



ધી સઘર્ન ગુજરાત ચેમ્બર ઓફ કોમર્સ એન્ડ ઇન્ડસ્ટ્રી

(આઈ. એસ. ઓ. ૯૦૦૧:૨૦૧૫ પ્રમાણિત સંસ્થા),

"સમૃદ્ધિ", ૪થો માળ, મક્કાઈ પુલ, નાનપુરા, સુરત - ૩૯૫ ૦૦૧

ફોન નં. ૨૨૯૧૧૧૧

ફેક્સ નં. ૦૨૬૧-૨૪૭૨૩૪૦

E-mail : info@sgcci.in

Website : www.sgcci.in

રેફ નં.

તા: ૨૧/૧૨/૨૦૧૯

તંત્રીશ્રી, _____, સુરત.

મે. સાહેબશ્રી,

જત નીચેની પ્રેસ નોટ આપના દૈનિકમાં પ્રસિદ્ધ કરી આભારી કરશોજ.

લિ.

આપનો વિશ્વાસુ,

(ખાતાકીય વડા)

ચેમ્બરની લેડીઝ વીગે પેટ્સન ફૂડ્સ ઇન્ડીયા પ્રાઇવેટ લિમિટેડની ઇન્ડસ્ટ્રીયલ વિઝીટ કરી

સુરત : ધી સઘર્ન ગુજરાત ચેમ્બર ઓફ કોમર્સ એન્ડ ઇન્ડસ્ટ્રીની લેડીઝ વીગની ટીમે શુક્રવારે, તા. ૨૦ ડિસેમ્બર ૨૦૧૯ના રોજ સુરત - નવસારી રોડ સ્થિત સીસોદરા નજીક આવેલી પેટ્સન ફૂડ્સ ઇન્ડીયા પ્રા.લિ. કંપનીની ઇન્ડસ્ટ્રીયલ વિઝીટ કરી તેમના ત્યાં શાકભાજી અને ફળોના પલ્પ્સ, પીકલ્સ, પેસ્ટ, જામ, સિરપ્સ વગેરેને બનાવી એને સાચવવામાં આવતી પદ્ધતિનો અભ્યાસ કર્યો હતો.

લેડીઝ વીગના ચેરપર્સન શ્રીમતી પૂર્વીબેન મહેતાએ જણાવ્યું હતું કે, પેટ્સન ફૂડ્સ કંપનીના હોદ્દેદારોએ લેડીઝ વીગની બહેનોને ફેક્ટરીની મુલાકાત કરાવી હતી. તેમના ત્યાં તમામ પ્રકારના ફળોના પલ્પ્સ, પીકલ્સ, પેસ્ટ, જામ, સિરપ્સ વગેરે બનાવવામાં આવે છે. સ્ટડી તરીકે એક બાબત ખાસ ધ્યાનમાં આવી હતી કે તેમના ત્યાં વેજીટેબલ તેમજ ફળોના રસને ઉચ્ચ તાપમાનમાં ગરમ કરવામાં આવે, જેથી કરીને વેજીટેબલ અને ફળોમાંથી બેક્ટેરીયા નાશ પામે છે. ત્યારબાદ ગરમ રસ ટીનમાં પેક કરીને તુરંત જ એને ફ્રીઝીંગ ટેમ્પરેચર આપીને ઠંડુ કરવામાં આવે છે.

તેમણે વધુમાં કહ્યું હતું કે, શાકભાજીના ટૂકડા અને એના રસની યોગ્ય રીતે જાળવણી કરવામાં આવે છે. જેથી કરીને લાંબા સમય સુધી એને સાચવી શકાય છે. મોટાભાગે તેમના ત્યાં બનાવવામાં આવેલી ખાણીપીણીની ચીજવસ્તુઓનું એક્ષ્પોર્ટ કરવામાં આવે છે. તેમના ત્યાં કેમિકલ વગરનો ગોળ, પાવડર અને નાના-નાના ટૂકડા સ્વરૂપે બનાવવામાં આવે છે.