अपना प्रोसेस्ड फ़ूड उद्योग लगाएं और लाखों रुपए महीना कमाएं,

Profitable Food Processing Industry

www.entrepreneurindia.co

भारत में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग (एफपीआई) उत्पादन, खपत, निर्यात और वकास संभावनाओं के मामले में सबसे बड़ा है। बड़े कृ ष क्षेत्र, प्रचुर मात्रा में पशुधन और लागत प्रतिस्पर्धात्मकता के कारण खाद्य क्षेत्र उच्च वृ द्ध और उच्च लाभ वाले क्षेत्र के रूप में उभरा है। भारत दूध का सबसे बड़ा उत्पादक और फल और सब्जियों का दूसरा सबसे बड़ा उत्पादक देश है। 20 कृ ष वज्ञान क्षेत्रों के साथ, दुनिया में सभी 15 प्रमुख जलवायु भारत में मौजूद हैं।

भारत में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग एक सूर्योदय क्षेत्र है जिसने हाल के वर्षों में प्रमुखता प्राप्त की है। तत्काल भोजन, पैक कए गए भोजन, खाने-पीने के भोजन की मांग में काफी वृ द्ध हुई है।

www.entrepreneurindia.co

खुदरा बिक्री 70 फीसदी बिक्री के साथ भारतीय खाद्य और कराने का बाजार दुनिया का छठा सबसे बड़ा देश है। भारतीय खाद्य प्रसंस्करण उद्योग देश के कुल खाद्य बाजार का 32 प्रतिशत है, जो भारत के सबसे बड़े उद्योगों में से एक है और उत्पादन, खपत, निर्यात और अपे क्षत वकास के मामले में पांचवां स्थान है। यह क्रमशः वनिर्माण और कृ ष में सकल मूल्य व र्धत (जीवीए) के लगभग 8.80 और 8.3 9 प्रतिशत योगदान देता है, भारत के निर्यात का 13 प्रतिशत और कुल औद्यो गक निवेश का छह प्रतिशत। भारतीय गोरमेट खाद्य बाजार का वर्तमान में 1.3 अरब अमेरिकी डॉलर का मूल्य है और यह 20 प्रतिशत की कंपाउंड वा र्षक वृ द्ध दर (सीएजीआर) में बढ़ रहा है। 2020 तक भारत के जै वक खाद्य बाजार में तीन गुना वृ द्ध होने की उम्मीद है ।

www.entrepreneurindia.co

प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों का भारत का निर्यात 2016-17 में 27,263.9 4 करोड़, जिसमें आम पल्प (864.9 7 करोड़ / 12 9.2 9 म लयन अमरीकी डालर), संर क्षत सब्जी (1,088.55 करोड़ / 162.88 अमरीकी डालर अमरीकी डालर), अन्य संसा धत फल और सब्जी (3,116.08 करोड़ / 465.93 अमरीकी डालर म लयन), दालें (1,140.13 करोड़ / 171.07 अमरीकी डालर म लयन), मूंगफली (5,456.72 करोड़ / 813.45 अमरीकी डालर म लयन), गुर्गम (3,131.74 करोड़ / 467.9 अमरीकी डालर लाख), जाली और कन्फेक्शनरी (1,471.64 करोड़ / 220.04 अमरीकी डालर म लयन), कोको उत्पाद (1,089.99 करोड़ / 163.21 अमरीकी डालर म लयन), अल्कोहल पेय पदार्थ (रुपये 2,000.63 करोड़ / 2 99 अमरीकी डालर लाख), व वध तैयारी (2,570.48 करोड़ / 384.53 अमरीकी डालर म लयन) और मल्ड उत्पाद (817.68 करोड़ / 122.33 अमरीकी डालर अमरीकी डालर) ।

www.entrepreneurindia.co

भारतीय खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मुख्य रूप से निर्यात उन्मुख है। भारत की भौगो लक स्थिति यूरोप, मध्य पूर्व, जापान, संगापुर, थाईलैंड, मले शया और कोरिया से कनेक्टि वटी का अनूठा लाभ देती है। भारत का स्थान लाभ इं गत करने वाला एक ऐसा उदाहरण कृ ष और व्यापार और भारत और खाड़ी क्षेत्र के बीच संसा धत भोजन का व्यापार है।

भारत में डस्पोजेबल आय में तेजी से बढ़ोतरी के साथ-साथ स्वास्थ्य और स्वच्छता के प्रति बदलते दृष्टिकोण भारत में संसा धत भोजन की वृ द्ध कर रहे हैं। आज, उपभोक्ताओं के बीच आधुनिक जीवन से उत्पन्न व भन्न आवश्यकताओं के लए भुगतान करने के लए उच्च क्षमता और अ धक इच्छा है। बढ़ते शहरीकरण, व्यस्त जीवन शैली, बढ़ रहा है, कामकाजी महिलाओं के बढ़ते अनुपात से सु वधा की बढ़ती मांग बढ़ रही है। बड़ी संख्या में भारतीय उपभोक्ता अ धक लाया जाने वाली घरेलू खाद्य खपत का चयन कर रहे हैं ।

www.entrepreneurindia.co

खाद्य प्रसंस्करण से जुड़े महत्वपूर्ण तथ्य:

एपेडा एवं निर्यात निरीक्षण परिषद (ईआईसी) कृ ष निर्यात के संवर्धन हेतु गुणवत्ता वकास की अवस्थापना वकास योजना के ज़रिए आवश्यक तकनीकी जानकारी और वत्तीय सहायता प्रदान करते हैं.

1. सकल घरेलू उत्पाद में 9 प्रतिशत का योगदान करने वाला खाद्य प्रसंस्करण उद्योग वर्तमान में 13.5 प्रतिशत की दर से वकास कर रहा है. जब क वर्ष 2003-04 में यह क्षेत्र केवल 6.5 प्रतिशत की दर से वृ द्ध कर रहा था.
2. खाद्यान्न, खली, फलों एवं सब्जियों की वदेशों में काफी मांग है. अगले पांच वर्षों में भारत के कृ ष निर्यात में दोगुनी वृ द्ध होने की संभावना है.

www.entrepreneurindia.co

3. एपेडा के अनुसार, वर्ष 2014 तक कृ ष निर्यात 9 अरब अमेरिकी डॉलर से बढ़कर 18 अरब अमेरिकी डॉलर तक पहुंच जाने की आशा है.

4. वर्तमान में देश के कुल कृ ष और प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों के निर्यात का 70 प्रतिशत पश्चिमी ए शया, अफ्रीका और द क्षणी अमेरिका के वकासशील देशों को होता है.

5. जनसंख्या और संसाधनों के बीच बढ़ते असंतुलन और खाद्य एवं आजी वका की बढ़ती आवश्यकता को देखते हुए कृ ष निर्यात क्षेत्रों की स्थापना की पहल को एक बु द्धमानी भरा सामयिक निवेश बताया जा रहा है.

6. भारत 1.10 बि लयन से अ धक उपभोक्ताओं का देश है. यहां खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में 1000 म लयन उपभोक्ताओं का घरेलू बाज़ार है, जिसके ज़्यादातर हिस्से का दोहन नहीं कया गया है.

www.entrepreneurindia.co

भारत दूध, केले, आम, गुवा, पपीता, अदरक और भैंस मांस के उत्पादन में अग्रणी है। पछले दशक के दौरान भारत खाद्य-अ धशेष देश से खाद्य-अ धशेष राष्ट्र में वक सत हुआ है और खाद्य वस्तुओं के उत्पादन में बढ़ते व्यापार से संकेत मलता है क उद्योग वकास और लाभप्रदता के मामले में ट्रैक पर है। 2020 तक भारत का 600 बि लयन अमरीकी डालर का खाद्य प्रसंस्करण उद्योग तीन गुना बढ़ने की उम्मीद है। वर्तमान में चीन के लए वैश्विक खाद्य उत्पादन के मामले में भारत दूसरे स्थान पर है।

www.entrepreneurindia.co

कुछ व्यवसाय की सूची :

➢ मसाला पाउडर और मर्च पाउडर (Masala Powder and Chilli Powder)

मसाला अन्य अवयवों के मश्रण से बने सूखे (और आमतौर पर सूखा भुना हुआ) मसालों, या एक पेस्ट का मश्रण हो सकता है । मसाले गैर-पत्तेदार हिस्सों (जैसे कली, फल, बीज, छाल और राइज़ोम) स्वाद या मसालेदार के रूप में उपयोग कए जाने वाले पौधों के होते हैं, हालां क कई को हर्बल दवा के रूप में भी इस्तेमाल कया जा सकता है। ले कन मसालों के बारे में कुछ उत्तेजक है जो उनके पाक या औषधीय उपयोग से परे जाते हैं। द क्षण अमेरिका के मूल निवासी लाल मर्च, दुनिया के अ धकांश लोगों की खाद्य आदतों में एक अनिवार्य मसाला है। रंग और उछाल अन्य मसालों से मर्च को अलग करता है।

भारत, मसालों के घर के रूप में जाना जाता है, रोम और चीन की प्राचीन सभ्यताओं के साथ व्यापार का एक लंबा इतिहास दावा करता है। आज, भारतीय मसाले को वैश्विक स्तर पर सबसे अ धक मांग कए जाने के बाद, उनकी उत्कृष्ट सुगंध, बनावट, स्वाद और औषधीय मूल्य दिया गया है। दुनिया में मसालों के लए भारत सबसे बड़ा घरेलू बाजार है। मसालों की मांग भ वष्य में बढ़ने की उम्मीद है जिससे भारत में मसालों की बिक्री से राजस्व में एक प्रमुख वृ द्ध होगी। वत्त वर्ष 2020 में भारत के बाजार से राजस्व 18 अरब अमेरिकी डॉलर तक पहुंचने की उम्मीद है। और पढ़े

➢ आयोडीनयुक्त नमक (Iodized Salt)

आयोडीनयुक्त नमक सामान्य नमक आयो डंग द्वारा उत्पादित कया जाता है। आयोडीन हमारे शरीर-प्रणाली में एक महत्वपूर्ण भू मका निभाता है, क्यों क इसका उपयोग थायराइड ग्रं थ द्वारा थायरॉक्साइन के संश्लेषण के लए कया जाता है, जो वकास गति व धयों के लए आवश्यक हार्मोन है। शरीर में आयोडीन की कमी के कारण थायरोक्साइन के संश्लेषण की हानि होती है, जिससे रक्त परिसंचरण स्तर कम हो जाता है। टेबल नमक के लए अभी तक स्वीकृत एकमात्र आयोडीन एजेंट पोटे शयम आयोडाइड है। यह (0.01%) की एकाग्रता पर मौजूद है।

स्वास्थ्य सर्वेक्षण मंत्रालय के अनुसार आयोडीनयुक्त नमक की मांग प्रति वर्ष 60 लाख टन से अ धक है। इस आवश्यकता को पूरा करने के लए, अ धक उत्पादन क्षमताओं की आवश्यकता है। इसके अलावा हमारे देश के कई हिस्सों की वजह से आयोडीन में कमी आई है, उद्योग मंत्रालय ने goitre की समस्या की जांच के लए आम नमक को आयोडीनयुक्त करने के लए कार्यक्रम शुरू कर दिया है; बहरापन, शारीरिक वकृति और मान सक मंदता । अ खल भारतीय स्तर पर नमक प्रवेश 93.8% होने का अनुमान है, जिसमें शहरी क्षेत्रों में 96.8%, ग्रामीण क्षेत्रों में 92.7% शा मल हैं। और पढ़े

www.entrepreneurindia.co

➢ करी पत्तियों से स्पाइस तेल निष्कर्षण (Spice Oil Extraction from Curry Leaves (100% EOU))

मुरैया कोनिगी, जिसे आमतौर पर भारतीय बोलीभाषाओं में करी पत्ती या करी पत्ता के नाम से जाना जाता है, जो परिवार Rutaceae से संबं धत है जो 150 से अ धक प्रजातियों और 1600 प्रजातियों का प्रतिनि धत्व करता है 1 मुरैया कोनिगी इसकी व शष्ट सुगंध और औषधीय मूल्य के लए एक अत्य धक मूल्य संयंत्र है। करी पत्तियां, सीए, के, एमजी, पी, फे, एमएन, से और जेएन के साथ, ट्रेस मात्रा में मामूली घटकों का एक समृद्ध स्रोत हैं। वषाक्त तत्व (जैसे, सीडी, एचजी और पीबी) सामग्री यूएसएफडीए सीमा से नीचे पाए गए थे।

करी पत्तियों की खनिज सामग्री हैं: Fe 152 से 158 मलीग्राम / कलोग्राम, ना 795 से 800 मलीग्राम / कलोग्राम, 14 से 18 मलीग्राम / कलोग्राम, एमएन 96 से 98 मलीग्राम / कलोग्राम। मुरैया कोनिगी के निकटतम वश्लेषण पत्तियों के मुताबिक नमी 63%, कुल नाइट्रोजन 1%, वसा 6%, कुल चीनी 14%, कच्चे फाइबर 7% और राख 13% शा मल हैं। करी पत्ती (मुरैया कोनिगी स्पेंग) में 2.6% अस्थिर आवश्यक तेल होते हैं (टर्पेंस: बीटा कैरियोफाइललाइन, बीटा गुर्जुनिन, बीटा एल्मीन, बीट फेल्लैं डन, बीटा थुजेन और अन्य)। करी पत्ते में ये तेल पानी में पर्याप्त घुलनशील होते हैं और टर्पेंस पानी की तुलना में हल्के होते हैं। और पढ़े

www.entrepreneurindia.co

➢ Maize and It's by Products (Starch, Liquid Glucose, Dextrose, Sorbitol, Maltose, Gluten, Germ and Fiber)

मक्का एक अनाज है। मक्का दुनिया के कई हिस्सों में एक प्रमुख भोजन बन गया है, कुल उत्पादन गेहूं या चावल से अ धक है। हालां क, इस मक्का को मनुष्यों द्वारा सीधे उपभोग नहीं कया जाता है। कुछ मक्का इथेनॉल, पशु फ़ीड और मक्का स्टार्च और मक्का सरप जैसे अन्य मक्का उत्पादों के लए उपयोग कया जाता है। मक्का मकई (मक्का) अनाज से प्राप्त स्टार्च है। स्टार्च कर्नेल के एंडोस्पर्म से प्राप्त कया जाता है। डी-सोरिबिटोल, सीएच 2 ओएच (सीओओएच) 4CH2OH (डी-ग्लु सटोल, एल- ग लटोल), एक हेक्साहाइ ड्रक अल्कोहल है जिसमें 6 कार्बन परमाणु सीधी श्रृंखला होती है जिसमें छह हाइड्रोक्साइल समूह होते हैं, और इसका आण वक भार 182.17 है। मकई, जो क मकई अनाज के कुल वजन का 8-14% है, में मकई की कुल तेल सामग्री का 84-86% शा मल है।

भारत में, मक्का एक खरीफ फसल है जिसमें कटाई और आगमन अक्टूबर के बाद से होता है। खरीफ पूरे मक्का उत्पादन का 80 प्रतिशत से अ धक योगदान देता है। देश में उत्पादित मक्का का थोक पोल्ट्री फ़ीड के उत्पादन के लए जाता है। यह अनुमान लगाया गया है क मुर्गी उद्योग से मक्का की मांग में 6 प्रतिशत की वृ द्ध होगी । और पढ़े

www.entrepreneurindia.co

➢ पान मसाला (Pan Masala)

पान मसाला चूने, अर्क अखरोट, लौंग, इलायची, टकसाल, तंबाकू, सार और अन्य अवयवों के साथ पान के पत्ते का एक संतु लत मश्रण है। यह हर्बल गुणों वाला एक कृ ष उत्पाद है, जो स्वच्छ पैक और पाउच में भी उपलब्ध है। व्यक्तिगत स्वाद और क्षेत्र के आधार पर पान मसाला में सामग्री व्यापक रूप से भन्न होती है। सौंफ़ के बीज अक्सर महत्वपूर्ण तत्व होते हैं, क्यों क वे मुंह को ताजा महसूस करते हैं ।

भारत में लगभग 83 प्रतिशत उपभोक्ताओं के साथ दुनिया में धुएं रहित तंबाकू उपयोगकर्ताओं की सूची में सबसे ऊपर है। भारतीय स्वाद वाले तम्बाकू - पान मसाला और गुटका के लए इतने आदी हैं क 11 राज्यों में अपने निर्माण और बिक्री पर प्रतिबंध के बावजूद सौजन्यपूर्ण बिक्री हो रही है। और पढ़े

➢ चीज़ एनालॉग (Cheese Analogues)

चीज़ मूल रूप से दूध उत्पाद होता है, जिसे अम्लुलेशन द्वारा दूध से और फर निस्पंदन द्वारा नि र्मत कया जाता है। एनालॉग चीज़ के निर्माण के लए मूल कच्चे माल मूंगफली, सोयाबीन इत्यादि हैं, जो पूरे साल भारत में पर्याप्त रूप से उपलब्ध हैं। वशेष रूप से पज्जा के लए उपयोग कए जाने वाले चीज़ एनालॉग का उपयोग रेनेट के सन, ए सड के सन, वनस्पति तेल मश्रण और अन्य कार्यात्मक योजक पदार्थों का उपयोग करके कया जाता है । 18-24%, वनस्पति तेल 22-28%, स्टार्च 0-3%, ईएस 0.5-2, मीठा और स्वादक 0.5-3%, स्टेबलाइज़र 0-0.5%, ए स डफायर 0.2- 0.36%, रंग 0.04%, संरक्षक 0.10% और पानी की सामग्री 45-55%।

चीज़ एनालॉग वर्तमान बाजार में चीज़ उत्पादन की कीमतों में कमी की आवश्यकता के कारण मांग में वृ द्ध का अनुभव कर रहा है। चीज़ एनालॉग व भन्न प्रकार के तरीकों और उत्पादन तकनीकों की सहायता से उत्पादित होते हैं। व्यक्तिगत घटक, सोया तेल और केसीन आदि की मदद से उत्पादित चीज़ एनालॉग दूध सूखे पदार्थ के लए सस्ता वकल्प हैं। और पढ़े

www.entrepreneurindia.co

➢ क्राफ्ट बीयर (Craft Beer)

क्राफ्ट बीयर पारंपरिक प्रकार में बियर का एक प्रकार है और आमतौर पर पारंपरिक बीयर की तुलना में छोटी मात्रा में उत्पादित होता है। क्राफ्ट बियर का उत्पादन आमतौर पर क्षेत्रीय क्राफ्ट ब्रेवरी और क्राफ्ट बीयर उत्पादन के लए गहन रूप से माइक्रोब्रेवरी में होता है। वैश्विक क्राफ्ट बियर बाजार का मुख्य रूप से अमेरिका और यूरोप का प्रभुत्व है, अमेरिका की सबसे बड़ी क्राफ्ट बियर देश- व शष्ट बाजार है जो मात्रा और राजस्व दोनों के मामले में है।

क्राफ्ट बीयर और माइक्रोब्रेवरी भारत में व शष्ट अवधारणाएं हैं जो पछले कुछ सालों से बढ़ रही हैं और अब आकार लेना शुरू कर रही हैं। यह एक उभरती प्रवृत्ति है जो निश्चित रूप से मध्यम वर्ग के भारतीयों को आक र्षत करती है, खासकर शहरी क्षेत्रों में । भारत में क्राफ्ट बियर बाजार रुपये पर आंका गया है। 280 करोड़ रुपये और रु । 2020 तक 4,400 करोड़ रुपये ।और पढ़े

www.entrepreneurindia.co

➢ मसाले (Spices (100% EOU))

मसाले जो मूल रूप से पौधे के उत्पाद हैं, कसी भी भोजन के स्वाद या पक्चेंसी को बढ़ाने में एक निश्चित भू मका निभाते हैं; अ धकांश मसाले सुगं धत, सुगं धत और तेज होते हैं, हालां क कई को हर्बल दवा के रूप में भी इस्तेमाल कया जा सकता है। मसाले भोजन की तैयारी के लए सुगंध, रंग और स्वाद प्रदान करते हैं। मसाले अस्थिर तेल सुगंध देते हैं और ओलोरे सन स्वाद प्रदान करते हैं। मसालों को अब दवा के चमत्कार के रूप में नहीं माना जाता है, ले कन वे अभी भी कई सौंदर्य प्रसाधनों और इत्र के निर्माण में एक महत्वपूर्ण भू मका निभाते हैं और वा णज्यिक रूप से उनके रंग और संरक्षक गुणों के लए उगाए जाते हैं।

भारत, मसालों के घर के रूप में जाना जाता है, रोम और चीन की प्राचीन सभ्यताओं के साथ व्यापार का एक लंबा इतिहास दावा करता है । आज, भारतीय मसाले वैश्विक स्तर पर सबसे अ धक मांग कए जाने के वाले उतपाद है, उनको उत्कृष्ट सुगंध, बनावट, स्वाद और औषधीय मूल्य दिया गया है। और पढ़े

➢ हरी मटर प्रसंस्करण और संरक्षण (**Green Peas Processing and Preservation)**

मटर (पसम सतीवम) खेती की जाने वाली सबसे पुरानी सब्जी फसलों में से एक है। इसकी संस्कृति अतीत में इतनी दूर तक पहुंच जाती है क जंगली पूर्वज हमारे लए अज्ञात है। फसल फ लयों के परिवार (लेगु मनोस) से संबं धत है और यह भारत में सबसे महत्वपूर्ण सब्जियों में से एक है। शॉर्ट स्टेक्ड हरी फली जो देर से सर्दी या वसंत के दौरान दिखाई देती हैं। फली 2-3 इंच लंबे, सीधे या थोड़ा घुमावदार, 2-10 हल्के हरे रंग के रंग चकनी खाद्य बीज की एकल पंक्ति से भरे हुए हैं। फ्रीज सुखाने भोजन को संर क्षत करने की अपेक्षाकृत हा लया व ध है। इसमें भोजन को ठंडा करना, फर वैक्यूम कक्ष में लगभग सभी नमी को हटाने, और अंततः एक वायुरोधी कंटेनर में भोजन को सील करना शा मल है ।

फ्रीज द्वारा सूखे भोजन में कई फायदे हैं। चूं क 98% पानी की सामग्री को हटा दिया गया है, इस लए भोजन बेहद हल्का है, जो श पंग की लागत को काफी कम करता है। भारतीय आमतौर पर हरी और ताजा सब्जियां पसंद करते हैं ले कन वे केवल मौसम के दौरान उपलब्ध होते हैं।

और पढ़े

www.entrepreneurindia.co

➢ दूध प्रसंस्करण (दूध, पनीर, मक्खन और घी) **Milk Processing (Milk, Paneer, Butter and Ghee)**

मानव आवश्यकता के लए दूध बहुत बुनियादी है। संगठित खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में, भारतीय डेयरी उद्योग आ र्थक वकास / मूल्य वृ द्ध में वृ द्ध और भोजन के पोषण मूल्य में उल्लेखनीय वृ द्ध करके देश के स्वास्थ्य में महत्वपूर्ण योगदान दे रहा है।

डेयरी खाद्य पदार्थ और पेय पदार्थ, जो हमारे आहार का एक अनिवार्य हिस्सा हैं, जबरदस्त मांग देख रहे हैं और भ वष्य अव ध में ऐसा करने की उम्मीद है। चूं क कई निर्माता दुनिया भर में स्वास्थ्य-जागरूक जनसंख्या की आवश्यकताओं को संबो धत कर रहे हैं, कई कम वसा वाले, लैक्टोज मुक्त, और कोलेस्ट्रॉल मुक्त डेयरी उत्पादों ने बाजार में प्रवेश कया है। उत्पाद के प्रकार के अनुसार, डेयरी उत्पादों के लए वैश्विक बाजार मक्खन, पनीर, दूध, क्रीम, दही, मक्खन, आइसक्रीम, और लैक्टोज मुक्त डेयरी उत्पादों में वभाजित कया जा सकता है। और पढ़े

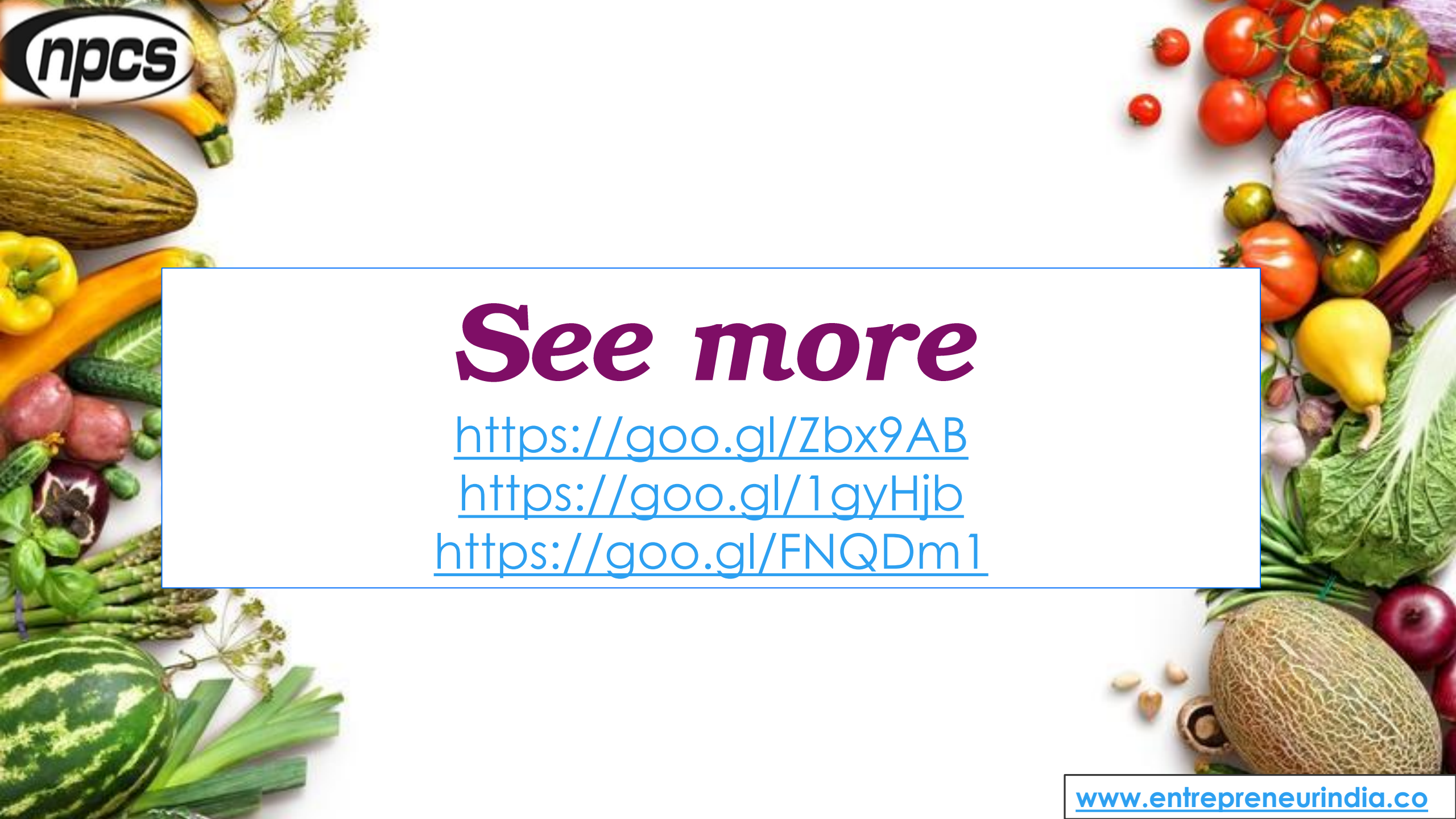
www.entrepreneurindia.co

Tags

सबसे लाभदायक खाद्य प्रसंस्करण व्यापार, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग, भारत में लाभदायक खाद्य प्रसंस्करण व्यवसाय शुरू करें, खाद्य प्रसंस्करण व्यवसाय, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में छोटे पैमाने पर वचार, लघु स्तरीय खाद्य प्रसंस्करण उद्योग, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग परियोजना रिपोर्ट, लघु स्तरीय खाद्य प्रसंस्करण परियोजनाएं, भारतीय खाद्य उद्योग, कृ ष आधारित खाद्य प्रसंस्करण उद्योग, कृ ष-व्यापार और खाद्य प्रसंस्करण, कृ ष और खाद्य प्रसंस्करण, खाद्य प्रसंस्करण, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग, खाद्य पदार्थों में व्यापार शुरू करने के लए कैसे शुरू करें वनिर्माण उद्योग, खाद्य और पेय उद्योग परियोजनाएं, कृ ष व्यापार योजना, सबसे लाभदायक कृ ष व्यवसाय वचार, कृ ष व्यवसाय कैसे शुरू करें, परियोजना शुरू करें छोटे पैमाने पर खाद्य निर्माण, खाद्य उत्पादन व्यवसाय कैसे शुरू करें, खाद्य या पेय प्रसंस्करण व्यवसाय, खाद्य प्रसंस्करण परियोजनाएं, खाद्य प्रसंस्करण और कृ ष आधारित लाभप्रद परियोजनाएं शुरू करना, सर्वश्रेष्ठ उद्योग शुरू करने के लए व्यवसाय वचार, औद्यो गक परियोजना रिपोर्ट पर मुफ्त परियोजना प्रोफाइल डाउनलोड करें, कम बजट वाले व्यवसाय जो दिलाये अच्छी सफलता, कम पैसे में खुद का बिज़नेस खोलने के नए आई डया, लघु उद्योग की जानकारी, लघु व कुटीर उद्योग, कारोबार योजना चुनें, कुटीर उद्योग, फ़ूड इंडस्ट्री, लाभदायक खाद्य प्रसंस्करण व्यापार वचारों की सूची, छोटे और मध्यम स्केल खाद्य प्रसंस्करण परियोजनाएं, प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों का वनिर्माण, सबसे लाभदायक खाद्य प्रसंस्करण व्यापार,

भारत में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग, भारत में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग कैसे शुरू करें, अ धकांश लाभदायक खाद्य प्रसंस्करण व्यापार वचार, खाद्य उत्पादन व्यवसाय कैसे शुरू करें, खाद्य या पेय प्रसंस्करण व्यवसाय शुरू करना, ग्रामीण-आधारित खाद्य प्रसंस्करण उद्योग, मसाला पाउडर और मर्च पाउडर प्रोसे संग प्रोजेक्ट्स, पनीर एनालॉग प्रसंस्करण उद्योगों पर नई परियोजना प्रोफाइल, पान मसाला वनिर्माण उद्योग पर परियोजना रिपोर्ट, पान मसाला पर वस्तृत परियोजना रिपोर्ट, क्राफ्ट बीयर पर परियोजना रिपोर्ट, पनीर एनालॉग पर पूर्व निवेश व्यवहार्यता अध्ययन, दूध प्रसंस्करण (दूध, पनीर, मक्खन और घी) पर व्यवहार्यता रिपोर्ट, पान मसाला पर प्रोजेक्ट प्रोफाइल, दूध प्रसंस्करण (दूध, पनीर, मक्खन और घी) पर प्रोजेक्ट प्रोफाइल, क्राफ्ट बीयर पर मुफ्त प्रोजेक्ट प्रोफाइल डाउनलोड करें,बैंक ऋण के लए परियोजना रिपोर्ट, बैंक वत्त के लए परियोजना रिपोर्ट, एक्सेल में बैंक ऋण के लए परियोजना रिपोर्ट प्रारूप, परियोजना रिपोर्ट का एक्सेल प्रारूप और सीएमए डेटा, परियोजना रिपोर्ट बैंक ऋण एक्सेल

www.entrepreneurindia.co



See more

https://goo.gl/Zbx9AB
https://goo.gl/1gyHjb
https://goo.gl/FNQDm1

www.entrepreneurindia.co

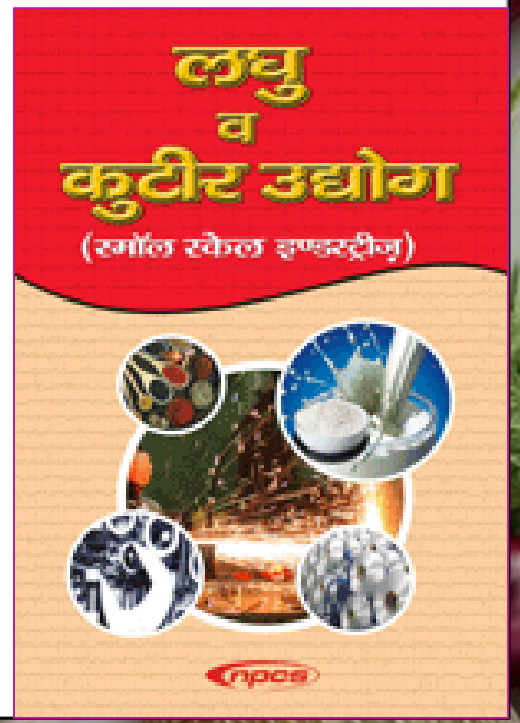
लघु व कुटीर उद्योग

(स्मॉल स्केल इण्डस्ट्रीज़)

Laghu V Kutir Udyog

(Small Scale Industries)

http://goo.gl/2KrF8G



www.entrepreneurindia.co

स्मॉल स्केल इण्डस्ट्रीज़/ प्रोजेक्ट्स

(लघु, कुटीर व घरेलू उद्योग परियोजनाएं)

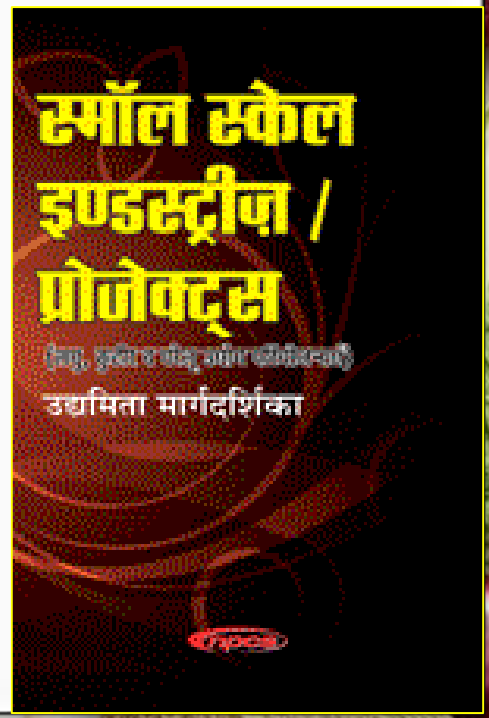
उद्यमिता मार्गदर्शिका

Small Scale Industries, Projects

(Laghu, Kutir and Gharelu Udyog Pariyojanayen)

Udyamita Margdarshika

http://goo.gl/3857gN



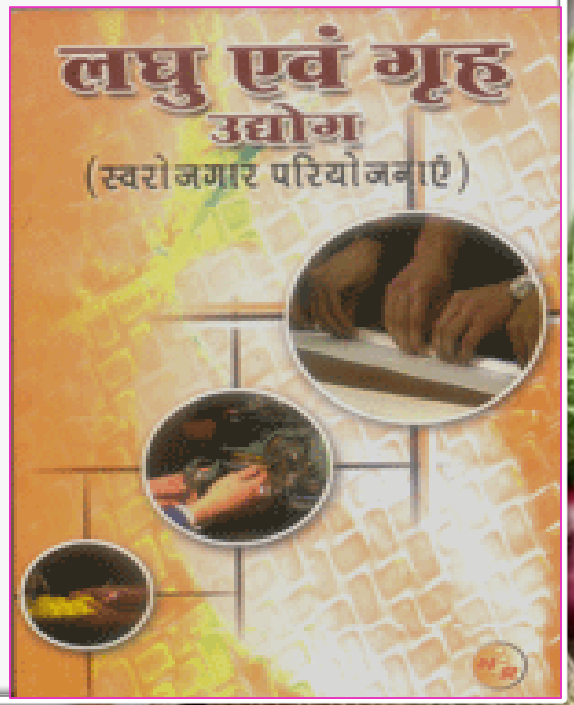
www.entrepreneurindia.co

लघु एवं गृह उद्योग

स्वरोज़गार परियोजनाएं

Laghu v Griha Udyog

(Swarozgar Pariyojanayen)



http://goo.gl/gUfXbM

www.entrepreneurindia.co

Startup Projects for Entrepreneurs

50 Highly Profitable Small & Medium Industries

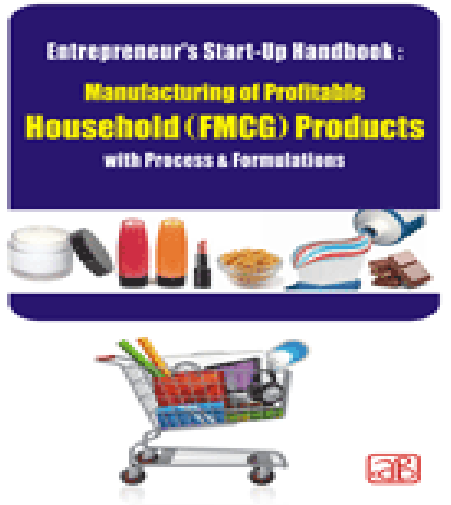
http://goo.gl/Jf0264

www.entrepreneurindia.co

Entrepreneur's Startup Handbook:

Manufacturing of Profitable Household (FMCG) Products with Process & Formulations

http://goo.gl/f3hnCo



www.entrepreneurindia.co

Reasons for Buying Our Report:

- The report helps you to identify a profitable project for investing or diversifying into by throwing light to crucial areas like industry size, market potential of the product and reasons for investing in the product
- The report provides vital information on the product like it's characteristics and segmentation
- The report helps you market and place the product correctly by identifying the target customer group of the product

- The report helps you understand the viability of the project by disclosing details like machinery required, project costs and snapshot of other project financials
- The report provides a glimpse of government regulations applicable on the industry
- The report provides forecasts of key parameters which helps to anticipate the industry performance and make sound business decisions

Our Approach:

- Our research reports broadly cover Indian markets, present analysis, outlook and forecast for a period of five years.
- The market forecasts are developed on the basis of secondary research and are cross-validated through interactions with the industry players
- We use reliable sources of information and databases. And information from such sources is processed by us and included in the report

Free Instant Online Project Identification and Selection Service

Our Team has simplified the process for you by providing a "Free Instant Online Project Identification & Selection" search facility to identify projects based on multiple search parameters related to project costs namely: Plant & Machinery Cost, Total Capital Investment, Cost of the project, Rate of Return% (ROR) and Break Even Point % (BEP). You can sort the projects on the basis of mentioned pointers and identify a suitable project matching your investment requisites……Read more

Download Complete List of Project Reports:

- **Detailed Project Reports**

NPCS is manned by engineers, planners, specialists, financial experts, economic analysts and design specialists with extensive experience in the related industries.

Our Market Survey cum Detailed Techno Economic Feasibility Report provides an insight of market in India. The report assesses the market sizing and growth of the Industry. While expanding a current business or while venturing into new business, entrepreneurs are often faced with the dilemma of zeroing in on a suitable product/line.

www.entrepreneurindia.co

And before diversifying/venturing into any product, they wish to study the following aspects of the identified product:

- **Good Present/Future Demand**
- **Export-Import Market Potential**
- **Raw Material & Manpower Availability**
- **Project Costs and Payback Period**

The detailed project report covers all aspect of business, from analyzing the market, confirming availability of various necessities such as Manufacturing Plant, Detailed Project Report, Profile, Business Plan, Industry Trends, Market Research, Survey, Manufacturing Process, Machinery, Raw Materials, Feasibility Study, Investment Opportunities, Cost and Revenue, Plant Economics, Production Schedule,

Working Capital Requirement, uses and applications, Plant Layout, Project Financials, Process Flow Sheet, Cost of Project, Projected Balance Sheets, Profitability Ratios, Break Even Analysis. The DPR (Detailed Project Report) is formulated by highly accomplished and experienced consultants and the market research and analysis are supported by a panel of experts and digitalized data bank.

We at NPCS, through our reliable expertise in the project consultancy and market research field, have demystified the situation by putting forward the emerging business opportunity in India along with its business prospects……Read more

npcs
Visit us at:
Entrepreneur India
www.entrepreneurindia.co
www.niir.org
www.entrepreneurindia.co

Take a look at
NIIR PROJECT CONSULTANCY SERVICES
on #Street View

https://goo.gl/VstWkd

www.entrepreneurindia.co

npcs
Locate us on
Google Maps
https://goo.gl/maps/BKkUtq9gevT2
www.entrepreneurindia.co

Contact us

Niir Project Consultancy Services

106-E, Kamla Nagar, Opp. Spark Mall,

New Delhi-110007, India.

Email: npcs.ei@gmail.com , info@entrepreneurindia.co

Tel: +91-11-23843955, 23845654, 23845886, 8800733955

Mobile: +91-9811043595Fax: +91-11-23841561

Website : www.entrepreneurindia.co , www.niir.org

Take a look at NIIR PROJECT CONSULTANCY SERVICES on #StreetView

https://goo.gl/VstWkd

npcs
NIIR PROJECT CONSULTANCY SERVICES
An ISO 9001:2015 Company
www.entrepreneurindia.co

Who are We?

- *One of the leading reliable names in industrial world for providing the most comprehensive technical consulting services*

- *We adopt a systematic approach to provide the strong fundamental support needed for the effective delivery of services to our Clients' in India & abroad*

www.entrepreneurindia.co

What do We Offer?

- *Project Identification*
- *Detailed Project Reports/Pre-feasibility Reports*
- *Business Plan*
- *Market Research Reports*
- *Technology Books and Directory*
- *Industry Trend*
- *Databases on CD-ROM*
- *Laboratory Testing Services*
- *Turnkey Project Consultancy/Solutions*
- *Entrepreneur India (An Industrial Monthly Journal)*

How are We Different ?

- *We have two decades long experience in project consultancy and market research field*
- *We empower our customers with the prerequisite know-how to take sound business decisions*
- *We help catalyze business growth by providing distinctive and profound market analysis*
- *We serve a wide array of customers , from individual entrepreneurs to Corporations and Foreign Investors*
- *We use authentic & reliable sources to ensure business precision*

Our Approach

- Requirement collection
- Thorough analysis of the project
- Economic feasibility study of the Project
- Market potential survey/research
- Report Compilation

Contact us

NIIR PROJECT CONSULTANCY SERVICES

106-E, Kamla Nagar, Opp. Spark Mall,

New Delhi-110007, India.

Email: npcs.ei@gmail.com , info@entrepreneurindia.co

Tel: +91-11-23843955, 23845654, 23845886, 8800733955

Mobile: +91-9811043595

Website : www.entrepreneurindia.co , www.niir.org

Take a look at NIIR PROJECT CONSULTANCY SERVICES on #StreetView

https://goo.gl/VstWkd

Follow Us

- https://www.linkedin.com/company/niir-project-consultancy-services
- https://www.facebook.com/NIIR.ORG
- https://www.youtube.com/user/NIIRproject
- https://plus.google.com/+EntrepreneurIndiaNewDelhi
- https://twitter.com/npcs_in
- https://www.pinterest.com/npcsindia/

For more information, visit us at:

www.entrepreneurindia.co

www.niir.org