

सीएसआईआर-आईएचबीटी
"हनी वाइन (मीड) के उत्पादन"
के लिये अभिरुचि की अभिव्यक्ति (ईओआई) आमंत्रित करता है।

मीड सबसे पुराने किण्वित पेय पदार्थों में से एक है, जो बीयर और वाइन से भी अधिक प्राचीन माना जाता है। इसका निर्माण शहद को पानी में पतला करके यीस्ट की सहायता से किण्वित करने की प्रक्रिया द्वारा किया जाता है। शहद के स्रोत, किण्वन में प्रयुक्त यीस्ट, विभिन्न योजकों की उपस्थिति तथा किण्वन की परिस्थितियों के आधार पर मीड के स्वाद और गुणों में भिन्नता होती है। मूल्यवर्धित किण्वित पेय के रूप में मीड में बढ़ती रुचि के बावजूद, मानकीकृत किण्वन मापदंडों की कमी एक प्रमुख चुनौती बनी हुई है। इसके कारण उत्पाद की गुणवत्ता में एकरूपता और पुनरुत्पादकता सुनिश्चित करना कठिन होता है।

इन चुनौतियों का समाधान करने के लिए, सीएसआईआर-आईएचबीटी (CSIR-IHBT) ने शहद को उच्च गुणवत्ता वाले, मूल्यवर्धित किण्वित पेय में प्रभावी रूप से परिवर्तित करने के लिए एक अनुकूलित एवं मानकीकृत किण्वन प्रक्रिया विकसित की है। यह तकनीक शहद के मूल्यवर्धन, विविध प्रकार के शहद-आधारित उत्पादों के विकास तथा मधुमक्खी पालकों और शहद-आधारित उद्योगों के लिए नए व्यावसायिक अवसरों के सृजन की दिशा में महत्वपूर्ण संभावनाएँ प्रदान करती है। इस प्रौद्योगिकी के हस्तांतरण के लिए इच्छुक उद्योग / एसएमई / प्रगतिशील उद्यमियों से अभिरुचि की अभिव्यक्ति (ईओआई) आमंत्रित किया जाता है।

आवेदन में कंपनी प्रोफाइल और विपणन रणनीतियों का विवरण शामिल होना चाहिए। चयनित पार्टियों को चर्चा के लिए बुलाया जाएगा। इच्छुक पार्टियाँ एक सीलबंद कवर में "अभिरुचि की अभिव्यक्ति (ईओआई)" उल्लिखित करके निम्न पते पर अपना विवरण भेज सकती हैं।

निदेशक

सीएसआईआर-हिमालय जैवसंपदा
प्रौद्योगिकी संस्थान
पोस्ट बॉक्स सं 06, पालमपुर (हि.प्र.)
176061
ईमेल: director.ihbt@csir.res.in
दूरभाष: +91-1894-230411
फ़ैक्स: +91-1894-230433

समन्वयक

व्यापार विकास एवं विपणन इकाई (बीडीएमयू)
या सीएसआईआर-हिमालय जैवसंपदा प्रौद्योगिकी
संस्थान
पोस्ट बॉक्स सं 06, पालमपुर (हि.प्र.) 176061
ईमेल: bdmu.ihbt@csir.res.in
फोन: +91-1894-233339 Ext 393
फ़ैक्स: +91-1894-230433