

भाकृअनुप- सीफेट ने लुधियाना स्थित फर्म को अरबी छीलने की मशीन का लाइसेंस दिया

अरबी में छिलके के ठीक पीछे एल्कलॉइड युक्त म्यूकस होता है जो संपर्क में आने पर त्वचा में खुजली का कारण बनता है। हाथ से छीलने से त्वचा में आसानी से खुजली हो सकती है, इसके अलावा छिली हुई अरबी के हवा के साथ लंबे समय तक संपर्क के कारण ऑक्सीकरण होता है और अरबी पीला हो जाती जिसके परिणामस्वरूप रंग और स्वाद में परिवर्तन हो जाता है। उपरोक्त तथ्यों को ध्यान में रखते हुए भाकृअनुप-सीफेट लुधियाना ने 95% छीलने की क्षमता के साथ 100 किग्रा/घंटा की क्षमता वाली अरबी छीलने वाली मशीन विकसित की है। श्री हरिंदर सिंह, प्रोपराइटर मैसर्स एबी इंजीनियर लुधियाना ने इस तकनीक के लिए सीफेट से संपर्क किया। इस तकनीक के आविष्कारक डॉ. संदीप मान ने उन्हें आश्वासन दिया कि प्रसंस्करण इकाई और स्टार्ट-अप की स्थापना के लिए हर संभव मदद दी जाएगी। डॉ. रंजीत सिंह, वैकल्पिक आई/सी आईटीएमयू ने लाइसेंसिंग प्रक्रिया को सुगम बनाया। डॉ. नचिकेत कोतवालीवाले, निदेशक, सीफेट लुधियाना ने उद्यमी को लाइसेंस का प्रमाण पत्र प्रदान किया।

