

Name of Product

Vinegar's i.e. Sugarcane, Bitter guard, Jamun

Name of the Developer/KVK

Prithvi Pal Maurya / Krishi Vigyan Kendra-II, Sitapur

Name of the ATARI

ICAR- ATARI- Kanpur, Zone –III

Background/ Rationale



The concept of vinegar entrepreneurship in India has several facets, rooted in the country's diverse culinary traditions, growing health consciousness, and evolving consumer preferences. Here's an overview of the background and rationale for focusing on vinegar production and business in India:

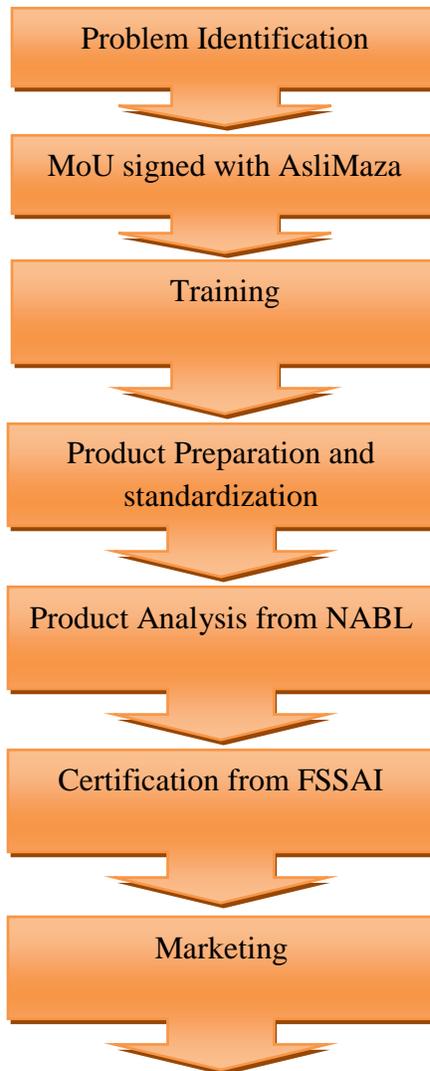
- **Culinary Diversity and Usage:** India's vast culinary landscape is a melting pot of flavors and ingredients, with each region having its own unique dishes and cooking styles. Vinegar is a key ingredient in many Indian cuisines, particularly in coastal areas like Goa and Kerala, where it's used in dishes like Vindaloo and other seafood preparations.
- **Health Awareness:** There's a growing trend in India towards health and wellness, with an increasing number of consumers looking for natural and health-promoting food products. Vinegar, especially varieties like apple cider vinegar, is known for its potential health benefits, including weight management, blood sugar regulation, and improved digestion.
- **Organic and Natural Product Trend:** Alongside the health wave, there's a growing preference for organic and natural products. Entrepreneurs can tap into this market by producing vinegar using organic ingredients
- **Potential for Innovation:** India's diverse agricultural sector provides an opportunity for producing a variety of vinegars using different fruits and grains. Entrepreneurs can innovate with flavors and types

Target Made

During the COVID-19 pandemic, many businesses were affected, especially farmers, had to adopt new ways to make a living. Out of which progressive farmer Prithvipal Maurya started working on vinegar business for the livelihood of his family.

Interventions Taken

During the lockdown, it was quite challenging for small and marginal farmers to sell sugarcane and vegetables. Mr. Prithvi Pal Maurya, a cane farmer from Baniyanpurwa village in Sakran, Sitapur, began producing vinegar from locally sourced sugarcane with guidance from **KVK-II, Sitapur**. KVK was instrumental in creating marketing opportunities for this vinegar by facilitating a Memorandum of Understanding (MoU) with the "AsliMaza" Private Company Group. Mr. Maurya established the "**Sanchi Venture Private Limited**" firm to further his business endeavors and has involved his son, who holds an M.Sc degree, in the company.



Impact

"Mr. Maurya, in collaboration with 12 sugarcane farmers, managed to sell 60,000 liters of vinegar during the lockdown, resulting in a net profit of Rs 12 lakh. Mr. Maurya and his fellow farmers gathered discarded bitter gourds from their fields and repurposed them into vinegar, specifically aimed at helping those with diabetes. To date, his bitter gourd vinegar has helped improve the health of 30-40 diabetic patients and is increasingly in demand.

Additionally, he is experimenting with vinegar made from Jamun. Thanks to these successes, Mr. Maurya has set up his own cane crushing plant for producing cane juice.

Currently, over 110 neighboring farmers and 32 young people have joined him, starting their own vinegar production businesses, with earnings of around Rs 1,20,000 per month. His group of farmers is now planning to expand, aiming to establish a larger vinegar production facility with a capacity of 500,000 liters per month.

Looking ahead, they also intend to create an Organic Jaggery unit, involving more youth and offering local employment opportunities. Their goal is to ensure a minimum income of Rs 50,000 per month for each participating farmer and young worker at the village level."

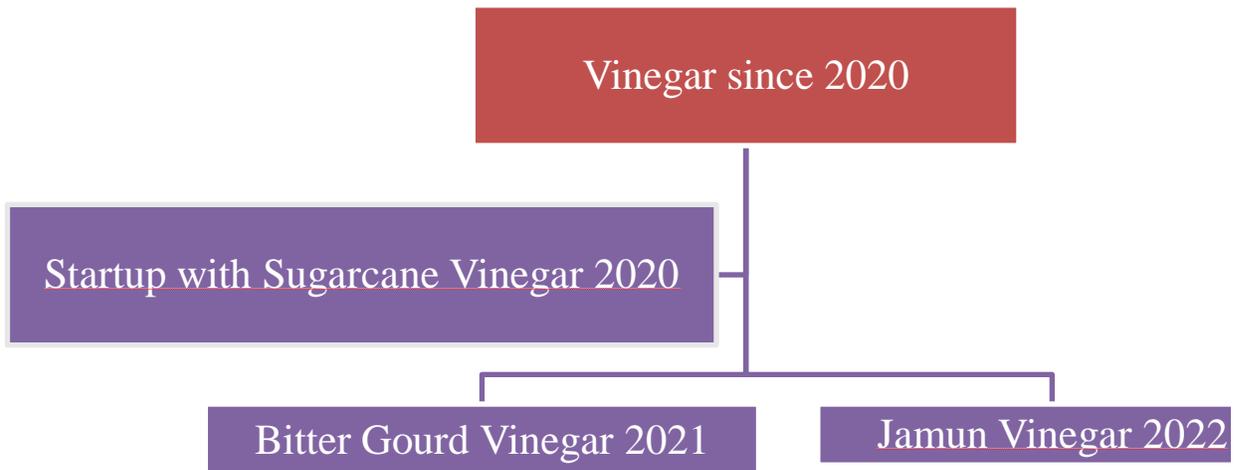


Fig-1. New add-ons in startups year after year

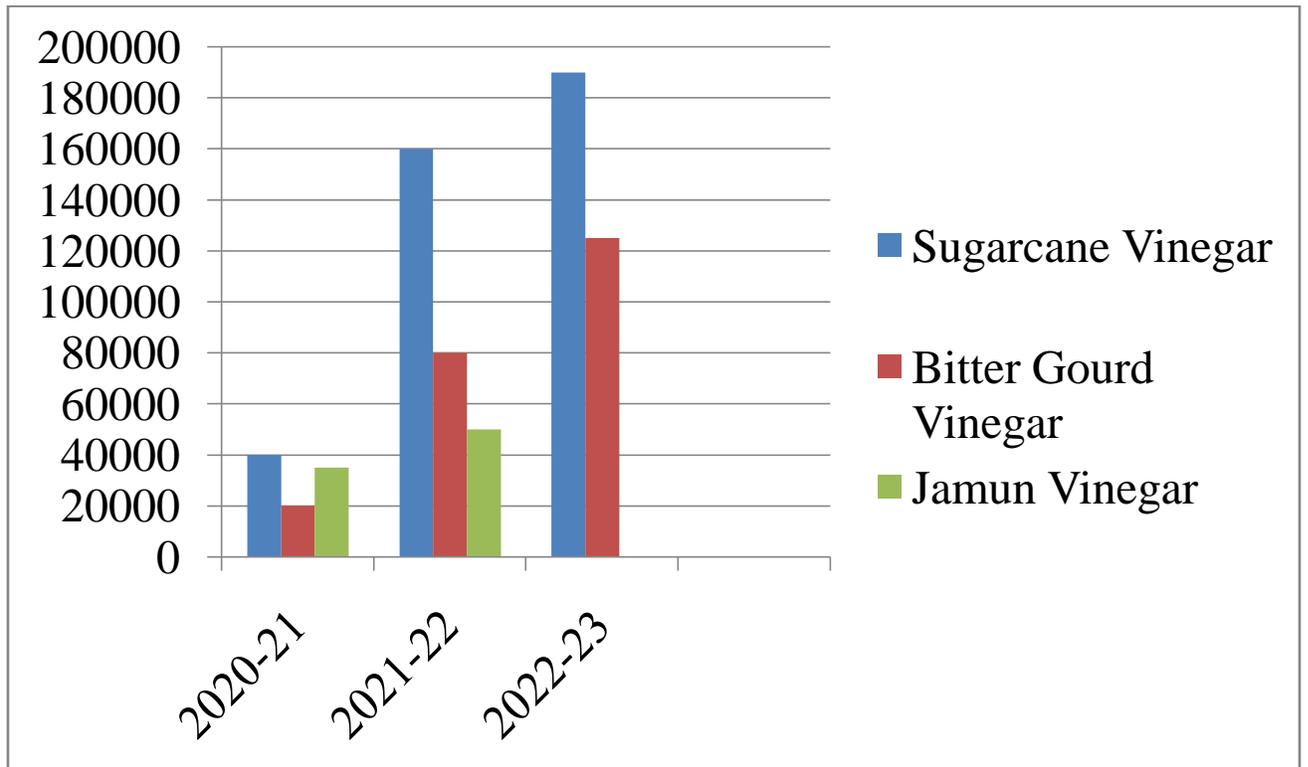


Fig.2. Sales Analysis Chart of Different Flavors



C F E I

sanchi
VENTURES

साँची लाया है आपके
लिए सेहत का खजाना

हमारा संकल्प है आपके
स्वास्थ्य को बेहतर बनाना



:वजन कम करने में सहायक
:लू लगने से बचाए
:बदन दर्द को भगाए
:खाने का स्वाद बढ़ाये

गन्ने का सिरका



:पाचन को दुरुस्त रखता है
: त्वचा के लिए फायदे मंद
:सुगर में लाभदायक
:हिमोग्लोबिन बढ़ाये
:पेट दर्द करे दूर

जामुन सिरका



:पेट फूलना
:पेट में आव बनना
:वायु न निकलना
:पेट में गैस बनना
:कब्ज़ को दूर करे
आदि समस्याओं को दूर करे

जामुन पाचक चूर्ण



:शुगर में लाभदायक
:पाचन को दुरुस्त रखता है
:वजन कम करने में सहायक
:खून को साफ़ करे

करेले का सिरका

जामुन हर्बल चाय

चना ,जौ का सत्तू

Follow us-



Sanchi ventures Pvt. Ltd.

Vill-Baniyanpurwa, Post-Methaura,
Thana-Sakran, Dist.-Sitapur (UP-261136)

Online order on whatsapp-9198548471
Email-sanchiventures0@gmail.com

Fig.3. Product catalogue of Sanchi venture Pvt. Ltd.



District Administration and distinguish dignitary's considered their products during U P Diwas

Media Gallery

करेले सहित तीन प्रकार के सिरकों से कमाया नाम गांजर के किसान ने परंपरागत खेती से हटकर किया सिरके का उत्पादन

संवाद न्यूज एजेंसी

सांडा (सीतापुर)। गांजरी क्षेत्र के ब्लॉक सरकार के किसान पृथ्वीपाल मौर्य ने आपदा को अवसर बदलते हुए अन्य किसानों के लिए नजीर पेश की है। उन्होंने लाकडाउन में गन्ने के रस से सिरका बनाने की शुरुआत की। अब वह जामुन और करेले का सिरका बनाकर लोगों की सेहत सुधार रहे हैं। नाम ही नहीं कमाया, बल्कि परंपरागत खेती से कई गुना मुनाफा भी कमाया है। 2018 में राष्ट्रीय किसान सम्मान दिवस पर लखनऊ में कृषि मंत्री सुर्य प्रताप शाही ने सम्मानित किया। जिला स्तर पर भी सम्मानित किए जा चुके हैं।

कल्ले के निकट बनियनपुरवा गांव के निवासी कक्षा आठ तक पढ़ाई करने वाले किसान पृथ्वीपाल मौर्य ने वर्ष 2020 लाकडाउन के समय परंपरागत खेती को छोड़कर गन्ने की फसल से सिरका का उत्पादन प्रारंभ किया था। इंडीगल यूनिवर्सिटी लखनऊ से जीएससी इंफॉर्मेशनल केमिस्ट्री डिग्रीधारक

18 प्रकार का सिरका बनाने पर काम जारी



सरकरन के ग्राम बनियनपुरवा में किसान पृथ्वीपाल मौर्य के गांव में ड्रमों में तैयार होता सिरका। - संवाद

उनके पुत्र अजीत कुमार मौर्य ने कहीं दूसरी जगह नौकरी न करके पिता के कार्य को आगे बढ़ाते हुए अपनी सारी योग्यता इसी कार्य में लगा दी।

पृथ्वीपाल मौर्य ने बताया कि इससे गांव के करीब 15 लोगों को रोजगार मिल रहा है। निर्मित गन्ने, जामुन और करेले के सिरके को लखनऊ, लखीमपुर, सीतापुर, बहराइच के साथ-साथ ऑनलाइन ऑर्डर पर बेचा जा रहा है।

अबकी बार 18 प्रकार के सिरका बनाने पर कार्य जारी है। बेटे अजीत कुमार मौर्य ने बताया कि जीएससी की डिग्री लेने

के बाद कोरोना काल में उन्होंने अपने उद्योग को ऊंचाइयों तक पहुंचाने के लिए जीतोड़ मेहनत की और सिरके का निर्माण करके न सिर्फ जीविका चलाई बल्कि मुनाफा भी हासिल किया। इसके अलावा गांव में कईयों को रोजगार भी दिया।

कृषि विज्ञान केंद्र कटिया के प्रभारी अध्यक्ष डा. दया एस श्रीवास्तव ने बताया किसान को सिरका बनाने के लिए लुधियाना से प्रशिक्षण दिलाया गया था। पृथ्वीपाल की उपलब्धि को ई-बुक इनोवेटिव एग्री-सॉल्यूशंस इयूरिंग कोविड-19 में भी स्थान मिला है।

नऊ, 26 फरवरी, 2021

सीतापुर जागरण

कृषि मंत्रालय को भाया पृथ्वीपाल का लाकडाउन इनोवेशन

कोविड मित्र • सीतापुर

लोग गन्ना मूल्य का रोना रोते हैं। उन्हें गन्ना बेचने के लिए तमाम दुरव्यारियां झेलनी पड़ती हैं लेकिन, सीतापुर जिले के सरकरन ब्लॉक के बनियनपुरवा निवासी पृथ्वी पाल मौर्य की कहानी थोड़ा जुदा है। लाकडाउन में उन्होंने गन्ना बेचने के बजाय इससे सिरका बनाना शुरू किया। इससे न केवल उनकी आय बढ़ी बल्कि, अन्य किसानों के लिए भी वह प्रेरणा बन गए। उनका यह प्रयास कृषि मंत्रालय को भी भाया, जिसे ई-बुक इनोवेटिव एग्री-सॉल्यूशंस इयूरिंग कोविड-19 में भी स्थान मिला।

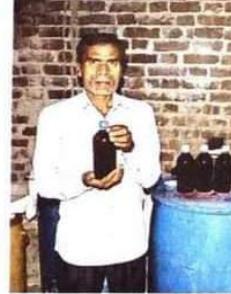
पृथ्वीपाल मौर्य ने कक्षा आठ तक पढ़ाई की है। बचपन से ही खेती किसानों में काफी रूचि रही। पृथ्वीपाल करीब साढ़े तीन एकड़ में जैविक खेती करते हैं। सिरका



लखनऊ में आयोजित कार्यक्रम में दाएं से तीसरे पृथ्वी पाल मौर्य को सम्मानित करते कृषि मंत्री सुर्यप्रताप शाही • साभार : स्वयं

बनाने का प्रशिक्षण उन्होंने पंजाब यूनिवर्सिटी से लिया था। इसके बाद गांव में अपनी छोटी यूनिट स्थापित की और सिरका बनाना शुरू किया। धीरे-धीरे उनके सिरके को खूब की डिमांड भी बढ़ी। स्थानीय बाजार

के साथ ही आसपास क्षेत्रों में भी सिरका सप्लाई करते हैं। कन्नौज की एक कंपनी ने उन्हें एक लाख लीटर सिरका बनाने का ऑर्डर दिया है। खुद भी करते रिसर्च : गन्ने के सिरके के बेहतर परिणाम मिले तो पृथ्वीपाल



सरकरन के बनियनपुरवा में अपना सिरका दिखाते पृथ्वीपाल मौर्य • साभार : स्वयं

ने और भी प्रयोग किए। उन्होंने करेला का भी सिरका बनाया। इसे भी लोगों ने खूब पसंद किया। अब जामुन का सिरका बनाने की तैयारी है। मिल चुके कई सम्मान : वर्ष 2018 में राष्ट्रीय किसान सम्मान दिवस पर

एक विपटल गन्ने में आसानी से 50 लीटर सिरका बन जाता

है। पृथ्वीपाल मौर्य व अन्य किसानों ने लाकडाउन के दौरान हजारों लीटर सिरके की विक्री की। सिरका बनाने व इसे बेचने में

रोजगार की प्रबल संभावनाएँ हैं। इससे लाभ भी हो रहा है। दयाशंकर श्रीवास्तव, कृषि वैज्ञानिक

कृषि मंत्री सुर्यप्रताप शाही ने पृथ्वीपाल मौर्य को सम्मानित किया था। सिरका यूनिट को विस्तार देने के लिए किसान पृथ्वीपाल मौर्य बैंकों के चक्कर काट रहे हैं। उन्हें 10 लाख रुपये का ऋण नहीं मिल पा रहा है।

Prepared by

Shailendra Kumar Singh, Reema Devi, Daya Shankar Srivastava, Shishir Kant Singh, Sachin P Tomar, Anand Singh, Yogendra P Singh, Ashish Shukla

Krishi Vigyan Kendra-II, Katia, Sitapur, Uttar Pradesh