

सूक्ष्म, लघु और मध्यम फूड प्रोसेसिंग उद्योग में

अवसर.

अपना उद्योग शुरू कीजिए.

Food Processing Business Ideas &
Opportunities





भारत चीन के बाद भोजन का दुनिया का दूसरा सबसे बड़ा उत्पादक देश है, और इसमें खाद्य और कृषि क्षेत्र के साथ सबसे बड़ा होने की संभावना है। खाद्य प्रसंस्करण उद्योग भारत के सबसे बड़े उद्योगों में से एक है। यह उत्पादन, खपत, निर्यात और अपेक्षित विकास के मामले में पांचवें स्थान पर है। भारत में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में निवेश का मुख्य कारण इसकी त्वरित वृद्धि है। इस कारण के अलावा, अन्य कारण हैं जैसे कच्चे माल के विशाल स्रोत, बागानों के पारंपरिक खेती से बागवानी तक स्थानांतरित करना, भारत की विशाल आबादी, जिसमें से शहरी मध्यम वर्ग का प्रमुख हिस्सा भोजन की आदतों में काफी बदलाव कर रहा है, कम उत्पादन लागत, खपत पैटर्न में परिवर्तन, खाद्य पार्कों का परिचय और आकर्षक वित्तीय प्रोत्साहन है।



वर्तमान में, भारतीय खाद्य उद्योग का मूल्य 39.71 अरब अमेरिकी डॉलर है। जबरदस्त विकास और निवेश के अवसरों को ध्यान में रखते हुए, उद्योग विशेषज्ञ घरेलू संसाधित खाद्य बाजार में जबरदस्त वृद्धि की उम्मीद कर रहे हैं। यह 2018 तक 11% की संयुक्त वार्षिक वृद्धि दर (सीएजीआर) से बढ़कर 65.4 अरब अमेरिकी डॉलर हो जाने की उम्मीद है।

इसके अलावा, भारतीय खाद्य प्रसंस्करण उद्योग देश के कुल खाद्य बाजार का 32% है। और यह भारत के सबसे बड़े उद्योगों में से एक है और उत्पादन, खपत, निर्यात और अपेक्षित विकास के मामले में पांचवें स्थान पर है। भारतीय उद्योग परिसंघ (सीआईआई) के अनुमान के मुताबिक, इस क्षेत्र में 9 मिलियन लोगों के रोजगार पैदा हो सकते हैं और अगले दस वर्षों में 33 अरब अमेरिकी डॉलर का निवेश आकर्षित कर सकते हैं।



छोटे और मध्यम व्यवसायों की सूची जो आप शुरू कर सकते हैं:

- **NAMKEEN (DALMOTTH, BHUJIA, CHANA CHUR, KHATTA MEETHA) (नमकीन (दालमोठ, भुजिया, चना चूर, खट्टा मीठा))**

दालमोठ, चना चूर, भुजिया और खट्टा मीठा) महत्वपूर्ण नाम हैं जो प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों के रूप में स्वाद और स्वाद को दर्शाते हैं। ये खाद्य उत्पादों के पास ऐतिहासिक पृष्ठभूमि नहीं है लेकिन कई सालों में बाजार में लोकप्रियता स्थापित की है।

इन उत्पादों के लिए मुख्य कच्चे माल ग्राम, प्लस और मसाले हैं। उत्पादों में परिष्कार प्रदान करने के लिए विभिन्न खाद्य योजक और रंगों का उपयोग किया जा सकता है। कच्ची सामग्री भारत में आवृत्ति उपलब्ध है। ये उत्पाद स्वाद और सुगंध प्रदान करते हैं, इनका उपयोग नाश्ते और उत्सव के अवसरों के दौरान व्यापक रूप से किया जाता है। इन्हें औषधीय मूल्य के साथ भूख और पाचन उद्देश्यों में भी उपयोग किया जाता है। उत्पाद की पैकेजिंग को संरक्षण की एक बड़ी भूमिका भी दी जाती है, उपभोक्ता को स्वीकृति मिलती है। [और पढ़ें](#)



➤ Bakery Unit (बेकरी यूनिट)

बेकरी एक पारंपरिक गतिविधि है और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में एक महत्वपूर्ण जगह पर है। एक बेकरी एक ऐसी प्रतिष्ठान है जो रोटी, कुकीज़, केक, पेस्ट्री, और पाई जैसे ओवन में पके हुए आटे-आधारित भोजन का उत्पादन और बिक्री करती है। बेकिंग, विशेष रूप से रोटी का मानव गतिविधियों में से सबसे पुराना है। रोमन साम्राज्य के दौरान जल्दी बेकिंग की कला विकसित की गई थी। प्रसिद्धि और इच्छा के कारण, लगभग 300 ईसा पूर्व, बेकिंग की कला को रोमनों के लिए एक व्यवसाय और सम्मानजनक पेशे के रूप में पेश किया गया था। रोटी और इसके विभिन्न रूपों, बिस्कुट, केक और पेस्ट्री, कुकीज़, पफ इत्यादि जैसे कई बेकरी उत्पाद साल भर तैयार बाजार हैं। प्रत्येक उत्पाद आकार या वजन, स्वाद, अंत उपयोग आदि के मामले में एक बहुत विस्तृत श्रृंखला का आनंद लेता है। हर साल नई किस्मों को पेश करने के लिए एक जबरदस्त गुंजाइश है।

रोटी को एक स्नैक्स के रूप में खाया जाता है, या अन्य पाक की तैयारी में एक घटक के रूप में उपयोग किया जाता है, जैसे ब्रेड पुडिंग का मुख्य घटक, या ड्रिप कुकी को चाय में डुबोया जाता है और बिस्कुट की गीली होने पर विघटित होने की प्रवृत्ति के कारण जल्दी खाया जाता है। बर्गर, सैंडविच बनाने में बुन का उपयोग किया जाता है। [और पढ़ें](#)



➤ **Vegetables and Fruit Juice Powder Spray Dried Pineapple Juice Powder, Spray Dried Orange Juice Powder Dehydrated Beetroot Powder, Dehydrated Carrot Powder**

फलों के रस लंबे समय तक शेल्फ जीवन के लिए स्प्रे ड्राइड होते हैं, भंडारण स्थान की आवश्यकता को कम करते हैं और थोक पैकिंग की कम लागत कम कर देते हैं। फलों के रस के पाउडर में खाद्य उद्योग में कई अनुप्रयोग होते हैं जैसे सैंडविच कुकीज़, तत्काल सूप, स्वास्थ्य भोजन, जेली, पुडिंग, बिस्कुट, बर्फ भोजन मिश्रण, नाश्ता अनाज, कन्फेक्शनरी, तैयार करने के लिए पेय मिश्रण, बेकरी, दूध पाउडर मिश्रण, दवा, आहार और पौष्टिक भोजन आदि में स्वाद। फल विटामिन और कार्बोहाइड्रेट के महत्वपूर्ण स्रोत हैं। वे कैलोरी में स्वाभाविक रूप से मीठे और कम हैं।

आजकल, तेजी से आर्थिक विकास ने कैलोरी आश्वासन से आहार पोषक तत्व संवर्द्धन तक खाद्य खपत की प्रवृत्ति को बदल दिया है। आज उपभोक्ताओं को विटामिन के महत्व के बारे में अच्छी तरह से पता है। इस परिदृश्य ने ताजा फल की ओर वैश्विक बाजार की मांग में वृद्धि की है। [और पढ़ें](#)



➤ Vacuum Fried Vegetable Chips (Sweet Potato, Beans and Beetroot) (वैक्यूम फ्राइड सब्जी के चिप्स (सेम और चुकंदर))

भारत आलू के सबसे बड़े उत्पादकों में से एक है। विभिन्न सब्जियों की तैयारी में दैनिक खाद्य पदार्थ के रूप में उपयोग किए जाने के अलावा, आलू आज तेजी से चिप्स या वेफर्स के रूप में स्नैक्स भोजन के रूप में उपयोग होता है। आलू चिप्स और वेफर्स लोकप्रिय प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थ हैं जो आलू के लिए काफी मूल्यवर्धन प्रदान करते हैं। मिश्रित सब्जी चिप्स (मीठे आलू, कद्दू, गाजर और हरी बीन्स), मिश्रित फल चिप्स और बीट रूट चिप्स को वैक्यूम फ्राइंग विधि द्वारा संसाधित किया जाता है, जो नवीनतम तकनीक से सावधानी से चयनित कच्चे माल का उपयोग करके नवीनतम तकनीक है।

मूल चिप्स पकाया जाता है और नमकीन होता है, और अतिरिक्त किस्मों को मसाले, जड़ी बूटी, मसालों सहित विभिन्न स्वाद और अवयवों का उपयोग करके निर्मित किया जाता है। चिप्स अंग्रेजी भाषी देशों और कई अन्य पश्चिमी और एशियाई देशों में स्नैक्स खाद्य बाजार का एक प्रमुख हिस्सा हैं। [और पढ़ें](#)



➤ Flavoured Nuts (स्वादयुक्त नट्स)

काजू को स्नैक्स के रूप में परोसा जाता है या अन्य नट्स की तरह व्यंजनों में उपयोग किया जाता है, हालांकि यह वास्तव में एक बीज है। काजू सेब एक फल है, जिसका लुगदी मिठाई, अस्थिर फल पेय या शराब में आसवित किया जा सकता है। मूल रूप से पूर्वोत्तर ब्राजील के मूल निवासी, अब पेड़ उष्णकटिबंधीय क्षेत्रों में व्यापक रूप से उगाया जाता है, भारत और नाइजीरिया वियतनाम, आइवरी कोस्ट और इंडोनेशिया के अलावा प्रमुख उत्पादक हैं। काजू नट्स आमतौर पर भारतीय व्यंजनों में, मिठाई या करी के लिए उपयोग किया जाता है जो करी के लिए सॉस का आधार बनाता है (उदाहरण के लिए, कोर्मा), या कुछ मिठाई (उदाहरण के लिए, काजू बर्फी)। यह कई भारतीय मिठाई और मिठाई की तैयारी में पाउडर रूप में भी प्रयोग किया जाता है। गोवा व्यंजन में, करी और मिठाई बनाने के लिए दोनों भुना हुआ और कच्चे कर्नेल का उपयोग किया जाता है। [और पढ़ें](#)



➤ Beer Plant (बीयर प्लांट)

बीयर दुनिया की सबसे पुराना पेय है। यह पानी और चाय के बाद भी सबसे व्यापक रूप से पीने वाला पेय और तीसरा सबसे लोकप्रिय पेय है। बीयर कई देशों की संस्कृति का हिस्सा बनता है, और विभिन्न सामाजिक परंपराओं और संघों का अधिग्रहण कर चुका है। बीयर दुनिया भर के देशों में पी जाती है। बीयर की बिक्री शराब की चार गुना है और ज्यादातर समाजों में, बीयर सबसे लोकप्रिय मादक पेय है। आज, प्रसंस्करण उद्योग एक वैश्विक व्यापार है, जिसमें कई प्रमुख बहुराष्ट्रीय कंपनियों और ब्रूपब्स से लेकर क्षेत्रीय ब्रूवरी तक के हजारों छोटे उत्पादक शामिल हैं।

मादक पेय के बीच, बीयर दुनिया के लगभग हर देश में काफी आम और लोकप्रिय है। यूरोपीय देशों में शीतल पेय की तरह अलग-अलग देशों के लोग बीयर लेते हैं, यह सिर्फ पानी का एक विकल्प है। बीयर विनिर्माण के फॉर्मूलेशन विश्व के उस विशेष भाग में कच्चे माल की उपलब्धता के दृष्टिकोण के साथ किया जाता है जहां शराब बनाने की पेशकश की जाती है। दुनिया के अधिकांश हिस्सों में, जौ बीयर निष्कर्षण का सार्वभौमिक स्रोत है। [और पढ़ें](#)



➤ Curry Powder (करी पाउडर)

करी पाउडर कई मसालों का मिश्रण है, और लगभग अनंत किस्मों में आता है। प्रत्येक करी पाउडर में अलग-अलग घटक के मसाले हो सकते हैं, अलग-अलग मात्रा में-प्रत्येक करी मिश्रण अद्वितीय बनाते हैं। करी पाउडर भारतीय खाना पकाने में उपयोग किए जाने वाले मसालों के कई मिश्रणों में से एक है और (असुरक्षित रूप से) विशेष रूप से करी व्यंजनों के लिए उपयोग किया जाता है। अन्य मसाले मिश्रण मकर मसाला, रसम पाउडर और सांबर पाउडर हैं। इन सभी के अपने स्वयं के उपयोग हैं और, हालांकि वे समान दिख सकते हैं, उन्हें एक दूसरे के साथ भ्रमित नहीं होना चाहिए।

करी पाउडर कई अवयवों से बना है, और दुनिया के क्षेत्र के आधार पर, वे थोड़ा बदल सकते हैं, जो पाउडर से प्राप्त होने वाले विशिष्ट स्वास्थ्य लाभों को भी बदल सकते हैं। करी पाउडर के सबसे आम और फायदेमंद तत्व हल्दी, धनिया, इलायची, जीरा, मीठे तुलसी, और लाल मिर्च हैं। [और पढ़ें](#)



➤ Freeze Dried Vegetables

अधिकांश खाद्य पदार्थों में पानी का बहुत अधिक प्रतिशत होता है। पानी होने पर सूक्ष्मजीव बढ़ते हैं, भोजन खराब करते हैं और इसके स्वाद को बदलते हैं। पानी को हटाने से खाद्य हल्का होता है, जिससे पैकेज और परिवहन आसान हो जाता है। फ्रीज ड्राइड, तकनीकी रूप से लियोफिलिज़ेशन के रूप में जाना जाता है, ऊष्मायन की प्रक्रिया है जहां एक ठोस चरण में पानी के अणु सीधे वाष्प चरण में परिवर्तित हो जाते हैं। चूंकि लाइफिलाइजेशन निर्जलीकरण का सबसे जटिल और महंगा रूप है, इसलिए इसका उपयोग आमतौर पर गर्मी-संवेदनशील उच्च मूल्य सामग्री तक ही सीमित होता है।

इस अवधि में इसे महत्व प्राप्त हुआ है क्योंकि यह ऐसी प्रक्रिया है जो विभिन्न उत्पाद विशेषताओं जैसे कि रंग, सुगंध, बनावट आकार, पौष्टिक सामग्री और आकार इत्यादि के लिए कम से कम हानिकारक है। यह विशेष रूप से गर्मी-संवेदनशील और उच्च के लिए उपयुक्त है मूल्य सामग्री नमी के पुनर्वसन को रोकने के लिए एक बार मुहरबंद फ्रीज-सूखे उत्पादों को बिना किसी प्रशीतन के कमरे के तापमान पर संग्रहीत किया जा सकता है, और कई सालों तक खराब होने के कारण संरक्षित किया जा सकता है। [और पढ़ें](#)



➤ Bread Plant (Semi-Automatic)

रोटी एक प्रमुख खाद्य पदार्थ है, जिसे दुनिया भर के अधिकांश देशों में बनाया और खाया जाता है। रोटी के उत्पादों को कई रूपों को लेने के लिए विकसित किया गया है, प्रत्येक अलग-अलग और विशिष्ट विशेषताओं पर आधारित है। सदियों से शिल्प निर्माताओं ने अपने पारंपरिक रोटी किस्मों को विकसित किया है ताकि वे अपने एकत्रित ज्ञान का उपयोग करके वांछित रोटी गुणवत्ता प्राप्त करने के लिए अपने उपलब्ध कच्चे माल का सर्वोत्तम उपयोग कर सकें। कुछ देशों में रोटी बनाने की प्रकृति ने अपने पारंपरिक रूप को बरकरार रखा है जबकि अन्यो में यह नाटकीय रूप से बदल गया है। रोटी की किस्मों का प्रसार गेहूं प्रोटीन के अद्वितीय गुणों से प्राप्त होता है ताकि आटा के भीतर गठित ग्लूटेन संरचनाओं में हेरफेर करने में ग्लूकन और बेकर्स की सरलता से उत्पन्न हो सके। रोटी और सभी किण्वित उत्पादों के उत्पादन में विकृति, खिंचाव, आकार और जाल गैसों को पुनर्प्राप्त करने की क्षमता के साथ लस के रबड़ द्रव्यमान बहुत महत्वपूर्ण हैं। सभी अनाज में, गेहूं इस संबंध में लगभग अद्वितीय है। [और पढ़ें](#)



➤ Egg Powder (अंडा पाउडर)

अंडे एक बहुत पौष्टिक उत्पाद है। अंडे में प्रोटीन, विटामिन और खनिजों समृद्ध हैं। ताजे अंडे में बहुत सीमित शेल्फ जीवन होता है। शेल्फ जीवन में सुधार और भंडारण और उपयोग की आसानी के लिए अंडे पाउडर बहुत सुविधाजनक है। यह कमरे के तापमान पर काफी स्थिर है और लंबी अवधि में संग्रहीत किया जा सकता है। अंडा पाउडर का निर्माण अंडे की खपत का एक महत्वपूर्ण खंड है। अंडा पाउडर देश में कुक्कुट उद्योग में सबसे आम उत्पादों में से एक है।

अंडा प्रकृति में सबसे बहुमुखी और निकटतम खाद्य पदार्थों में से एक है। यह प्रोटीन, एमिनो-एसिड, विटामिन और सबसे खनिज पदार्थों में समृद्ध है, जर्दी और सफेद घटक उच्च जैविक मूल्य के सभी हैं और आसानी से पचते हैं। वे दूध के अलावा सबसे अच्छे प्रोटीन की आपूर्ति के लिए जाने जाते हैं। इसलिए यह निवेश करने के लिए एक अच्छी परियोजना है। [और पढ़ें](#)



Tags

अधिकांश लाभदायक खाद्य प्रसंस्करण व्यापार विचार, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग, भारत में लाभदायक खाद्य प्रसंस्करण व्यवसाय, खाद्य और पेय पदार्थ प्रसंस्करण, खाद्य प्रसंस्करण व्यवसाय शुरू करना, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में नए छोटे पैमाने पर विचार, छोटे पैमाने पर खाद्य प्रसंस्करण उद्योग, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग परियोजना रिपोर्ट, छोटे पैमाने पर खाद्य प्रसंस्करण परियोजनाएं, भारतीय खाद्य उद्योग, कृषि आधारित खाद्य प्रसंस्करण उद्योग, कम निवेश वाले खाद्य व्यापार विचार, छोटे पैमाने पर खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के लिए परियोजनाएं, विनिर्माण प्रसंस्करण व्यवसाय, खाद्य प्रसंस्करण परियोजनाएं, खाद्य प्रसंस्करण और कृषि आधारित लाभप्रद परियोजनाओं को कैसे शुरू करें, भारत में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग, भारत में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग कैसे शुरू करें, तत्काल अदरक पाउडर पेय का उत्पादन, कृषि-व्यापार और खाद्य प्रसंस्करण, कृषि और खाद्य प्रसंस्करण, खाद्य प्रसंस्करण व्यवसाय, अपना प्रोसेस्ड फूड उद्योग लगाएं और लाखों रुपए महीना कमाएं, कौन सी फूड प्रोसेसिंग, Processed Food इंडस्ट्री लगाएं जिसमें बहुत लाभ है, Food Industry लगा के कैसे लाखों रुपया महीना कमाएं, खाद्य प्रसंस्करण, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग, प्रसंस्कृत खाद्य, Food Processing, कृषि आधारित खाद्य प्रसंस्करण उद्योग, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग से कमाएं धन, खाद्य और खाद्य प्रसंस्करण, खाद्य प्रसंस्करण में अपार संभावनाएं, खाद्य प्रसंस्करण इकाई, कैसे भारत में एक खाद्य प्रसंस्करण उद्योग शुरू करें, खाद्य प्रसंस्करण इकाई लगाएं, खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों की स्थापना में शुरू करें , खाद्य उत्पादन व्यवसाय कैसे शुरू करें, खाद्य या पेय प्रसंस्करण व्यवसाय शुरू करना, ग्रामीण-आधारित खाद्य प्रसंस्करण उद्योग, कृषि और भोजन में परियोजनाएं,



छोटे पैमाने पर खाद्य प्रसंस्करण उद्यम, लघु उद्योग खोलने के फायदे, कम पूंजी लगाकर लाखों कैसे कमाएं, कम पैसे के शुरू करें नए जमाने के ये हिट कारोबार, शुरू करें ये बिजनेस, हो जाएंगे मालामाल, **Most Profitable Food Processing Business Ideas, Food Processing Industry, Profitable Food Processing Business in India, Starting a Food Processing Business, Food processing industry project report, Small scale food processing projects, Agro Based Food Processing Industry, Projects for Small Scale Food Processing Industry, How to Start Manufacturing Processing Business, Agri-Business & Food Processing, Agro and Food Processing, Food Processing Business, खाद्य व्यापार शुरू करना प्रसंस्करण उद्योग, खाद्य विनिर्माण उद्योग, खाद्य प्रसंस्करण और कृषि आधारित, खाद्य और पेय उद्योग परियोजनाओं, भारतीय संसाधित खाद्य उद्योग, खाद्य प्रसंस्करण पर परियोजनाएं, कृषि व्यापार योजना, सबसे लाभदायक कृषि व्यापार विचार, कृषि व्यवसाय कैसे शुरू करें, छोटे पैमाने पर खाद्य निर्माण, कृषि आधारित लघु उद्योग उद्योग परियोजनाओं, खाद्य प्रसंस्करण व्यापार सूची, Small scale food processing industry, फूड प्रोसेसिंग उद्योग में नया अवसर**

See more

<https://goo.gl/Zbx9AB>

<https://goo.gl/1gyHjb>

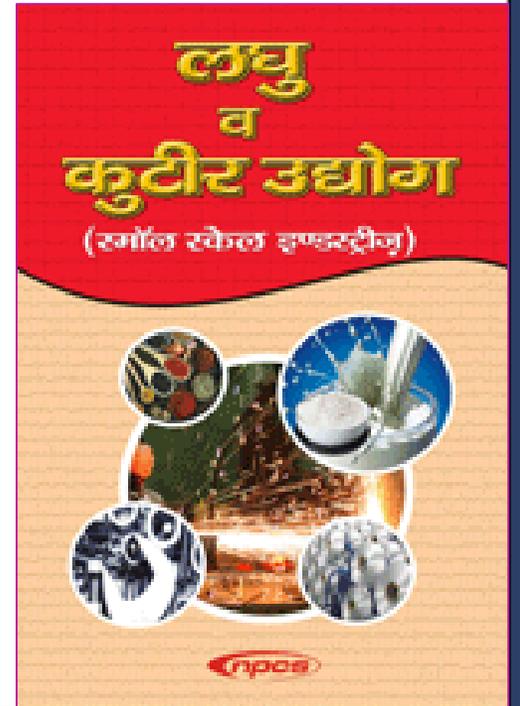
लघु व कुटीर उद्योग

(स्मॉल स्केल इण्डस्ट्रीज़)

Laghu V Kutir Udyog

(Small Scale Industries)

<http://goo.gl/2KrF8G>



स्मॉल स्केल इण्डस्ट्रीज़/ प्रोजेक्ट्स

(लघु, कुटीर व घरेलू उद्योग परियोजनाएं)

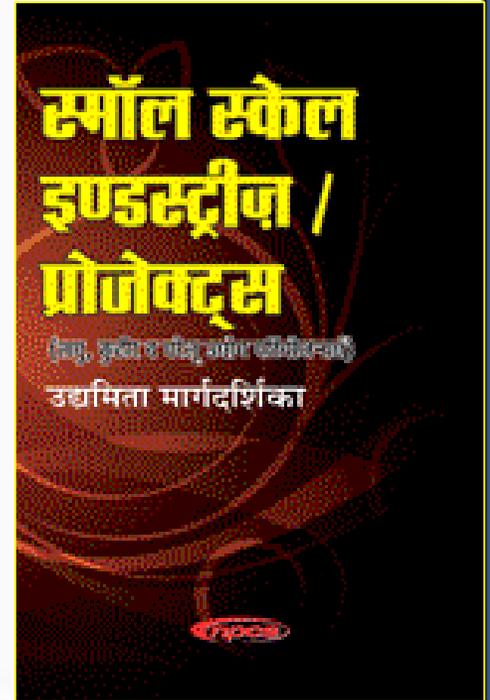
उद्यमिता मार्गदर्शिका

Small Scale Industries, Projects

(Laghu, Kutir and Gharelu Udyog Pariyojanayen)

Udyamita Margdarshika

<http://goo.gl/3857gN>

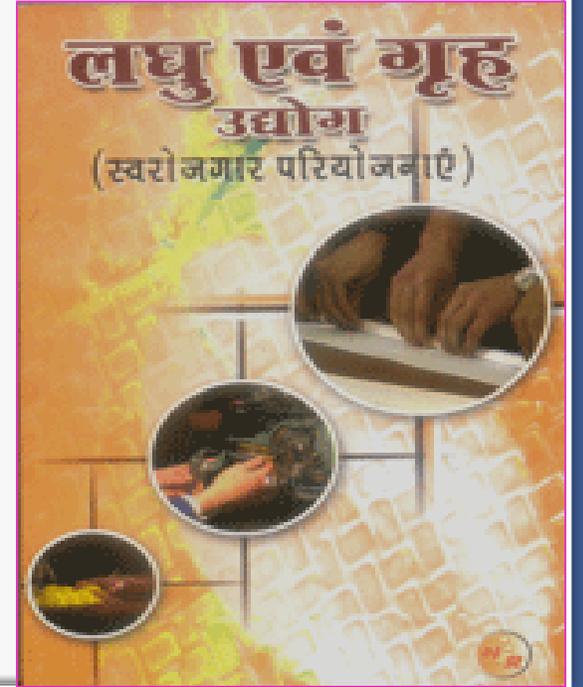


लघु एवं गृह उद्योग

स्वरोज्जगार परियोजनाएं

Laghu v Griha Udyog
(Swarozgar Pariyojanayen)

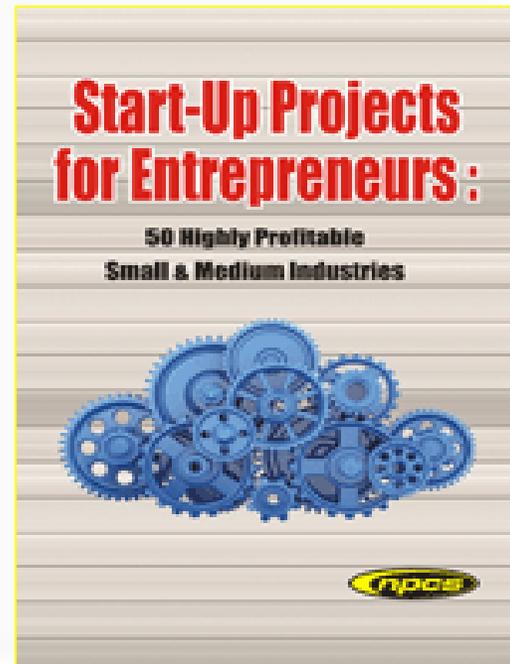
<http://goo.gl/gUfXbM>



Startup Projects for Entrepreneurs

50 Highly Profitable Small & Medium Industries

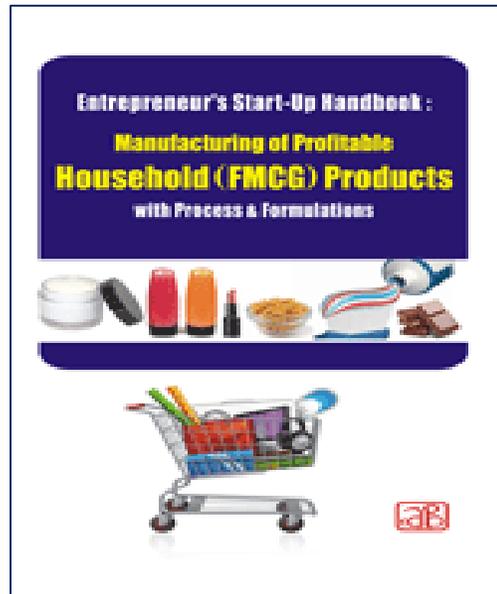
<http://goo.gl/Jf0264>



Entrepreneur's Startup Handbook:

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

<http://goo.gl/f3hnCo>





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.



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](#)



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>



*Locate us on
Google Maps*

<https://goo.gl/maps/BKkUtq9gevT2>



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 Fax: +91-11-23841561

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

Take a look at NIIR PROJECT CONSULTANCY SERVICES on #StreetView

<https://goo.gl/VstWkd>



Niir PROJECT CONSULTANCY SERVICES

An ISO 9001:2015 Company



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*



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