RNI Regn. No. : UPHIN/2004/13685

पत्रिका

कोल्ड स्टोरेज एसोसिएशन उत्तर प्रदेश

(रजिस्ट्रीकरण प्रमाण पत्र संख्या : 819/1987–88)

वाटर वर्क्स रोड, ऐशबाग, लखनऊ – 226 004

फोन : 0522–2242486 मोबाइल : 9415418566, 9335019355 फैक्स : 0522–2242486

E-mail : coldstorage@fcaoi.org Website : http://www.fcaoi.org

श्री जी.एस. धीरानी, सेक्रेट्री जनरल : 9839013400, 9335519355

मूल्य : 1/– रु0 31 जनवरी, 2015 मासिक पत्रिका : अध्यक्ष : श्री महेन्द्र स्वरूप, ऐशबाग, लखनऊ। सचिव : श्री राजेश गोयल, आगरा। वर्ष : 11, अंक : 8

संगठन ही शक्ति है

बन्धुवर,

अभी तक आलू की अच्छी फसल होने की आप सब को बधाई। वैसे सही अनुमान आज से 15 दिन बाद ही लगाया जा सकता है। पूर्वी उत्तर प्रदेश के लिए तो कुछ भी कहना, बीस फरवरी से पहले, ठीक न होगा। वैसे अभी तक पूरे भारतवर्ष से जो समाचार आ रहे है वो अच्छी फसल को ले कर ही आ रहे है।

एक बहुत अच्छी खबर यह है कि कुछ ऐसी एजेन्सियाँ, जिनके कार्यो के कारण, जुआ खेलने की प्रवृति पैदा होती थी, जिसमे आलू भी आता है, इस वर्ष शायद सरकारी आदेशों के अनुसार आ कर यह कार्य नही कर पा रही है, जिसके कारण आलू की फसल के सही समाचार भी लोगो तक पहुँच रहे है। कुछ आलू पर दाँव लगाने वाले व्यापारी, अधिक मुनाफे के लिए, कभी बहुत कम फसल और कभी बहुत अधिक फसल की खबर प्रचारित कर देते थे, जिसके कारण बाजार में नकली तेजी–मन्दी आ जाती थी। हमें आशा है कि इस वर्ष शीतगृहों को आलू की फसल की सही जानकारी मिलेगी।

हमें आशा है कि अच्छी फसल होने के कारण सभी शीतगृह भर जायेंगे। वैसे भी इस वर्ष नए

शीतगृह पूरे उत्तर प्रदेश में मात्र 4/5 लगने की खबर आ रही है जबकि इससे ज्यादा शीतगृह बन्द होने की खबर है। अतः भण्डारण क्षमता मे कोई बढ़ोत्तरी का अनुमान नहीं लगाया जा रहा है।

भण्डारण के नए सत्र के शुरू होने के साथ हमें नियमों की जानकारी अवश्य होनी चाहिए, इस कारण हम अपने सदस्यों को समय–समय पर नियमों के बारे मे बताते रहते हैं।

1. कृषि उत्पाद के अर्न्तगत कृषि या उघान के उत्पाद पशुपालन या मत्सय सर्म्वधन और ऐसे समस्त खाघ या पेय पदार्थ जो पूर्णतया या अंशतया इनमे से किसी से निर्मित हो।

   उत्तर प्रदेश कोल्ड स्टोरेज विनियमन अधिनियम 1976 की धारा 2 के संशोधित 1997, 16 अप्रैल के अर्न्तगत यह नियम आता है। इसके माने है कि आप उपरोक्त कोई भी कृषि उत्पाद आधारित पदार्थ अपने शीतगृह मे भण्डारित कर सकते है, यदि आप ने विधिवत आलू रखने का भी लाइसेन्स लिया हो।

2. अधिनियम 1976 को संशोधित कर दिया गया है। संशोधन 16 अप्रैल 1997 को हुआ है उसके अनुसार पुरानी धारा 29 के अनुसार, नई धारा निम्न प्रकार है :–

   29 (1) प्रत्येक लाइसेंसधारी समय–समय पर कोल्ड स्टोरेज मे कृषि उत्पाद को स्टोर करने के लिए या उसके संबंध में की गयी किसी अन्य सेवा के लिए अधिकतम प्रभार निश्चित करेगा और विभिन्न कृषि उत्पाद के लिए विभिन्न प्रभार निश्चित किये जा सकते है।

   (2) प्रत्येक लाइसेंसधारी उपधारा (1) के अधीन निश्चित प्रभार कोल्ड स्टोरेज के मुख्य प्रवेश द्वार पर या उसके निकट प्रदर्शित करेगा और उसकी एक प्रति लाइसेंस अधिकारी के कार्यालय मे भी देगा।

(3) यदि राज्य सरकार की राय हो कि उपधारा (1) के अधीन किसी लाइसेंसधारी द्वारा निश्चित प्रभार अयुक्तियुक्त अधिक है तो उपधारा (1) के उपबन्धों के होते हुए भी, राज्य सरकार, अधिसूचित आदेश द्वारा ऐसे लाइसेंसधारी के सम्बन्ध मे उपधारा (1) के प्रयोजनों के लिए अधिकतम प्रभार निश्चित कर सकती है और राज्य सरकार द्वारा इस प्रकार निश्चित प्रभार उस वितीय वर्ष जिसमे निश्चित किये जाये, के शेष भाग के लिए प्रभावी होंगे।

धारा 22 किरायदाता के उधार पर ब्याज की दर

यदि लाइसेन्सधारी कोल्ड स्टोरेज मे किरायादाता द्वारा स्टोर किये गये किसी माल पर किसी किरायादाता को कोई धन उधार दे तो ब्याज की दर, किसी भी दशा में, उधार देते समय ऐसे ही प्रयोजनों के लिए स्टेट बैक ऑफ इण्डिया द्वारा अपने पक्ष मे गिरवी रखे गये माल के सम्बन्ध मे ली जाने वाली चालू ब्याज की दर के अतिरिक्त एक प्रतिशत के आधे प्रतिवर्ष साधारण ब्याज की दर से अधिक नहीं होगी।

धारा 23 बीमा

प्रत्येक लाइसेन्सधारी अपने कोल्ड स्टोरेज मे स्टोर किए गए कृषि उत्पाद का आग, टूट–फूट (चाहे वह यांत्रिक या अन्य प्रकार को ही) या ऐसे ही अन्य कारण से होने वाली हानि या क्षति के लिए बीमा कराये।

धारा 32

रसीद देने का कर्तव्य : प्रत्येक लाइसेन्सधारी अपने कोल्ड स्टोरेज मे स्टोर किये गये कृषि उत्पाद के लिए विहित प्रपत्र में रसीद देगा।

यह रसीद डुप्लीकेट (duplicate) में होनी चाहिए। यहाँ पर यह अवश्य ध्यान रखिए कि कोई भी व्यक्ति उस रसीद को रसीद के मालिक से अपने नाम करा कर भण्डारित माल का मालिक बन जायेगा। यहाँ पर हम रसीद का प्रारूप भी दे रहे हैं। आपकी रसीद इसी तरह की बनी होनी चाहिए।

फार्म संख्या–7

कोल्ड स्टोरेज रसीद

क्रम संख्या :

कोल्ड स्टोरेज का नाम तथा स्थान :

कोल्ड स्टोरेज लाइसेंस संख्या :

किरायादाता/जमाकर्ता का नाम व पता :

कृषि उत्पाद जिसका ब्योरा निम्नलिखित है प्राप्त हुये :

नाम व पता	वर्ग अथवा किस्म	मानक अथवा श्रेणी	पैकिटों अथवा ढ़ेरियों की संख्या	भार अथवा माप इत्यादि के आधार पर शुद्ध परिमाण (कि.ग्रा. में)

1. भण्डारण की तिथि :
2. कृषि उत्पाद की दशा :
   1. उत्तम।
   2. किंचित न्युन उत्तम।
   3. औसत।

3. स्टोर करने की दर :

4. कृषि उत्पाद से तक स्टोरेज करने के लिये स्वीकार किये जाते हैं।

5. स्टोर करने के समय कृषि उत्पाद बाजार की दर :

6. यह रसीद उत्तर प्रदेश कोल्ड स्टोरेज विनियमन अधिनियम, 1976 के उपबंधों के आधीन जारी की जा रही है।

दिनांक	किरायादाता/जमाकर्ता अथवा उसके प्राधिकृत अभिकर्ता का हस्ताक्षर अथवा अंगूठे का निशान	लाइसेंसधारी अथवा उसके प्राधिकृत अभिकर्ता के हस्ताक्षर

आज्ञा से

रवि मोहन सेठी

सचिव

आलू किसान अधिकार पत्र :

शासन द्वारा समय समय पर जारी आदेशों एवं उत्तर प्रदेश कोल्ड स्टोरेज विनियमन अधिनियम, 1976 के अन्तर्गत भण्डारणकर्ताओं को शीतगृहों में भण्डारित आलू के संबंध में निम्नलिखित अधिकार है :–

1. शीतगृह मे भण्डारण हेतु आने वाले आलू के लिए पूर्व में निर्धारित बुकिंग व्यवस्था लागू रहेगी तथा भण्डारणकर्ता निर्धारित आरक्षण शुल्क देकर शीतगृह में स्थान सुरक्षित करा सकता है। भण्डारणकर्ता को शीतगृह स्वामी द्वारा जमा किये गये माल एवं जमा किये आरक्षण शुल्क को माल की निकासी के समय कुल भण्डारण प्रभार में से कम कर दिया जायेगा।

2. भण्डारणकर्ता भण्डारण प्रभार के अतिरिक्त शीतगृह परिसर के शेड में माल उतारने के बाद अन्य कोई चीज नहीं देंगे।

3. भण्डारणकर्ता अपने माल को तौलाई कम से कम 10 प्रतिशत रखते समय तथा वापस लेने के समय करा सकते है एवं शीतगृह मे अपने माल की समय–समय पर चेकिंग/निरीक्षण भी करा सकते हैं।

4. जिन किसानों द्वारा शीतगृह मालिकों से अग्रिम के रूप में भण्डारित माल के सापेक्ष ऋण लिया

जाता है उनसे बैक ऋण दर से 1/2 प्रतिशत से अधिक अथवा 15 प्रतिशत (इनमे से जो कम हो) ब्याज के रूप मे चार्ज किया जायेगा। यदि कोई शीतगृह स्वामी इससे अधिक ब्याज लेता है तो उसके विरूद्ध नियमानुसार कार्यवाही की जायेगी।

5. भण्डारणकर्ता भण्डारण प्रभार एवं भण्डारण रसीद देकर अपने द्वारा जमा कराये गये माल का परिदान (वापसी) ले सकता है। भण्डारणकर्ता समय–समय पर आंशिक रूप मे आवश्यक किराया देकर परिदान ले सकता है, जिसके लिए प्रत्येक वापसी की रसीद पर पृष्ठांकन किया जायेगा।

6. प्रत्येक शीतगृह में एक शिकायत पुस्तिका रखी जायेगी, जिसमे भण्डारणकर्ता अपने सुझाव/शिकायतें दर्ज कर सकेंगे।

प्रत्येक शीतगृह स्वामी का यह कर्तव्य होगा कि वह भण्डारणकर्ताओं के उपयुक्त अधिकारों के अनुसार कार्यवाही सुनिश्चित करें। यदि कोई शीतगृह स्वामी भण्डारणकर्ताओं को इन अधिकारों से वंचित करता है तो उनके विरूद्ध नियमानुसार कठोर कार्यवाही की जायेगी।

भण्डारणकर्ता अपनी शिकायत निदेशक, उघान एवं खाद्य प्रसंस्करण, उत्तर प्रदेश, लखनऊ को दूरभाष संख्या : 0522–280277 पर दर्ज करा सकेंगे।

अपने शीतगृह में बहुत बड़े अक्षरों में आलू किसान अधिकार पत्र छपवा कर ऐसे स्थान पर अवश्य लगाए जो किसी को भी दूर से दिखाई दे सके, यह अत्यन्त अनिवार्य है।

अग्नि शमन संयत्र

आग बुझाने के संयत्र पूरी तरह से चेक करें और ऐसी जगह लगाए जहाँ पर असानी से और जल्दी से पहुँचा जा सके। अपने स्टाफ को भी इसकी ट्रेनिंग एक बार अवश्य दें। आग बुझाने के संयंत्र शीतगृह में थोडे अधिक ही लगे हो तो अच्छा रहता है।

मशीन रूम की लाग बुक :

अपने मशीन रूम के पूरी लाग बुक log book जरूर तैयार करते रहे यह फार्म 1 पर होनी है।

प्रपत्र संख्या–1

(नियम 3 देखिये)

प्रशीतन संयंत्र (रेफ्रीजरेशन प्लान्ट) की लाग बुक का रखा जाना

अवधि	वोल्टेज मीटर का तेल ए.एम.पी. 123	वायुचापित (प्रेसर्ड)	लाइन का दबाव		जल	
			सेक्शन का दबाव	कन्डेसिंग दबाव	पम्प संख्या	दबाव

तापमान कमरा संख्या डी/बी/डब्लू वी हम	तापमान कमरा संख्या 2 डी/बी/डब्लू वी हम	तापमान कमरा संख्या डी/बी/डब्लू वी हम	तापमान कमरा संख्या 4 डी/बी/डब्लू वी हम	पूर्व शीतन तापमान डी/बी/डब्लू वी हम	बाहर का दबाव डी/बी/डब्लू वी हम	कम्प्रेशस संख्या 1 चालू शुरू होना बन्द होना योग

प्रबन्धक	ऑपरेटर जो ड्यूटी पर हो के हस्ताक्षर।	टेक्नीसीयन	निर्देशन
	1.		दिनांक 197
	2.		

कम्प्रेसर संख्या 2 चालू			कम्प्रेसर संख्या 3 चालू			चालू पम्प (भीतरी)				पम्प (बाहरी)		
शुरू होना	बन्द होना	योग	शुरू होना	बन्द होना	योग	पम्प संख्या	शुरू होना	बन्द होना	योग	शुरू होना	बन्द होना	योग

डिफ्रिजिंग कक्ष					स्वच्छ वायु कक्ष					विद्युतीय उपभोग अभियुक्ति शक्ति 440 वोल्ट
1	2	3	4	प्री.	1	2	3	4	प्री.	

यदि इस फार्म बुक पर आपने तैयार नहीं की हुई है तो बीमा कम्पनी आपको परेशान कर सकती है।

कोल्ड स्टोरेज का लाइसेन्स :

अपने कोल्ड स्टोरेज में कोल्ड स्टोरेज लाइसेंस बराबर रखे जिससे कभी भी कोई Inspection हो तो वह तुरन्त दिखाया जा सके।

मैनपुरी एसोसिएशन के नए चुनाव व हमारे लिए स्वास्थ के लिए काम भजन पूजन :

हम मैनपुरी एसोसिएशन को आभार प्रकट करते है और उनको धन्यवाद देते है कि उन्होंने हमारे स्वास्थ्य के लिए भजन पूजन का आयोजन किया विशेषतः श्री विनय गुप्ता व उनकी पत्नी के हम आभारी है। वैसे तो सारे देश के हर कोने से हमारे स्वास्थ्य के बारे में चिन्ता दर्शायी गई है व हमें शीघ्र स्वस्थ होने की शुभकामनाएँ भेजी हैं परन्तु मैनपुरी का कार्यक्रम सर्वश्रेष्ठ रहा। हम उनका आभार पुनः प्रकट करते हैं। मैनपुरी कोल्ड स्टोरेज एसोसिएशन के पदाधिकारी निम्न प्रकार है :–

1. श्री विनय गुप्ता (अध्यक्ष)
   गोपाल आइस एण्ड कोल्ड स्टोरेज
   मोबाइल नं : 9837270850
2. श्री संजीव भटनागर (उपाध्यक्ष)
   रघुवीर कोल्ड स्टोरेज
   मोबाइल नं : 9837644644, 9259027090
3. श्री बलवीर कुमार जैन (सचिव)
   हुन्डीलाल जैन आइस एण्ड कोल्ड स्टोरेज प्रा.लि.
   मोबाइल नं : 9719012814
4. श्री भवन कुमार चंदेल (कोषाध्यक्ष)
   चंदेल कोल्ड स्टोरेज एण्ड आइस फैक्ट्री
   मोबाइल नं : 9412186182, 9412069249

वेस्ट बगांल कोल्ड स्टोरेज एसोसिएशन Golden Jubilee Celebrations

वेस्ट बंगाल कोल्ड स्टोरेज एसोसिएशन 19 और 20 जनवरी, 2015 को अपना पचासवाँ स्थापना दिवस मना रही है जिसके लिए उन्हें हमारी ओर से व देश की अन्य एसोसिएशनों की ओर से बहुत बहुत बधाई। इस अवसर पर हमने एक संदेश भी लिख कर भेजा है। इस संदेश को हम यहाँ प्रस्तुत कर रहे हैं, इंग्लिश में इसलिए है कि हमारे देश के वह सदस्य भी पढ़ सकें जो हिन्दी नहीं जानते।

E-mail : csawb.kolkata@gmail.com

The history of cold storages is quite old in India and today we can find it most prosperous as far as the storage of potato is concerned.

Building of cold storages in India started in 1937, although there were smaller cold storages for the preservation of fish and meat. The cold storages which started for potato initially were for seed potato. Because there was great scarcity of seed potato, good quantity of potato was imported every year in India. India was also producing potato but in very smaller quantities. Since there was no facility for storing potato for seed the scarcity kept of seed on increasing, therefore, the birth of potato cold storages took place. Gradually cold storages for table potato also started coming up.

Initially, the cold storages were of very small capacity i.e. 1000 to 2000 quintals only. Now the range has gone more than one lakh quintals per cold storage.

Uttar Pradesh is the biggest producer of potato and thus there are highest number of cold storages in Uttar Pradesh. West Bengal is number 2. The land of West Bengal is more fertile than Uttar Pradesh and thus there is big hope that production of potato would increase faster than Uttar Pradesh. Cold storages always make great supporting factor for the growth of potato crop. If the growth of cold storages in West Bengal remains stagnant than the increase in potato cropping shall also not be faster.

We hope West Bengal would quite soon overcome their problems of growth and one day shall surpass Uttar Pradesh in number as well as quantity of cold storages of potato.

Other potato-growing States are also developing fast in growth of potato as well as cold storages. Namely, Gujarat, Haryana and Punjab. Gujarat potato is taken as one of the best quality potato, very suitable for export and useful for processing industries. Manufacturers of potato chips, potato powder etc. are the products which are made out of potato which have got higher mineral content. Punjab State is also developing very fast in growth of potato and thereby growth of cold storages. Previously there was a trend in Punjab that only big farmers used to build very small cold storages for their own use but now big cold storages are coming up in various parts of the State. Haryana is also developing fast in growth of potato and at the same time they have got credit of installing cold storages of most modern technology for various products.

With the advancement of various crops of potato new technologies are being adopted in India. Cold storages are not lagging behind in adopting new technologies. Controlled Atmosphere, Modified Atmosphere, Deep Freeze or Very Low Temperature Cold Storages and Cold Storages for Table Potato are being built in India matching International Standards.

At present we do not have to import machinery as in machinery part also we are matching with any latest type of machines which are being used in other parts of the world.

Cold Storages have started putting emphasis on control of humidity and carbon dioxide in general to maintain the quality of table potato.

Various cold storages have started storing potato for table use, which contain much less sugar, normally in market, such potato are called “sugar-free” potato. There is a great market for this potato which are kept with the use of chemical called CIPC manufactured by United Phosphorus Limited, which does not make the potato harmful for human consumption.

Cold storages have got a big range of products which they store now a days. All type of spices, dry fruits, jaggery, eggs, apples and oranges, storage is very common. Recently storage of fresh flowers has gained ground. This is a big market. We are noting that in coming days there shall be big demand for cold storages for poultry, milk and milk products and various other such eatable products which do not have such facility.

In cold storages normal life of the general product remains up to one month like, flowers, fresh fruits etc. Eggs can be stored for more than two months. Apples can be stored for more than six months, if brought in the cold storage under pre-cooled conditions. Products like general spices have got a long life and can be stored for more than one year but in longer storage these products lose their flavour. In Deep Freeze, Controlled Atmosphere and Modified Atmosphere, the life of the stored product is enhanced to a very good period. Deep Freeze Cold Storages where the temperature remains below minus fifteen degrees centigrade can store even ice cream in very good condition.

In India storage of special type of seeds has also started. Some seeds are being stored at minus forty degrees centigrade, which is one of the rare technologies.

As far as the future of Cold Storage Industry in India is concerned, it is very bright. For vast country like India, number of approximately six thousand cold storages which includes cold storages for fish and meat also, is almost negligible. If number of cold storages shall be used for the storage of milk and milk products. The growth has got to be manifold than what it is today.

Medicines, poultry, fish and meat, various types of fruits and vegetables, flowers and plants, various types of spices etc.although there are cold storages in which such products are stored but their number is almost negligible. Storage of fish is done mainly at the port level. No cold storage facility is available at the market level alongwith the Cold Chain. Same case is with meat also. Almost all products need help of a Cold Chain. At present, in India Cold Chain is at infant stage. Markets are even lagging in idea of having a cold storage facility to provide fresh stored goods to their customers. At present, we can say that the quality of the various products what we buy from the market is not to the standards, thus a very big market for cold storages is available in India.

There are various factors which are restricting the growth of Cold Storage Industry. Primarily the availability of power is very poor. Power is the most essential ingredient for running the cold storage. In villages of India, there is hardly any power or if at all power supply is there, it is not more than 8 to 10 hours a day. 24 hour uninterrupted, good quality power suppy is most essential for cold storages. The second factor is the capital cost in building a cold storage. In cities and towns where there is a market for stored products the land is at prohibitive rates. Also building a cold storage is very expensive, which increases the cost of cold storage, thereby increasing the cost of stored product. Customer also shrinks to pay any higher price because in India customers are much less quality conscious. Also throughout the year, alternate fresh fruits, vegetables etc. are available.

Overall we foresee a very bright future for Cold Storage Industry as well as our Country thereby we shall be able to protect its agricultural wealth.

For **FEDERATION OF COLD STORAGE ASSOCIATIONS OF INDIA**

(MAHENDRA SWARUP)

PRESIDENT

चीन का चौथा स्टेपल फूड बनेगा आलू :

चीनी कृषि मंत्रालय ने हाल ही में खबर जारी की कि चीन आलू को स्टेपल फूड बनाने की रणनीति लागू करेगा ताकि अधिक आलू मह्र्मों व नूडल आदि को सबसे आम खाने के रूप में प्रोसेस किया जा सके। इस तरह आलू धान, गेहूँ और मकई के बाद चौथा स्टेपल फूड बन जाएगा। अनुमान है कि वर्ष 2020 तक आधे से अधिक आलू स्टेपल फूड के रूप में प्रयुक्त किया जाएगा। आलू का भोजन एक पौष्टिक खाना माना जाता है, जिसमें डायटरी फाइबर ज्यादा होते हैं और वसा बहुत कम। आलू उच्च रक्तचाप, डायबिटीज और उच्च कोलेस्ट्राल जैसी बीमारियों की रोकथाम के लिए मददगार भी होता है। वैसे विश्व में कई देशों में आलू स्टेपल फूड है। यूरोप में हर साल प्रति व्यक्ति आलू का औसत उपभोग 50 से 60 किलो है, जबकि रूस में एक व्यक्ति औसतन 170 से अधिक किलो खाता है। चीनी लोग आमतौर पर आलू को सब्जी के रूप में देखते हैं। चीनी कृषि मंत्रालय के रोपण उद्योग विभाग के उपनिदेशक पान वेन पो ने मीडिया से बातचीत में कहा कि भविष्य में आलू सब्जी से मुख्य खाने की ओर परिवर्तित हो जाएगा। उन्होंने कहा कि उसका मुख्य उपाय आलू रोटी, मह्र्मों और नूडल के रूप में प्रोसेसिंग करना है।

अनुमान है कि वर्ष 2020 तक चीन में खाद्यान्न की माँग 1 खरब किलो तक जा पहुँचेगी। खाद्य सुरक्षा की गारंटी के लिए आलू बड़ी भूमिका निभा सकता है, क्योंकि गेहूँ व धान की तुलना में आलू रोपना अधिक आसान है। आलू उगाने में पानी और खाद का प्रयोग भी कम होता है।

साभार : **साप्ताहिक आलू सन्देश**, कानपुर गुरुवार, 8 जनवरी, 2015

सर्दी में गरीबों की मदद को आगे आए मैनपुरी कोल्ड स्टोरेज एसोसिएशन के सदस्य :

मैनपुरी कोल्ड स्टोरेज एसोसिएशन के सदस्यगण व विशेषकर श्री विनय गुप्ता बधाई के पात्र है जिन्होंने जनपद मैनपुरी में 500 रजाईयों का गरीबों में वितरण किया। नव वर्ष के आरम्भ में तो इन लोगों ने गरीब कृषकों के घरों में जाकर रजाई बाँटी, इसमें इन्होंने किसान यूनियन के अध्यक्ष श्री तिलक सिंह को भी अपने साथ लिया। इनके इस कार्य की जिलाधिकारी एस.पी. मिश्रा ने व पालिका, अध्यक्ष श्रीमती साधना गुप्ता ने बहुत अधिक प्रशंसा की व इनके कार्यक्रम में उपस्थित रहे। इस रजाई वितरण के अवसर पर लिए गए कुछ चित्र हम यहाँ पर प्रकाशित कर रहे हैं :—

लेखिका श्रीमती निर्मला गुप्ता | चेयरमैन, नगरपालिका श्रीमती साधना गुप्ता | अध्यक्ष श्री विनय गुप्ता | जिलाधिकारी, मैनपुरी का स्वागत, शाल ओढ़ाकर

उपाध्यक्ष किसान यूनियन | जिला अध्यक्ष किसान यूनियन | उद्यान अधिकारी मैनपुरी | श्री विनय गुप्ता अध्यक्ष | श्री संजीव उपाध्यक्ष

मैनपुरी कोल्ड स्टोरेज एसोसियेशन, मैनपुरी द्वारा रजाई वितरण
आपके आगमन पर
मैनपुरी कोल्ड स्टोरेज एसोसियेशन, मैनपुरी
आपका हार्दिक अभिनन्दन

शीतगृह संचालन के लिए जो कि अब आप 2015 में करने जा रहे है निम्न सावधानियों पर अवश्य ध्यान दें :–

1. अपने काटें बाटों पर सरकारी मोहर जरूर लगवा लें कि वह नए साल के लिए जाँच लिए गए हैं।
2. जिस कमरे में आप लोडिंग शुरू करने जा रहे है उस कमरे का तापमान एक दफा 32 डिग्री फारेनहाइट अवश्य ले आए इससे आपके कमरों की मशीन की पूरी जाँच हो जाती है और आपको लोडिंग में बहुत मदद मिलती है।
3. लोडिंग करते समय यह ध्यान अवश्य रखें कि आपके शीतगृह कक्ष का तापमान 50 डिग्री फारेनहाइट से ऊपर न पहुँचे यदि आप ऊपर तापमान ले जाते हैं तो आपको शीतगृह का तापमान नीचे लाने मे काफी परेशानी होगी, काफी समय लग जायेगा और इस बीच में भण्डारित माल के खराब होने की पूरी सम्भावना बनी रहती है।
4. यह अवश्य चेक कर लें कि आपके Plant प्लान्ट में पूरी तरह गैस यानी अमोनिया उपलब्ध है या नहीं। कम अमोनिया होने पर या प्लान्ट में हवा भर जाने पर कम्प्रेशर तो चलते रहते हैं पर तापमान नहीं गिरता।
5. कण्डेंसर पर पानी सही प्रकार गिरना चाहिए और आपको यह भी चेक करना है कि कण्डेंसर पर गिरने वाला पानी जरा भी गर्म नहीं है बल्कि छूने में ठण्डा लगता है।
6. लोडिंग करते समय यह जरूर ध्यान रखें की आपके बोरों की दूरी दीवार से कम से कम 9 इंच अवश्य हो। यह सावधानी हम हर वर्ष लिखते व कहते रहते हैं परन्तु अनेक शीतगृह इस बिन्दु पर ध्यान नहीं देते और हमें साल में किसी वजह से अनेक शीतगृहों की शिकायत मिलती है कि उनके यहाँ दीवार से सटे बोरों में अंकुरण हो गया है।
7. इस समय आप अपने कक्ष को फिर से शुरू करने जा रहे है और 32 डिग्री फारेनहाइट टम्प्रेचर ले आए हैं उस समय कमरों के दरवाजे व खिडकियों को अवश्य चेक कर लें कि उनमें कहीं हवा लीक तो नहीं हो रही है। इससे आपको काफी नुकसान पहुँचता है। आलू के खराब रहने की सम्भावना बनी रहती है और मशीन भी ज्यादा चलानी पड़ती है।
8. आपके यहाँ आने वाले आलू को किसी भी तरह शेड से बाहर न उतारने दें। जरा सी धूप आ जाने पर आलू के शीतगृह में खराब होने की पूरी सम्भावना रहती है। यदि आपके यहाँ शेड की कमी हो तो टेम्परेरी तिरपाल खिचवा कर छाँव का प्रबन्ध कर लें जिससे नया आने वाला आलू धूप से बचे।

FEDERATION OF COLD STORAGE ASSOCIATIONS OF INDIA

Regd. Office : Swarup Cold Storage, Aishbagh, Lucknow (U.P.) Pin - 226004
Phone : 0522-2242486, Fax : 91-0522-2242486, Mob. : 9335019355, 9415418566
E-mail : coldstorage@fcaoi.org , Website : http://www.fcaoi.org

Regd. No. 907-2001/2

Mahendra Swarup - President, **Ashish Guru,** Senior Vice President, **Rampada Paul** - Vice President (North),
Mukesh Kr. Aggarwal - Vice President (Delhi) and Co-ordinator Government Affairs, **B.L. Jaju** - Treasurer and Dir. Incharge and Finance Controller,
S.N. Ashraf - Jt. Secy. and Dir. Coordination, **Kulwant Singh Saini** - Director Information & Revenue, **Rajesh Goyal** - Hony. Secretary,
Bhuvesh Agarwal - National Coordinator, **Gubba Nagender Rao** - Coordinator (South),
Rakesh Garg - Co-ordinator Government and International Affairs

TOGETHER WE PROGRESS

Some Interesting Trade Fairs on Refrigeration and Solar Power in the Year 2015 :

We are informing you about the various Trade Fairs, which are of our interest, pertaining to Refrigeration and Solar Energy. Those members who are interested to go to these Trade Fairs may go on their own. For further details they may contact their travel agent. If more than 15 Members join for one Trade Fair, then we may organize a trip for then. You may indicate your interest for any Trade Fair to us. At present we do not have any idea about expenses. This is for all India Members of Federation of Cold Storage Associations of India.

DATE	TRADE FAIR	PROFILE	VENUE	COUNTRY
		AIR CONDITIONING		
10-14 March	ISH	Building Energy, Air-conditioning Technology Renewable Energies	Frankfurt/Main	GERMANY
08-10 April	R CHINA REFRIGERATION	Refrigeration, Air-Conditioning Heating & Ventilation, Frozen Food Processing Packaging & Storage	Shanghai	CHINA
01-03 July	RAHV VIETNAM	Refrigeration, Air-conditioning Heating And Ventilating System	Ho Chi Minh City	VIET NAM
13-15 August	BANGKOK RHVAC	Refrigeration, Heating, Ventilation and Air-Conditioning Exhibition	Bangkok	THAILAND
23-25 Sep.	ISH CIHE SHANGHAI	Heating, Ventilation and Air- Conditioning	Shanghai	CHINA

DATE	TRADE FAIR	PROFILE	VENUE	COUNTRY
09-11 April	SOLAREX ISTANBUL	Solar & Photovoltaic Exhibition	Istanbul	TURKEY
10-12 June	INTER SOLAR EUROP ees electrical energy storage	Solar Industry/ Batteries, Energy Storage & Innovative Production	Munich	GERMANY

ASHRAE (The American Society of Heating, Refrigerating & Air-Conditioning Engineers) in their Position Document on Ammonia as a Refrigerant approved by ASHRAE Board of Directors, July 2, 2014 has stated as under:

EXECUTIVE SUMMARY

Globally, there is a growing interest in ammonia as a refrigerant, both by itself, and in cascade refrigeration systems with carbon dioxide. Restriction on CFC, HCFC and many HFC containing refrigerants have focused attention on ammonia to emerge as one of the widely used refrigerants that, when released to the atmosphere, does not contribute to ozone depletion and global warming.

Ammonia is an efficient refrigerant used in food processing and preservation, as well as in many other refrigeration and air-conditioning processes. Ammonia is environmentally friendly having zero GWP and zero ODP. It is hazardous when released in large quantities. Because of its irritating odor, persons will not voluntarily stay near concentrations that are health-threatening. Although ammonia will burn in a narrow range of high concentrations, it is difficult to ignite and will not support combustion after the ignition source is withdrawn. Ammonia has an ASHRAE flammability class of 2L and is classified as non-flammable by the US Department of Transportation 49 CFR.

ASHRAE considers that the continued use of ammonia is necessary for food preservation and air conditioning. ASHRAE promotes a variety of programs to preserve the economic benefits of ammonia refrigeration while providing for the management of risks.

ASHRAE will :

- Promote authoritative information on ammonia by seminars and publications.
- Continue research on ammonia topics such as handling, application, operation, control of emissions and new technology.
- Maintain and develop standards and guidelines for practical and safe application of ammonia in refrigeration systems.

- Provide programs and publication of innovative designs and application of ammonia refrigeration.
- Advise governments and code officials with information regarding ammonia.

Some Important Facts about Ammonia

1. It has got a self-alarming property which is recognized by all Engineerswho work on Ammonia Systems regularly. Even small leaks are detected and repaired quickly.
2. Ammonia is not a contributor to Ozone Depletion. It is environmentally friendly refrigerant.

ASHRAE STANDARDS DEALING WITH AMMONIA

1. ASHRAE STANDARD 34-2013 Designation and Safety Classification of Refrigerants, ASHRAE, Atlanta Ga
2. ANSI/ASHRAE Standard 15-2013 Safety Standards for Refrigeration Systems, ASHRAE Atlanta Ga

Article Courtesy : **Shri Arvind Agarwal, Saraon Cold Storage**
Saraon, Allahabad (Uttar Pradesh)

सेवा में,

Postal Registration No.SSP/LW/NP65/2014-16

....

....

प्रकाशक, मुद्रक, सम्पादक एवं स्वामी महेन्द्र स्वरूप, कोल्ड स्टोरेज एसोसिएशन, उत्तर प्रदेश,
स्वरूप कोल्ड स्टोरेज, वाटर वर्क्स रोड, ऐशबाग, लखनऊ से प्रकाशित एवं
रोहिताश्व प्रिण्टर्स, ऐशबाग रोड, लखनऊ द्वारा मुद्रित