

गाँव आधारित माइक्रोनी, पास्ता और सेंवई निर्माण इकाई

गाँव से सीधे बाज़ार तक — एक लाभदायक प्रसंस्करण उद्यम

गाँवों में गेहूं, सूजी, मैदा और अन्य अनाज भरपूर मात्रा में उपलब्ध होते हैं। इन्हीं से कई प्रकार के मूल्य-वर्धित (Value Added) खाद्य उत्पाद बनाए जा सकते हैं, जिनकी शेल्फ लाइफ अधिक होती है और मुनाफा भी ज्यादा होता है।

माइक्रोनी, पास्ता और सेंवई का व्यवसाय ऐसा ही एक उद्यम है, जो कम निवेश, कम जगह, और कम श्रम में गाँव में शुरू किया जा सकता है, और जिसकी मांग गाँव से शहर और विदेश तक है।

उद्यम का परिचय

- माइक्रोनी – गेहूं के सूजी/मैदा से बनी, मशीन द्वारा काटी और सुखाई जाती है।
- पास्ता – विभिन्न आकार और फ्लेवर वाले गेहूं/मल्टीग्रेन आधारित उत्पाद, बच्चों और युवाओं में लोकप्रिय।
- सेंवई – पतली या मोटी नूडल्स जैसी, मीठी और नमकीन दोनों व्यंजनों के लिए उपयोगी।

यह तीनों उत्पाद एक ही बेसिक मशीन सेटअप से बनाए जा सकते हैं, बस मोल्ड (डाई) बदलने होते हैं।

आवश्यक मशीनें और उपकरण

मशीन का नाम	क्षमता	पावर आवश्यकता
Pasta/Macaroni Extruder Machine (डाई चेंजेबल)	50–100 Kg/Hr	3–5 HP
Dough Mixer	20–25 Kg प्रति बैच	2 HP सूजी/मैदा,
Dryer (Electric/Solar)	100–150 Kg प्रति बैच	3–5 HP
Cutting/Shedding Tools	—	Manual/Electric
पैकेजिंग मशीन 100g, 200g, 500g पैक तैयार करना	500–1000 पैकेट/दिन	1 HP
सोलर सिस्टम (वैकल्पिक)	10–15 KW	— बिजली खर्च कम

कच्चा माल (Raw Materials)

सामग्री

सूजी/मैदा (गेहूं आधारित)

नमक

खाद्य रंग (Natural)

तेल/घी

पानी

पैकेजिंग पाउच और लेबल बाजार में बिक्री हेतु

उपयोग

मुख्य बेस सामग्री

स्वाद और संरचना के लिए

हल्दी, पालक पाउडर, चुकंदर पाउडर, आदि

कुछ पास्ता रेसिपी के लिए

आटा गूंथने के लिए

निर्माण प्रक्रिया (Step-by-Step)

1. कच्चे माल की तैयारी
 - सूजी/मैदा को छलनी से छान लें।
 - नमक और प्राकृतिक रंग (यदि डालना हो) मिलाएं।
2. आटा गूंथना
 - Dough Mixer में सामग्री डालकर उचित मात्रा में पानी डालें।
 - 10–15 मिनट में मुलायम आटा तैयार करें।
3. शेपिंग (Extrusion)
 - Extruder मशीन में आटा डालें।

तकनीकी मार्गदर्शन और सहायता

Rural Hub Innovations Limited

 Training | Legal | Subsidy | DPR | Banking

 +91 8127271673

 Email: ruralhubindia@gmail.com

 Website: www.ruralhub.org

- इच्छित आकार के लिए डाई (Mold) लगाएं — माइक्रोनी, पास्ता, सेंवई।
- मशीन से निकले उत्पाद को ट्रे में रखें।
- 4. सुखाना (Drying)
 - Dryer में 55–65°C पर 3–4 घंटे सुखाएं।
 - Solar Dryer का उपयोग बिजली बचाने के लिए कर सकते हैं।
- 5. पैकेजिंग
 - ठंडा होने के बाद पैकेट बनाएं (100g, 200g, 500g)।
 - ब्रांड नाम, सामग्री, MRP और FSSAI नंबर प्रिंट करें।

अनुमानित लागत (Investment)

मद	लागत (₹ में)
मशीन सेट (Extruder, Mixer, Dryer, Cutter)	₹3.5 – ₹5 लाख
पैकेजिंग मशीन	₹50,000 – ₹1 लाख
शेड/भवन निर्माण	₹1 – ₹2 लाख
कच्चा माल (प्रारंभिक)	₹50,000
बिजली/सोलर सेटअप	₹2 – ₹4 लाख
अन्य खर्च (फर्नीचर, रजिस्ट्रेशन)	₹30,000
कुल लागत	₹8 – ₹12 लाख

संभावित कमाई (Earning Potential)

उत्पादन औसत विक्रय मूल्य	प्रतिदिन उत्पादन	प्रतिदिन बिक्री
माइक्रोनी/पास्ता/सेंवई	₹80–₹100/Kg 100 Kg	₹8,000 – ₹10,000
मासिक सकल आय	— —	₹2.2 – ₹2.5 लाख
मासिक शुद्ध लाभ (50–60% Margin)	— —	₹1.1 – ₹1.5 लाख

लाइसेंस और पंजीकरण

- FSSAI लाइसेंस (Food Safety)
- Udyam/MSME पंजीकरण
- GST पंजीकरण (अगर टर्नओवर ₹40 लाख से ऊपर हो)
- स्थानीय पंचायत/नगर निकाय से अनुमति
- ब्रांड ट्रेडमार्क (वैकल्पिक लेकिन फायदेमंद)

मार्केटिंग और बिक्री चैनल

- गाँव और नज़दीकी कस्बों में दुकानों से टाई-अप
- स्कूल/कॉलेज कैटीन में सप्लाई
- किराना और होलसेल मार्केट में वितरण
- ऑनलाइन प्लेटफॉर्म (Amazon, Flipkart, Meesho)
- फेस्टिवल सीज़न में गिफ्ट पैक
- USP: “गाँव का शुद्ध और ताज़ा”

सरकारी योजनाएँ और वित्तीय सहायता

- PMFME योजना – 35% तक सब्सिडी
- CMYUVA योजना – बैंक लोन + Interest Free Loan

गाँव में माइक्रोनी, पास्ता और सेंवई बनाने का उद्यम शुरू करना न सिर्फ आपको स्थायी कमाई देता है, बल्कि गाँव के गेहूँ और सूजी को मूल्यवर्धित उत्पाद में बदलकर किसानों को भी फायदा पहुँचाता है। सही मशीन, अच्छी मार्केटिंग और सरकारी योजनाओं का उपयोग करके यह व्यवसाय कुछ ही महीनों में पूरी लागत वसूल कर सकता है।

तकनीकी मार्गदर्शन और सहायता

Rural Hub Innovations Limited

 Training | Legal | Subsidy | DPR | Banking

 +91 8127271673

 Email: ruralhubindia@gmail.com

 Website: www.ruralhub.org