

फ्रुट जुस

आवश्यकता र उपयोगिता

कृषिप्रधान देश नेपालमा विभिन्न फलफूलको खेती प्राचीन समयदेखि हुँदै आएको छ। उच्च पहाडी भागमा स्याउ, ओखर, खुर्पानी, कागती र बदामको खेती गरिन्छ, भने मध्य पहाडी भागमा अमिलो वर्गको विशेष गरी सुन्तला जातको फलफूलको साथै नासपाती, आरु, आरुबखडा आदि हुन्छ। तराईमा आँप, लिचि, केरा, भुईकटहर आदिको खेती प्रशस्त गरेको पाइन्छ। सबै फलफूलहरू निश्चिबचल समयसम्म मात्र पाइने भएकोले वर्षभरि उपलब्ध गराई राख्नको लागि फलफूलहरूको जूस, जाम, जेली र स्क्वास आदि बनाई प्रयोग गरिन्छ। हाल नेपालमा पनि यी वस्तुहरूको प्रयोग दिन प्रतिदिन बढ्दै गइरहेको छ। यी वस्तुहरू बनाइएमा फलफूलको संरक्षणको साथै यिनीहरूको प्रयोगबाट शरीरले विभिन्न भिटाभिनको साथै खनीजतत्वहरू पनि पाउने भएकोले यसको आफ्नै महत्व छ।

प्रविधि

आधुनिक तवरले संचालन गरिने यस उद्योगको उत्पादन प्रविधि सरल छ। विभिन्न फलफूलहरूको जूस उत्पादनको प्रविधि केही फरक भए तापनि मूल रूपमा सिद्धान्त एउटै छ।

आँप, सुन्तला र भुईकटहरको जूस बनाउने आधारमा तर्जुमा गरीएको छ। जूस बनाउँदा पहिलेको फलको छनौट गर्नुपर्छ। राम्रा फलहरू मात्र जूस बनाउनको लागि प्रयोग गर्नुपर्छ। फलको छनौट गरी सकेपछि ती फलहरूलाई पानीले राम्ररी धुनुपर्छ। फलबाट रस निकाल्नको लागि फललाई टुक्रा टुक्रा पारेर फललाई थिचेर, निचोरेर वा पेलेर रस निकालिन्छ। फलको रस निकालेपछि धेरै बेरसम्म हावामा राख्न हुँदैन। हातलेरस निकाल्ने मेशीन, हाते पल्पर बास्केट प्रेस वा कपडामा राखी थिचेर वा निचोरेर फलको रस निकाल्न सकिन्छ। रसमा भएको हावा निकाल्नको लागि यी जूसलाई हाई भ्याकुमामा राखी त्यसमा भएको हावा र अन्य ग्याँस निकाल्न सकिन्छ। यसपछि फललाई छान्ने काम गरिन्छ। यसरी तयार गरिएको रसलाई एउटा नपगलने भाँडोमा राखी १८५ डिग्री फा. तापक्रम नपुगेजेलसम्म तताउनु पर्छ। यसपछि पहिले उम्लिएको पानीमा डुबाएर निकालेको सफा शीशीमा भरी क्राउन कर्क वा अन्य बिको टम्म लगाई सिल गर्नु पर्छ। फलको रसको संरक्षण गर्न (जसबाट स्वाद र वास्ना नविग्रनको लागि) यी सिलबन्दी गरिएकोका शीशीहरूलाई एउटा ठूलो डेकचीमा पानी राखी त्यसैमा डुवाई १८५ डिग्री फा. तापक्रम मा २५-३० मिनेटसम्म राखेर पाश्चुराइजेशन गरिन्छ। यसो गरेमा सुक्ष्म जीवाणुहरू मर्दछन्। पाश्चुराइजेसन गरेपछि यिनीहरूमा प्रिजरभेटीभ राख्नुपर्छ। यिनीहरूको प्रयोगले जूस धेरै दिनसम्म राख्न सकिन्छ। ठूला-ठूला उद्योगमा रसलाई विभिन्न साईजको टिनको बट्टामा प्याक गरिन्छ। तर घरेलुस्तरको उद्योगको लागि टिनको बट्टामा प्याक गर्न आर्थिक दृष्टिकोणले सम्भाव्य हुँदैन। त्यसैले यसलाई शीशीमा नै सिलबन्दी गरी बिक्री वितरण गरिन्छ।

अन्य कुरा

अन्य उद्योगको कच्चा पदार्थको हकमा सुन्तला, आँप, र भुई कटहर आदिको फलको आवश्यकता पर्छ। यी सबै फलफूलहरू स्वदेशमा नै उपलब्ध छन्। यो उद्योग संचालनमा आउँदा प्रत्यक्ष र अप्रत्यक्ष गरी जम्मा ५ जनालाई राजगारी उपलब्ध गराउनु पर्नेछ।

यस उद्योगको क्षमता १५ लिटर विभिन्न फलफूलको जूस प्रति दिनको हुने छ। २४० दिन मात्र संचालन हुने यस उद्योगको क्षमता १०० प्रतिशतको आधारमा तर्जुमा गरिएको छ। १५५ लिटर प्रतिदिनको हिसाबले २४० दिनमा ३,६९० लिटर उत्पादन हुने विभिन्न फलफूलको रसमा ४० प्रतिशत सुन्तलाको जूस, ३५ प्रतिशत आँपको जूस र २५ प्रतिशत मुईकटहरको जूस उत्पादन गर्ने गरी प्रस्तावित स्कीम तर्जुमा गरिएको छ। यी जूसहरूलाई ६५० मि.लि को बोतलमा सिलबन्दी गरिन्छ।

आयोजनाको भलक

परियोजनाको नाम :- फ्रुट जूस उद्योग		
१) उत्पादन क्षमता :- वार्षिक ६५० मि.लि. को ७४५० शीशी वार्षिक २४० दिन, दैनिक ८ घण्टा		
उत्पादन हुन वस्तु :- फलफुलको रस		
कारखाना स्थापना हुन सक्ने स्थान :-पहाडी क्षेत्रहरु		
२) कुल पूँजी लगानी क) कुल स्थिर पूँजी ख) कुल चालु पूँजी	रु.२,८८,०००।- रु. ८८,०००।-	रु.३,७६,०००।-
३) वित्तीय संस्थानबाट कृण सहूलियत- क) दिर्घकालीन कृण ख) अल्पकालीन कृण	रु.८०,००० रु.६०,०००	रु.१,४०,०००।-
४) मुनाफाको प्रतिशत- क) कुल पूँजी लगानीमा ख) इक्विटी लगानीमा	२८.३५ % ४५.९६ %	
५) ब्रेक इभिन प्वाइन्ट क) प्रतिसतमा ख) मुल्यमा	६७.२७ % रु.५,२७,०००।-	
६) मुनाफा क) कुल वार्षिक उत्पादन बाट आम्दानी ख) कुल वार्षिक उत्पादन खर्च	रु.७,८४,०००।- रु.६,७७,४००।-	रु.१,०६,६००।-
७) रोजगारी	६ जवान	

स्कीम

स्थिर पूँजी विवरण :-

१) जग्गा १/२ रोपनि प्रति रोपनि रु.१,००,००० ।-		रु.५०,००० ।-
२) कारखाना क) कारखाना घर १६' X २४' = ३८४ वर्ग फिट ख) गोदाम १२' X १२' = १४४ वर्ग फिट ग) कार्यालय १०' X १२' = १२० वर्ग फिट जम्मा ८६४ वर्ग फिट प्रति वर्गफिट रु.१५० ले ग) अन्य खर्च	रु.१,३०,००० ।- रु.५,००० ।-	रु.१,३५,००० ।-
३) मेसिन औजार क) बास्केट प्रेस २, दर रु. ३,५००।- ले ख) स्कु टाईप जुस एक्स्ट्राक्टर १ दर रु. ७,०००।- ले ग) बोटल वासिङ्ग मेसिन १ दर रु. ६,०००।- ले घ) हाते फिलिङ्ग मेसिन १, दर रु.७,०००।- ले ङ) बिकोर्नो सिलिङ्ग मेसिन १ दर रु.५,०००।- ले च) स्टोप २, दर रु. १,०००।- ले छ) आलुमोनियम भाँडा ४ दर रु.७५०।- ले ज) प्लाष्टिकका भाँडाहरु ६, दर रु. २००।- ले झ) रीफाक्ट्री मिटर २ दर रु. ४,०००।- ले ञ) थर्मोमिटर २ दर रु.२००।- ले ट) ढक तराजु सेट २ दर रु.२,०००।- ले	रु.७,०००।- रु.७,०००।- रु.६,०००।- रु.७,०००।- रु.५,०००।- रु.२,०००।- रु.३,०००।- रु.१,२००।- रु.८,०००।- रु.४००।- रु.४,०००।-	रु.८०,०००।-

ठ) अन्य उपकरणहरु	रु. ४,०००।-	
ड) मेशिन हुवानी तथा जडान खर्च १२ % ले	रु. ७,७५२।-	
ढ) विविध	रु. ७,६४८।-	
४) फर्निचर तथा फिक्सचर		रु. १२,०००।-
५) उद्योगमा लगानी अधिको खर्च		रु. ५,०००।-
६) उद्योग संचालन हुनु अधिको खर्च		रु. ६,०००।-
कुल स्थिर पूँजी		रु. २,८८,०००।-

चालु पूँजी विवरण :-

१) कच्चा माल मौजदात २५ दिनको लागी	रु. २५,००० ।-	
२) प्रशोधनमा रहने ५ दिनको लागी	रु. १०,००० ।-	
३) तयारी मालको मौजदात १० दिनको लागी	रु. २१,००० ।-	
४) उधारो विक्री असुली १५ दिनको लागी	रु. ३२,००० ।-	
५) कुल चालु पूँजी		रु. ८८,४००।-
६) कुल पूँजी लगानी		रु. ३,७६,०००।-
क) कुल स्थिर पूँजी	रु. २,८८,०००।-	
ख) कुल चालु पूँजी	रु. ८८,०००।-	

वार्षिक उत्पादन खर्च :-

१) हास कट्टी		रु. १७,१५० ।-
क) कारखाना घर ५%	रु. ६,७५०।-	
ख) मेशिन औजार १०%	रु. ८,०००।-	
ग) फर्निचर तथा फिक्सचर २०%	रु. २,४००।-	
२) विमा (कुल स्थिर पूँजीमा जग्गाको मुल्य वाहेक) १%		रु. २,३८०।-
३) व्याज (दिर्घकालीन ऋण) ८०,०००।-को १४% ले		रु. ११,३००।-
४) अप्रत्यक्ष कर्मचारी		रु. २,०४,०००।-
क) व्यवस्थापक १ मासिक रु. ८,०००।- ले	रु. ९६,०००।-	
ख) लेखापाल १ मासिक रु. ६,०००।- ले	रु. ३६,०००।-	
ग) पियन तथा पाले १, रु. ३,०००।-	रु. ३६,०००।-	
५) कार्यालय तथा अन्य खर्च		रु. ३५,०००।-
क) मसलन्द	रु. १०,०००।-	
ख) विज्ञापन	रु. १०,०००।-	
ग) भत्ता परिवहन	रु. ८,०००।-	
घ) अन्य दस्तुर	रु. ४,०००।-	
ड) विविध	रु. ३,०००।-	
६) लेखापरिक्षण		रु. २,२७०।-
कुल स्थिर खर्च-		रु. २,१९,०००।-
७) कच्चा माल		रु. १६,१०,०००।-
क) सुन्तला ४५०० किलो प्रति किलो रु. १२।- ले	रु. ५४,०००।-	
ख) आँप ४००० किलो प्रति किलो रु. १३।- ले	रु. ५२,०००।-	
ग) भुईँकटहर ३,००० किलो प्रति किलो रु. ७।- ले	रु. २१,०००।-	
घ) चिनि १०० किलो प्रति किलो रु. २८।- ले	रु. २,८००।-	

ड) प्रीजरभेटिभ १ किलो प्रति किलो रु.५००१- ले	रु.५००१-	
च) शीशी ६५० मि.लि को १०,००० थान प्रति थान रु.८१- ले	रु.८०,०००१-	
छ) विक्रो १०,००० थान प्रति थान रु.१.५१- ले	रु.१५,०००१-	
ज) कार्डबोर्ड बाकस ६०० थान दर रु १५१- ले	रु.९,०००१-	
झ) मट्टीतेल १२०० लिटर प्रति लिटर रु २४१-	रु.२८,८००१-	
द) प्रत्यक्ष कामदार		रु.१,५०,०००१-
क) दक्ष कामदार १ मासिक रु. ५,००० ले	रु.६०,०००१-	
ख) अर्ध दक्ष कामदार १ मासिक रु.४०००१- ले	रु.४८,०००१-	
ग) सहायक कामदार १ मासिक रु ३५००१- ले	रु.४२,०००१-	
९) उत्पादन तथा अन्य खर्च		रु.३५,१००१-
क) विद्युत महशुल	रु.१५,०००१-	
ख) पानी महशुल	रु.६,०००१-	
ग) ग्रीज तेल मोविल	रु.२,०००१-	
घ) मर्मत सम्भार तथा जगेडा पार्टपुर्जा	रु.१०,०००१-	
ड) विविध	रु.२,०००१-	
१०) व्याज (अल्पकालीन ऋण) रु.६०,०००१- को १४ % ले		रु.८,४००१-
११) कुल चल खर्च		रु.४,५९,४००१-
१२) कुल वार्षिक उत्पादन खर्च		रु.६,७७,४००१-
१३) वार्षिक उत्पादनबाट आम्दानी क) ६५० मि.लि. शीशीमा विभिन्न फलफुलका रस ९८०० शीशी प्रति शीशी ८०१-	रु.७,८४,०००१-	रु.७,८४,०००१-
१४) मुनाफा		रु.१,०६,६००१-
क) कुल वार्षिक उत्पादनबाट आम्दानी	रु.७,८४,०००१-	
ख) कुल वार्षिक उत्पादन खर्च	रु.६,७७,४००१-	

मुनाफाको प्रतिफल

क) कुल पुँजी लगानीमा	२८.३५ %	
ख) ईक्वीटी लगानीमा	४५.१६ %	

कच्चा माल र तयारी मालको आधार

फलहरु	वार्षिक परिमाण (२४० दिनमा)	प्राप्त हुने रस	वार्षिक प्राप्त हुने रस (लिटर)	दैनिक प्राप्त हुने रस (लिटर)	चिनी प्रिजरभेटिफ
सुन्तला ४० प्र.श	३८४० किलो	४५ प्र.श	१७२८	७.२	५ प्र.श (करिव धेरै अमिलो भएको)
आँप २३ प्र.श	३३६० किलो	३८ प्र.श	१२७७	५.३	फलको रसमा ०.०६१
भुँड कटहर २५ प्र.श	२४० किलो	३० प्र.श	७२०	३.०	प्रतिशत र थोरै अमिलो
	९६०० किलो		३७२५	१५.५	१०० किलो भएको रसमा ०.३

१११७.५ प्रतिशतको दरले राखिन्छ
४८४२.५ ६५० मि.लि बोटल
७४५० गोटा

मेशीन औजार पाईने ठेगाना

1. M/S Oriental Machinery Ltd
25 Rajendranath Mukerjee Road
Calcutta-1

2. M/S Gardner's corporation

6 Dorts Lane, New gol Market
New Delhi-1

कच्चामाल पाईने ठेगाना

स्थानिय तथा नजीकको शहर बजार

मेशिन तथा उपकरण पाईने ठेगाना

स्थानिय बजारमा उपलब्ध हुनेछ ।