

अब पहले से ज्यादा चमकदार होगी चीनी

अमर उजाला ब्यूरो

कानपुर।

एक्सपर्ट कमेटी ऑन शुगर स्टैंडर्ड ने बुधवार को चीनी की गुणवत्ता और उसके मानक बढ़ा दिए हैं। इससे अब पहले से ज्यादा चमकदार हो जाएगी चीनी। अब देश की 532 चीनी मिलों को इसी मानक के हिसाब से चीनी बनानी होगी। पहली बार चीनी का अंतरराष्ट्रीय मानक बनाया गया है। इसका फायदा चीनी मिलों को भी मिलेगा। वह चीनी विदेश में भी

एमआर वैल्यू बढ़ाकर
क्वालिटी बेहतर की गई

बेच सकेंगे। शुगर सीजन 2016-17 की चीनी की गुणवत्ता तय करने की जिम्मेदारी नेशनल शुगर इंस्टीट्यूट कानपुर को मिली। निदेशक प्रो. नरेंद्र मोहन की अध्यक्षता में एक्सपर्ट कमेटी ऑन शुगर स्टैंडर्ड ने भारतीय स्मॉल और सुपर स्मॉल ग्रेड की चीनी की माड्यूलेटेड रिफ्लेक्टेंस (एमआर) वैल्यू बढ़ा दी। इससे ही चीनी की गुणवत्ता जानी जाती है।

अमर उजाला

29-9-16