

FEATURES

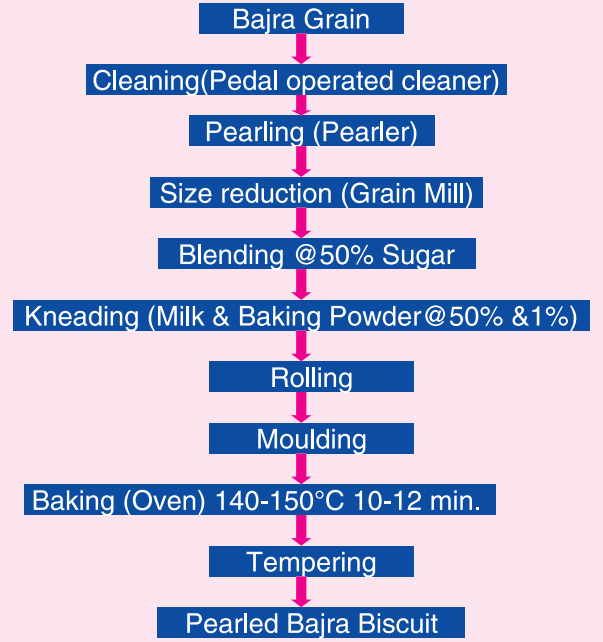
- Use of Milling technology for conditioning of the grain
- Followed by Baking technology for product development

BENEFITS

- Production of 50 Kg biscuits per day
- Profitable for farmers (₹200-350 per day)
- Wider acceptability in this processed form in the urban area
- Pearled Bajra can be substituted for costlier wheat in different preparations
- Newer use of millet
- Pearled Bajra based product, can serve breakfast food or snack

ECONOMICS

- Production cost per unit : ₹ 1.15 lakhs
- Pay back period: 2½ years



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

बाजरा में मूल्य वर्द्धन

शहरी स्वीकार्यता में वृद्धि हेतु एक प्रयास

विशेषताएँ

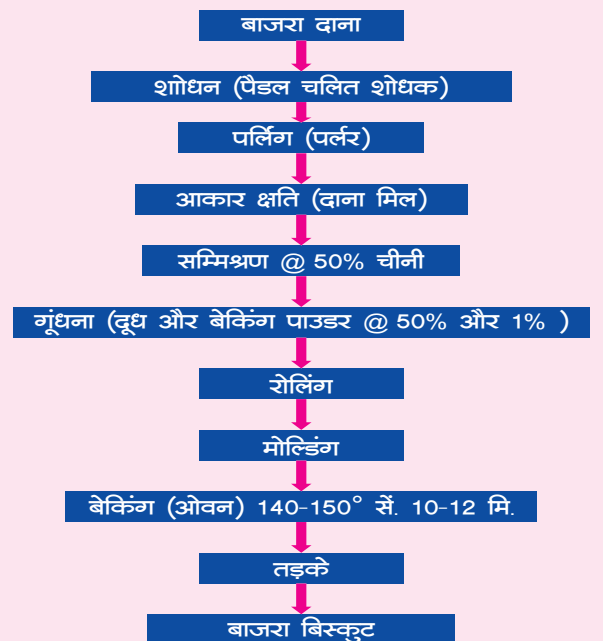
- दानों की कंडीशनिंग के लिए मिलिंग प्रौद्योगिकी का उपयोग
- तदुपरान्त उत्पाद विकास के लिए बेकिंग प्रौद्योगिकी का उपयोग

लाभ

- प्रतिदिन 50 कि.ग्रा. बिस्कुटों का उत्पादन
- किसानों के लिए लाभदायक (₹200-300 प्रति दिन)
- शहरी क्षेत्र में इस संसाधित रूप की व्यापक स्वीकार्यता
- पर्ल किये बाजरा को अनेक व्यंजनों हेतु महंगे गेहूँ के स्थान पर प्रतिस्थापित किया जा सकता है
- बाजरा का नवीन उपयोग
- पर्ल किए बाजरा आधारित उत्पाद का सेवन नाश्ते में किया जा सकता है

आर्थिकी

- उत्पादन लागत प्रति इकाई: ₹1.15 लाख
- लागत प्राप्ति काल : 2½ वर्ष



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