

भारत सरकार  
खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय  
लोक सभा  
अतारांकित प्रश्न सं. 5498  
03 अप्रैल, 2025 को उत्तर देने के लिए

**एमएसएमई में उन्नत खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी**

†5498. श्री महेंद्र सिंह सोलंकी:

श्री प्रताप चंद्र षडङ्गी:

डॉ. विनोद कुमार बिंद:

श्री पी.पी. चौधरी:

श्री प्रवीण पटेल:

डॉ. निशिकान्त दुबे:

श्री माधवनेनी रघुनंदन राव:

क्या खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्री यह बताने की कृपा करेंगे कि:

- (क) सूक्ष्म, लघु और मध्यम उद्यमों (एमएसएमई) के बीच उन्नत खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकियों को अपनाए जाने को बढ़ावा देने के लिए सरकार द्वारा उठाए गए/उठाए जा रहे उपायों का ब्यौरा क्या है तथा विगत तीन वर्षों के दौरान कितनी इकाइयों का आधुनिकीकरण किया गया है;
- (ख) क्या खाद्य प्रसंस्करण में स्वचालन और आधुनिकीकरण को प्रोत्साहित करने के लिए वित्तीय प्रोत्साहन या सब्सिडी प्रदान की जा रही है और यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है तथा कुल कितनी सहायता प्रदान की गई है;
- (ग) सरकार प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों में खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता मानकों को बढ़ाने के लिए अनुसंधान और विकास (आरएंडडी) पहलों को किस प्रकार समर्थन दे रही है तथा क्या नवाचार विकसित किए गए हैं; और
- (घ) क्या खाद्य प्रसंस्करण में नवाचार को बढ़ावा देने के लिए शोध संस्थानों या उद्योग निकायों के साथ कोई सहयोग किया जा रहा है और यदि हां, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है तथा इससे अब तक क्या परिणाम प्राप्त हुए हैं?

**उत्तर**

**खाद्य प्रसंस्करण उद्योग राज्य मंत्री  
(श्री रवनीत सिंह)**

(क) से (घ) : खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में प्रौद्योगिकी के उपयोग सहित खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों के समग्र विकास को बढ़ावा देने और सुनिश्चित करने के लिए, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय (एमओएफपीआई) अपनी केंद्रीय क्षेत्र "प्रधानमंत्री किसान संपदा योजना (पीएमकेएसवाई) योजना", केंद्रीय क्षेत्र "खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के लिए उत्पादन लिंक प्रोत्साहन योजना (पीएलआईएसएफपीआई)" और केंद्रीय प्रायोजित "प्रधानमंत्री सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण उद्यम उन्नयन (पीएमएफएमई)" योजना के माध्यम से देश भर में संबंधित बुनियादी ढांचे की स्थापना/विस्तार को प्रोत्साहित कर रहा है। ये योजनाएँ क्षेत्र विशेष नहीं हैं, बल्कि माँग आधारित हैं।

खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय की योजनाओं का उद्देश्य खाद्य उत्पादों के परिरक्षण और प्रसंस्करण को बढ़ावा देना तथा खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों का आधुनिकीकरण/क्षमता बढ़ाना है और मंत्रालय संबंधित योजना दिशानिर्देशों के अनुसार विभिन्न प्रकार के खाद्य प्रसंस्करण की स्थापना के लिए भावी उद्यमियों को वित्तीय सहायता

प्रदान करता है। खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय की योजनाओं के तहत सूक्ष्म, लघु और मध्यम उद्यम (एमएसएमई) क्षेत्र के उद्यमियों को भी प्रोत्साहित किया जाता है। पीएमएफएमई योजना के तहत, सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण उद्यमों को नई प्रौद्योगिकियां हासिल करने और उपकरणों को उन्नत करने के लिए वित्तीय सहायता प्रदान की जा रही है। इसके अलावा, परियोजना निर्माण, निष्पादन, ऋण तक पहुँच, मशीन/उपकरण निर्माताओं से लिंकेज, स्वच्छता रखरखाव और गुणवत्ता नियंत्रण आदि के लिए लाभार्थी को सहायता प्रदान की जाती है।

अब तक, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय ने 28 फरवरी, 2025 तक देश भर में पीएमकेएसवाई की संबंधित घटक योजनाओं के तहत 41 मेगा फूड पार्क, 394 शीत श्रृंखला परियोजनाएं, 75 कृषि प्रसंस्करण क्लस्टर परियोजनाएं, 526 खाद्य प्रसंस्करण इकाइयां, 61 बैकवर्ड और फॉरवर्ड लिंकेज सृजन और 44 ऑपरेशन ग्रीन्स परियोजनाओं सहित 1608 परियोजनाओं को मंजूरी दी है। पीएमकेएसवाई की घटक योजनाओं की शुरुआत से 28.02.2025 तक अनुदान सहायता/सब्सिडी के रूप में कुल 6198.76 करोड़ रुपये संवितरित किए गए हैं।

देश में पीएमएफएमई के तहत सहायता के लिए कुल 1,27,758 सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण उद्यमों को मंजूरी दी गई है और 28 फरवरी, 2025 तक योजना के विभिन्न घटकों के कार्यान्वयन के लिए राज्यों/केंद्र शासित प्रदेशों को 2704.61 करोड़ रुपये का केंद्रीय हिस्सा जारी किया गया है।

देश में पीएलआईएसएफपीआई योजना की विभिन्न श्रेणियों के अंतर्गत सहायता के लिए 133 खाद्य प्रसंस्करण कंपनियों के कुल 171 प्रस्तावों को मंजूरी दी गई है और 1155.296 करोड़ रुपये की प्रोत्साहन राशि संवितरित की गई है, जिसमें से 28.02.2025 तक 20 पात्र मामलों में एमएसएमई को 13.266 करोड़ रुपये संवितरित किए गए हैं।

खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में नवीन उत्पाद और प्रौद्योगिकी के उपयोग की आवश्यकता को ध्यान में रखते हुए, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय ने पीएमकेएसवाई के तहत अपनी आरएंडडी योजना के माध्यम से संबंधित मांग आधारित आरएंडडी परियोजनाओं के लिए निजी क्षेत्र में वैज्ञानिक और औद्योगिक अनुसंधान परिषद (सीएसआईआर) से मान्यता प्राप्त अनुसंधान और विकास (आरएंडडी) इकाइयों सहित शैक्षणिक और अनुसंधान संस्थानों को अनुदान सहायता प्रदान की है। इस योजना के तहत 2017-18 से 28.75 करोड़ रुपये की सब्सिडी के साथ कुल 80 अनुसंधान परियोजनाओं को मंजूरी दी गई है।

इसके अतिरिक्त, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय के प्रशासनिक नियंत्रण के अंतर्गत राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी, उद्यमिता एवं प्रबंधन संस्थान (निफ्टेम) कुंडली और निफ्टेम, तंजावुर भी इस क्षेत्र में अनुसंधान एवं विकास गतिविधियों में लगे हुए हैं।

इसके साथ ही, आंतरिक अनुसंधान एवं विकास सुविधा पर वैज्ञानिक अनुसंधान पर व्यय आयकर अधिनियम, 1961 की प्रासंगिक धाराओं के अंतर्गत कटौती के लिए पात्र है।

खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय की योजनाओं का उद्देश्य, अन्य बातों के साथ-साथ, मूल्यवर्धित उत्पाद विकसित करना, नवीन प्रौद्योगिकियां लाना, उत्पादकता बढ़ाना, उत्पाद की गुणवत्ता और सुरक्षा मानकों को बढ़ाना है और इस प्रकार खाद्य का अपव्यय कम होगा।

निफ्टेम-कुंडली, निफ्टेम-तंजावुर और केंद्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी अनुसंधान संस्थान (सीएसआईआर-सीएफटीआरआई), मैसूर द्वारा विकसित प्रौद्योगिकियों की सूची, जिन्हें पिछले 3 वर्षों के दौरान विभिन्न एमएसएमई, एसएचजी और अन्य खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों द्वारा व्यावसायिक उपयोग में लाया गया है, **अनुबंध** में दी गई है।

\*\*\*\*\*

“एमएसएमई में उन्नत खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी” के संबंध में 3 अप्रैल, 2025 को उत्तर हेतु लोक सभा अतारांकित प्रश्न संख्या 5498 के भाग (क) से (घ) के उत्तर में संदर्भित अनुबंध

निफ्टेम-कुंडली, निफ्टेम-तंजावुर और केंद्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी अनुसंधान संस्थान (सीएसआईआर-सीएफटीआरआई), मैसूर द्वारा विकसित प्रौद्योगिकियों की सूची, जिन्हें पिछले तीन वर्षों के दौरान विभिन्न एमएसएमई, एसएचजी और अन्य खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों द्वारा व्यावसायिक उपयोग में लाया गया है।

क्र.सं.	प्रौद्योगिकी
<b>निफ्टेम -टी द्वारा विकसित प्रौद्योगिकी</b>	
1.	गैर-डेयरी आइसक्रीम (मिलेट मिल, नारियल का दूध)
2.	पफिंग यूनिट
3.	मिलेट्स (पास्ता, फ्लेक्स, सेंवई, कुकीज़)
4.	माल्ट पाउडर
5.	आरएफ प्रोटीन बार
6.	कबुनि कुकीज़
7.	नीरा शुगर क्रिस्टल तकनीक
<b>निफ्टेम -के द्वारा विकसित प्रौद्योगिकी</b>	
8.	स्वादयुक्त किण्वित चावल पानी पेय
9.	भारतीय आलू कटलेट के लिए एक्रिलामाइड न्यूनीकरण विधि का विकास
10.	सोयाबीन तेल को प्राकृतिक एंटीऑक्सीडेंट से समृद्ध किया गया है जो टीबीएचक्यू (सिंथेटिक एंटीऑक्सीडेंट) का स्थान लेता है
11.	चिकन मांस की सक्रिय पैकेजिंग के लिए ज्वार चोकर और आयनिक तरल के साथ क्रियाशील एक बायोपॉलिमर मिश्रण
12.	भारतीय कटिज पनीर के शेल्फ-लाइफ के लिए चिटोसन-अनानास पिल एक्टिव पैकेजिंग
13.	विटामिन बी2 उत्पादक प्रोबायोटिक स्ट्रेन एल. प्लांटारम एमटीसीसी25432 का माइक्रोएनकैप्सुलेशन
14.	विटामिन बी2 से समृद्ध प्रोबायोटिक दही
15.	मिलेट मफिनस
16.	मिलेट-नान खटाई
17.	मिलेट बिस्कुट
18.	मिलेट बन
19.	मिलेट कुरकुरे
20.	मिलेट ब्रेड
21.	मिलेट न्यूटीबार
22.	मिलेट फ्लेक्स
23.	मिलेट स्मूदी
24.	मिलेट सूप
25.	लेक्टेसन बिस्कुट 1
26.	लेक्टेसन बिस्कुट 2
27.	लेक्टेसन बिस्कुट 3
28.	ग्लूटेन मुक्त कुकीज़
29.	मिलेट आधारित मल्टीग्रेन कुकीज़
30.	चीनी मुक्त मफिन
31.	सत्तू कुकीज़
32.	मल्टीग्रेन मफिन्स
33.	हर्बल कुकीज़
34.	अनार के छिलके, चने की भूसी और मूंग दाल
35.	ग्लूटेन मुक्त पास्ता
36.	माल्टेड फिंगर मिलेट और मसूर दाल के आटे से बना मल्टीग्रेन पास्ता
37.	माइक्रोवेव प्रसंस्कृत मल्टीग्रेन पास्ता
38.	मल्टीग्रेन प्रोटीन समृद्ध नूडल्स
39.	माल्टेड पर्ल मिलेट आधारित नूडल्स

40	माल्टेड प्रोसो मिलेट आधारित ब्रेड
41	माल्टेड फॉक्सटेल और दाल आटा कुकीज़
42	स्टफ पराठा बनाने की मशीन
43	कोको श्रेष्ठम- नारियल पानी
44	निष्कर्षण मशीन
45	आरटीई 3डी प्रिंटेड मार्जिन स्वीट
46	वैक्यूम प्रीकूलर
47	इवैक्यूएटेड ट्यूब सौर ड्रायर
48	बूंदी डिस्पेंसर मशीन
49	फल- स्वादयुक्त मिलेट ( रागी / बाजरा ) माल्ट प्रीमिक्स
50	मिलेट ( रागी और मिलेट) आधारित न्यूट्रीबार
51	इन्फ्रारेड-सहायता प्राप्त इवैक्यूएटेड ट्यूब हाइब्रिड सोलर ड्रायर
52	नैनो-कैल्शियम फंक्शनलाइज्ड मिल्क क्रीम पाउडर
53	नैनो-कैल्शियम कार्यात्मक डेयरी व्हाइटनर/दूध पाउडर
54	खोआ बर्फी और पेड़ा की सॉफ्टनेस बनाए रखने के लिए प्रक्रिया प्रौद्योगिकी
55	कम लागत वाली मांस भंडारण संरचना
56	एएलए- समृद्ध तेल पाउडर और एएलए समृद्ध मार्जरीन
57	अलसी के लड्डू / अलसी मफिन / अलसी पापड़ / अलसी फ्राईम
58	ब्लैक राइस इन्स्टेंट खीर प्रीमिक्स
59	खाद्य, फार्मा और पैकेजिंग अनुप्रयोग में एल-लैक्टेट / लैक्टिक एसिड / पॉलीलैक्टिक एसिड (पीएलए) का तेजी से पता लगाने के लिए नैनोमटेरियल आधारित गैर-एंजाइमेटिक वर्णमिति सेंसर
60	खाद्य उत्पादों और पशु आहार में कुल एफ्लाटाॉक्सिन का पता लगाने के लिए धातु ऑक्साइड बेटोनाइट क्ले नैनोकंपोजिट-आधारित लेबल मुक्त कलरिमेट्रिक सेंसर का विकास
<b>सीएसआईआर-सीएफटीआरआई, मैसूर द्वारा विकसित प्रौद्योगिकी</b>	
61	इमली का सांद्रित रस और पाउडर
62	कॉफ़ी सांद्र
63	कॉफ़ी पल्प इफ्ल्यूएंट के प्रबंधन के लिए माइक्रोबियल इनोकुलम्स।
64	अचार और चटनी: प्रीपेशन
65	पेय/दलिया के लिए रेडी टू कुल मल्टीग्रेन हॉल मिक्स प्रीपेशन
66	फलों का जैम और जेली तैयार करना
67	एडेड स्फिरुलिना के साथ न्यूट्रा चिककी
68	ओस्मो एयर सूखे फल आंवला , जैक फल, अनानास, आम
69	इंसटेंट कॉफ़ी क्यूब्स
70	कच्चे केले का पाउडर
71	केले के छद्म तने का रस
72	निर्जलित सहजन पाउडर,
73	इंसटेंट मोरिंगा पत्ते सूप मिश्रण,
74	फॉक्स टेल मिलेट की फ्लेकिंग,
75	कम ग्लाइसेमिक इंडेक्स नूडल्स
76	शेल्फ स्टेबलजौवर आटा
77	सीरिअल्स फ़्लेक्स - ज्वार
78	ओजोन आधारित कीटाणुशोधन प्रणाली
79	इमली कैन्डी
80	शाकाहारी और मांसाहारी पारंपरिक व्यंजनों के लिए करी पेस्ट की शेल्फ-स्थिर किस्में,
81	शेल्फ स्टेबल बिरयानी पेस्ट की तैयारी।
82	वेफर्स: अंडा, चिकन और मछली
83	आलू वेफर्स/चिप्स
84	फल और सब्जियाँ: डिब्बाबंदी
85	अदरक और लहसुन का पेस्ट
86	आरटीएस फलों के रस और पेय पदार्थ
87	गन्ने के रस की बोतलबंदी

88	पीनट बटर
89	रागी से बना कंविनियन्स फ्लोर, स्टीफ दलिया के लिए उपयुक्त
90	माल्टेड वीनिंग फूड
91	माल्टेड रागी से पेय मिश्रण तैयार करना
92	मिश्रित हींग
93	इंसटेंट केक मिश्रण
94	टमाटर के उत्पाद की तैयारी
95	पान फ्लेवर्ड वाटर
96	स्फिरुलिना चोको बार और अनाज बार
97	चिक्की / नुट्टा चिक्की (3 फॉर्मूलेशन)
98	इडली एवं डोसा बैटर के लिए किण्वित और निर्जलित रेडी मिक्सेस
99	नारियल से मूल्यवर्धित उत्पाद – इंसटेंट एडजंक्ट मिश्रण, इंसटेंट फिलिंग मिक्स, नारियल चावल मिश्रण, नारियल बाइट्स
100	साबुत गेहूं का आटा सेंवई
101	प्रोटीन से भरपूर रागी सेंवई
102	गैर-गेहूं अनाज और मिलेट से शेल्फ स्टेबल रोटी की तैयारी
103	सूखा नारियल
104	उपमा रेडी मिक्स
105	तिल के बीजों का सूखा छिलका उतारना
106	ताजे प्रकंदों से हल्दी पाउडर बनाने की तकनीक
107	मिलेट से सूजी (सूजी/रवा) के लिए रोलर मिलिंग प्रक्रिया और मल्टीमिलेट्स स्मोलोना की तैयारी
108	मिलेट और मल्टीमिलेट सूजी से इंसटेंट रवा इडली मिश्रण
109	फुल फेट सोया फ्लोर: खाने योग्य
110	ब्लैंड सोया प्रोटीन सांद्र
111	मक्के के चिप्स
112	मटन पिकल
113	न्यूनतम प्रसंस्कृत सब्जियों की संशोधित वातावरण पैकेजिंग
114	आटे या मैदे का ऑनलाइन फोर्टिफिकेशन
115	चेस्टनट आधारित ग्लूटेन मुक्त कुकीज़
116	फलों के सिरप और स्कैश
117	टूटी – फ्रूटी
118	आरटीई कम वसायुक्त मसालेदार मक्का / मकई स्नेक
119	मैरी गोल्ड ओलियोरेसिन
120	इंसटेंट ग्रेवी मिक्सेस(निर्जलित)
121	मिलेट और मल्टीमिलेट सूजी से इंसटेंट उपमा मिक्स
122	उपमा, केसरीभात, दलिया और अन्य व्यंजन बनाने के लिए मिलेट पर आधारित मल्टीग्रेन सूजी
123	मिलेट्स और मल्टीमिलेट सूजी से इंसटेंट हलवा मिक्स
124	मिलेट्स और मल्टीमिलेट सूजी से इंसटेंट रवा इडली मिश्रण।
125	वर्जिन नारियल का तेल
126	आरटीएस फलों का रस और पेय पदार्थ
127	स्फिरुलिना चॉकलेट बार और स्फिरुलिना सीरिअल बार
128	एडेड स्पाइरुलिना के साथ न्यूट्रा चिक्की
129	टमाटर उत्पाद: तैयारी
130	इम्यून बूस्टर्स के साथ न्यूट्री फ्रूट बार्स
131	शेल्फ स्टेबल चपाती
132	कंटिन्यूअस इडली बनाने की इकाई
133	न्यूनतम प्रसंस्कृत सब्जियों की संशोधित वातावरण पैकेजिंग
134	फलों के सिरप और स्कैश
135	नीरा के संरक्षण की उन्नत प्रक्रिया
136	नीरा सांद्र
137	इमली कैन्डी
138	अंडा रहित केक प्रीमिक्स

139	गैर-गेहूँ अनाज और मिलेट से शेल्फ स्टेबल रोटी की तैयारी
140	ग्लूटेन मुक्त बेकरी उत्पादों की तैयारी की प्रक्रिया
141	कच्चे केले का पाउडर
142	ओस्मो - हवा में सुखाए गए फल ( आंवला , कटहल, अनानास और आम)
143	आरटीई गन्ना टुकड़ों का जैविक संरक्षण
144	मिस्ट सैनिटाइज़र सिस्टम के लिए हर्बल फॉगिंग कीटाणुनाशक
145	चीनी मुक्त बिस्कुट
146	चीनी मुक्त कप केक
147	चीनी मुक्त केक रस्क
148	कॉफ़ी सांद्र
149	आलू वेफर्स/चिप्स
150	फोर्टिफाइड मैंगो बार
151	अचार और चटनी की तैयारी
152	झींगा का अचार
153	मटन का अचार
154	मांस का अचार
155	इंसटेंट कॉफ़ी क्यूब्स
156	शुगरकेन ज्यूस स्प्रेड
157	अदरक पेय
158	पान फ्लेवर्ड वाटर
159	उच्च प्रोटीन बिस्कुट
160	उच्च प्रोटीन रस्क
161	एनाट्रो डाई: तैयारी
162	डीप फ्राइड और स्वादयुक्त काजू की गिरी
163	सूखा नारियल
164	माल्टेड वीनिंग फूड
165	डेकालेपिस से फ्लेवर एसेंस बनाने की प्रक्रिया
166	पादप वृद्धि संवर्धक: एन- ट्रायाकोटानॉल युक्त
167	जल में घुलनशील हल्दी रंग (गंधहीन)
168	मोरिंगा के पत्तों से बने इंसटेंट उत्पाद
169	भुने और स्वादयुक्त काजू गिरी।
170	पास्ता: चॉकलेट, मल्टीग्रेन, फलियां आधारित
171	पेय/दलिया के लिए रेडी टू कुक मल्टीग्रेन हॉल मिक्स की तैयारी
172	इमली का रस सांद्रित और पाउडर
173	इंसटेंट टमाटर क्रश, टमाटर रसम मिश्रण और टोमेटो राइस बाथ मिक्स बनाने की प्रक्रिया
174	निर्जलित पूरा लाइम
175	दाल आधारित पापड़
176	आटा / मैदा का ऑनलाइन फोर्टिफिकेशन
177	अंडा वेफर्स
178	आरटीई शेल्फ स्टेबल एग क्रंची बाइट्स
179	निर्जलीकरण अंडे क्यूब्स
180	अंडा लोफ़
181	इंसटेंट उपमा मिक्स मिलेट और मल्टिमिलेट सूजी
182	इंसटेंट हलवा मिक्स मिलेट और मल्टीमिलेट सूजी
183	शेल्फ स्टेबल ज्वार आटा
184	शेल्फ स्थिर चिकन बिरयानी
185	चिकन वेफर्स
186	चिकन का अचार
187	चिकन मांस के साथ शेल्फ स्टेबल कबाब मिश्रण
188	शेल्फ स्टेबल चिकन टिट-बिट्स
189	शेल्फ स्टेबल बिरयानी पेस्ट की तैयारी

190	इंसटेंट मशरूम सूप मिश्रण
191	सफेद मिर्च की बेहतर गुणवत्ता बनाना
192	डोसा बैटर के लिए किण्वित और निर्जलित तैयार मिश्रण
193	स्प्रे ड्राइड परिष्कृत पपैन
194	काँफी लीफ ब्रयु मिक्स
195	रागी आधारित पापड़
196	काँफी फ्लेक्स आधारित माउथ फ्रेशनर
197	मछली का अचार
198	मछली का वेफर
199	झींगा का वेफर
200	मालटेड रागी से पेय मिश्रण की तैयारी
201	आलू का आटा
202	सरसों / रेपसीड एकीकृत प्रसंस्करण
203	मोरिंगा के साथ चिक्की
204	सेव और बूंदी बनाने के लिए प्रसंस्कृत बेसन (बंगाल ग्राम आटा)
205	क्रिक कुकिंग, अंकुरित और निर्जलित दालें
206	आरटीई कंविनियन्स फूड-खाखरा
207	रेडी मिक्स: पकौड़े
208	डोलिमिक्स , नरम और बढ़ी हुई मात्रा में आईडीएलवाईएस के लिए उपयोग के लिए रेडी टू यूज मिक्स
209	बेसन , सोजी / रवा और इसी तरह के लड्डू बनाने की मोल्डिंग मशीन
210	परतदार परोटा (दक्षिण भारतीय)
211	आटा (साबुत गेहूं का आटा)/मैदा (परिष्कृत गेहूं का आटा) का ऑनलाइन फोर्टिफिकेशन
212	एडेड स्फिरुलिना के साथ न्यूट्रा चिक्की
213	आरटीएस फलों के रस और पेय पदार्थ
214	अचार और चटनी: तैयारी
215	स्फिरुलिना का रुरल बेस्ड जैव प्रौद्योगिकी उत्पादन
216	अंडा रहित केक प्रीमिक्स
217	पेय/दलिया के लिए रेडी टू कुक मल्टीग्रेन हॉल मिक्स
218	इडली / डोसा बैटर के लिए किण्वित और निर्जलित तैयार मिश्रण
219	वर्जिन नारियल का तेल
220	रेडी मिक्स: उपमा
221	बेकिंग पाउडर
222	मिलेट से सूजी ( सूजी / रवा ) बनाने की रोलर मिलिंग प्रक्रिया और मल्टीमिलेट्स सूजी की प्रीपेशन
223	मिलेट्स और मल्टीमिलेट्स सूजी से इंसटेंट हलवा मिक्स
224	मिलेट्स और मल्टीमिलेट्स सूजी से इंसटेंट उप्मा मिक्स
225	मिलेट्स और मल्टीमिलेट्स सूजी से इंसटेंट रवा इडली मिक्स
226	इम्यून बूस्टर्स के साथ न्यूट्री फ्रूट्स बार्स
227	इंसटेंट मोरिंगा लीफ आधारित उत्पाद
228	फलों के सिरप और स्कैश
229	मालटेड रागी से पेय मिश्रण की तैयारी
230	शेल्फ स्टेबल बिरयानी पेस्ट की तैयारी
231	शाकाहारी और मांसाहारी पारंपरिक व्यंजनों के लिए करी पेस्ट की शेल्फ-स्टेबल किस्में ( शाही पनीर, पिंडी चना , सांबर (नारियल के बिना), दाल तड़का , किचन किंग)
232	रेडी टू ईट शेल्फ स्टेबल एग क्रंची बाइट की तैयारी
233	इंसटेंट ट्रेडीशनल फूड्स: सांभर
234	रेडी मिक्स: मददुर वड़ा
235	इंसटेंट इडली मिक्स
236	मसाला मिश्रण : पुलिओग्रे
237	भुने और स्वादयुक्त काजू गिरी
238	मधुमेह रोगियों के लिए कम जीआई वाला पेय
239	उच्च प्रोटीन बिस्कुट

240	उच्च प्रोटीन रस्क
241	डोली मिक्स, सॉफ्ट और अधिक मात्रा में इडली बनाने के लिए रेडी टू यूज मिक्स
242	चीनी मुक्त बिस्कुट
243	चीनी मुक्त केक रस्क
244	चीनी मुक्त रस्क
245	चीनी मुक्त कप केक
246	चीनी मुक्त ब्रेड
247	दोनों के लिए (प्राकृतिक परिरक्षकों के साथ ब्रेड के शेल्फ जीवन के विस्तार की प्रक्रिया)
248	ग्लूटेन मुक्त बेकरी उत्पादों की तैयारी के लिए एक प्रक्रिया
249	मल्टीग्रेन न्यूट्रिया कुकीज़
250	बार केक
251	मल्टीग्रेन पास्ता
252	कम ग्लाइसेमिक इंडेक्स नूडल्स
253	परतदार परोटा (दक्षिण भारतीय)
254	फली आधारित पास्ता
255	क्रिनोआ जर्म के उत्पादन की प्रक्रिया
256	इंसटेंट केक मिक्स
257	अंगूर के लिए डिपिंग तेल का निर्माण
258	मिस्ट सैनिटाइज़र सिस्टम के लिए हर्बल फॉगिंग कीटाणुनाशक
259	टमाटर उत्पाद: तैयारी
260	निर्जलित ड्रमस्टिक पाउडर
261	जामुन फल उत्पाद (स्कैश, आरटीएस पेय, सिरप)
262	फल बार: सेब, केला, अमरूद, आम (सभी 4)
263	इंप्रूवड बनाना फल बार
264	ओस्मो – एयर ड्राइड फ्रूट्स ( आंवला , कटहल, अनानास)
265	फल और सब्जियाँ: डिब्बाबंदी
266	मधुमेह रोगियों के लिए फूड
267	क्विक कुकिंग, अंकुरित एवं निर्जलित दालें
268	मोरिंगा का उपयोग करके कम वसा वाला एकस्पेंडेड ग्रीन स्नेक
269	दाल आधारित पापड़
270	रागी आधारित पापड़
271	गैर-गेहूँ अनाज और मिलेट से शेल्फ स्टेबल रोटी की तैयारी
272	रागी से बना क्विनियन्स फ्लोर, स्टीफ दलिया के लिए उपयुक्त
273	भोजन और अन्य अनुप्रयोगों के लिए मिथाइलजैथिन के उत्पादन के लिए एक हरित प्रक्रिया
274	चिकन और अंडा वेफर्स
275	शेल्फ स्टेबल अंडा एल्बुमिन और अंडे की जर्दी क्यूब्स की तैयारी
276	इंसटेंट ग्रेवी मिक्स (निर्जलित)
277	निर्जलित अंडे के क्यूब्स की तैयारी
278	मांस/मछली/चिकन/अंडा/पोर्क/झींगा वेफर्स
279	एसटीपी के ग्रे जल और औद्योगिक अपशिष्ट जल (खाद्य और गैर खाद्य) के लिए उच्च प्रदर्शन उन्नत ऑक्सीकरण प्रक्रिया
280	धनिया पत्ते का निर्जलीकरण
281	मिश्रित हींग
282	इमली का रस सांद्रित
283	अदरक का पेस्ट
284	लहसुन का पेस्ट
285	वन टाइम रॉयल्टी (स्प्रे ड्राइड पपैन)
286	इंसटेंट ट्रेडीशनल फूड्स: रसम
287	पीनट बटर
288	मल्टीग्रेन सीरियल लेगुम बार और पफ़ड़ राइस बार
289	मोरिंगा चिक्की
290	एनर्जी बार: नया फार्मूलेशन



291	रेडी मिक्स: डोसा
292	इमली कैंडी
293	रेडी मिक्स: जामुन
294	सोया प्रोटीन हाइरोलिसेट का उत्पादन
295	चिक्की / नुट्टा चिक्की (3 फॉर्मूलेशन)
296	फल निर्जलीकरण: केला
297	इंसटेंट ग्रेवी मिक्स (निर्जलित) - मद्रास कुर्मा , मल्टी-पर्पज ग्रेवी, बिरयानी मिक्स।
298	मोरिंगा के पत्तों से बने इंसटेंट उत्पाद
299	शेल्फ स्टेबल बिरयानी पेस्ट की तैयारी
300	रागी से बना कंविनियन्स फ्लोर, स्टीफ दलिया के लिए उपयुक्त
301	बिना गेहूं के अनाज और मिलेट (रागी, चावल, मक्का, ज्वार, बाजरा) से शेल्फ स्टेबल रोटी की तैयारी
302	इमली का रस सांद्रित
303	फ्रूट बार: आम
304	फलों के जैम और जेली: तैयारी
305	पान फ्लेवर्ड वाटर
306	खुदरा पैक में उपयोग हेतु रेडी टू यूज इडली/ डोसा बैटर की तैयारी
307	अदरक का पेस्ट
308	लहसुन का पेस्ट
309	अदरक पेय
310	अचार और चटनी: तैयारी
311	शेल्फ स्टेबल ज्वार आटा
312	स्फिरुलिना चॉकलेट बार और अनाज बार
313	ओस्मो – एयर ड्राइड: आम
314	टमाटर उत्पाद: तैयारी
315	परतदार परोटा (दक्षिण भारतीय)
316	अंडा रहित केक प्रीमिक्स
317	इडली / डोसा बैटर के लिए किण्वित और निर्जलित तैयार मिश्रण
318	मिलेट्स और मल्टीमिलेट्स सूजी से इंसटेंट उप्मा मिक्स
319	मिलेट्स और मल्टीमिलेट्स सूजी से इंसटेंट हलवा मिक्स
320	मिलेट्स और मल्टीमिलेट्स सूजी से इंसटेंट रवा इडली मिक्स
321	काँफ़्री सांद्र
322	अंडा वेफर्स
323	रेडी टू ईट शेल्फ स्टेबल एग क्रंची बाइट की तैयारी
324	प्रोटीन, विटामिन और खनिज युक्त चिक्की तैयार करना
325	पेय/दलिया के लिए रेडी टू कुक मल्टीग्रेन हॉल मिक्स की तैयारी
326	चिक्की / नुट्टा चिक्की (3 फॉर्मूलेशन)
327	मिलेट आधारित कुकी
328	दाल आधारित पापड़
329	गन्ने के रस की बोटलिंग
330	रागी का डिफोर्टिकेशन
331	गन्ने के रस की बोटलिंग
332	डोली मिक्स
333	इडली / डोसा बैटर के लिए किण्वित और निर्जलित तैयार मिश्रण
334	हेल्दी पॉलीफेनॉल से भरपूर चॉकलेट
335	इंसटेंट ट्रेडनीशनल फूड: सांभर