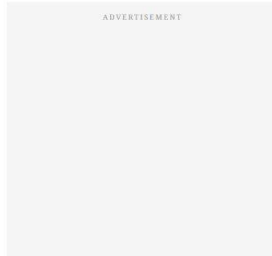


MEDIA COVERAGE

ഫുഡ്ടെക് കേരളാ
(പ്രദർശനം 15-ാം പതിപ്പ്
ജനുവരി 10 മുതൽ 12
വരെ)



BUSINESS
ബി സ്പെഷ്യലിസ്റ്റ് ഓഫീസ്

BUSINESS
കേരളാ ജനറൽ ഇൻഫർമേഷൻ
250-ാം ഷോറൂം
അയോധ്യയിൽ

BUSINESS NEWS
1 200 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

BUSINESS

ഫുഡ്ടെക് കേരളാ പ്രദർശനം 15-ാം പതിപ്പ് ജനുവരി 10 മുതൽ 12 വരെ

Published 7 days ago ON January 6, 2024
By Web Desk



കേരളം പുതിയ വാർത്തകൾ

ഫുഡ്ടെക് കേരളാ പ്രദർശനം 15-ാമത് പതിപ്പ് ജനുവരി 10 മുതൽ 12 വരെ കൊച്ചി രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ

By Keralatimes - January 5, 2024 100 0 0



FoodTech Kerala to be held in Kochi from Jan 10 to 12

Updated - January 05, 2024 at 06:55 PM.

The event is endorsed and supported by the Kerala Bureau of Industrial Promotion (K-BIP), Nabard, NSIC and Norka-Roots

BY BL KOCHI BUREAU

COMMENTS SHARE

READ LATER

ചന്ദ്രിക

ഫുഡ് ടെക് കേരള പ്രദർശനം രാജീവ് ഗാന്ധി സ്റ്റേഡിയത്തിൽ

കൊച്ചി: സംസ്ഥാനത്തെ പ്രമുഖ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ, പാക്കേജിങ് പ്രദർശനമായ ഫുഡ് ടെക് കേരളയുടെ 15ാമത് പതിപ്പ് 10 മുതൽ 12 വരെ കൊച്ചിയിലെ രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ നടക്കുമെന്ന് സംഘാടകർ അറിയിച്ചു. സംസ്ഥാനത്തെ ചെറുതും വലുതുമായ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കാവശ്യമായ ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്ന മെഷിനറി, പാക്കേജിങ് ഉപകരണങ്ങൾ, ചേരുവകൾ തുടങ്ങിയ മേഖലകളിൽ നിന്നുള്ള 60ലേറെ സ്ഥാപനങ്ങൾ ഫുഡ് ടെക് കേരളയിൽ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും പ്രദർശിപ്പിക്കും. കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ, നബാർഡ്, എൻഎസ്എസി, നോർക്കറുട്ട്സ് തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ അംഗീകാരവും നൽകുന്നതും പ്രദർശനത്തിനുണ്ട്. നബാർഡ് സംഘടിപ്പിക്കുന്ന ഫുഡ് പ്രോസസിംഗ് ഫണ്ട് ഇൻവെസ്റ്റർ മീറ്റ്, ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് പാക്കേജിംഗ് സംഘടിപ്പിക്കുന്ന ഏകദിന ഫുഡ് പാക്കേജിംഗ് പരിശീലന പരിപാടി എന്നിവയൊക്കെ ഇത്തവണത്തെ പ്രദർശനത്തിന്റെ മുഖ്യ ആകർഷണങ്ങളെന്ന് സംഘാടകരായ ക്രൂസ് എക്സ്പോസ് ഡയറക്ടർ ജോസഫ് കുര്യാക്കോസ് പറഞ്ഞു. ഇവയ്ക്കു പുറമെ 20 എസ്എംഇ യൂണിറ്റുകളുടെ വ്യാവസായിക പവലിയനും മേളയുടെ ഭാഗമാകും. ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ, പാക്കേജിംഗ് ഉപകരണ സപ്ലയർമാർ, അവരുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും പരിചയപ്പെടാനും വാങ്ങാനുമെത്തുന്ന സംസ്ഥാനത്തെ വ്യവസായികൾ എന്നിവരെ ബന്ധിപ്പിക്കുന്ന പൊതുവേദിയായുകയാണ് പ്രദർശനത്തിന്റെ ലക്ഷ്യമെന്നും ജോസഫ് കുര്യാക്കോസ് പറഞ്ഞു. കെ.കെ പിള്ള, അജീഷ് ബാലു സിജെ എന്നിവരും വാർത്താസമ്മേളനത്തിൽ പങ്കെടുത്തു.

ഫുഡ് ടെക് കേരള പ്രദർശനം 10 മുതൽ കൊച്ചിയിൽ

കൊച്ചി: സംസ്ഥാനത്തെ പ്രമുഖ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ, പാക്കേജിംഗ് പ്രദർശനമായ ഫുഡ് ടെക് കേരളയുടെ 15-ാമത് പതിപ്പ് പത്തുമുതൽ 12 വരെ എറണാകുളം രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ നടക്കും. സംസ്ഥാനത്തെ ചെറുതും വലുതുമായ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കാവശ്യമായ ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്ന മെഷിനറി, പാക്കേജിംഗ് ഉപകരണങ്ങൾ, ചേരുവകൾ തുടങ്ങിയ മേഖലകളിൽ നിന്നുള്ള 60 ലേറെ സ്ഥാപനങ്ങൾ ഫുഡ് ടെക് കേരളയിൽ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും പ്രദർശിപ്പിക്കും. നബാർഡ് സംഘടിപ്പിക്കുന്ന ഫുഡ് പ്രോസസിംഗ് ഫണ്ട് ഇൻവെസ്റ്റർ മീറ്റ്, ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് പാക്കേജിംഗ് (ഐപിപി) സംഘടിപ്പിക്കുന്ന ഏകദിന ഫുഡ് പാക്കേജിംഗ് എന്നിവ ഇക്കുറി മേളയുടെ സവിശേഷതയാണെന്ന് ഫുഡ് ടെക് കേരള സംഘാടകരായ കൊച്ചിയിലെ ക്രൂസ് എക്സ്പോസ് ഡയറക്ടർ ജോസഫ് കുര്യാക്കോസ് പറഞ്ഞു.

ഫുഡ് ടെക് കേരള പ്രദർശനം 10 മുതൽ കൊച്ചി

ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ, പാക്കേജിങ് മേഖലയിലെ യന്ത്രങ്ങളുടെയും ഉൽപ്പന്നങ്ങളുടെയും പ്രദർശനമേളയായ 'ഫുഡ് ടെക് കേരള' 10 മുതൽ 12 വരെ കടവത്ത് രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ നടക്കും. നബാർഡ് നേതൃത്വം നൽകുന്ന ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ നിക്ഷേപക സംഗമം, ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് പാക്കേജിംഗ് (ഐപിപി) സംഘടിപ്പിക്കുന്ന ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്ന പാക്കേജിങ് പരിശീലനം എന്നിവയും പ്രദർശനത്തിന്റെ ഭാഗമായുണ്ടെന്ന് സംഘാടകരായ ക്രൂസ് എക്സ്പോസ് ഡയറക്ടർ ജോസഫ് കുര്യാക്കോസ് പറഞ്ഞു. കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ (കെ-ബിപി) സ്പോൺസർ ചെയ്യുന്ന 20 എസ്എംഇ യൂണിറ്റുകളും മേളയുടെ ഭാഗമാകും. എൻഎസ്എസി, നോർക്കറുട്ട്സ് തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ പിന്തുണയും പ്രദർശനത്തിനുണ്ട്. നികാസു പ്രോസസ്സ് ഫുഡ് സിഎംഡി കെ കെ പിള്ള, നബാർഡ് ഇടവക- എറണാകുളം എജിഎം സി ജെ അജീഷ് ബാലു എന്നിവരും വാർത്താസമ്മേളനത്തിൽ പങ്കെടുത്തു.

ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ, പാക്കേജിങ് പ്രദർശനം 10 മുതൽ

കൊച്ചി • ഫുഡ് ടെക് കേരളയുടെ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ, പാക്കേജിങ് പ്രദർശനം 10 മുതൽ 12 വരെ കടവത്ത് രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ നടക്കും. ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്ന മെഷിനറി, പാക്കേജിങ് ഉപകരണങ്ങൾ, ചേരുവകൾ തുടങ്ങിയ മേഖലകളിൽ നിന്നുള്ള 60 സ്ഥാപനങ്ങൾ പങ്കെടുക്കും. നബാർഡ് ഫുഡ് പ്രോസസിംഗ് ഫണ്ട് ഇൻവെസ്റ്റർ മീറ്റ്, ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് പാക്കേജിംഗ് (ഐപിപി) ഫുഡ് പാ

ക്കേജിങ് പരിശീലന പരിപാടി എന്നിവയും സംഘടിപ്പിക്കും. കെ-ബിപി സ്പോൺസർ ചെയ്യുന്ന 20 എസ്എംഇ യൂണിറ്റുകളുടെ വ്യാവസായിക പവലിയനും മേളയുടെ ഭാഗമാകും. കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ (കെ-ബിപി), നബാർഡ്, എൻഎസ്എസി, നോർക്കറുട്ട്സ് തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ സഹകരണത്തോടെ കൊച്ചി ആസ്ഥാനമായ ക്രൂസ് എക്സ്പോയാണ് മേള സംഘടിപ്പിക്കുന്നത്.

ഫുഡ് ടെക് കേരളയുടെ പ്രദർശനം 10 മുതൽ

കൊച്ചി: ഫുഡ് ടെക് കേരളയുടെ സംസ്ഥാനത്തെ ഏറ്റവും മികച്ച ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ, പാക്കേജിങ് പ്രദർശനം 10 മുതൽ 12 വരെ കൊച്ചിയിലെ രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്റ്റേ

ഡിയത്തിൽ നടക്കും. 60ൽ അധികം കമ്പനികൾ അവരുടെ ഭക്ഷ്യ യന്ത്രങ്ങൾ, പാക്കേജിങ് ഉപകരണങ്ങൾ, ചേരുവകൾ എന്നിവ പ്രദർശിപ്പിക്കും.

ഫുഡ് ടെക് കേരളാ പ്രദർശനം 10 മുതൽ

കൊച്ചി: സംസ്ഥാനത്തെ പ്രമുഖ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ, പാക്കേജിംഗ് പ്രദർശനമായ ഫുഡ് ടെക് കേരളയുടെ പതിനഞ്ചാമത് പതിപ്പ് 10 മുതൽ 12 വരെ കൊച്ചിയിലെ രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ നടക്കുമെന്ന് സംഘാടകർ അറിയിച്ചു. ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്ന മെഷിനറി, പാക്കേജിംഗ് ഉപകരണങ്ങൾ തുടങ്ങിയ മേഖലകളിൽ നിന്നുള്ള 60ലേറെ സ്ഥാപനങ്ങൾ ഫുഡ് ടെക് കേരളയിൽ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും പ്രദർശിപ്പിക്കും. കേ

രളാ ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ (കെ-ബിപി), നബാർഡ്, എൻഎസ്എസി, നോർക്കറുട്ട്സ് തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ അംഗീകാരവും പിന്തുണയും പ്രദർശനത്തിനുണ്ട്. ഫുഡ് പ്രോസസിംഗ് ഫണ്ട് - ഇൻവെസ്റ്റർ മീറ്റ്, രണ്ടാം ദിവസം ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് പാക്കേജിംഗ് (ഐപിപി) സംഘടിപ്പിക്കുന്ന ഫുഡ് പാക്കേജിംഗ് പരിശീലന പരിപാടി എന്നിവയൊക്കെ പ്രദർശനത്തിന്റെ മുഖ്യ ആകർഷണങ്ങളെന്ന്

സംഘാടകരായ ക്രൂസ് എക്സ്പോസ് ഡയറക്ടർ ജോസഫ് കുര്യാക്കോസ് പറഞ്ഞു. എക്സ്പോർട്ട് പ്രൊമോഷൻ കൗൺസിൽ ഫോർ ഇന്ത്യൻ എസ്ഇഇസഡ് റീജിയണൽ ചെയർമാനും എപിഎഫ്ഇഡി അതോറിറ്റി അംഗവും നികാസു പ്രോസസ്സ് ഫുഡ് സിഎംഡിയുമായ കെ കെ പിള്ള, നബാർഡ് ഇടവക- എറണാകുളം എജിഎം അജീഷ് ബാലു സി.ജെ. എന്നിവർ പത്രസമ്മേളനത്തിൽ പങ്കെടുത്തു.

കൊച്ചി: സംസ്ഥാനത്തെ പ്രമുഖ ഭക്ഷ്യ, സംസ്കരണ, പാക്കേജിങ് പ്രദർശനമായ ഫുഡ്ടെക് കേരളയുടെ 15ാമത് പതിപ്പ് 10 മുതൽ 12 വരെ കൊച്ചിയിലെ രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ നടക്കുമെന്ന് സംഘാടകർ അറിയിച്ചു. സംസ്ഥാനത്തെ ചെറുതും വലുതുമായ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കാവശ്യമായ ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്ന മെഷീനറി, പാക്കേജിങ് ഉപകരണങ്ങൾ, ചേരുവകൾ തുടങ്ങിയ മേഖലകളിൽ നിന്നുള്ള 60ലേറെ സ്ഥാപനങ്ങൾ ഫുഡ്ടെക്ിൽ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും പ്രദർശിപ്പിക്കും. കേരളാ ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ, നവാർഡ്, എൻഎസ്എസി, നോർക്കെറ്റ്സ് തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ അംഗീകാരവും പിന്തുണയും പ്രദർശനത്തിനുണ്ട്. നബാർഡ് സംഘടിപ്പിക്കുന്ന ഫുഡ് പ്രോസസിംഗ് ഫണ്ട് ഇൻവെസ്റ്റർമിറ്റ്, ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് പാക്കേജിംഗ് സംഘടിപ്പിക്കുന്ന ഏകദിന ഫുഡ് പാക്കേജിംഗ് പരിശീലന പരിപാടി എന്നിവയൊക്കും ഇത്തവണത്തെ പ്രദർശനത്തിന്റെ മുഖ്യ ആകർഷണങ്ങളെന്ന് സംഘാടകരായ ക്രൂസ് എക്സ്പോസിഡറുകൾ ജോസഫ് കുര്യാക്കോസ് പറഞ്ഞു. ഇവയ്ക്കു പുറമെ 20 എസ്കിഇ യൂണിറ്റുകളുടെ വ്യവസായിക പങ്കാളിയും മേളയുടെ ഭാഗമായും, ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ, പാക്കേജിംഗ് ഉപകരണ സപ്ലയർമാർ, അവരുടെ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും പരിചയപ്പെടാനും വാങ്ങാനുമെത്തുന്ന സംസ്ഥാനത്തെ വ്യവസായികൾ എന്നിവരെ ബന്ധിപ്പിക്കുന്ന പൊതുവേദിയായവകയാണ് പ്രദർശനത്തിന്റെ ലക്ഷ്യമെന്നും ജോസഫ് കുര്യാക്കോസ് പറഞ്ഞു. കെ.കെ പിള്ള, അജീഷ് ബാലു സി.ജെ എന്നിവരും വാർത്താസമ്മേളനത്തിൽ പങ്കെടുത്തു.

കൊച്ചി: സംസ്ഥാനത്തെ പ്രമുഖ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ, പാക്കേജിംഗ് പ്രദർശനമായ എഡ്‌ടെക് കേരളയുടെ പതിനഞ്ചാമത് പതിപ്പ് 2024 ജനുവരി 10 മുതൽ 12 വരെ കൊച്ചിയിലെ രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്പോർട്‌സിൽ നടക്കുമെന്ന് സംഘാടകർ വാർത്താ സമ്മേളനത്തിൽ അറിയിച്ചു.

സംസ്ഥാനത്തെ ചെറുതും വലുതുമായ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കുവശമായ പങ്കെടുക്കേണ്ടതാണ് മെഷീനറി, പാക്കേജിംഗ് ഉപകരണങ്ങൾ, ചേരുവകൾ തുടങ്ങിയ മേഖലകളിൽ നിന്നുള്ള 60ലേറെ സ്ഥാപനങ്ങൾ എഡ്‌ടെക്‌യിൽ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും പ്രദർശിപ്പിക്കും.

കേരളാ ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ (കെ-ബിപി), നമ്പാർഡ്, എൻ‌എസ്‌ഐസി, നോർക-റൂട്ട്സ് തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ അംഗീകാരവും ഉള്ളതാണ് പ്രദർശനത്തിനാണ്. നമ്പാർഡ് സംഘടിപ്പിക്കുന്ന എഡ് പ്രോസസ്സിംഗ് ഫണ്ട്-ഇൻ

റെസ്റ്റർ മീറ്റ്; രണ്ടാം ദിവസം ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് പാക്കേജിംഗ് (ഐഎപി) സംഘടിച്ചിരിക്കുന്ന ഏകദിന ഫുഡ് പാക്കേജിംഗ് പരിശീലന പരിപാടി എന്നിവയാകും ഇത്തവണത്തെ പ്രദർശനത്തിന്റെ മുഖ്യആകർഷണങ്ങളെന്ന് സംഘാടകരായ ക്രൂസ് എക്സ്‌പോസ് ഡയറക്ടർ ജോസഫ് കർവാക്കോസ് പറഞ്ഞു.

കൊച്ചി ആസ്ഥാനമായ ക്രൂസ് എക്സ്‌പോസിങ് ഫുഡ്‌ടെക് കേരളയുടെ സംഘാടകർ. ക്രൂസ് എക്സ്‌പോസ് ഡയറക്ടർ ജോസഫ് കർവാക്കോസ്, ക്രൂസ്‌പോർട്ട് പ്രൊമോഷൻ കൗൺസിൽ ചെയർ ഇടയ്യൻ ആന്റ് എസ്‌ഇ ഇസഡ്സ് റീജിയണൽ ചെയർമാൻ എപിഎഫ്ഇഡി അതോറിറ്റി അംഗവും നികാസ്യ ഫ്രോസൺ ഫുഡ് സിന്റേഡിയയുമായ കെ കെ പിള്ള, നബാർഡ് ഇടക്കി എറണാകുളം എജിഎം അജീഷ് ബാലു സി ജെ എന്നിവർ വാർത്താസമ്മേളനത്തിൽ പങ്കെടുത്തു.

കൊച്ചി: സംസ്ഥാനത്തെ പ്രമുഖ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ, പാക്കേജിംഗ് പ്രദർശനമായ ഫുഡ്ഫെസ്റ്റ് കേരളത്തിലെ പതിനഞ്ചാമത് പതിപ്പി് 2024 ജനുവരി 10 മുതൽ 12 വരെ കൊച്ചിയിലെ രാജ്ജിംഗ് ഗോഡൗൺ ഇൻഡോർ സ്പോർട്ട്സ് യന്തത്തിൽ നടക്കുമെന്ന് സംഘാടകർ വാർത്താസമയജ്ഞാനത്തിൽ അറിയിച്ചു. സംസ്ഥാനത്തെ ചെറുതും വലുതുമായ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കൊക്കെയും ഭക്ഷ്യവൽക്കരണ മെഷീനറി, പാക്കേജിംഗ് ഉപകരണങ്ങൾ, ചേരുവകൾ തുടങ്ങിയ മേഖലകളിൽ നിന്നുള്ള ശേഖരം സ്ഥാപനങ്ങൾ ഫുഡ്ഫെസ്റ്റിൽ ഉൾക്കൊള്ളും. ഭവേനങ്ങളും പ്രദർശിപ്പിക്കും. കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ (കെബിപി), നോബിൾ, എൻസിഎസ്സി, നോർക്കുട്ട്സ് തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ അംഗീകാരവുമായി പരിഗണനയും പ്രദർശനത്തിനും നോബിൾ സംഘടിപ്പിക്കുന്ന ഫുഡ് പ്രോസസ്സിംഗ് ഫെസ്റ്റിനും വെസ്റ്റ് മിഡ്, തെക്കും ദിശസംയുക്തം ഇൻസിറ്റീവ്സ് ട്രസ്റ്റ് ഓഫ് പാക്കേജിംഗ് (എസിഎപി) സംഘടിപ്പിക്കുന്ന എക്സിസി ഫുഡ് പാക്കേജിംഗ്

 **FoodTech[®]**
KERALA

Kerala's Premier Exhibition for FOOD, PROCESSING & PACKAGING SECTOR

JANUARY 10 11 12 2024

**Rajiv Gandhi Indoor Stadium
Kadavanthra, Cochin**

www.foodtechkerala.com

രിശിഗണ പരിപാടി എന്നിവയാകും ഇത്തരംനടപടിയെ പ്രശ്നീകരണത്തിന്റെ മുഖ്യ ആകർഷണങ്ങളെന്ന് സാഹചര്യം കരുതാ ക്രൂസ് എക്സ്‌പോസിംഗ് ഡയറക്ടർ ജോസഫ് കൂട്ടുകാരോന്ന് പറയുന്നു. കൊച്ചി ആസ്ഥാനമായ ക്രൂസ് എക്സ്‌പോസിംഗ് ഡയറക്ടർ കോർഡിനേറ്റർ സാഹചര്യം കർഷിത്തന 14 വർഷമായി ഡയറക്ടർ പ്രേഷണിയിൽ വെട്ടു തെറ്റാ ബിബി പ്രശ്നത്തിന് കമ്പനി സാഹചര്യം കൂട്ടുകൂട്ടുക. ക്രൂസ്

എക്സ്പോസ്ഡ് ഡയറക്ടർ ജോസഫ് കുര്യാക്കോസ്, എക്സ്പോസ്ഡ് പ്രൊഫ.മാഷൻ കൗൺസിൽ ഫോർ ഇന്ത്യയ്ക്ക് & എസ്ഇഇസസ്സ് നീളിയ ത്തൽ ചൊരിയുന്ന എപിഎസ്ഇയ്ക്ക അതോറിറ്റി അംഗത്വം നികാസ്യ ഫോസൽ ഫ്യൂയ് സിംഗിംഗിന്യായ കെ കെ പിള്ള, നമ്പാർഡ് ഇട്ടുകി എറണാകുളം എജിഎ അജിങ് ബാലു സി ജെ എസിവർ വാർത്താസമേളനത്തിൽ പങ്കെടുത്തു.

60ലേറെ സ്ഥാപനങ്ങൾ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും
പ്രദർശിപ്പിക്കും.

[illegible][illegible][illegible]

കൊച്ചി: പ്രമുഖ ഭക്ഷ്യസംസ്ക

നേണ, പാക്കേജിങ്ങ് പ്രദർശനമാ യും ഫുഡ്സെക്ട് കേരളയുടെ 15 മാ യ്ക്ക് പതിപ്പ് ബുധനാഴ്ച മുതൽ വെള്ളിയാഴ്ചവരെ കൊച്ചി രാജീ വ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്പോർ ഡി യത്തിൽ നടക്കുമെന്ന് സംഘാടകർ വാർത്തസമ്മേളനത്തിൽ അറിയിച്ചു.

സംസ്ഥാനത്തെ ചെറുതും വ ലുതുമായ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കാവശ്യമായ ഭ ക്ഷ്യോൽപ്പന്ന മെഷീനറി, പാക്കേ ജിങ്ങ് ഉപകരണങ്ങൾ, ചേരുവക ൾ തുടങ്ങിയ മേഖലകളിൽനി ന്നുള്ള 60ലേറെ സ്ഥാപനങ്ങൾ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും പ്രദർശിപ്പിക്കും.

നവോദയ് സംഘടിപ്പിക്കുന്ന ഫുഡ് പ്രോസസിങ്ങ് ഫണ്ട്-ഇ

[illegible]

കൊച്ചി: സംസ്ഥാനത്തെ പ്രമുഖ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ, പാക്കേജിംഗ് പ്രദർശനമായ ഫുഡ് ടെക് കേരളയുടെ 15-ാമത് പതിപ്പിന് കടവന്ത്രയിലെ രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ ഇന്നു തുടക്കമാകും. രാവിലെ 10.30ന് എൻഎസ്ഐസി സംസ്ഥാന മേധാവി പോൾ ബ്രൈറ്റ് സിംഗ്, നബാർഡ് ഡിജിറ്റൽ ലാലു പി.എൻ.

കൂട്ടി, എച്ച്എസിസിപി കൺസൾട്ടന്റ് ഡോ. ആനന്ദവല്ലി, നികാസു ഫുഡ്സ് സിഎംഡി കെ.കെ. പിള്ള, കേരള കാർഷിക സർവകലാശാല (ഫഫസർ) രാജേഷ് നായർ, ബ്രാൻഡിംഗ് ബീഗിറ്റ് എംഡി മുക്കേഷ് നായർ, ട്രേഡ് എക്സ്ചേഞ്ച് ഡയറക്ടർ ജോസഫ് കുര്യാക്കോസ് എന്നിവർ ചേർന്ന് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു.

കൊച്ചി: സംസ്ഥാനത്തെ പ്രമുഖ

ക്ഷേത്രസംസ്കരണ, പാക്കേജേഴ്സുകൾ, പ്രദർശനമാർ എന്നിവിടം കേരളയുടെ പതിനഞ്ചാമത് പതിപ്പിന് കൊച്ചി കടവയ്യിലെ രാജീവ് ഗാന്ധി ഇന്റർനാഷണൽ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ ഇന്ന് തുടക്കമാകും. രാവിലെ 10:30ന് നടക്കുന്ന ചടങ്ങിൽ എൻഎസ്എസ്സി സംസ്ഥാന തലവൻ പോൾ ഐയെസ്സിംഗ്, നബാർഡ് ഡിജിറ്റാലൈസ്ഡ് പി എൻ കട്ട്, എഫ്എസ്സി സിപി കൺസൾട്ടന്റ് ഡോ ആന തലപ്പി, നികാസ എഡ്സ് സി എംഎ കെ കെ പിള്ള, കേരള

കാർഷിക സർവകലാശാല
പ്രൊഫ. രാജേഷ് നായർ, ബ്രാൻ
ഡിംഗ് ബിഗ് എംഡി മുകേഷ്
നായർ, സംഘടകരായ കൃസ്
ഫിക്സ് പോസ്റ്റ് സർവ്വീസ് ജോസ
ഫ് കര്യക്കോസ് എന്നിവർ ചേർ
ന്ന് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു.
അടിയന്തിര വാഹന 11-30ന്
അഗ്രോ-ഫുഡ് ബിസിനസ് രം
ഗത്തെ പുതിയ സംരംഭങ്ങൾക്കു
ള്ള നബാർഡ് നനസഹായങ്ങൾ,
നികേഷപങ്ങൾ, സാങ്കേതികവി
ദ്യയെ എന്നിവ വിശദീകരിക്ക
ന സെമിനാർ നടക്കും. പ്രദർശ
നം വെള്ളിയാഴ്ച സമാപിക്കും.

ഫുഡ്ടെക് പ്രദർശനത്തിന് ഇന്ന് തുടക്കം

കൊച്ചി: സംസ്ഥാനത്തെ പ്രമുഖ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ, പാക്കേജിങ് പ്രദർശനമായ ഫുഡ്ടെക് കേരളയുടെ പതിനഞ്ചാമത് പതിപ്പിന് കൊച്ചി കടവരയിലെ രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ ഇന്ന് തുടക്കമാകും. രാവിലെ 10.30ന് നടക്കുന്ന ചടങ്ങിൽ എൻ.എസ്.ഐസി സംസ്ഥാന തല വൻ പോൾ ബ്രെറ്റ് സിങ്, നമ്പാർഡ് ഡിജിറ്റൽ ലാലു പി എൻ കുട്ടി, എച്ച്.എസിസിപി കൺസൾട്ടന്റ് ഡോ ആനന്ദവല്ലി, നികാസു ഫുഡ്സ് സി.എം.ഡി. രാജേഷ് നായർ, ബ്രാൻഡിങ് ബിഗ് എം.ഡി. മുകേഷ് നായർ, സംഘടകരായ ക്രൂസ് എക്സ്പോസ് ഡയറക്ടർ ജോസഫ് കുര്യാക്കോസ് എന്നിവർ ചേർന്ന് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യും. തുടർന്ന് രാവിലെ 11.30ന് അഗ്രോഫുഡ് ബിസിനസ് രംഗത്തെ പുതിയ സംരംഭങ്ങൾക്കുള്ള നമ്പാർഡ് നനസഹായങ്ങൾ, നിക്ഷേപങ്ങൾ, സാങ്കേതികപിന്തുണ എന്നിവ വിശദീകരിക്കുന്ന സെമിനാർ നടക്കും. സംരംഭകർക്കും പൊതുജനങ്ങൾക്കും പ്രവേശനം സൗജന്യമായിരിക്കും. വെള്ളിയാഴ്ച സമാപിക്കും.

ഫുഡ്ടെക് കേരള ഇന്നു മുതൽ

കൊച്ചി • ഭക്ഷ്യ സംസ്കരണ, പാക്കേജിങ് ഉൽപ്പന്ന പ്രദർശനമായ ഫുഡ്ടെക് കേരളയ്ക്കു കടവര രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ ഇന്നു തുടക്കം. ക്രൂസ് എക്സ്പോസ് സംഘടിപ്പിക്കുന്ന പ്രദർശനം 12 നു സമാപിക്കും. രാവിലെ 10.30 നു നാഷണൽ സ്റ്റേഡിയം ഇൻഡസ്ട്രിസ് കോർപ്പറേഷൻ സംസ്ഥാന തലവൻ പോൾ ബ്രെറ്റ് സിങ്, നമ്പാർഡ് ഡിജിറ്റൽ ലാലു പി.എൻ.കുട്ടി, എച്ച്.എസിസിപി കൺസൾട്ടന്റ് ഡോ.ആനന്ദവല്ലി, നികാസു ഫുഡ്സ് സി.എം.ഡി. കെ.കെ.പിള്ള, പ്രൊ. രാജേഷ് നായർ, ബ്രാൻഡിങ് ബിഗ് എം.ഡി. മുകേഷ് നായർ, ക്രൂസ് എക്സ്പോസ് ഡയറക്ടർ ജോസഫ് കുര്യാക്കോസ് എന്നിവർ ചേർന്ന് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യും. തുടർന്ന് അഗ്രോ - ഫുഡ് ബിസിനസ് രംഗത്തെ പുതിയ സംരംഭങ്ങൾക്കുള്ള നമ്പാർഡ് നനസഹായങ്ങൾ, നിക്ഷേപങ്ങൾ, സാങ്കേതിക പിന്തുണ എന്നിവ വിശദീകരിക്കുന്ന സെമിനാർ നടക്കും. സംരംഭകർക്കും പൊതുജനങ്ങൾക്കും പ്രവേശനം സൗജന്യം. 60 സ്ഥാപനങ്ങളാണു പ്രദർശനത്തിൽ പങ്കെടുക്കുന്നത്.

ഫുഡ്ടെക് കേരള ഇന്നു മുതൽ

ഫുഡ്ടെക് പ്രദർശനത്തിന് ഇന്ന് തുടക്കം



കൊച്ചി: സംസ്ഥാനത്തെ പ്രമുഖ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ, പാക്കേജിംഗ് പ്രദർശനമായ ഫുഡ്ടെക് കേരളയുടെ പതിനഞ്ചാമത് പതിപ്പിന് കൊച്ചി കടവരയിലെ രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ ഇന്ന് തുടക്കമാകും. രാവിലെ 10.30ന് നടക്കുന്ന ചടങ്ങിൽ എൻ.എസ്.ഐസി സംസ്ഥാന തലവൻ പോൾ ബ്രെറ്റ് സിംഗ്, നമ്പാർഡ് ഡിജിറ്റൽ ലാലു പി എൻ കുട്ടി, എച്ച്.എസിസിപി കൺസൾട്ടന്റ് ഡോ ആനന്ദവല്ലി, നികാസു ഫുഡ്സ് സി.എം.ഡി. കെ. കെ. പിള്ള, കേരള കാർഷിക സർവകലാശാല പ്രൊഫ. രാജേഷ് നായർ, ബ്രാൻഡിംഗ് ബിഗ് എം.ഡി. മുകേഷ് നായർ, സംഘടകരായ ക്രൂസ് എക്സ്പോസ് ഡയറക്ടർ ജോസഫ് കുര്യാക്കോസ് എന്നിവർ ചേർന്ന് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യും. തുടർന്ന് രാവിലെ 11.30ന് അഗ്രോഫുഡ് ബിസിനസ് രംഗത്തെ പുതിയ സംരംഭങ്ങൾക്കുള്ള നമ്പാർഡ് നനസഹായങ്ങൾ, നിക്ഷേപങ്ങൾ, സാങ്കേതികപിന്തുണ എന്നിവ വിശദീകരിക്കുന്ന സെമിനാർ നടക്കും. സംരംഭകർക്കും പൊതുജനങ്ങൾക്കും പ്രവേശനം സൗജന്യമായിരിക്കും. സംസ്ഥാനത്തെ ചെറുതും വലുതുമായ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കാവശ്യമായ ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്ന മെഷിനറി, പാക്കേജിംഗ് ഉപകരണങ്ങൾ, ചേരുവകൾ തുടങ്ങിയ മേഖലകളിൽ നിന്നുള്ള 60ലേറെ സ്ഥാപനങ്ങളാണ് ഫുഡ്ടെക്-ൽ ഉൾപ്പെടുന്നതും സേവനങ്ങളും പ്രദർശിപ്പിക്കാനെത്തുന്നത്. കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ (കെബിപി), നമ്പാർഡ്, എൻ.എസ്.ഐസി, നോർകറട്ട്സ് തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ അംഗീകാരവും പിന്തുണയും പ്രദർശനത്തിന്, രാവിലെ 11.30ന് അഗ്രോ-ഫുഡ് ബിസിനസ് രംഗത്തെ പുതിയ സംരംഭങ്ങൾക്കുള്ള നമ്പാർഡ് നനസഹായങ്ങൾ, നിക്ഷേപങ്ങൾ, സാങ്കേതികപിന്തുണ എന്നിവ വിശദീകരിക്കുന്ന സെമിനാർ നടക്കും. സംരംഭകർക്കും പൊതുജനങ്ങൾക്കും പ്രവേശനം സൗജന്യമായിരിക്കും.

ഫുഡ്ടെക് പ്രദർശനത്തിന് ഇന്ന് തുടക്കം

കൊച്ചി: ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ, പാക്കേജിംഗ് പ്രദർശനമായ ഫുഡ്ടെക് കേരളയ്ക്ക് കടവര രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ ഇന്ന് തുടക്കമാകും. രാവിലെ 10.30ന് നടക്കുന്ന ചടങ്ങിൽ എൻ.എസ്.ഐ.സി. സംസ്ഥാന തലവൻ പോൾ ബ്രെറ്റ് സിംഗ്, നമ്പാർഡ് ഡിജിറ്റൽ ലാലു പി.എൻ. കുട്ടി, എച്ച്.എസിസിപി കൺസൾട്ടന്റ് ഡോ ആനന്ദവല്ലി, നികാസു ഫുഡ്സ് സി.എം.ഡി. കെ. കെ. പിള്ള, കേരള കാർഷിക സർവകലാശാല പ്രൊഫ. രാജേഷ് നായർ, ബ്രാൻഡിംഗ് ബിഗ് എം.ഡി. മുകേഷ് നായർ, സംഘടകരായ ക്രൂസ് എക്സ്പോസ് ഡയറക്ടർ ജോസഫ് കുര്യാക്കോസ് എന്നിവർ ചേർന്ന് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യും. തുടർന്ന് രാവിലെ 11.30ന് അഗ്രോ-ഫുഡ് ബിസിനസ് രംഗത്തെ പുതിയ സംരംഭങ്ങൾക്കുള്ള നമ്പാർഡ് നനസഹായങ്ങൾ, നിക്ഷേപങ്ങൾ, സാങ്കേതികപിന്തുണ എന്നിവ വിശദീകരിക്കുന്ന സെമിനാർ നടക്കും. സംരംഭകർക്കും പൊതുജനങ്ങൾക്കും പ്രവേശനം സൗജന്യമായിരിക്കും.

ഫുഡ്ടെക് പ്രദർശനത്തിന് തുടക്കമായി

കൊച്ചി സംസ്ഥാനത്തെ പ്രമുഖ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ, പാക്കേജിംഗ് പ്രദർശനമായ ഫുഡ്ടെക് കേരളയുടെ പതിനഞ്ചാമത് പതിപ്പിന് കൊച്ചി കടവരയിലെ രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ തുടക്കമായി. വിപരീത ലേല പ്ലാറ്റ് ഫോമാണിത്. സംസ്ഥാനത്തെ ചെറുതും വലുതുമായ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കാവശ്യമായ ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്ന മെഷിനറി, പാക്കേജിംഗ് ഉപകരണങ്ങൾ, ചേരുവകൾ തുടങ്ങിയ മേഖലകളിൽ നിന്നുള്ള 60ലേറെ സ്ഥാപനങ്ങളാണ് ഫുഡ്ടെക്-ൽ ഉൾപ്പെടുന്നതും സേവനങ്ങളും പ്രദർശിപ്പിക്കാനെത്തുന്നത്. കേരള ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ (കെബിപി), നമ്പാർഡ്, എൻ.എസ്.ഐസി, നോർകറട്ട്സ് തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ അംഗീകാരവും പിന്തുണയും പ്രദർശനത്തിനുണ്ട്. രണ്ടാം ദിവസമായ വ്യാഴാഴ്ച ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് പാക്കേജിംഗ് (ഐപിപി) സംഘടിപ്പിക്കുന്ന ഏകദിന ഫുഡ് പാക്കേജിംഗ് പരിശീലന പരിപാടി നടക്കും. പ്രദർശനം വെള്ളിയാഴ്ച സമാപിക്കും.

ഫുഡ്ടെക്-ിനു തുടക്കമായി

കൊച്ചി: അവതരിപ്പിക്കുന്നതിന് മുമ്പ് എന്ന് വിളിക്കുന്നത്, കാരണം അത് പച്ചമാംസമല്ല റെഡ്മീറ്റിന്റെ പെപ്പർ ഗ്രീൻമീറ്റിംഗ് റെഡ്മീറ്റിംഗ് ക്ലബ്ബിന്റെ ലൈംഗികതയും. കൊച്ചി ആസ്ഥാനമായ സ്റ്റാർട്ടപ്പ് ഗ്രിനോവേഴ്സ് ഫുഡ്സ് പൂർണ്ണമായി വിപണനത്തിലെത്തിക്കാൻ പോകുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളാണിവ. ഇന്നലെ (ജനു 10) കൊച്ചി കടവര രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ തുടക്കമായ ഫുഡ്ടെക് കേരളയുടെ 15ാമത് പതിപ്പിലെ പ്രധാന ആകർഷണങ്ങളിലൊന്നാണ് ഗ്രിനോവേഴ്സിന്റെ ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ. മാംസത്തിനു പകരമല്ല, മാംസഭക്ഷണം ഇഷ്ടപ്പെടുകയും ആരോഗ്യകാരണങ്ങൾ കൂറ്റബാധപ്പെടുകയും ചെയ്യുന്നവരെയാണ് ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ലക്ഷ്യമിടുന്നതെന്ന് കമ്പനിയുടെ സഹസ്ഥാപകനും സി.ഐ.യുടെ ഡി.ജെ. മോഹൻ പറഞ്ഞു. സോയ, മറ്റു ചില പച്ച, പരിപൂർണ്ണ വർഗങ്ങൾ എന്നിവയിൽ നിന്നുണ്ടാക്കിയതും സാധാരണ മാംസംപോലെ തന്നെ സാദിഷ്യവും പോഷകസമൃദ്ധമായതും ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങളാണത്രെ. 300, 250 ഗ്രാം പാക്കറ്റുകളിൽ എത്തിയിരിക്കുന്ന റെഡ്മീറ്റിന്റെ പെപ്പർ ഗ്രീൻമീറ്റിംഗ് വില് 275 രൂപ, മീറ്റ്ലൈംഗ് ക്ലബ്ബിന് 230 രൂപ. കളമശ്ശേരി കിൻഫ്ര ഹൈടെക് പ്ലാന്റിലുള്ള കമ്പനിയുടെ പൈലറ്റ് പ്ലാന്റിന്റെ പ്രതിഭിമ ഉൽപ്പാദന ശേഷി 100 കിലോ. ശീതളപാനീയ ഔട്ട്ലെറ്റ് തുടങ്ങാനുള്ള സമ്പൂർണ്ണ ഉപകരണങ്ങളും സേവനങ്ങളുമാണ് ഹൈദരാബാദിൽ നിന്നുള്ള സോഡാഹബ്ബ് അവതരിപ്പിക്കുന്നത്. ഗോലി സോഡാമേക്കർ, ഫ്ലേവറുകൾ, ലേബലിംഗ് എന്നിവ ഉൾപ്പെടുന്ന പാക്കേജാണ് കമ്പനി അവതരിപ്പിക്കുന്നത്. ഗോലി സോഡാ മേക്കറിന് 3 ലക്ഷത്തിനടുത്താണ് വില. മിനിറ്റിൽ 6 കൂപ്പി ഗോലി സോഡാ ഉണ്ടാക്കും. ഇത് ശരാശരി 2025 രൂപയിൽ വിൽക്കാനാവുമെന്നാണ് കമ്പനിയുടെ കസ്റ്റമർ സർവീസ് മാനേജർ സുരേഷ് ടി പറയുന്നത്. വൈവിധ്യമാർന്ന പാക്കേജിംഗ് മെഷിനുകളും സേവനങ്ങളുമാണ് പ്രദർശനത്തിലെ മറ്റൊരു ആകർഷണം. ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ വ്യവസായങ്ങൾക്കാവശ്യമായ ഇത്തരം ഉൽപ്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും അവതരിപ്പിക്കുന്ന 60ലേറെ സ്ഥാപനങ്ങളാണ് പ്രദർശനത്തിനുള്ളത്. പ്രദർശനം നാളെ (വെള്ളിയാഴ്ച) സമാപിക്കും.



ഫുഡ്ടെക് എക്സ്പോ തുടങ്ങി

കൊച്ചി • ഫുഡ്ടെക് കേരള എക്സ്പോയുടെ പ്രധാന ആകർഷണമായി 'ഗ്രീൻ മീറ്റ്'. മാംസം നൽകുന്ന പ്രോട്ടീൻ സമ്പത്ത് അതേ അളവിൽ, അതിലും മികവോടെ നൽകുന്ന സസ്യോധിഷ്ഠിത ഉൽപ്പന്നമായ ഗ്രീൻ മീറ്റ് അവതരിപ്പിക്കുന്നത് കൊച്ചി ആസ്ഥാനമായ സറ്റാർട്ടപ്പ് ഗ്രീനോവേറ്റീവ് ഫുഡ്സാണ്. സോയ, ചില പയർ, പരിപ്പു വർഗങ്ങൾ തുടങ്ങിയവ ചേർത്തു നിർമിക്കുന്ന ഗ്രീൻ മീറ്റ് എന്ന വിഭവങ്ങൾ വൈകാതെ വിപണിയിലെത്തും. റെഡി-ടു-ഇറ്റർ പെപ്പർ ഗ്രീൻമീറ്റും റെഡി-ടു-കുക്ക് മീറ്റ്-ലൈക്ക്-ചക്സുമാണ് ഇവർ വിപണിയിലിറക്കുന്നത്.

കടവന്ത്ര രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ നടക്കുന്ന ഫുഡ്ടെക് എക്സ്പോ നാഷണൽ സ്കോൾ ഇൻഡസ്ട്രീസ് കോർപ്പറേഷൻ കേരള മേധാവി പോൾ ബ്രൈറ്റ് സിങ് ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. വൈവിധ്യമാർന്ന പാക്കേജിങ്ങ് മെഷിനുകളും സേവനങ്ങളുമാണ് പ്രദർശനത്തിലെ മറ്റൊരു ആകർഷണം. ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ വ്യവസായങ്ങൾക്കാവശ്യമായ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും അവതരിപ്പിക്കുന്ന അറുപതിലേറെ സ്ഥാപനങ്ങളാണ് പ്രദർശനത്തിനുള്ളത്. പ്രദർശനം നാളെ സമാപിക്കും.

ഫുഡ്ടെക് പ്രദർശനത്തിന് തുടക്കമായി

കൊച്ചി • സംസ്ഥാനത്തെ പ്രമുഖ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ, പാക്കേജിങ്ങ് പ്രദർശനമായ ഫുഡ്ടെക് കേരളയുടെ പതിനഞ്ചാമത് പതിപ്പിന് കൊച്ചി കടവന്ത്രയിലെ രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ തുടക്കമായി. സംരംഭകർക്കും പൊതുജനങ്ങൾക്കും പ്രവേശനം സൗജന്യമായിരിക്കും. സംസ്ഥാനത്തെ ചെറുതും വലുതുമായ ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ സ്ഥാപനങ്ങൾക്കാവശ്യമായ ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്ന മെഷിനറി, പാക്കേജിംഗ് ഉപകരണങ്ങൾ, ചേരുവകൾ തുടങ്ങിയ മേഖലകളിൽ നിന്നുള്ള 60ലേറെ സ്ഥാപനങ്ങളാണ് ഫുഡ്ടെക്ിൽ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും പ്രദർശിപ്പിക്കുന്നത്. കേരളാ ബ്യൂറോ ഓഫ് ഇൻഡസ്ട്രിയൽ പ്രൊമോഷൻ (കെ-ബിപി), നബാർഡ്, എൻ.എസ്.ഐ.സി, നോർക-റൂട്ട്സ് തുടങ്ങിയ സ്ഥാപനങ്ങളുടെ അംഗീകാരവും പിന്തുണയും പ്രദർശനത്തിനുണ്ട്. ഇന്ന് ഇന്ത്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് പാക്കേജിങ്ങ് (ഐ.ഐ.പി) സംഘടിപ്പിക്കുന്ന ഏകദിന ഫുഡ് പാക്കേജിങ്ങ് പരിശീലന പരിപാടി നടക്കും. പ്രദർശനം നാളെ സമാപിക്കും.

മാംസത്തിനു പകരം സസ്യോധിഷ്ഠിത 'മാംസം', ഗോലി സോഡാ മേക്കർ, ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ... ഫുഡ്ടെക്കിനു തുടക്കമായി രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ നടക്കുന്ന എക്സ്പോ നാളെ സമാപിക്കും



കൊച്ചി: അവതരിപ്പിച്ച ഗ്രീൻ മീറ്റ് എന്നാണ് വിളിക്കുന്നത്, കാരണം അത് പച്ചമാംസമല്ല. റെഡി-ടു-ഇറ്റർ പെപ്പർ ഗ്രീൻമീറ്റും റെഡി-ടു-കുക്ക് മീറ്റ്-ലൈക്ക്-ചക്സും. കൊച്ചി ആസ്ഥാനമായ സറ്റാർട്ടപ്പ് ഗ്രീനോവേറ്റീവ് ഫുഡ്സ് പുതുതായി വിപണിയിലെത്തിക്കാൻ പോകുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളാണിവ. ഇന്നലെ കൊച്ചി കടവന്ത്ര രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ തുടക്കമായ ഫുഡ്ടെക് കേരളയുടെ 15-ാമത് പതിപ്പിലെ പ്രധാന ആകർഷണങ്ങളിലൊന്നാണ് ഗ്രീനോവേറ്റീവ് ഇന്ന് ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ. മാംസത്തിനു പകരമല്ല, മാംസരേഖണം ഇപ്പോഴും കുറയ്ക്കുകയും ആരോഗ്യകാരണങ്ങൾ കുറയ്ക്കുകയും ചെയ്യുന്നവരെയെന്ന് ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ലക്ഷ്യമിടുന്നതെന്ന് കമ്പനി

യുടെ സഹസ്ഥാപകനും സിങ്ക്രെയ്മായ ധീരജ് മോഹൻ പറഞ്ഞു. സോയ, മറ്റു ചില പയർ, പരിപ്പു വർഗങ്ങൾ എന്നിവയിൽ നിന്നുണ്ടാക്കിയതും സാധാരണ മാംസം പോലെത്തന്നെ സാദിഷ്ഠ്യം പോഷകസമൃദ്ധവുമാണ് ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങളെന്നും ധീരജ് പറഞ്ഞു. 300, 250 ഗ്രാം പാക്കറ്റുകളിൽ എത്തിയിരിക്കുന്ന റെഡി-ടു-ഇറ്റർ പെപ്പർ ഗ്രീൻ മീറ്റിന്റെ വില 275 രൂപ, മീറ്റ്-ലൈക്ക്-ചക്സിന് 230 രൂപ. കളമശ്ശേരി കിൻഫ്ര ഹൈടെക് പ്ലാന്റിൽ ഉൽപ്പാദനം ചെയ്ത പെപ്പർ പ്ലാന്റിന്റെ പ്രതിദിന ഉൽപ്പാദനശേഷി 100 കിലോ. ശീതളപാനീയ ഔട്ട്ലെറ്റ് തുടങ്ങാനുള്ള സമ്പൂർണ്ണ ഉപകരണങ്ങളും സേവനങ്ങളുമാണ് ഹൈഡ്രാബാദിൽ നിന്നുള്ള സോഡാ ഹബ്ബ് അവതരിപ്പിക്കുന്നത്. ഗോലി സോഡാ

മേക്കർ, ഫ്ലേവറുകൾ, ലേബലിംഗ് എന്നിവ ഉൾപ്പെടുന്ന പാക്കേജാണ് കമ്പനി അവതരിപ്പിക്കുന്നത്. ഗോലി സോഡാ മേക്കറിന് 3 ലക്ഷത്തിനടുത്താണ് വില. മിനിറ്റിൽ 6 കൂപ്പി ഗോലി സോഡാ ഉണ്ടാക്കും. ഇത് ശരാശരി 20-25 രൂപയ്ക്കെ വിൽക്കാനാവുമെന്നാണ് കമ്പനിയുടെ കസ്റ്റമർ സർവീസ് മാനേജർ സുരേഷ് ടി പറയുന്നത്. വൈവിധ്യമാർന്ന പാക്കേജിംഗ് മെഷിനുകളും സേവനങ്ങളുമാണ് പ്രദർശനത്തിലെ മറ്റൊരാകർഷണം. ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ വ്യവസായങ്ങൾക്കാവശ്യമായ ഇത്തരം ഉൽപ്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും അവതരിപ്പിക്കുന്ന 60ലേറെ സ്ഥാപനങ്ങളാണ് പ്രദർശനത്തിനുള്ളത്. പ്രദർശനം നാളെ സമാപിക്കും.

'Green meat', goli soda & more at FoodTech

EXPRESS NEWS SERVICE

THE FoodTech Kerala Expo, in its 15th edition at Rajiv Gandhi Indoor Stadium, presents various innovations. One notable product is 'green meat', a plant-based alternative that aims to provide a cruelty-free meaty and tasty experience without compromising on health or the environment.

Developed by Kochi-based startup Greenovative Foods Pvt Ltd, the ready-to-eat Pepper Greenmeat and ready-to-cook Meat-like-Chunks are made from plant proteins like soya and pea, containing no trans-fat or cholesterol.

Priced at Rs 230 (Meat-Like Chunks) and Rs 275 (Pepper Greenmeat), these products offer a guilt-free option for meat enthusiasts. The startup's pilot plant at Kinfra

Hi-Tech Park currently produces 100kg of these products, with plans for capacity expansion.

Another exhibitor, Sodahub from Hyderabad, introduces an all-in-one solution for beverage outlets, including a goli-soda maker priced at around Rs 3 lakh. This innovative machine can bottle six goli sodas per minute, allowing retailers to sell them in the Rs 20 to Rs 25 price range.

Additionally, various exhibitors showcase a range of packaging solutions at the expo, emphasising the diversity of offerings in the food technology sector.

FoodTech Kerala 2024 features over 60 exhibitors, highlighting the latest products and services. The expo, which started on Wednesday, will conclude on Friday at the Rajiv Gandhi Indoor Stadium in Kochi.

വൈവിധ്യങ്ങളുമായി ഫുഡ്ടെക്കിന് തുടക്കം

കൊച്ചി: ഫുഡ്ടെക് കേരളയുടെ 15-ാമത് പതിപ്പിന് തുടക്കം കൊച്ചി ആസ്ഥാനമായ സറ്റാർട്ടപ്പ് ഗ്രീനോവേറ്റീവ് ഫുഡ്സ് പുതുതായി വിപണിയിലെത്തിക്കാൻ പോകുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളാണ് കേരള മാംസരേഖണം ഇപ്പോഴും കുറയ്ക്കുകയും ആരോഗ്യകാരണങ്ങൾ കുറയ്ക്കുകയും ചെയ്യുന്നവരെയെന്ന് ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ലക്ഷ്യമിടുന്നതെന്ന് കമ്പനിയുടെ സഹസ്ഥാപകനും സിങ്ക്രെയ്മായ ധീരജ് മോഹൻ പറഞ്ഞു. സോയ, മറ്റു ചില പയർ, പരിപ്പു വർഗങ്ങൾ എന്നിവയിൽ നിന്നുണ്ടാക്കിയതും സാധാരണ മാംസം പോലെത്തന്നെ സാദിഷ്ഠ്യം പോഷകസമൃദ്ധവുമാണ് ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങളെന്നും ധീരജ് പറഞ്ഞു. 300, 250 ഗ്രാം പാക്കറ്റുകളിൽ എത്തിയിരിക്കുന്ന റെഡി-ടു-ഇറ്റർ പെപ്പർ ഗ്രീൻമീറ്റിന്റെ വില 275 രൂപ, മീറ്റ്-ലൈക്ക്-ചക്സിന് 230 രൂപ. കളമശ്ശേരി കിൻഫ്ര ഹൈടെക് പ്ലാന്റിൽ ഉൽപ്പാദനം ചെയ്ത പെപ്പർ പ്ലാന്റിന്റെ പ്രതിദിന ഉൽപ്പാദനശേഷി 100 കിലോ. ശീതളപാനീയ ഔട്ട്ലെറ്റ് തുടങ്ങാനുള്ള സമ്പൂർണ്ണ ഉപകരണങ്ങളും സേവനങ്ങളുമാണ് ഹൈഡ്രാബാദിൽ നിന്നുള്ള സോഡാ ഹബ്ബ് അവതരിപ്പിക്കുന്നത്. ഗോലി സോഡാ മേക്കർ, ഫ്ലേവറുകൾ, ലേബലിംഗ് എന്നിവ ഉൾപ്പെടുന്ന പാക്കേജാണ് കമ്പനി അവതരിപ്പിക്കുന്നത്. ഗോലി സോഡാ മേക്കറിന് 3 ലക്ഷത്തിനടുത്താണ് വില. മിനിറ്റിൽ 6 കൂപ്പി ഗോലി സോഡാ ഉണ്ടാക്കും. ഇത് ശരാശരി 20-25 രൂപയ്ക്കെ വിൽക്കാനാവുമെന്നാണ് കമ്പനിയുടെ കസ്റ്റമർ സർവീസ് മാനേജർ സുരേഷ് ടി പറയുന്നത്. വൈവിധ്യമാർന്ന പാക്കേജിംഗ് മെഷിനുകളും സേവനങ്ങളുമാണ് പ്രദർശനത്തിലെ മറ്റൊരാകർഷണം.

ഫുഡ്ടെക് കിനു തുടക്കമായി



കൊച്ചി: അവരതിനെ ഗ്രീൻ മീറ്റ് എന്നാണ് വിളിക്കുന്നത്, കാരണം അത് പച്ചമാംസമല്ല. റെഡിറ്റു-ഇറ്റു പെപ്പർ ഗ്രീൻമീറ്റും റെഡിറ്റു-കുക്ക് മീറ്റ്-ലൈക്ക് ചർക്ക്സും. കൊച്ചി ആസ്ഥാനമായ സ്റ്റാർട്ടപ്പ് ഗ്രീനോ വേറ്റീവ് ഫുഡ്സ് പുതുതായി വിപണിയിലെത്തിക്കാൻ പോകുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളാണിവ. ഇന്നലെ കൊച്ചി കടവന്ത രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ തുടക്കമായ ഫുഡ്ടെക് കേരളയുടെ ഓര്മ്മ പതിപ്പിലെ പ്രധാന ആകർഷണങ്ങളിലൊന്നാണ് ഗ്രീനോ വേറ്റീവിന്റെ ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ. മാംസത്തിനു പകരമല്ല, മാംസഭക്ഷണം ഇഷ്ടപ്പെടുകയും ആരോഗ്യകാരണങ്ങൾ കുറയ്ക്കാനുള്ള കയ്യോ പെട്ടുന്നവരെയോ ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ലക്ഷ്യമിടുന്നതെന്ന് കമ്പനിയുടെ സഹസ്ഥാപകനും സിഒയുമായ ധീരജ് മോഹൻ പറഞ്ഞു. സോയ, മറ്റു ചില പയർ, പരിപ്പു വർഗങ്ങൾ എന്നിവയിൽ നിന്നുണ്ടാക്കിയതും സാധാരണ മാംസംപോലെത്തന്നെ സ്വാദിഷ്ടവും പോഷകസമ്പുഷ്ടവുമാണ് ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങളെന്നും ധീരജ് പറഞ്ഞു. 300, 250 ഗ്രാം പാക്കറ്റുകളിൽ എത്തിയിരിക്കുന്ന റെഡിറ്റു-ഇറ്റു പെപ്പർ ഗ്രീൻമീറ്റിന്റെ വില 275 രൂപ, മീറ്റ്-ലൈക്ക് ചർക്ക്സിന് 230 രൂപ. കളമശ്ശേരി കിൻഫ്ര ഹൈടെക് പ്ലാന്റിലുള്ള കമ്പനിയുടെ പൈലറ്റ് പ്ലാന്റിന്റെ പ്രതിദിന ഉൽപ്പാദനശേഷി 100 കിലോ. ശീതളപാനീയ ഔട്ട്ലെറ്റ് തുടങ്ങാനുള്ള സമ്പൂർണ്ണ ഉപകരണങ്ങളും സേവനങ്ങളുമാണ് ഹൈദ്രാബാദിൽ നിന്നുള്ള സോഡാഹബ് അവതരിപ്പിക്കുന്നത്. ഗോലി സോഡാമേക്കർ, ഫ്ളേവറുകൾ, ലേബലിംഗ് എന്നിവ ഉൾപ്പെടുന്ന പാക്കേജാണ് കമ്പനി അവതരിപ്പിക്കുന്നത്. ഗോലി സോഡാ മേക്കറിന് 3 ലക്ഷത്തിനടുത്താണ് വില. മിനിറ്റിൽ 6 കുപ്പി ഗോലി സോഡ ഉറക്കും. ഇത് ശരാശരി 2025 രൂപയ്ക്കു വിൽക്കാനാവാമെന്നാണ് കമ്പനിയുടെ കസ്റ്റമർ സർവീസ് മാനേജർ സുരേഷ് ടി പറയുന്നത്. വൈവിധ്യമാർന്ന പാക്കേജിംഗ് മെഷീനുകളും സേവനങ്ങളുമാണ് പ്രദർശനത്തിലെ മറ്റൊരാകർഷണം. ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ വ്യവസായങ്ങൾക്കാവശ്യമായ ഇത്തരം ഉൽപ്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും അവതരിപ്പിക്കുന്ന ശൈലി സ്ഥാപനങ്ങളാണ് പ്രദർശനത്തിനുള്ളത്. പ്രദർശനം നാളെ സമാപിക്കും.

മാംസത്തിനു പകരം സസ്യാധിഷ്ഠിത 'മാംസം' ഫുഡ്ടെക് എക്സ്പോയ്ക്ക് നാളെ സമാപനം

കൊച്ചി: അവരതിനെ ഗ്രീൻ മീറ്റ് എന്നാണ് വിളിക്കുന്നത്, കാരണം അത് പച്ചമാംസമല്ല. റെഡിറ്റു-ഇറ്റു പെപ്പർ ഗ്രീൻമീറ്റും റെഡിറ്റു-കുക്ക് മീറ്റ്-ലൈക്ക് ചർക്ക്സും. കൊച്ചി ആസ്ഥാനമായ സ്റ്റാർട്ടപ്പ് ഗ്രീനോ വേറ്റീവ് ഫുഡ്സ് പുതുതായി വിപണിയിലെത്തിക്കാൻ പോകുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളാണിവ. ഇന്നലെ കൊച്ചി കടവന്ത രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ തുടക്കമായ ഫുഡ്ടെക് കേരളയുടെ 15-ാമത് പതിപ്പിലെ പ്രധാന ആകർഷണങ്ങളിലൊന്നാണ് ഗ്രീനോ വേറ്റീവിന്റെ ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ. മാംസത്തിനു പകരമല്ല, മാംസഭക്ഷണം ഇഷ്ടപ്പെടുകയും ആരോഗ്യകാരണങ്ങൾ കുറയ്ക്കാനുള്ള കയ്യോ പെട്ടുന്നവരെയോ ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ലക്ഷ്യമിടുന്നതെന്ന് കമ്പനിയുടെ സഹസ്ഥാപകനും സിഒയുമായ ധീരജ് മോഹൻ പറഞ്ഞു. സോയ, മറ്റു ചില പയർ, പരിപ്പു വർഗങ്ങൾ എന്നിവയിൽ നിന്നുണ്ടാക്കിയതും സാധാരണ മാംസംപോലെത്തന്നെ സ്വാദിഷ്ടവും പോഷകസമ്പുഷ്ടവുമാണ് ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങളെന്നും ധീരജ് പറഞ്ഞു. 300, 250 ഗ്രാം പാക്കറ്റുകളിൽ എത്തിയിരിക്കുന്ന റെഡിറ്റു-ഇറ്റു പെപ്പർ ഗ്രീൻമീറ്റിന്റെ വില 275 രൂപ, മീറ്റ്-ലൈക്ക്-

ചർക്ക്സിന് 230 രൂപ. കളമശ്ശേരി കിൻഫ്ര ഹൈടെക് പ്ലാന്റിലുള്ള കമ്പനിയുടെ പൈലറ്റ് പ്ലാന്റിന്റെ പ്രതിദിന ഉൽപ്പാദനശേഷി 100 കിലോ. ശീതളപാനീയ ഔട്ട്ലെറ്റ് തുടങ്ങാനുള്ള സമ്പൂർണ്ണ ഉപകരണങ്ങളും സേവനങ്ങളുമാണ് ഹൈദ്രാബാദിൽ നിന്നുള്ള സോഡാഹബ് അവതരിപ്പിക്കുന്നത്. ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ വ്യവസായങ്ങൾക്കാവശ്യമായ ഇത്തരം ഉൽപ്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും അവതരിപ്പിക്കുന്ന 60ലേറെ സ്ഥാപനങ്ങളാണ് പ്രദർശനത്തിനുള്ളത്. പ്രദർശനം നാളെ സമാപിക്കും.

ഫുഡ്ടെക് കേരള ഇന്നു സമാപിക്കും

കൊച്ചി: കൊച്ചി ആസ്ഥാനമായ സ്റ്റാർട്ടപ്പ് ഗ്രീനോ വേറ്റീവ് ഫുഡ്സ് റെഡിറ്റു-ഇറ്റു പെപ്പർ ഗ്രീൻമീറ്റും റെഡിറ്റു-കുക്ക് മീറ്റ്-ലൈക്ക് ചർക്ക്സും പ്രദർശനത്തിലെത്തിച്ചു. പുതുതായി വിപണിയിലെത്തിക്കാൻ പോകുന്ന ഉൽപ്പന്നങ്ങളാണിവ. ഫുഡ്ടെക് കേരളയിലെ പ്രധാന ആകർഷണങ്ങളിലൊന്നാണ് ഗ്രീനോ വേറ്റീവിന്റെ ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ. മാംസത്തിനു പകരമല്ല, മാംസഭക്ഷണം ഇഷ്ടപ്പെടുകയും ആരോഗ്യകാരണങ്ങൾ കുറയ്ക്കാനുള്ള കയ്യോ പെട്ടുന്നവരെയോ ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ ലക്ഷ്യമിടുന്നതെന്ന് കമ്പനിയുടെ സഹസ്ഥാപകനും സിഒയുമായ ധീരജ് മോഹൻ പറഞ്ഞു. സോയ, മറ്റു ചില പയർ, പരിപ്പു വർഗങ്ങൾ എന്നിവയിൽ നിന്നുണ്ടാക്കിയതും സാധാരണ മാംസംപോലെത്തന്നെ സ്വാദിഷ്ടവും പോഷകസമ്പുഷ്ടവുമാണ് ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങളെന്നും ധീരജ് പറഞ്ഞു. ഹൈദ്രാബാദിൽ നിന്നുള്ള സോഡാഹബ് ഗോലി സോഡാമേക്കർ, ഫ്ളേവറുകൾ, ലേബലിംഗ് എന്നിവ ഉൾപ്പെടുന്ന പാക്കേജാണ് അവതരിപ്പിക്കുന്നത്. പാക്കേജിംഗ് മെഷീനുകളും സേവനങ്ങളുമാണ് പ്രദർശനത്തിലെ മറ്റൊരാകർഷണം. പ്രദർശനം ഇന്ന് സമാപിക്കും.

ഫുഡ്ടെക് എക്സ്പോ ഇന്ന് സമാപിക്കും

കൊച്ചി: കടവന്ത രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്റ്റേഡിയത്തിൽ നടക്കുന്ന ഫുഡ്ടെക് കേരളയുടെ 15-ാം പതിപ്പ് വെള്ളിയാഴ്ച സമാപിക്കും. റെഡിറ്റു-ഇറ്റു പെപ്പർ ഗ്രീൻമീറ്റും റെഡിറ്റു-കുക്ക് മീറ്റ്-ലൈക്ക് ചർക്ക്സും മേളയുടെ ആകർഷണങ്ങളായി. ഗ്രീനോ വേറ്റീവിന്റെ ഈ ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ മാംസത്തിനു പകരം കഴിക്കാവുന്നതാണെന്ന് കമ്പനി സിഒയ്ക്കു ധീരജ് മോഹൻ പറഞ്ഞു. സോയ, പയർ, പരിപ്പുവർഗങ്ങൾ എന്നിവയിൽനിന്ന് ഉണ്ടാക്കിയതും സാധാരണ മാംസംപോലെത്തന്നെ സ്വാദിഷ്ടവും പോഷകസമ്പുഷ്ടവുമാണ് ഇവ. 300, 250 ഗ്രാം പാക്കറ്റുകളിൽ എത്തിയിരിക്കുന്ന റെഡിറ്റു-ഇറ്റു പെപ്പർ ഗ്രീൻമീറ്റിന്റെ വില 275 രൂപയും മീറ്റ്-ലൈക്ക് ചർക്ക്സിന് 230 രൂപയുമാണ് വില. ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ വ്യവസായങ്ങൾക്ക് ആവശ്യമായ ഉൽപ്പന്നങ്ങളും സേവനങ്ങളും അവതരിപ്പിക്കുന്ന അറുപതിലേറെ സ്ഥാപനങ്ങളാണ് പ്രദർശനത്തിനുള്ളത്.

Experiments in food



From plant-based foods to goli-soda makers, the 15th edition of Food Tech Kerala Expo showcases new products and solutions in the food sector. Kochi-based startup, Greenovative Foods has brought its range of ready-to-eat green meat made from soya and pea protein. Hyderabad based Sodahub's goli-soda maker can bottle six goli sodas in a minute. The three-day expo, which opened on January 10, showcases a variety of successful business models. It covers products and services from sectors including technology, equipment and solutions for food processing, beverages, food retailing, refrigeration, processed foods, hygienic and healthy foods and packaging by more than 60 exhibitors from within the State and outside. The aim of the expo is to promote and develop these sectors by providing a platform for traders, packaging units, retailers and others involved in the food chain to meet and exchange ideas.

The expo is on till January 12 at the Rajiv Gandhi Indoor Stadium, Kadavanthra.

മാംസത്തിനു പകരം സസ്യാധിഷ്ഠിത 'മാംസം', ഗോളി സോഡാ മേക്കർ, വൈവിധ്യമാർന്ന പാക്കേജിംഗ് ഉൽപ്പന്നങ്ങൾ... ഫുഡ് ടെക്നിനു തുടക്കമായി

രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്പോർട്സിൽ നടക്കുന്ന എക്സ്പോ 12ന് സമാപിക്കും



ഭക്ഷ്യസംസ്കരണ മേഖലയിലെ പുതുമകൾ അറിയാം, ഫുഡ് ടെക് കേരള പ്രദർശനം കൊച്ചിയിൽ

ജനുവരി 10 മുതൽ 12 വരെ രാജീവ് ഗാന്ധി ഇൻഡോർ സ്പോർട്സിൽ

Dhanam News Desk | 8 Jan 2024 2:36 PM



‘Green meat’, goli soda & more at FoodTech

The startup's pilot plant at Kinfra Hi-Tech Park currently produces 100kg of these products, with plans for capacity expansion.

Published: 11th January 2024 10:29 AM | Last Updated: 11th January 2024 10:29 AM

| A+ A A-

