# शासकीय कन्या महाविद्यालय, सीहोर (म.प्र.)

## औद्योगिक एवं शैक्षणिक भ्रमण प्रतिवेदन

**भ्रमण स्थल**

भोपाल सहकारी दुग्ध संघ, मध्यप्रदेश स्टेट को-ओपरेटिव डेयरी फेडरेशन लिमिटेड (एमपीसीडीएफ) भोपाल से सम्बद्ध

भ्रमण दिनांक : 23/09/2022

**सौजन्य :**

मध्यप्रदेश उच्च शिक्षा गुणवत्ता उन्नयन परियोजना एवं विश्व बैंक

**आयोजक :**

आंतरिक गुणवत्ता आश्वासन प्रकोष्ठ एवं वाणिज्य विभाग

# वाणिज्य विभाग औद्योगिक एवं शैक्षणिक भ्रमण

## //प्रतिवेदन//

शासकीय कन्या महाविद्यालय सीहोर के वाणिज्य विभाग द्वारा स्नातकोत्तर की छात्राओं को मध्यप्रदेश उच्च शिक्षा गुणवत्ता उन्नयन परियोजना के अंतर्गत, महाविद्यालय के प्राचार्य डॉ. जी.एल. जैन से अनुमति से, विश्व बैंक परियोजना प्रभारी डॉ. अनूप कुमार सिंह के मार्गदर्शन में, महाविद्यालय के आंतरिक गुणवत्ता आश्वासन प्रकोष्ठ प्रभारी एवं वाणिज्य विभाग की विभागाध्यक्ष डॉ. जया शर्मा के निर्देशन में 35 छात्राओं को भोपाल सहकारी दुग्ध संघ मर्यादित, भोपाल का औद्योगिक एवं शैक्षणिक भ्रमण कराया गया। जिसका बिन्दुवार प्रतिवेदन निम्नानुसार है –

1) भोपाल सहकारी दुग्ध संघ मर्यादित, भोपाल की विपणन शाखा में पदस्थ श्री रामकिशोर जी के द्वारा भोपाल सहकारी दुग्ध संघ प्लांट के भ्रमण के लिए पहुंचे शासकीय कन्या महाविद्यालय सीहोर के दल का स्वागत किया और प्लांट भ्रमण से संबंधति निर्देश प्रदान किये । श्री रामकिशोर जी ने बताया की भोपाल सहकारी दुग्ध संघ, मध्यप्रदेश स्टेट को-ओपरेटिव डेयरी फेडरेशन लिमिटेड (एमपीसीडीएफ) भोपाल से संबद्धित है । मध्यप्रदेश स्टेट को-ओपरेटिव डेयरी फेडरेशन लिमिटेड के पुरे मध्यप्रदेश में कुल 6 प्लांट है - भोपाल दुग्ध संघ, इंदौर दुग्ध संघ, बुंदेलखंड दुग्ध संघ, उज्जैन दुग्ध संघ, जबलपुर दुग्ध संघ एवं ग्वालियर दुग्ध संघ ।

2) छात्राओं ने कि प्लांट में दूध का संग्रहण किस प्रकार से अलग अलग को-ओपरेटिव डेयरी फेडरेशन से जुड़े हुए किसानो और ग्रामीण अंचलों से दूध का संग्रहण भोपाल सहकारी दुग्ध संघ के संग्रहण केन्द्रों पर किया जाता है, फिर संग्रहण केन्द्रों की सुचना के अनुसार प्लांट से इंसुलेटेड टेंकर भेज कर दूध को प्लांट में लाया जाता है और उसका वजन और सम्प्लिंग की जाती है। सम्प्लिंग में पास होने के बाद दूध को टेंकर से मिल्क सईलो में स्टोर किया जाता है। इन इंसुलेटेड टेंकरों को खली करने के बाद, दुबारा उपयोग करने से पहले विशेष प्रक्रिया से पूरी तरह से साफ किया जाता है ।

3) दूध को सईलो में संगृहीत करने के बाद प्रतिदिन की आवश्यकता के अनुसार संगृहीत किये गए दूध के बैच बनाये जाते है और एक बार फिर से सम्पिंलंग कर दूध में फैट की मात्रा को मापा जाता है। फैट की मात्रा के अनुरूप इस प्लांट में अलग अलग फैट की मात्रा में दूध को पाश्चुरिकृत करके अलग अलग माप के पैकेट्स में आटोमेटिक मशीनों के द्वारा पैक किया जाता है। और पैक किये गए पैकेट्स को कोल्ड स्टोरेज में स्टोर किये जाता है।

4) अधिक फैट वाले दूध से मावा(खोया) और मिल्क केक बनाया जाता है। मावा और मिल्क केक बनाने के लिए स्टीम प्रोसेस का उपयोग किया जाता है, जिससे कि मावा और मिल्क केक का हल्का पीला रंग और स्वाद बरक़रार रहता है। दूध से मावा बनने का अनुपात एक चौथाई होता है और दूध से मिल्क केक बनने का अनुपात एक तिहाई होता है।

5) साथ ही दूध से पनीर, दही , मट्ठा , एवं बटर बनाने की प्रक्रिया और इन उत्पादों को मिल्क पार्लरो के डीलरों की डिमांड के अनुरूप अलग अलग माप के पैकेट्स में पैक करने की प्रक्रिया को भी विस्तृत रूप से समझा। बटर से घी बनाने की प्रक्रिया में बटर को एक बड़े घी पैन में स्टीम प्रोसेस से गर्म किया जाता है, जिसके फलस्वरूप अच्छी गुणवत्ता के घी का उत्पादन होता है। इस घी को भी डिमांड के अनुरूप माप के पैकेट्स में पैक करके सप्लाई किया जाता है।

6) इस प्लांट में कई स्तरों की प्रक्रिया को पूरा करने के लिए स्टीम की आवश्यकता को पूरा करने के लिए प्लांट में मुख्य यूनिट से प्रथक एक बायलर यूनिट का भ्रमण कराया गया। जहाँ पर एल.पी.जी. और इलेक्ट्रिक बायलर संचालित किये जा रहे थे। इन बोइलेर्स से स्टीम उत्पन्न करने के लिए सबसे पहले पानी का मृदूलिकरण( कठोर जल को मृदु जल में बदलना) किया जाता है, जिससे कि पानी से स्टीम(भाप) बनाने में कम उर्जा व्यय होती है । इस प्रकार के प्लांट में बायलर यूनिट अतिआवश्यक यूनिट होती है । बायलर यूनिट से उत्पन्न की जाने वाली स्टीम को इंसुलेटेड पाइप्स के माध्यम से प्लांट की अन्य यूनिट्स में सप्लाई की जाती है ।

7) इस प्रकार तैयार किये गए सभी प्रोडक्ट्स को अपने डीलरों से प्राप्त डिमांड के अनुसार अलग अलग रूट्स पर इन प्रोडक्ट्स की सप्लाई प्लांट की गाड़ियों के माध्यम से की जाती है। प्लांट में मिल्क प्रोडक्ट्स का उत्पादन प्रतिदिन की खपत से थोड़ा सा अधिक मात्रा में किया जाता है, ताकि किसी डीलर के द्वारा तत्काल अपनी मांग में वृद्धि किये जाने की स्थिति में उसकी मांग को पूरा करने के लिए प्लांट की कार्यप्रणाली पर कोई अतिरिक्त प्रभाव ना पड़े और कार्य सुचारू रूप से चलता रहे। प्लांट की इस पूरी प्रक्रिया में स्वच्छता की गुणवत्ता का विशेष रूप से ध्यान रखा जाता है।

8) भोपाल सहकारी दुग्ध संघ का भ्रमण पूर्ण होने के बाद छात्राओं को स्वल्पाहार कराया गया। महाविद्यालय के वापसी के मार्ग में स्थित वल्लभ भवन और सतपुड़ा भवन का बाहरी रूप से भ्रमण छात्राओं को कराया। वल्लभ भवन स्थित मध्यप्रदेश के मंत्रालय एवं सतपुड़ा भवन स्थित मध्यप्रदेश उच्च शिक्षा विभाग के बारे में छात्राओं को जानकारी डॉ. जया शर्मा के द्वारा प्रदान की गयी।

इस प्रकार यह औद्योगिक एवं शैक्षणिक भ्रमण सफलता पूर्वक पूर्ण हुआ। इस भ्रमण के आयोजन को सफल बनाने के लिए महाविद्यालय के आंतरिक गुणवत्ता आश्वासन प्रकोष्ठ प्रभारी एवं वाणिज्य विभाग की विभागाध्यक्ष डॉ. जया शर्मा का पूर्ण निर्देशन रहा तथा वाणिज्य विभाग के श्री लखनलाल कलेश्रिया एवं सी.ए. श्री उमेश कुमार भावसार, बृजेश विश्वकर्मा एवं चतुर्थ श्रेणी कर्मचारी श्रीमती मालती शर्मा ने सहयोग प्रदान किया।