



मिलेट (श्री अन्न) आधारित मूल्यवर्धित खाद्य उत्पादों के उत्पादन के लिए प्रक्रिया प्रौद्योगिकी - के संबंध में।

सीएसआईआर-आईएचबीटी ने सीएसआईआर मिलेट मिशन के तत्वावधान में मिलेट (श्री अन्न) के मूल्य संवर्धन और इसके व्यापक लोकप्रियकरण के लिए, मिलेटआधारित मूल्यवर्धित खाद्य उत्पादों के उत्पादन के लिए प्रक्रम प्रौद्योगिकी को मानकीकृत किया है।

1. मिलेट चिलड़ा प्रीमिक्स और विविध उत्पाद (फिंगर मिलेट, बार्नयार्ड बाजरा, सोरघम और पर्ल मिलेट)
2. मिलेट पैकेज प्रीमिक्स और विविध उत्पाद(फिंगर मिलेट, बार्नयार्ड बाजरा, सोरघम और पर्ल मिलेट)
3. मिलेट सूप प्रीमिक्स और विविध उत्पाद (फिंगर मिलेट, बार्नयार्ड बाजरा, सोरघम और पर्ल मिलेट)
4. मिलेट खीर प्रीमिक्स (पुडिंग प्रीमिक्स)

इस संबंध में, सीएसआईआर-आईएचबीटी मिलेट बाजरा आधारित मूल्य वर्धित खाद्य उत्पादों के उत्पादन के लिए प्रौद्योगिकी के लाइसेंस के लिए उद्योग / एसएमई / प्रगतिशील उद्यमियों जैसे इच्छुक पार्टियों से रुचि की अभिव्यक्ति (ईओआई) आमंत्रित करता है।

इन उत्पादों की मुख्य विशेषताएं हैं

- i. ग्लूटेन मुक्त
- ii. प्रोटीन और आहार फाइबर का स्रोत (खाद्य उत्पाद के 100 ग्राम में 10 ग्राम से अधिक)
- iii. आयरन का स्रोत (3 से 10 वर्ष की आयु के बच्चों के लिए खाद्य उत्पाद के 100 ग्राम में आयरन का 10% से अधिक आरडीए मिलता है)
- iv. प्रिजरवेटिव से मुक्त

आवेदन में कंपनी प्रोफाइल और विपणन रणनीतियों का विवरण शामिल होना चाहिए। चयनित पार्टियों को चर्चा के लिए बुलाया जाएगा।

इच्छुक पार्टियां एक सीलबंद कवर में "अभिरूचि की अभिव्यक्ति (ईओआई)" उल्लिखित करके निम्न पते पर अपना विवरण भेज सकती हैं।

निदेशक

सीएसआईआर-हिमालय जैवसंपदा प्रौद्योगिकी संस्थान
पोस्ट बॉक्स. संख्या 6, पालमपुर - 176 061 (हि.प्र.)
ईमेल: director@ihbt.res.in, फोन: + 91-1894-230411
फैक्स: + 91-1894-230433

समन्वयक

व्यापार विकास एवं विपणन इकाई (बीडीएमयू)
सीएसआईआर-हिमालय जैवसंपदा प्रौद्योगिकी संस्थान
पोस्ट बॉक्स. संख्या 6, पालमपुर - 176 061 (हि.प्र.)
ईमेल: bdmu@ihbt.res.in
+91-1894-233339 Ext. 393