RURAL HUB

E-Book - उद्यम लगाने की विस्तृत जानकारी

Namkeen Making Enterprise

ई-बुक: गाँव में सोया मिल्क निर्माण उद्यम

सौर ऊर्जा संचालित – ग्रामीण उद्यमिता का नया रास्ता

गाँव के किसान आज सिर्फ खेती करके ही नहीं, बल्कि प्रसंस्कृत खाद्य उत्पाद बनाकर भी आय बढ़ा सकते हैं। सोया मिल्क (Soy Milk) एक पौष्टिक, हेल्दी और बढ़ती मांग वाला उत्पाद है, जिसे बनाने की प्रक्रिया सरल है और बाजार लगातार बढ़ रहा है।

सोया मिल्क में लैक्टोज नहीं होता, यह विटामिन और प्रोटीन से भरपूर होता है, और शाकाहारी लोगों, दूध से एलर्जी वाले लोगों तथा फिटनेस प्रेमियों के बीच बहुत लोकप्रिय है।

इस उद्यम का उद्देश्य

- गाँव में दूध का पौष्टिक विकल्प उपलब्ध कराना
- किसानों और ग्रामीण युवाओं को कम लागत में उच्च लाभ वाला व्यवसाय देना
- महिला स्वयं सहायता समूह (SHG) के लिए घरेलू और व्यावसायिक दोनों स्तर पर रोजगार सृजन
- सौर ऊर्जा से बिजली खर्च घटाकर निरंतर उत्पादन सुनिश्चित करना

सोया मिल्क निर्माण में लगने वाली मशीनें

मशीन/उपकरण	क्षमता	बिजली आवश्यकता
सोया बीन्स सोकिंग टैंक	20-25 किलो/बैच	—
ग्राइंडिंग और मिल्क एक्सट्रैक्शन मशीन	20-25 लीटर/बैच	2 HP
बॉयलिंग/कुकिंग यूनिट	50-60 लीटर/बैच	3 HP
फिल्ट्रेशन यूनिट दूध को छानना	—	—
पाश्चराइजेशन मशीन	50 लीटर/घंटा	1 HP
बॉटलिंग/पाउच पैकिंग मशीन	200-500 पैकेट/घंटा	1 HP
सोलर पावर सिस्टम	5–7 KW	—

सोया मिल्क बनाने की प्रक्रिया

कच्चा माल तैयारी

- सोया बीन्स (उत्तम किस्म, साफ और कीट रहित)
- बीन्स को 8-10 घंटे पानी में भिगोना
- छिलका ढीला होने पर धोना

पीसना और दूध निकालना

- भीगे बीन्स को ग्राइंडर में डालकर पानी मिलाएँ
- मशीन से दूध और फाइबर (ओकारा) अलग करें
- दूध को फ़िल्टर करें

उबालना और पाश्चराइजेशन

- दूध को 100°C पर 15-20 मिनट तक उबालें
- स्वाद और पोषण बनाए रखने हेतु हल्का ठंडा करें
- पाश्चराइजेशन मशीन से गुजारें (लंबी शेल्फ लाइफ के लिए)

फ्लेवर और पैकेजिंग

- आवश्यकतानुसार फ्लेवर (चॉकलेट, स्ट्रॉबेरी, वनीला) मिलाएँ

तकनीकी मार्गदर्शन और सहायता

Rural Hub Innovations Limited

Training | Legal | Subsidy | DPR | Banking

+91 8127271673 Email: ruralhubindia@gmail.com Website: www.ruralhub.org

- 200ml/500ml पाउच या बोतल में पैक करें
- लेबल और ब्रांडिंग करें

बाय-प्रोडक्ट का उपयोग

- ओकारा (Soy Pulp): पनीर, बिस्किट, पशु आहार में उपयोग
- गर्म पानी: अगले बैच में पुन: प्रयोग

लागत और निवेश

मद	अनुमानित लागत (₹)
मशीनरी (पूरी सेट)	₹3,00,000 – ₹4,50,000
सोलर पावर सेटअप (7KW)	₹4,00,000 – ₹5,00,000
भवन/शेड निर्माण	₹1,50,000 – ₹2,00,000
कच्चा माल (पहला स्टॉक)	₹30,000 – ₹50,000
पैकेजिंग सामग्री	₹20,000 – ₹30,000
विविध खर्च	₹20,000 – ₹30,000
कुल निवेश	₹9,20,000 – ₹12,60,000

कमाई का अनुमान

मान लें:

- प्रतिदिन उत्पादन: 200 लीटर
- प्रति लीटर बिक्री मूल्य: ₹40
- प्रतिदिन आय: ₹8,000
- प्रतिदिन खर्च (बीन्स, पैकेजिंग, लेबर): ₹4,000
- शुद्ध लाभ: ₹4,000/दिन (₹1.2 लाख/माह)

लाइसेंस और रजिस्ट्रेशन

- Udyam/MSME रजिस्ट्रेशन
- FSSAI लाइसेंस (खाद्य सुरक्षा हेतु)
- ट्रेड लाइसेंस (ग्राम पंचायत/नगर पंचायत से)
- ब्रांड/लेबल रजिस्ट्रेशन
- GST रजिस्ट्रेशन (यदि वार्षिक टर्नओवर > ₹40 लाख)

बिक्री और मार्केटिंग रणनीति

- गाँव और आस-पास के कस्बों में सीधे बिक्री
- किराना और डेयरी दुकानों में सप्लाई
- स्कूल-कॉलेज के कैंटीन में हेल्दी ड्रिंक के रूप में
- जिम और फिटनेस सेंटर में टारगेट सेल
- सोशल मीडिया प्रमोशन (Facebook, WhatsApp Groups)
- महिला SHG नेटवर्क के जरिए घर-घर डिलीवरी

सरकारी योजनाओं से लाभ: PMFME योजना: 35% तक सब्सिडी

सोया मिल्क निर्माण उद्यम न केवल एक स्वस्थ और मांग में रहने वाला उत्पाद देता है, बल्कि गाँव के युवाओं और किसानों के लिए एक टिकाऊ आय का स्रोत भी बन सकता है। सौर ऊर्जा से चलने वाला सेटअप बिजली खर्च घटाकर मुनाफा और बढ़ा देता है।