.

Tamarind is a good source of antioxidants that fights against cancer. It contains carotenes, and protects against Vitamin C deficiency. It reduces fevers and provides protection against colds. Sour food is useful in treatment of bile disorders and works as a laxative. It has healing properties. It can be gargled to ease sore throat. Tamarind is extensively used in preparation of Indian foods like chutney, juice and for cure of alcoholism.

Fruits, as in sour foods too have been found to be a rich resource of vitamins and organic acids, unlike the popular belief that they contain just sugar and water. They too assist in digestion and purification process but it is advisable that they are consumed separately, exceptions being condiments and wine.

In spite of the digestive and purification properties of fruits it has been found that fruit fasts are ultimately detrimental to health. Prolonged fruit fasts lead to body consuming its own earthiest parts like joints and bones to obtain the trace minerals that the vital organs need for their functioning. Fruit fasts work well for people who have consistently overeaten. Another kind of fast is the Olive oil and lemon juice fast which is observed to flush out the gall stones from the body. People suffer from electrolyte imbalances while on these fasts.

Yoghurt is another food item which has sour taste, and is useful for neutralizing the effect of toxins in the body. Buttermilk, yoghurt, quark and other fermented dairy products are used extensively for the treatment of serious diseases. ■



Food Safety and Standards Act 2006

By Prabodh Halde

Introduction

Food safety is prime concern for India. There have been many incidents in India like ban on import of milk and milk products from China due to melamine contamination or scare of pesticide residue in aerated soft drinks which raises a doubt in consumer's mind about the safety of every food or beverage that is in the market today. Thus it has become important for Indian regulators to formulate policies strongly advocating food safety.

The scope of such food hazards is not limited to India. Therefore consumer safety is the priority in rulemaking world over too. This is another cause for India to adopt stringent practices for food safety.

The food sector in India has been governed by



many laws under different ministries. This multiplicity in law in food sector resulted in many problems in the

area of food standards maintenance. Need for a single regulatory body and an integrated food law was recognized as a remedy for this multiplicity of laws. The objective of The Food Safety and Standards Bill, introduced in 2005, was to unify the food safety laws in India.

Current regulations:

India has following current regulation which covers the food area

- The Prevention of Food Adulteration Act, 1954(37 of 1954).
- The Fruit Products Order, 1955.
- The Agricultural Produce (Grading and Marking) Amendment Act, 1986 (No. 76 of 1986).
- The Standards of Weights and Measures Act, 1976, and Standards of Weights and Measures (Packaged Commodities) Rule, 1977
- The Vegetable Oil Products (Control) Order, 1947.
- The Edible Oils Packaging (Regulation) Order, 1998.
- The Solvent Extracted Oil, De oiled Meal, and Edible Flour (Control) Order, 1967.
- The Milk and Milk Products Order, 1992.
- Any other order issued under the Essential Commodities Act, 1955 (10 of 1955) relating to food.
- BIS requirements for mandatory food products.

Objective of FSSAI

The main objective of the Act is to consolidate the laws relating to food and to establish the Food Safety and Standards Authority of India for laying



down scientific standards for articles of food and to regulate manufacture, storage, distribution, sale and import, to ensure availability of safe and wholesome food.

Highlights of the Act

- Food Safety and Standards Authority (FSSAI) to regulate the food sector.
- Food Safety and Standards Authority, aided by several scientific panels and a central advisory committee will lay down standards for food safety.
- These standards will include specifications for ingredients, contaminants, pesticide residue, biological hazards and labels.
- State Commissioners of Food Safety and other local level officials will enforce the law.
- Every entity in the food sector is required to get a licence or a registration under the Act.

Goals of FSSAI

- Consumer safety
- Healthy nation
- Enabling innovation
- Reducing load on regulatory authorities and moving towards self regulation.
- Larger share in global food trade

Food safety and standards authority of India : Operating Mechanism

The Authority consists of a Chairperson and the twenty-two members in which one-third will be women members

a) Seven members representing ministries:

1. Agriculture,
2. Commerce,
3. Consumer Affairs,
4. Food Processing,
5. Health,
6. Legislative Affairs,
7. Small Scale Industries

Chairperson

Sh. P.I. Suvrathan

Member Secretary : CEO

Sh. V.N. Gaur

Ex-officio Members under section 5(1)(a)

Smt. Upma Chawdhry, JS (Agriculture)

Sh. Dinesh Sharma, JS (Commerce)

Dr. Sanjay Singh, JS (Consumer Affairs)

Sh. Gautam Sanyal, JS (Food Processing)

Sh. Debasish Panda, JS (Health)

Dr. V.K.Bhasin, JS (Legislative)

Sh. K.S.Ludu, Addl. Dev Commissioner (MSME)

Two representatives of Food Industry

From Small Scale Industry

Ms. Mona Malhotra Chopra, All India Food Processors Association

From Large Industry

Ms. Indrani Kar, Director & Head, Agriculture and Food Division, CII

Two representatives of Consumer Organisations

Mrs. Vasundhara Pramod Deodhar from Mumbai Grahak Panchayat, Mumbai

Shri Bejon Misra, Acting Director, Consumer Coordination Council, New Delhi

Three eminent Food Technologists/Scientists

Dr. S. Girija, Integrated Fisheries Project, Ministry of Agriculture & Cooperation, Cochin

Dr. N.N Varshney, Adv., NDDDB, Anand

Dr. Ms Indira Chakravarty, Director, AIIH & Public Health, Kolkata

Five Representatives of States

Shri Tape Bagra, Secretary Health, Govt. of Arunachal Pradesh

Dr.(Smt.) P.Sucharitha Murthy, Director, Institute of Preventive Medicine, AP from Govt of Andhra Pradesh

Dr S.K. Pal, Dy Director (Health), A&N Island Administration

Smt. Navaraj Sandhu, Commissioner & Secretary (Health), Govt of Haryana

Shri Shiv Narayana Sahu, Dy. Drugs Controller, Govt of Bihar

Two Representatives of Farmers' Organisations

Dr.(Mrs) T.A Kadarbhai, Grapes Growers Assoc., Pune- Grape Grower

Shri V. Balasubramaniam, General Secretary, Prawn Farmers' Federation of India-Seafood/Fisheries

One Representative of retailer's organisations

Shri. Gibson G. Vedamani, CEO, Retailers Association of India, Mumbai

Bodies under the Authority

Central Advisory Committee

The central advisory Committee would be notified shortly and once notified, it would advise the Authority on the work programme, prioritization of work, identifying potential risks and pooling of knowledge.

Scientific Panel

Following scientific panels consisting of independent scientific experts shall be established under the Act.

- Food additives, flavorings, processing aids and materials in contact with food;
- Pesticides and antibiotics residues;
- Genetically modified organisms and foods;
- Functional foods, nutraceuticals, dietetic products and other similar products;
- Biological hazards;
- Contaminants in the food chain;
- Labelling; and
- Method of sampling and analysis.
- Duties and functions of Food Authority.

- Food Authority has to regulate and monitor the manufacture, processing, distribution, sale and import of food so as to ensure safe and wholesome food

- Prepare the standards and guidelines in relation to articles of food

- Set the limits for use of food additives, crop contaminants, pesticide residues, residues of veterinary drugs, heavy metals, processing aids, myco-toxins, antibiotics and pharmacological active substances and irradiation of food.

- The mechanisms and guidelines for accreditation of certification bodies engaged in certification of food safety management system for food businesses.

- Set procedure and the enforcement of quality control

- Procedure and guidelines for accreditation of laboratories and notification of the accredited laboratories;

- Prescribe method of sampling, analysis and exchange of information among enforcement authorities



- Conduct survey of enforcement and administration of this Act in the country;
- Prescribe food-labelling standards including claims on health, nutrition, special dietary uses and food category systems for foods.
- Procedure subject to which risk analysis, risk
- Under take Risk assessment, risk communication and risk management.
- Provide scientific advice and technical support to the Central Government and the State Governments in matters of framing the policy and rules in areas of food safety

Administrative Structure of the Authority

The administrative structure of the Authority is headed by a Chief Executive Officer, who is of the rank of Additional Secretary to Government of India.

Various States have notified their State Food Commissioners who will be Heads of state level agencies for enforcing the food law and the instructions issued by Authority. Authority would also designate personnel at Airports, Seaports, Borders and other entry points where food items that are brought into the country would be regulated and monitored.

Roadmap for the Authority

The Authority is putting in place various administrative mechanisms to handle the work and shortly a full scale portal for the Authority and IT infrastructure would be in place.

The Authority is in the process of finalizing its administrative structure. A framework of corporation with National Centers for R&D in food science, nutrition and related disciplines is also being developed to leverage the strengths of these institutions to support the Authority's mandate.

Structure of the act

The Act consists of 12 chapters:

- Preliminary: definitions
- Food Safety and Standards Authority of India

- General principles of food safety
- General provisions as to food: prohibitions
- Provisions relating to import
- Special responsibilities as to food safety
- Enforcement of the act
- Analysis of food: laboratories, sampling and public analysts
- Offences and penalties
- Adjudication and food safety appellate tribunal
- Finance, accounts, audits and reports
- Miscellaneous

Structure of the FSSAI rules

The rules have been uploaded on the website and comments are invited. This is right time to give

S.NO	CONTENTS
Chapter 1	General
Chapter 2	Food Authority and Transaction of Business 6
Chapter 3	Licensing and Registration of Food Businesses
Chapter 4	Packaging and Labeling Regulations
Chapter 5	Food Product Standards
Chapter 6	Substances added to Food
Chapter 7	Prohibition and Regulation of Sales
Chapter 8	Contaminants, Toxins and Residues
Chapter 9	Laboratory and Sample Analysis
Chapter 10	Others

industry comments to bring changes in the regulation. The structure of the new regulation is as under.

What is Change ?

- New licensing and registration chapter has been added
- Petty manufacturer only need registration no license is required.
- All big manufactured will be handled by central authority
- New chapter on classification of food has been added.
- Definition on Health supplement, Food for special dietary uses, functional food, Nutraceuticals, Organic food, Proprietary foods and Novel foods.
- New chapter on label claim will be introduced.
- Its an opportunity to establish the Label claims (permitted claims)



Food safety authority has also initiated the 'Train the Trainer' Training program for food safety officers all across INDIA.

Following Legislations will be replaced with the new Act on implementation

- The Prevention of Food Adulteration Act, 1954 (37 of 1954).
- The Fruit Products Order, 1955.
- The Meat Food Products Order, 1973.
- The Vegetable Oil Products (Control) Order, 1947.
- The Edible Oils Packaging (Regulation) Order, 1998.
- The Solvent Extracted Oil, De oiled Meal, and Edible Flour (Control) Order, 1967.
- The Milk and Milk Products Order, 1992.
- Any other order issued under the Essential Commodities Act, 1955 (10 of 1955) relating to food

Conclusion

In country like India which has vast scope in area

of food safety, common food law will defiantly help both consumer and Industry. Though food safety and standards Act 2006 was passed by the parliament on 23rd August 2006, the draft rules took four years to get ready. This time frame (4 years) might look long but considering the size of the country this is normal time. Many developed countries took more time to implement common food laws.

Now the bigger challenge is on its implementation all across the nations uniformly. There should be a concerted effort to implement the law without diluting the provisions at the same time without much bureaucratic hurdles and interferences.

India is going through such change after gap of 45 years (PFA was enacted in year 1955) Now we can say the food safety journey has began in India and let's wait for more destinations which will be mutually beneficial to Industry, Consumer and Regulators.

More details can be obtained from following website

[Http://www.fssai.gov.in/website/MediaCenter/WhatsNew.aspx](http://www.fssai.gov.in/website/MediaCenter/WhatsNew.aspx)

(Author is Head regulatory Marico Ltd and Hon Secretary of AFSTI Mumbai chapter. He can be reached on prabodh@maricoindia.net) ■

With Best Compliments from



Emerald Flavours & Fragrances

Manufacturers of

High quality flavours & fragrances and Dry Mix flavours

111, Jagdish Industrial Estate, Vartak Nagar, Pokharan Road No-1, Thane (W) 400606.

Tel. No.-022-6506 0724. E-mail-flavourwala@gmail.com

India's Processed Food Industry under the Spotlight



Mumbai, 12 April 2011 - India's processed food industry is undergoing major developments as a result of government endorsement schemes and capital investments. Food ingredients (Fi) India trade exhibition, to take place 3-4 October in Mumbai, will address the latest industry issues and will see future investment into the country.

With an average of 6.3% annual economic growth and expanding middle class, now over 300 million, India is one of the world's leading markets. These factors have driven government investment in the processed food industry, with the goal of providing better nutrition to India's large population and improving further living standards.

Running since 2006, Fi India is the meeting place for all stakeholders of India's food ingredients industry. What started as a small conference in 2006 in Mumbai is now the leading event of the industry, recording continuous growth and bringing together thousands of buyers and sellers every year.

Fi India 2011 will cover the most critical issues in the Indian Food & Beverage industry, with a conference run alongside the exhibition. The conference will feature a line-up of carefully selected speakers from leading food and beverage manufacturers, ingredients suppliers and research organizations.

The 5th edition of Food ingredients India trade exhibition will take place on 3-4 October in Bombay Exhibition Centre, Mumbai. The 2010 edition of Fi India has attracted more than 4,500 food professional from 49 countries.

For more information visit www.ingredientsnetwork.com/India

About the organizer

United Business Media is headquartered in London, UK. The office in the Netherlands and India are the organizers of the world-leading Health ingredients, Food ingredients, CPhi, ICSE and Informex series of food and pharmaceutical ingredients trade shows. The Dutch office also publishes International Food Ingredients Magazine. For more information, visit www.ubm.com. ■





We have received an overwhelming response at Fi India and generated good leads. The quality of visitors was also highly appreciable. We look forward to participating next year.

Country Head, Jungbunzlauer India Pvt. Ltd.



GROW WITH INDIA'S FOOD INDUSTRY



Percentage of visitors were involved in the purchasing process in 2010:

91%

BOOK
YOUR STAND
NOW!

Fi India 2011

3 - 4 October 2011 Bombay Exhibition Centre, Mumbai, India

www.ingredientsnetwork.com/india

Food ingredients India 2011 is a driving force to India's processed food sector and has a fundamental role as facilitating the industry's only meeting place. With a strong economy and rapidly expanding middle class, this is your opportunity to achieve future growth.

- ➡ **Personal contact** - The relationship-driven Indian business culture requires face-to-face business conduct.
- ➡ **Be the First** - Strong loyalty tendency of the Indian business culture will benefit companies that build brand awareness the earliest.
- ➡ **Qualified audience** - around 80% of Fi India 2010 visitors were senior managers with the power to purchase your ingredients.



CONTACT

FOR MORE
INFORMATION

EMAIL:
fiindia@ubm.com

TEL:
+91 22 66 12 2600

Sweet & Sour Recipe



Bakery industry is running into space age ...Latest art of technology & new machineries are adding feather in the cap,

Thanks to young generation for taking keen interest in this arena & giving Moral boost to Bakery industry. by concentrating on quality, packing, packaging, & branding the product.

On my visit to Kolhapur, Sangli, Ichalkaranji, to promote my product. I got an opportunity to visit few high end Bakeries. among them was one bakery Bappa Bakery .. this bakery was situated in small village named Yelgur Dist Kolhapur.

Mr Anil Patel the owner has taken all care make a best bakery with all the amenities in it. apart from this he has taken innovative idea by making a visitors gallery esp for school & college students. with conference hall while discussing with Mr. Anil Patel about the bakery products. & its end uses.. he said normally all the products are consumed with tea & Coffee.. Except bread which has different uses viz sandwich, vada pav.. etc. I advised him to come up with recipe book or pamphlet in each of his packet... he was impressed by my idea... & wanted me to share some recipe with him...

Here are some recipe that I shared with him.

1) Sweet & Sour Buttar.. (Small round Dry bread)

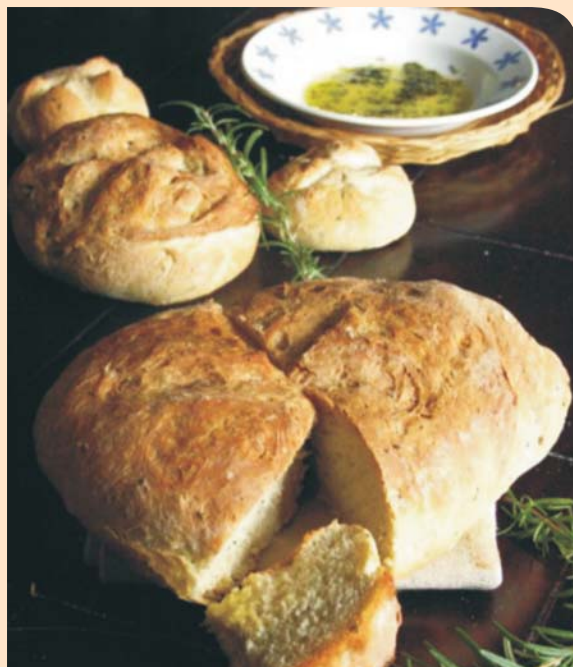
Ingredients

- 1) 100 grms Buttar
- 2) Tamrind Water...
- 3) Sweet Chutney
- 4) Green Chutney
- 5) Curd
- 6) Boiled Potatoes.

Methods

Soak buttar in Tamrind water. for few minutes.squeeze them & keep them in dish now add small pieces of boiled potatoes, sprinkle sweet chutney. followed by green chutney.. add churned curd on it... Finally sprinkle salt black pepper. Red chilly powder.

Keep in fridge for half hour.. before serving.. these sweet & sour Buttar will give you taste of Dahi wada. they are easily digestable & easy to prepare.



*By Vivekananda Ojha
Consultant, Bakery Fats & Specialty Fats*



Superior Quality of Naik Ovens

Naik Oven Manufacturing Co. is a partnership firm formed on 7th July 1999, by Prakash V. Naik & Ashish R. Sirsat on equal sharing basis. Both the partners have more than a decade long experience in the field of Rotary Rack Ovens. The Company is based out of Suchita Industrial Estate, Talwar Compound in an area of over 1600 sq. ft. Till date the Company has installed more than 100 ovens and has many satisfied clients, out of which most of them have given repeat orders. The company also has an ISO-9001-2008 Certification.

After a great deal of R&D, the Company came up with a well designed & hassle free operational Rotary Rack Oven. Demand for this oven is huge in this growing market. The Rotary Rack Ovens, being very fast in production, are sought after by many big and growing Bakeries & Hotels for quality productions. We can now state that we manufacture one of the best Ovens in India. The Ovens are also exported to Nigeria.

Some of our Clients are :

Nafees Bakery Indore; Vijaya Bakery Malvan; Kwaliti Bakers Chiplun; Kalory Ahmedabad & Surat; Alankar Bakery Miraj; Rajlaxmi Bakers



Jamnagar; J.K.Bakers Thane, Thane & Yerewada Central Jail; Bemisal Bakery Ujjain; Jahagirdar Bakers - Nashik; Milkmaid Bread Pune; Chetak Biscuits Ulhasnagar; Hydary Bakery- Ujjain; Meghraj Bakery Nashik & many more. Most of these bakeries have more than one oven. ■



Analysis of Lipids



Each type of fat has a different profile of lipids present which determines the precise nature of its nutritional and physiochemical properties. It is difficult to develop low-fat alternatives of many foods, because once the fat is removed some of the most important physical characteristics are lost. How do food analysts manage to modify lipids, a study...

Lipids are one of the major constituents of foods, and are important in our diet for a number of reasons. They are a major source of energy and provide essential lipid nutrients. Nevertheless, over-consumption of certain lipid components can be detrimental to health, e.g. cholesterol and saturated fats. In many foods the lipid component plays a major role in determining the overall physical characteristics, such as flavor, texture, feel and appearance. For this reason, it is difficult to develop low-fat alternatives of many foods, because once the fat is removed some of the most important physical characteristics are lost. Finally, many fats are prone to lipid oxidation, which leads

to the formation of off-flavors and potentially harmful products. **Some of the most important properties of concern to the food analyst are:**

- Total lipid concentration
- Type of lipids present
- Physicochemical properties of lipids, e.g., crystallization, melting point, smoke point, rheology, density and color
- Structural organization of lipids within a food

Properties of Lipids in Foods

Lipids are usually defined as those components that are soluble in organic solvents (such as ether, hexane or chloroform), but are insoluble in water. This group of substances includes triacylglycerols, diacylglycerols, monoacylglycerols, free fatty acids, phospholipids, sterols, carotenoids and vitamins A and D. The lipid fraction of a fatty food therefore contains a complex mixture of different types of



molecule. Even so, triacylglycerols are the major component of most foods, typically making up more than 95 to 99% of the total lipids present. Triacylglycerols are esters of three fatty acids and a glycerol molecule. The fatty acids normally found in foods vary in chain length, degree of unsaturation and position on the glycerol molecule. Consequently, the triacylglycerol fraction itself consists of a complex mixture of different types of molecules.

Each type of fat has a different profile of lipids present which determines the precise nature of its nutritional and physiochemical properties. The terms fat, oil and lipid are often used interchangeably by food scientists. Although sometimes the term fat is used to describe those lipids that are solid at the specified temperature, whereas the term oil is used to describe those lipids that are liquid at the specified temperature.

Determination of Lipid Composition

Lipids are an extremely diverse group of compounds consisting of tri-, di- and monoacylglycerols, free fatty acids, phospholipids, sterols, carotenoids and vitamins A and D. In addition, most of these sub-groups are themselves chemically complex. All triacylglycerols are esters of glycerol and three fatty acid molecules, nevertheless, the fatty acids can have different chain lengths, branching, unsaturation, and positions on the glycerol



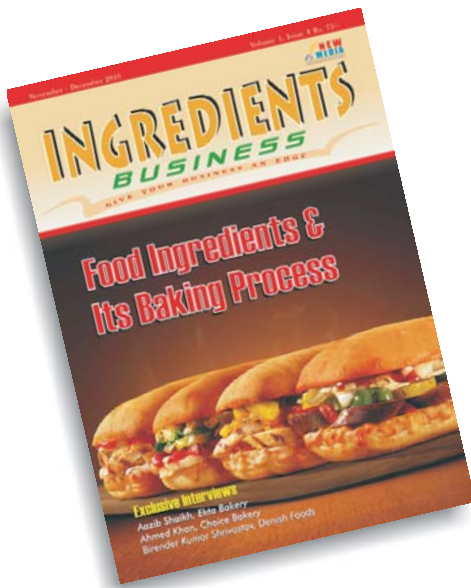
molecule. Thus even a lipid which consists of only triacylglycerols may contain a huge number of different chemical species. It is often important for food scientists to either know or to be able to specify the concentration of the different types of lipid molecules present, as well as the total lipid concentration. Some of the most important reasons for determining the type of lipids present in foods are listed below:

- **Legal.** Government regulations often demand that the amounts of saturated, unsaturated and polyunsaturated lipids, as well as the amount of cholesterol, be specified on food labels.
- **Food Quality.** Desirable physical characteristics of foods, such as appearance, flavor, feel and texture, depend on the type of lipids present.
- **Lipid oxidation.** Foods which contain high concentrations of unsaturated lipids are particularly susceptible to lipid oxidation, which can lead to the formation of undesirable off-flavors and aromas, as well as potentially toxic compounds e.g., cholesterol oxides.
- **Adulteration.** Adulteration of fats and oils can be detected by measuring the type of lipids present, and comparing them with the profile expected for an unadulterated sample.
- **Food Processing.** The manufacture of many foods relies on a knowledge of the type of lipids present in order to adjust the processing conditions to their optimum values, e.g. temperatures, flow rates etc. ■

SUBSCRIPTION FORM

INGREDIENTS BUSINESS

GIVE YOUR BUSINESS AN EDGE



YES!

I want
to
subscribe

1 Year (6 Issues) - Rs 450/- 2 Years (12 Issues) - Rs 800/-
3 Years (18 Issues) - Rs 1125/-

Name: _____

Designation & Dept.: _____

Company: _____

Nature of Business: _____

Address: _____

City: _____ Pin : _____

Phone : _____ Mobile: _____

Email: _____

Payment details: Cheque/DD No. _____ dated _____

drawn on _____ Bank for

(amount) _____

in favour of **NEW MEDIA COMMUNICATION PVT. LTD** payable at Mumbai. (Kindly add Rs.100/- for cheques payable outside Mumbai)

For Adds and more information contact **Manjeet Bhawsar** +91 98200 44016
Email: madhvi@newmediacomm.com, bhawsarmanjit@gmail.com

New Media Communication Pvt. Ltd

New Media House, 1 Akbar Villa, Near Old State Bank Bus Stop,
Marol Maroshi Road, Marol, Andheri (East), Mumbai - 400059
India. Tel:- +91 22 2920 8888 / 2920 2999.

Telefax: +91 22 2925 5279

Email: satya@newmediacomm.biz



Connecting Global Wealth Creators

India's only bilateral trade magazine publishing house

- Export Advisory Services ▪ K.P.O.
- Outsourced Publishing ▪ Online Publishing ▪ Events ...

To know more about our services: connect@newmediacomm.com



www.newmediacomm.com

New Media House, 1 Akbar Villa, Near Old State Bank,
Marol-Maroshi Road, Andheri (E), Mumbai 400059, India.
Tel: +91-22-2925 0690, Fax: +91-22-2925 5279