



## स्थानीय स्वादों से लेकर खाद्य नवाचार तक: आहार-2026 की उद्यमशीलता की गाथाएं

मार्च 12, 2026

आहार-2026 के 40वें संस्करण ने नई दिल्ली में खाद्य और आतिथ्य इकोसिस्टम के हितधारकों को एक साथ लाया है। 10 से 14 मार्च, 2026 तक चलने वाली पांच-दिवसीय अंतर्राष्ट्रीय प्रदर्शनी, उत्पादकों, निर्यातकों, आतिथ्य व्यवसायों और प्रौद्योगिकी प्रदाताओं को नए अवसरों से जुड़ने और तलाशने के लिए एक मंच प्रदान करती है। पिछले कुछ वर्षों में, आहार खाद्य और आतिथ्य क्षेत्र में एशिया की अग्रणी व्यापार प्रदर्शनियों में से एक के रूप में उभरा है। भारत और विदेशों के लगभग 1,800 प्रदर्शकों के साथ, यह कार्यक्रम प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थ, पेय पदार्थ, डेयरी, बेकरी उत्पादों और कृषि-उपज सहित उत्पादों की एक विस्तृत श्रृंखला का प्रदर्शन करता है।

भारत मंडपम के कई हॉलों में फैली इस प्रदर्शनी में उत्पादकों, निर्यातकों, खरीदारों और आतिथ्य व्यवसायों के बीच बिजनेस-टू-बिजनेस (बी2बी) जुड़ाव की सुविधा प्रदान करते हुए पारंपरिक स्वादों और आधुनिक खाद्य प्रसंस्करण नवाचारों दोनों पर प्रकाश डाला गया है। उत्पाद प्रदर्शन के अलावा, आहार भारत के विकसित खाद्य प्रसंस्करण परिदृश्य को आकार देने वाले उद्यमियों और उद्यमों की कहानियों को भी सामने लाता है।<sup>1</sup>

### सिक्किम से राष्ट्रीय स्तर तक

एक जिला एक उत्पाद पहल के जीवंत स्टालों पर, सिक्किम मंडप हिमालयी राज्य के विशिष्ट स्वादों को प्रदर्शित करता है, जो आगंतुकों और खरीदारों को समान रूप से आकर्षित करता है। प्रतिभागियों में सिक्किम के गंगटोक के एक उद्यमी संगिडोमा भूटिया भी शामिल हैं, जिनकी यात्रा दर्शाती है कि कैसे सरकारी सहायता छोटे खाद्य व्यवसायों को विकसित करने की सुविधा प्रदान कर रहा है। संगिडोमा ने लगभग 16 साल पहले छोटे पैमाने पर पारंपरिक सिक्किमी खाद्य उत्पादों का उत्पादन करते हुए अपनी उद्यमशीलता की यात्रा शुरू की थी। शुरुआती वर्षों

<sup>1</sup> <https://www.itpo.gov.in/aahar-2026-delhi>

में, वह व्यवसाय को बनाए रखने के लिए पूरी तरह से अपनी व्यक्तिगत बचत पर निर्भर थी। अब वह "टेस्ट ऑफ सिक्किम" ब्रांड चलाती हैं जो अपने पारंपरिक अचार के लिए जाना जाता है। अचार बनाने के साथ-साथ वह एक मास्टर ट्रेनर के रूप में, ग्रामीण महिलाओं को खाद्य प्रसंस्करण कौशल में भी प्रशिक्षित करती हैं, जिससे उनके लिए आय बढ़ाने और आत्मनिर्भर बनने के नए अवसर पैदा होते हैं।

उन्हें एक बड़ी सफलता तब मिली जब उन्होंने प्रधानमंत्री सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण उद्यमों के औपचारिक करण (पीएमएफएमई) योजना का लाभ उठाया, जो केंद्र सरकार की एक प्रमुख पहल है जो छोटे खाद्य प्रसंस्करण व्यवसायों का सहायता करती है। उन्होंने 10 लाख रुपये का ऋण लिया, जिससे उन्हें आधुनिक प्रसंस्करण उपकरणों में निवेश करने और उत्पादन क्षमता का विस्तार करने में मदद मिली। उन्हें 3.5 लाख रुपये की सब्सिडी भी मिली, जिससे उनके लिए ऋण चुकाना और आत्मविश्वास के साथ अपने उद्यम का प्रबंधन करना आसान हो गया।



*सुश्री संगिडोमा याद करते हुए बताती हैं कि उनका व्यवसाय बहुत छोटे पैमाने पर शुरू हुआ था। "ऋण प्राप्त करने के बाद, मैं मशीनरी में निवेश कर सकी और अपने उत्पादन का विस्तार किया। इस योजना ने मेरे जैसे उद्यमियों, विशेष रूप से कम वित्तीय संसाधनों वाली महिलाओं के लिए नए अवसर खोले हैं।"*

उनका उद्यम सिक्किम की प्रसिद्ध जैविक 'दल्ले खुर्सांनी' मिर्च से बने मूल्य वर्धित उत्पादों पर केंद्रित है, जिसमें भौगोलिक संकेत (जीआई) टैग है। मिर्च को सीधे स्थानीय किसानों से प्राप्त किया जाता है और किण्वित मिर्च अचार, मसाले के मिश्रण और मिश्रित मसालों जैसे उत्पादों में संसाधित किया जाता है। उत्पाद श्रृंखला में स्थानीय रूप से उगाए गए फल जैसे लापसी (बेर) भी शामिल हैं, जो अद्वितीय क्षेत्रीय व्यंजन बनाने के लिए दल्ले मिर्च के विशिष्ट स्वाद के साथ मिलते हैं। वह बताती हैं -



*“हमारे उत्पाद सिक्किम के लिए अद्वितीय हैं। बड़े शहरों में लोग उन्हें आजमाने और प्रामाणिक स्वाद की सराहना करने के लिए बहुत उत्सुक हैं।”*

नीतिगत समर्थन के साथ, वह अपने उत्पादों को दिल्ली, हैदराबाद, चेन्नई, कोलकाता, महाराष्ट्र और अरुणाचल प्रदेश सहित भारत भर के कई शहरों में ले गई है। आहार-2026 में, संगिडोमा पहली बार भाग ले रही हैं और अगले वर्ष फिर से शामिल होने की इच्छा रखती है।

### **भारत की चाय मूल्य श्रृंखला में पता लगाने की क्षमता और गुणवत्ता नवाचार**

कर्नाटक के एक चाय ब्रांड आयरन केटल के प्रतिनिधि धीरज अर्जुन केएस के साथ बातचीत में, चाय आपूर्ति श्रृंखला में पारदर्शिता, पता लगाने की क्षमता और गुणवत्ता सोर्सिंग पर कंपनी के फोकस के बारे में अंतर्दृष्टि साझा की। आयरन केटल तीन मुख्य श्रेणियों में चाय प्रदान करती है: असम से मंगाई गई सीटीसी (क्रश, टियर, कर्ल) चाय, स्वाद और हरी चाय की एक श्रृंखला, और एक विशेष *संजीवनी* ग्रीन टी लाइन। गुणवत्ता सोर्सिंग कंपनी के मॉडल के लिए केंद्रीय है। कंपनी का मुख्य कार्यालय बेंगलुरु में है, जबकि प्रोसेसिंग सुविधाएं असम और नीलगिरी, तमिलनाडु में सोर्सिंग क्षेत्रों के पास स्थित हैं। इसके पास कई प्रमाणपत्र हैं, जिनमें रेनफॉरेस्ट एलायंस, एचएसीसीपी (खतरा विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु), और आईएसओ (मानकीकरण के लिए अंतर्राष्ट्रीय संगठन) शामिल हैं।

*“हाथ से ‘दो पत्ते और एक कली’ तोड़ने में अधिक मेहनत लगती है और इससे उपज कम होती है, लेकिन यह चाय का एक बेहतर कप तैयार करता है,” धीरज अर्जुन के. एस. कहते हैं, “यही कारण है कि हम उन किसानों को प्रीमियम मूल्य प्रदान करते हैं जो उच्च महीन पत्ती मानकों को बनाए रखते हैं।”*

गुणवत्ता मानकों को सुनिश्चित करने के लिए, कंपनी असम और नीलगिरी में कृषि विज्ञान अधिकारियों को तैनात करती है, जो सीधे किसानों के साथ काम करते हैं और खेती के तरीकों, कीटनाशकों के उपयोग और तोड़ने की तकनीकों पर प्रशिक्षण प्रदान करते हैं। नेटवर्क में शामिल होने वाले नए किसानों को गुणवत्ता प्रोटोकॉल का पालन सुनिश्चित करने के लिए एक से दो महीने के मार्गदर्शन और अवलोकन से गुजरना पड़ता है।

आयरन केटल ने चाय आपूर्ति श्रृंखला में पारदर्शिता बढ़ाने के लिए क्यूआर-कोड-आधारित ट्रेसिबिलिटी सिस्टम पेश किया है। प्रत्येक खुदरा चाय पैक में एक अद्वितीय क्यूआर कोड होता है जो उपभोक्ताओं को चाय की गुणवत्ता का पता कर सकता है। कोड को स्कैन करके, उपभोक्ता विस्तृत जानकारी प्राप्त कर सकते हैं, जिसमें शामिल हैं:

- किसान का नाम,
- खेत का भू-टैग स्थान,
- पत्ते तोड़ने की सही तारीख और समय,
- पत्ते कारखाने में पहुंचने का समय
- खेती प्रणालियों का विवरण, जैसे कीटनाशकों का उपयोग।



यह डिजिटल ट्रेसिबिलिटी मॉडल उपभोक्ता विश्वास को मजबूत करता है और मूल्य श्रृंखला में जवाबदेही को बढ़ावा देता है।

पहली बार आहार-2026 में भाग लेते हुए, कंपनी प्रदर्शनी को अपने ट्रेस करने योग्य चाय मॉडल को व्यापक दर्शकों के सामने पेश करने के अवसर के रूप में देखती है। समर्पित प्रयास इस बात पर प्रकाश डालते हैं कि कैसे डिजिटल ट्रेसिबिलिटी, किसान-केंद्रित सोर्सिंग और गुणवत्ता-संचालित मूल्य निर्धारण मजबूत उपभोक्ता विश्वास का निर्माण करते हुए कृषि मूल्य श्रृंखलाओं को नया आकार दे सकते हैं।

### कानपुर का एक मसाला उद्यम अपनी पहुंच का विस्तार कर रहा है

उत्तर प्रदेश के कानपुर में स्थित एक मसाला निर्माण कंपनी सुभाष एगो इंडस्ट्री प्राइवेट लिमिटेड, भारत में छोटे और मध्यम आकार के खाद्य प्रसंस्करण उद्यमों की यात्रा और स्थिर विकास को दर्शाती है। 1992 में स्थापित, उद्यम ने आमतौर पर भारतीय रसोई में उपयोग किए जाने



वाले आवश्यक मसालों का उत्पादन करके शुरुआत की। पिछले तीन दशकों में, इसने धीरे-धीरे अपने परिचालन का विस्तार किया है और कई राज्यों में वितरकों और खुदरा भागीदारों का

एक मजबूत नेटवर्क बनाया है। आज, कंपनी हल्दी, धनिया, मिर्च और मिश्रित मसालों सहित रसोई वस्तुओं की एक विस्तृत श्रृंखला का उत्पादन करती है। सुभाष एग्रो इंडस्ट्री प्राइवेट लिमिटेड के प्रतिनिधि जितेंद्र मोहन तिवारी ने बताया कि कंपनी स्नैक निर्माताओं को सीज़निंग ब्लेंड्स की आपूर्ति भी करती है, खासकर नमकीन जैसे उत्पादों के लिए। समय के साथ, उद्यम ने पापड़, अचार, अगरबत्ती, धूप स्टिक्स, हिंग और सोया नगेट्स (सोया बड़ी) को शामिल करने के लिए मसालों से परे अपने उत्पाद पोर्टफोलियो में विविधता लाई है।

*जितेंद्र मोहन तिवारी कहते हैं, "आज, हम हर पैक में सुगंध, शुद्धता और ताजगी के उच्च मानकों को बनाए रखते हुए 100 से अधिक उत्पादों की पेशकश करते हैं।"*

इसके उत्पादों को उत्तर प्रदेश, मध्य प्रदेश, बिहार, छत्तीसगढ़, झारखंड और उत्तराखंड सहित कई राज्यों में वितरकों और खुदरा विक्रेताओं के एक स्थापित नेटवर्क के माध्यम से वितरित किया जाता है। आहार-2026 में भागीदारी कंपनी को अपनी उत्पाद श्रृंखला प्रदर्शित करने, संभावित खरीदारों से जुड़ने और भारत के बढ़ते खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के अंदर नए बाजार के अवसरों का पता लगाने का अवसर प्रदान करती है।

### **ताजे फलों से लेकर जमे हुए नवाचारों तक**

आहार-2026 में ध्यान आकर्षित करने वाले उद्यमों में नागपुर स्थित गणपति फ्रोजन वर्ल्ड भी शामिल है। एक प्रतिनिधि श्री गौरव ने उल्लेख किया कि कंपनी खाद्य प्रसंस्करण और आतिथ्य क्षेत्रों के लिए मूल्यवर्धित फलों की सामग्री पर ध्यान केंद्रित करने वाले व्यवसायों के बढ़ते खंड का प्रतिनिधित्व करती है। लगभग आठ साल पहले स्थापित, उद्यम ने शुरू में मौसमी फलों को संसाधित करने और उन्हें व्यवसायों के लिए सुविधाजनक, उपयोग के लिए तैयार सामग्री में परिवर्तित करने पर ध्यान केंद्रित किया।

समय के साथ, इसने एक विविध उत्पाद पोर्टफोलियो विकसित किया है जिसमें जमे हुए फलों के गूदे, फलों के शॉट्स, कुल्फी प्रीमिक्स और जमे हुए जामुन शामिल हैं, जिनका व्यापक रूप से पेय पदार्थों, डेसर्ट और प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों में उपयोग किया जाता है। ताजे फलों को जमे हुए गूदे और सामग्री में बदलकर, कंपनी खाद्य निर्माताओं को मौसमी उपलब्धता की परवाह किए बिना साल भर फलों के स्वाद तक पहुंचने में सक्षम बनाती है।

अल्फांसो आम का गूदा, कस्टर्ड सेब का गूदा और जामुन का गूदा जैसे उत्पादों का उपयोग आमतौर पर मिल्कशेक, आइसक्रीम और डेसर्ट की तैयारी में किया जाता है। उत्पादों को लगभग-18 डिग्री सेल्सियस पर संरक्षित किया जाता है, जो वाणिज्यिक उपयोगकर्ताओं के लिए भंडारण और परिवहन को सरल बनाते हुए ताजगी, स्वाद और शेल्फ स्थिरता बनाए रखने में मदद करता है।



मुख्य रूप से बिजनेस-टू-बिजनेस (बी2बी) सेगमेंट में काम करते हुए, गणपति फ्रोजन वर्ल्ड मिल्कशेक, पेय पदार्थ, डेसर्ट और अन्य फल-आधारित उत्पादों का उत्पादन करने वाले निर्माताओं को फलों की सामग्री की आपूर्ति करता है। कंपनी एचओआरईसीए (होटल, रेस्तरां और खानपान) क्षेत्र में भी कार्य करती है, जो ऐसे तत्व प्रदान करती है जो कुशल बड़े पैमाने पर भोजन तैयार करने में सक्षम बनाती है।

वर्ष 2023 से तीन बार प्रदर्शनी में भाग लेने के बाद, गणपति फ्रोजन वर्ल्ड अपनी उत्पाद श्रृंखला प्रदर्शित करने और देश भर के खाद्य प्रोसेसर, आतिथ्य व्यवसायों और वितरकों से जुड़ने के लिए आहार-2026 का उपयोग एक मंच के रूप में करता है।

श्री गौरव कहते हैं, "आहार हमारे लिए अपने उत्पादों को प्रदर्शित करने और देश भर के खरीदारों से जुड़ने का एक महत्वपूर्ण मंच रहा है। प्रत्येक वर्ष, हम यहां नए अवसर और साझेदारी उभरते हुए देखते हैं।"

## गुजरात से निर्जलित खाद्य नवाचार

भारत का बढ़ता खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र अभिनव स्टार्टअप के उद्भव का गवाह बन रहा है जो कृषि उपज को संसाधित करने और उपभोग करने के तरीके को बदल रहे हैं। ऐसा ही एक उदाहरण आरंभ फूड एक्सपोर्ट है, जिसका प्रतिनिधित्व प्रबंधन निदेशक, ध्रुव भलरिया ने आहार-2026 में अपने उत्पादों का प्रदर्शन किया है।



कंपनी, वर्ष 2021 के आसपास स्थापित और भावनगर, गुजरात में स्थित है, घरेलू रसोई और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग दोनों के लिए उपयोग के लिए तैयार निर्जलित सामग्री (निर्जलित फल, सब्जियां और स्वाद पाउडर) के उत्पादन पर ध्यान केंद्रित करती है।

प्रदर्शनी स्टॉल पर, कंपनी टमाटर, नींबू, चुकंदर, आलू और प्याज के गुच्छे के साथ-साथ सेब और नींबू पाउडर जैसे फलों के पाउडर सहित उत्पादों की एक विविध श्रृंखला प्रदर्शित कर रही है। उत्पाद श्रृंखला में पुदीना, करी पत्ते और कसूरी मेथी जैसी निर्जलित जड़ी-बूटियां भी शामिल हैं, जिनका व्यापक रूप से मसाला मिश्रण, तत्काल खाद्य पदार्थ, बेकरी उत्पादों, पेय पदार्थों और स्मूदी में उपयोग किया जाता है। कंपनी का दृष्टिकोण खाद्य प्रसंस्करण में निर्जलीकरण प्रौद्योगिकी के बढ़ते महत्व पर प्रकाश डालता है। ताजा उपज को शेल्फ-स्टेबल पाउडर और फ्लेक्स में परिवर्तित करके, ऐसे उद्यम फसल कटाई के बाद के नुकसान को कम करते हुए कृषि में मूल्य जोड़ते हैं।

### **भारत के उभरते खाद्य प्रसंस्करण इकोसिस्टम का प्रदर्शन**

आहार-2026 से उभरने वाली विविध कहानियां भारत के खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र की बढ़ती गतिशीलता को उजागर करती हैं। क्षेत्रीय स्वादों को बढ़ावा देने वाले छोटे उद्यमियों से लेकर नवीन तकनीकों और मूल्य वर्धित उत्पादों को पेश करने वाले स्टार्टअप तक, प्रदर्शनी दर्शाती है कि देश भर के व्यवसाय कैसे नए अवसरों की खोज कर रहे हैं। उद्यमियों, उद्योग हितधारकों और खरीदारों को एक छत के नीचे लाकर, आहार जैसे प्लेटफॉर्म भारत के खाद्य प्रसंस्करण इकोसिस्टम के अंदर समृद्धि और नवाचार को प्रदर्शित करते हुए खाद्य मूल्य श्रृंखला में संबंधों को मजबूत करने में मदद करते हैं।

**संदर्भ**

**वाणिज्य और उद्योग मंत्रालय**

<https://www.itpo.gov.in/aaahar-2026-delhi>

**पीआईबी रिसर्च**

**पीके/केसी/एचएन/एमपी**