

SEGMENTED AONLA CANDY

An easy way to profitable utilization of aonla fruits

FEATURES

- Availability of nutrient and antioxidant rich aonla fruits (*Emblia officinalis*) in the form of edible candy
- Preparation method easier and simple
- Aonla fruit varieties used: Krishna, Banarasi, Chakaiya, NA7 etc.
- Very easy to consume, stone less and non-sticky

BENEFITS

- Source of employment generation in rural areas, specially for women
- Profitable to both aonla cultivators as well as processing units
- B:C ratio 1.96 :1

ECONOMICS

- Production cost per unit : ₹ 1 lakh only
- Pay back period: 3 years



INSTITUTE TECHNOLOGY MANAGEMENT UNIT
CENTRAL ARID ZONE RESEARCH INSTITUTE (CAZRI), JODHPUR

खण्डित आँवला कैंडी

आँवला फलों के लाभकारी उपयोग का एक सरल उपाय

विशेषताएँ

- कैंडी के रूप में आँवला फलों (*एम्बलीका ऑफिसिनैलिस*) के अधिक पोषक तत्व और एंटीऑक्सिडेंट की उपलब्धता
- तैयार करने की विधि सरल और सामान्य
- आँवला फलों की कृष्णा, बनारसी, चकैया, एन.ए.7 आदि किस्में उपयोग में ली गयी
- गुठली रहित एवं चिपचिपा नहीं होने से खाने में आसान

लाभ

- ग्रामीण क्षेत्रों में विशेषकर महिलाओं के लिए रोजगार सृजन का स्रोत
- खेतिहर किसानों तथा प्रंस्करण इकाइयों दोनों के लिए लाभदायक
- लाभ:लागत अनुपात 1.96:1.0

आर्थिकी

- उत्पादन लागत प्रति इकाई: ₹1 लाख
- लागत मूल्य की भरपाई : 3 वर्ष



संस्थान प्रौद्योगिकी प्रबंधन इकाई
केन्द्रीय शुष्क क्षेत्र अनुसन्धान संस्थान (काजरी), जोधपुर