

PROJECT PROFILE



બ્લેન્ચ કરેલા અને શેકેલા
મગફળી



**BLANCHED & ROASTED
PEANUTS**

બ્લેન્ચ કરેલા અને શેકેલા મગફળી **Blanched & Roasted Peanuts**

પરિચય (Introduction)

- મગફળી, જેને હિન્દીમાં 'મૂંગફાલી' તરીકે પણ ઓળખવામાં આવે છે, તે ભારતીય ભોજનમાં **પોષણ (Nutrition)** અને સ્વાદનો ખૂબ જ લોકપ્રિય અને **સસ્તું સ્ત્રોત (Affordable Source)** રહ્યો છે.
- ગુજરાત, આંધ્રપ્રદેશ અને તમિલનાડુ રાજ્યોમાં મગફળીનું વાવેતર વ્યાપક પ્રમાણમાં થાય છે.
- **સ્વસ્થ નાસ્તાના વિકલ્પો (Healthy Snack Options)** તરફ વધતો જતો ટ્રેન્ડ આરોગ્ય-સભાન પસંદગીઓ પ્રદાન કરતો વ્યવસાય શરૂ કરવા માટે એક આકર્ષક તક રજૂ કરે છે.
- **બ્લેન્ચેડ અને શેકેલી મગફળી (Blanched & Roasted Peanuts)** અસંખ્ય **પોષક લાભો (Nutritional Benefits)** પ્રદાન કરે છે જે ગુજરાતના સ્વાસ્થ્ય પ્રત્યે સભાન વસ્તી વિષયક માહિતીને અસરકારક રીતે પૂરી કરી શકે છે.
- મગફળીના **સમૃદ્ધ ગુણો (Rich Properties)** અને **પોષક મૂલ્યો (Nutritional Values)** વ્યવસાયના **ટકાઉ વિકાસ (Sustainable Growth)** નું વચન આપશે.

ઉત્પાદન અને તેનો ઉપયોગ (Product and its Uses)





- બ્લેન્ચેડ અને શેકેલા મગફળી એ એક **બહુમુખી (Versatile)** અને સ્વાદિષ્ટ નાસ્તો વિકલ્પ છે. મગફળીનો ઉપયોગ સ્વાદિષ્ટ અને મીઠી બંને વાનગીઓમાં થાય છે.
- પીસેલી મગફળીનો ઉપયોગ **પીનટ બટર (Peanut Butter)** બનાવવા માટે થાય છે, જે એક સ્વસ્થ નાસ્તાનો વિકલ્પ છે. મગફળી સાથે **કેરેમેલાઈઝ્ડ ખાંડ (Caramelized Sugar)** ભેળવીને ખાવાથી બાળકો માટે એક સ્વાદિષ્ટ વાનગી (ચીક્કી) બને છે.
- વધુમાં, ભારતીય વાનગીઓમાં, મગફળીનો ઉપયોગ ઘણીવાર વિવિધ પ્રકારની **ચટણી (Chutney)** બનાવવા માટે થાય છે. તે **પોહા અને ઉપમા** જેવી નાસ્તાની વસ્તુઓમાં પણ મુખ્ય ઘટક છે. તેઓ વિવિધ પ્રકારની વાનગીઓમાં **સુખદ ક્રંચ (Pleasant Crunch)** અને **મીઠાવાળું સ્વાદ (Nutty Flavor)** ઉમેરે છે.

પ્રમોટર માટે ઇચ્છિત લાયકાત (Desired Qualification for Promoter)

- શૈક્ષણિક લાયકાત ફરજિયાત નથી. પરંતુ **રાંધણ કૌશલ્ય (Culinary Skills)**, **વ્યવસાયિક જ્ઞાન (Business Knowledge)** અને વ્યવસાય પ્રત્યેની તીવ્ર ઉત્કટતા અને પ્રતિબદ્ધતાનું મિશ્રણ સફળ વ્યવસાય સ્થાપિત કરવા અને ચલાવવાની તકોમાં ઘણો વધારો કરી શકે છે.

ઉદ્યોગની સ્થિતિ અને વલણો (Industry Status and Trends)

- રોજિદા આહારમાં **ખાદ્ય તેલ (Edible Oil)** ના વધતા મહત્વ સાથે, મગફળીની માંગ આસમાનને આંબી ગઈ છે.
- **શહેરી મધ્યમ વર્ગ (Urban Middle Class)** ના વિકાસ અને **નાસ્તાની સંસ્કૃતિ (Snacking Culture)** ના ઉદયને કારણે મગફળી આધારિત નાસ્તાના વપરાશમાં વધારો થયો છે.
- વધુમાં, ભારતમાં **ફૂડ પ્રોસેસિંગ ઉદ્યોગ (Food Processing Industry)** એ મગફળીનો ઉપયોગ પીનટ બટર, તેલ અને **નમકીન** જેવા ઉત્પાદનોની વિશાળ



શ્રેણીમાં કર્યો છે.

- હાલમાં, માંગને પહોંચી વળવા માટે પુરવઠો અપૂરતો (Insufficient Supply) છે.

બજાર સંભાવના અને માર્કેટિંગ મુદ્દાઓ (Market Potential and Marketing Issues)

- નાસ્તા અને મગફળી ઉદ્યોગ ખૂબ જ સ્પર્ધાત્મક (Competitive) છે. સફળ થવા માટે, વ્યક્તિએ ઉત્પાદનના અનન્ય વેચાણ પ્રસ્તાવ (Unique Selling Proposition - USP) ને વિકસાવીને તેમના ઉત્પાદનોને અન્ય લોકોથી અલગ પાડવાની જરૂર છે.
- જેમ જેમ લોકો વધુને વધુ આહાર પ્રત્યે સભાન (Diet Conscious) બનતા જાય છે, તેમ તેમ ઉત્પાદનનું પેકેજિંગ (Packaging) કાળજીપૂર્વક કરવાની જરૂર છે, જેમાં તમામ આહાર ઘટકો (Dietary Ingredients) અને સામગ્રીની યાદી આપવામાં આવે છે.
- મગફળીની ખેતી મુખ્યત્વે વરસાદ આધારિત (Rain-fed) હોય છે, જેના કારણે તે દુષ્કાળ અને અસમાન વરસાદ વિતરણ માટે ખૂબ જ સંવેદનશીલ બને છે.
- ખેડૂતો વિવિધ જીવાતો (Pests) (જેમ કે લીફ માઈનર અને સફેદ થડ) તેમજ રોગો (Diseases) (જેમ કે ટીક્કા લીફ સ્પોટ) નો સામનો કરે છે, જે પાકના ઉત્પાદનમાં ઘટાડો કરે છે.

સ્પર્ધાત્મક બજાર અને USP

ડાયેટ-કોન્શિયસ પેકેજિંગ

વરસાદી ખેતીના જોખમો

જીવાત અને રોગ નિયંત્રણ

કાચા માલની જરૂરિયાતો (Raw Material Requirements)

આ ઉત્પાદન સેટઅપ માટે **હાથથી ચૂંટેલી (Hand-picked)** અને **છંટકાવ કરેલી (Sorted)** મગફળી મૂળભૂત કાચી સામગ્રી છે. શેકવા અને સ્વાદ માટે, તેલ, મીઠું, મસાલા, મરી અને અન્ય સ્વાદની જરૂર પડે છે. સીઝનીંગને ગુચ્છામાં પેક કરવા માટે **કાર્ડબોર્ડ બોક્સ (Cardboard Boxes)** ની જરૂર પડે છે.



ઉત્પાદન પ્રક્રિયા (Manufacturing Process)

- **શેકવું (Roasting):** હાથથી ચૂંટેલી અને છંટકાવ કરેલી મગફળી શેકવાની પ્રક્રિયામાંથી પસાર થાય છે. શેકવાથી મગફળીનો સ્વાદ વધે છે, તે વધુ સુકાઈ જાય છે અને ભૂરા રંગની થઈ જાય છે.
- **મગફળી શેકવાનું મશીન (Peanut Roasting Machine):** સૂકા શેકવાનું બેચ (Batch) માં અથવા સતત (Continuous) કરી શકાય છે.
 - **બેચ રોસ્ટર્સ (Batch Roasters):** ફરતા ઓવન છે જે કુદરતી ગેસ (Natural Gas) પર ચાલે છે. ઓવનમાં તાપમાન લગભગ 830°C (1500°F) હોય છે, અને મગફળીનું તાપમાન ૪૦ થી ૬૦ મિનિટ માટે 160°C (320°F) સુધી વધારવામાં આવે છે.
 - **સતત શેકવું (Continuous Roasting):** આ પદ્ધતિ અન્ય પ્રક્રિયાઓ માટે મગફળીનો સતત પુરવઠો સુનિશ્ચિત કરીને સમય અને નાણાંની બચત કરે છે.



- **ઠંડુ કરવું (Cooling):** શેક્યા પછી કૂલિંગ બોક્સ (Cooling Box) અથવા કન્વેયર (Conveyor) પર મગફળીને ઠંડી કરવામાં આવે છે. સુસંગત ગુણવત્તા જાળવવા માટે ઠંડક જરૂરી છે.
- **બ્લાન્ચિંગ (Blanching):** બ્લાન્ચિંગનો અર્થ મગફળીમાંથી બહારની લાલ છાલ (Red Skin) ને હળવેથી દૂર કરવાનો થાય છે. આ પ્રક્રિયા દરમિયાન લગભગ ૨૦% થી ૨૫% મગફળી ફાટી જાય છે (Split).
- **પરંપરાગત ડ્રાય રોસ્ટિંગ (Traditional Dry Roasting):** પરંપરાગત પ્રક્રિયામાં, મગફળીને રેતીમાં (In Sand) શેકવામાં આવે છે. આમાં શારીરિક શ્રમ (Physical Labor) પુષ્કળ હોય છે અને સ્વાસ્થ્ય જોખમ ઊભું કરે છે.
- **પેકેજિંગ (Packaging):** મગફળી મોટાભાગે વેક્યુમ પેકેજિંગ (Vacuum Packaging) પદ્ધતિનો ઉપયોગ કરીને લપેટવામાં આવે છે. FFS મશીન મગફળીને હવાયુસ્ત પ્લાસ્ટિક બેગથી ભરીને સીલ કરે છે.

માનવબળની જરૂરિયાત (Manpower Requirement)

પ્રકાર	સંખ્યા	વર્ષમાં મહિનાઓની સંખ્યા	માસિક પગાર (રૂ. લાખમાં)	વાર્ષિક ખર્ચ (રૂ.લાખમાં)
ઉત્પાદન વ્યવસ્થાપક (Production Manager)	૧	૧૨	૦.૪૦	૪.૮૦
કુશળ મજૂર (Skilled Labor)	૪	૧૨	૦.૨૦	૯.૬૦
અર્ધ-કુશળ મજૂર (Semi-skilled)	૪	૧૨	૦.૧૦	૪.૮૦
એકાઉન્ટન્ટ (Accountant)	૨	૧૨	૦.૨૫	૬.૦૦
કુલ (Total)	૧૧			૨૫.૨૦



કાનૂની જરૂરિયાત (Statutory Requirement) (PPF, ESI, Gratuity, etc) at ૨૫%				૬.૩૦
અંતિમ કુલ (Grand Total)				૩૧.૫૦

અમલીકરણ શેડ્યૂલ (Implementation Schedule)

પ્રવૃત્તિ	પૂર્ણ કરવાનો સમય (મહિનાઓમાં)
સંપાદન (Acquisition)	૧
બાંધકામ (લાગુ પડતું)	૧.૫
પ્લાન્ટ અને મશીનરીની ખરીદી અને સ્થાપન	૨.૫
નાણાંની વ્યવસ્થા (Finance Arrangement)	૧
જરૂરી માનવબળની ભરતી	૧
કુલ સમય (Total Time)	૩

પ્રોજેક્ટનો ખર્ચ (Project Cost)

પ્રકાર	વાર્ષિક ખર્ચ (રૂ. લાખમાં)
પૂર્વ-કાર્યકારી અને પ્રારંભિક ખર્ચ (Pre-operative & Preliminary Exp)	૦.૩૨
મશીનરી ખર્ચ (Machinery Cost)	૮.૭૫
સાધનો અને ફર્નિચર ખર્ચ (Tools & Furniture)	૩.૬૦
કાર્યકારી મૂડી (Working Capital)	૧૮.૮૮
કુલ પ્રોજેક્ટ ખર્ચ	૩૧.૫૬

નાણાકીય સાધનો (Means of Finance)

પ્રકાર	વાર્ષિક ખર્ચ (રૂ. લાખમાં)
પ્રમોટરનું યોગદાન (Promoter's Contribution)	૧૨.૬૨
બેંક ફાઇનાન્સ (Bank Finance)	૧૮.૯૪
કુલ	૩૧.૫૬

જરૂરી મશીનરીઓની યાદી (List of Machinery Required)

મશીનરી પ્રકાર	નંગ	કિંમત (રૂ. લાખમાં)	કુલ રકમ (રૂ. લાખમાં)
શેકવાનું/સ્વાદ બનાવવાનું મશીન (Roasting/Flavoring Machine)	૧	૧.૮૦	૧.૮૦
ડ્રાયર મશીન (Dryer Machine)	૧	૧.૫૦	૧.૫૦
કન્વેયર બેલ્ટ (Conveyor Belt)	૧	૧.૬૦	૧.૬૦
સેપરેટર અને પીલિંગ મશીન (Separator & Peeling Machine)	૧	૧.૪૦	૧.૪૦
પેકિંગ, ફિલિંગ અને સીલિંગ મશીન (Packing, Filling & Sealing)	૧	૧.૦૦	૧.૦૦
વજન માપવાનું મશીન (Weighing Machine)	૨	૦.૫૦	૧.૦૦
સામગ્રી હેન્ડલિંગ સાધનો (Material Handling Equipment)	૧	૦.૧૦	૦.૧૦
વિવિધ સાધનો (Miscellaneous Tools)	-	૦.૦૫	૦.૦૫
કુલ રકમ			૮.૪૫
કર, પરિવહન, વીમો, વગેરે			૦.૨૦
વીજળીકરણ ખર્ચ (Electrification Cost)			૦.૧૦
અંતિમ કુલ રકમ			૮.૭૫

ફર્નિચર અને સાધનો (Furniture and Equipment)

પ્રકાર	નંગ	કિંમત (રૂ. લાખમાં)	કુલ રકમ (રૂ. લાખમાં)
વાહન (Vehicle)	૨	૦.૮૦	૧.૬૦
કમ્પ્યુટર (Computer)	૧	૦.૫૦	૦.૫૦
ઓફિસ ટેબલ અને ખુરશી (Office Table & Chair)	૬	૦.૨૫	૧.૫૦
કુલ રકમ			૩.૬૦

નફાકારકતા ગણતરી (Profitability Calculation)

અનુક્રમ	પ્રકાર	વાર્ષિક ખર્ચ (રૂ. લાખમાં)
A	વેચાણ વસૂલાત (Sales Realization)	૨૨૪.૦૦
B	ઉત્પાદન ખર્ચ (Cost of Production)	
(i)	કાચો માલ	૧૪૫.૨૦
(ii)	ઉપયોગિતાઓ	૧૨.૧૫
(iii)	માનવબળ ખર્ચ (પગાર)	૩૧.૫૦
(iv)	વહીવટી ખર્ચ	૦.૪૨
(v)	વેચાણ અને વિતરણ ખર્ચ	૮.૪૦
(vi)	ભાડું	૫.૫૦
(vii)	વ્યાજ	૦.૪૮
	કુલ (B)	૨૦૩.૬૫
	યુનિટ ઉત્પાદનની સંખ્યા (Number of Units)	૧૬૦૦૦૦
	પ્રતિ યુનિટ વેચાણ માલનો ખર્ચ (COGS per Unit)	૧૨૭ રૂપિયા
	કુલ નફો/નુકશાન (Gross Profit/Loss) (A-B)	૨૦.૩૫
	ઓછું: અવમૂલ્યન (Depreciation)	૧.૩૬
C	PBIT (વ્યાજ અને કર પહેલાં નફો)	૧૮.૦૦



D	આવક કર (Income Tax)	૧.૮૦
E	ચોખ્ખો નફો/નુકસાન (Net Profit/Loss)	૧૭.૧૦
F	ચુકવણી (Repayment) - વાર્ષિક	૧.૮૨
G	સરખસ જાળવી રાખ્યું (Retained Surplus)	૧૫.૨૭

આ યુનિટની ઉત્પાદન ક્ષમતા ૮૦% હોવાનો અંદાજ છે.

બ્રેક ઇવન વિશ્લેષણ (Break Even Analysis)

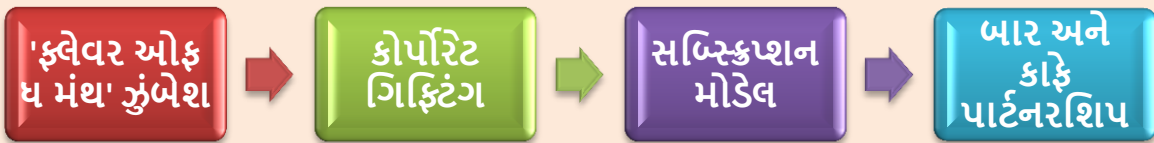
નિશ્ચિત ખર્ચ (Fixed Cost)	રૂ. લાખમાં
જમીન અને મકાન ભાડું	૫.૫૦
અવમૂલ્યન	૧.૩૬
વ્યાજ	૦.૪૮
માનવબળ (૩૦%)	૮.૪૫
કુલ નિશ્ચિત કિંમત	૧૬.૭૯
અસ્થાપી ખર્ચ (Variable Cost)	
કાચો માલ	૧૪૫.૨૦
ઉપયોગિતાઓ	૧૨.૧૫
માનવબળ ખર્ચ (પગાર) (૭૦%)	૨૨.૦૫
વહીવટી ખર્ચ	૦.૪૨
વેચાણ અને વિતરણ ખર્ચ	૮.૪૦
કુલ અસ્થાપી ખર્ચ	૧૮૮.૨૦
એકમ અસ્થાપી ખર્ચ (Unit Variable Cost)	૧૧૭.૬૪ રૂપિયા
યુનિટ દીઠ આવક (Revenue per Unit)	૧૪૦.૦૦ રૂપિયા
એકમ દીઠ માર્જિન (Margin per Unit)	૨૨.૩૬ રૂપિયા
બ્રેક ઇવન પોઇન્ટ માટે એકમની સંખ્યા	૭૫૦૫૨
વાસ્તવિક ક્ષમતા (Actual Capacity)	૧૬૦૦૦૦



કાયદાકીય/સરકારી મંજૂરીઓ (Statutory/Government Approvals)

- ફૂડ સેફ્ટી એન્ડ સ્ટાન્ડર્સ ઓથોરિટી ઓફ ઇન્ડિયા (FSSAI) એ ભારતમાં ખાદ્ય સુરક્ષા અને ધોરણો સુનિશ્ચિત કરવા માટે જવાબદાર નિયમનકારી સંસ્થા છે.
- તે ૨૦૦૬ ના ખાદ્ય સલામતી અને ધોરણો અધિનિયમ હેઠળ સ્થાપિત થયેલ છે.
- FSSAI નિયમોનું પાલન ન કરવાથી દંડ થઈ શકે છે અને વ્યવસાય બંધ પણ થઈ શકે છે.
- **FBO લાયસન્સ** ઉપરાંત, ફૂડ પ્રોસેસિંગ યુનિટે **MSME** હેઠળ વ્યવસાય સુરક્ષિત અને નોંધણી કરાવવો પડે છે.
- **અન્ય જરૂરી લાઇસન્સ:**
 - **વેપાર લાઇસન્સ (Trade License):** સ્થાનિક મ્યુનિસિપલ ઓથોરિટી દ્વારા.
 - **GST નોંધણી (GST Registration):** ખાદ્ય ઉત્પાદનોના વેચાણ માટે ફરજિયાત.
 - **લેબલિંગ પાલન (Labeling Compliance):** આહાર ઘટકો અને સામગ્રીની યાદી માટે.

નવીન માર્કેટિંગ વ્યૂહરચના (Innovative Marketing Strategy)

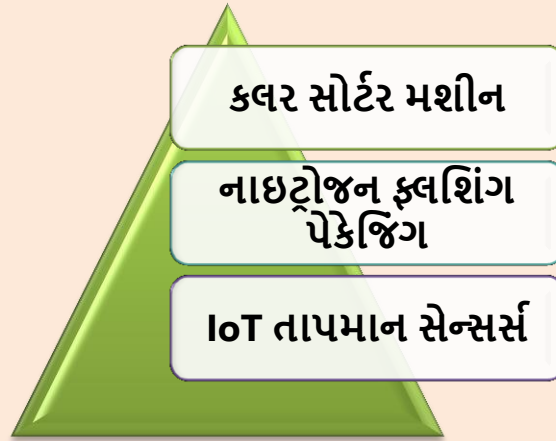


પરંપરાગત વેચાણ ઉપરાંત, બ્રાન્ડને અલગ પાડવા માટે નીચે મુજબની વ્યૂહરચના અપનાવવી જોઈએ:



- **'ફ્લેવર ઓફ ધ મંથ' ઝુંબેશ:** ગ્રાહકોનો રસ જાળવી રાખવા માટે દર મહિને એક નવો લિમિટેડ એડિશન ફ્લેવર (જેમ કે પેરી-પેરી, વાસબી (Wasabi), અથવા તંદૂરી) રજૂ કરવો.
- **કોર્પોરેટ ગિફ્ટિંગ (Corporate Gifting):** તહેવારોમાં મીઠાઈને બદલે 'હેલ્થી પ્રોટીન પેક' તરીકે શેકેલી મગફળીના પ્રીમિયમ ગિફ્ટ હેમ્પર્સ ઓફર કરવા.
- **સબ્સ્ક્રિપ્શન મોડેલ:** ઓફિસ જનારા અને જીમમાં જતા લોકો માટે દૈનિક પ્રોટીન ડોઝ (Daily Protein Dose) તરીકે નાના પાઉચનું માસિક લવાજમ શરૂ કરવું.
- **બાર અને કાફે પાર્ટનરશિપ:** સ્થાનિક કાફે, બાર અને હોટેલ્સ સાથે 'ચખના' (Bar Snacks) માટે B2B કરાર કરવા, જ્યાં તમારી બ્રાન્ડનું પેકેટ પીરસવામાં આવે.

તકનીકી અપગ્રેડેશન (Technological Upgradation)



ગુણવત્તા અને નિકાસ ક્ષમતા વધારવા માટે નીચે મુજબના આધુનિકીકરણની ભલામણ કરવામાં આવે છે:

- **ક્લર સોર્ટર મશીન (Optical Color Sorter):** મગફળીમાં રહેલા ખરાબ, બળી ગયેલા અથવા ફૂગવાળા દાણાને દૂર કરવા માટે AI-આધારિત કેમેરા સોર્ટર નો ઉપયોગ કરવો. આ નિકાસ ગુણવત્તા માટે અનિવાર્ય છે.
- **નાઇટ્રોજન ફ્લશિંગ પેકેજિંગ (Nitrogen Flushing):** મગફળીમાં તેલ હોવાથી





તે જલ્દી ખારી (Rancid) થઈ જાય છે. પેકેટમાં ઓક્સિજન કાઢીને નાઇટ્રોજન ભરવાથી શેલ્ફ લાઈફ અને કિસ્પીનેસ વધે છે.

- **IoT તાપમાન સેન્સર્સ:** રોસ્ટિંગ મશીનમાં સ્માર્ટ સેન્સર્સ લગાવવા જે તાપમાન અને સમયનું ચોક્કસ નિયંત્રણ કરે, જેથી દરેક બેચનો સ્વાદ એકસરખો રહે.

SWOT વિશ્લેષણ (SWOT Analysis)

શક્તિઓ (Strengths)

૧. કાચા માલ (મગફળી) માટે ગુજરાત ભારતનું હબ છે.
૨. પ્રોટીનનો સસ્તો સ્ત્રોત (Affordable Source).
૩. ઉત્પાદન પ્રક્રિયા સરળ અને સ્કેલેબલ છે.

નબળાઈઓ (Weaknesses)

૧. મગફળીની શેલ્ફ લાઈફ (Shelf Life) ઓછી છે (ખારી થવાની શક્યતા).
૨. કાચા માલના ભાવ ચોમાસા પર આધારિત છે.
૩. ઓછું પ્રોફિટ માર્જિન.

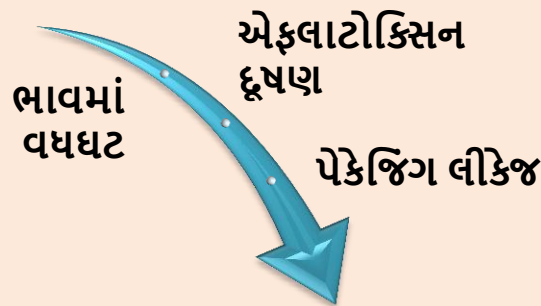
તકો (Opportunities)

૧. પીનટ બટર (Peanut Butter) ઉત્પાદનમાં વિસ્તરણ.
૨. યુરોપ અને મધ્ય પૂર્વમાં નિકાસની પ્રચંડ તક.
૩. ફ્લેવર્ડ નટ્સનું વધતું બજાર.

જોખમો (Threats)

૧. એફલાટોક્સિન (Aflatoxin) (ફૂગ) નું દૂષણ, જે નિકાસમાં બાધક છે.
૨. મોટી બ્રાન્ડ્સ (બાલાજી, હલ્દીરામ) તરફથી સ્પર્ધા.
૩. પ્લાસ્ટિક પેકેજિંગ પરના કડક નિયમો.

જોખમ વ્યવસ્થાપન (Risk Management)



આ વ્યવસાયમાં સંભવિત જોખમો અને તેના નિવારણના ઉપાયો:

- **એફલાટોકસિન દૂષણ (Aflatoxin Contamination):** મગફળીમાં ભેજને કારણે ઝેરી ફૂગ બની શકે છે.
 - *નિવારણ:* કાચા માલનો સંગ્રહ **ડિહ્યુમિડીફાયર (Dehumidifier)** ધરાવતા ગોડાઉનમાં કરવો અને લેબ ટેસ્ટિંગ કરાવવું.
- **ભાવમાં વધઘટ:** લણણી પછી ભાવ વધી શકે છે.
 - *નિવારણ:* સીઝન દરમિયાન જથ્થાબંધ ખરીદી કરી સ્ટોક કરવો અથવા ખેડૂતો સાથે **કોન્ટ્રાક્ટ ફાર્મિંગ** કરવું.
- **પેકેજિંગ લીકેજ:** હવા લાગવાથી મગફળી નરમ પડી જાય છે.
 - *નિવારણ:* પેકેજિંગ લાઇન પર ઓટોમેટિક **લીક ટેસ્ટર (Leak Tester)** નો ઉપયોગ કરવો.

વેસ્ટ મેનેજમેન્ટ (Waste Management)



મગફળી પ્રોસેસિંગમાં કચરો ન્યૂનતમ છે, પરંતુ તેનું મૂલ્યવર્ધન થઈ શકે છે:

- **મગફળીની લાલ છાલ (Peanut Skins):** બ્લાન્ચિંગ દરમિયાન નીકળતી લાલ છાલ પ્રોટીન અને ફાઇબરથી ભરપૂર હોય છે. તેનો ઉપયોગ **પશુ આહાર (Cattle Feed)** બનાવતી કંપનીઓને વેચીને કરી શકાય છે.
- **ખરાબ દાણા:** સોર્ટિંગ દરમિયાન નીકળેલા ખરાબ દાણાનો ઉપયોગ **ખાતર**



(Manure) બનાવવા અથવા બિન-ખાધ તેલ (સાબુ ઉદ્યોગ માટે) કાઢવા માટે થઈ શકે છે.

- **બાયોમાસ ફ્યુઅલ:** જો મગફળી ફોતરાં સાથે ખરીદવામાં આવે, તો ફોતરાંનો ઉપયોગ બોઈલર માટે **બાયોફ્યુઅલ (Bio-fuel)** તરીકે કરી શકાય છે.

ગુણવત્તા નિયંત્રણ અને ખાતરી (Quality Control & Assurance)



ગ્રાહક સંતોષ માટે નીચે મુજબના ધોરણો સ્થાપિત કરવા:

- **ભૌતિક તપાસ (Physical Check):** કાચી મગફળીનું કદ એકસરખું છે કે નહીં તેની ખાતરી કરવી (ગ્રેડિંગ), જેથી રોસ્ટિંગ એકસમાન થાય.
- **ભેજનું પ્રમાણ (Moisture Content):** રોસ્ટિંગ પહેલાં અને પછી મગફળીમાં ભેજનું પ્રમાણ ૫% થી ઓછું હોવું જોઈએ.
- **પરમિસિબલ લિમિટ ટેસ્ટ:** તૈયાર ઉત્પાદનમાં **મીઠું (Salt)** અને મસાલાનું પ્રમાણ નિર્ધારિત માત્રામાં જ છે તેની લેબ તપાસ કરવી.
- **મેટલ ડિટેક્ટર:** પેકેજિંગ પહેલાં પ્રોડક્ટને મેટલ ડિટેક્ટરમાંથી પસાર કરવી જેથી કોઈ પણ પ્રકારના ધાતુના કણો અંદર ન રહી જાય.
- **પ્રમાણપત્રો:** FSSAI ઉપરાંત, નિકાસ માટે **HACCP** અને **ISO ૨૨૦૦૦** જેવા આંતરરાષ્ટ્રીય ધોરણોનું પાલન કરવું.



અસ્વીકૃતિ/Disclaimer

આ પ્રોજેક્ટ પ્રોફાઇલ માર્ગદર્શન અને પ્રાથમિક સંશોધન માટે જ છે. ખર્ચ અને નફાકારકતા સહિતના નાણાકીય આંકડાઓ ધારણાઓ પર આધારિત સૂચક અંદાજો છે અને તેમાં ફેરફાર થઈ શકે છે. તેઓ વ્યવસાયિક સફળતાની કોઈ ગેરંટી આપતા નથી. ઉદ્યોગસાહસિકોએ પોતાનો સંપૂર્ણ બજાર સર્વેક્ષણ, નાણાકીય યોગ્ય અભ્યાસ, અને કાયદાકીય પાલન ચકાસણી (ખર્ચની ચકાસણી અને જરૂરી તમામ પરવાનગીઓ અને મંજૂરીઓ મેળવવા સહિત) કરવી ફરજિયાત છે. કોઈપણ ચોક્કસ મશીનરી, સપ્લાયર, અથવા તાલીમ સંસ્થાનું નામ માત્ર માહિતીના સંદર્ભ માટે આપવામાં આવ્યું છે અને તે કોઈ ભલામણ નથી. આ માહિતી વ્યવસાયિક નાણાકીય કે તકનીકી સલાહ નો વિકલ્પ નથી, અને આ રૂપરેખાઓના આધારે લેવાયેલા નિર્ણયોથી થતા કોઈપણ નુકસાન માટે પ્રદાતા કોઈ જવાબદારી લેતા નથી.

This project profile is for guidance and preliminary research only. The financial figures, including costs and profitability, are indicative estimates based on assumptions and are subject to change. They are not a guarantee of commercial success. Entrepreneurs must conduct their own thorough market surveys, financial due diligence, and legal compliance checks (including verifying costs and obtaining all necessary licenses and approvals). The name of any specific machinery, supplier, or training institution is provided purely for informational reference and does not constitute a recommendation. This information is not a substitute for professional financial or technical advice, and the provider holds no liability for any losses incurred from decisions based on these profiles.