

जस्टमायरूट्स ने क्रांतिकारी पेटेंट का दावा किया



जस्टमायरूट्स ने अपने दो क्रांतिकारी पेटेंट प्रस्तुत करने की घोषणा की है जो खाद्य वितरण उद्योग के पाठ्यक्रम को बदलने जा रहे हैं। सीएसआईआर-सीएफटीआरआई (Council of Scientific & Industrial Research - वैज्ञानिक और औद्योगिक अनुसंधान परिषद) (Central Food Technological Research Institute - केंद्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी अनुसंधान संस्थान) के साथ मिलकर, खाद्य उत्पादों के लिए ठंडे और गर्म आपूर्ति श्रृंखलाओं के लिए बायो-डिग्रेडेबल थर्मो-स्थिर कंटेनर विकसित किए हैं। गर्म खाद्य श्रृंखला आपूर्ति के लिए विकसित कंटेनर 10 घंटे तक खराब होने वाले भोजन को 42-65 डिग्री सेल्सियस के बीच गर्म रखने में सक्षम हैं। यह तकनीक 10 किलोमीटर दूर या किसी दूसरे शहर में स्थित रेस्तरां के लिए भोजन वितरण में सुधार करेगी। कोल्ड सप्लाय चैन कंटेनरों के लिए उपयोग की जाने वाली तकनीक खराब होने वाले भोजन को 2-8 डिग्री सेल्सियस के बीच तापमान बनाए रखते हुए 72 घंटे तक ताज़ा रखने में सक्षम है। नई तकनीक जस्टमायरूट्स को घरेलू और अंतरराष्ट्रीय स्तर पर अपनी सेवाओं का विस्तार करने में मदद करेगी। वे पहले से ही एक अत्याधुनिक पैकेजिंग प्रणाली का उपयोग करते हैं जो स्वाद को बरकरार रखता है, और एक शीतलन प्रणाली जो भोजन को 2-8 डिग्री सेंटीग्रेड पर संग्रहीत करती है, भोजन को बिना परिरक्षकों के 24 घंटे तक ताज़ा रखती है।

श्री समीरन सेनगुप्ता, सीईओ और संस्थापक, जस्टमायरूट्स IIM-A और IMD लौसाने के पूर्व छात्र हैं। उन्होंने शेल और रेकिट बेंकिज़र में कई वैश्विक और क्षेत्रीय भूमिकाएँ निभाई हैं, ज्यादातर आपूर्ति श्रृंखला और व्यवसाय प्रक्रियाओं के क्षेत्र में। उन्हें प्रौद्योगिकी आधारित आपूर्ति श्रृंखला और मांग प्रबंधन उद्यम अनुप्रयोगों के निर्माण का अनुभव है। वो कहते हैं, “जस्टमायरूट्स के साथ आप कभी भी अपने पसंदीदा रेस्तरां या अपनी माँ द्वारा पकाए गए उदासीन व्यंजन से दूर नहीं होते हैं, हमने परिरक्षकों को जोड़े बिना या भोजन को फ्रीज़ किए बिना इंटरसिटी खराब होने वाले भोजन वितरण की कला को सिद्ध किया है। हमारे दो नए पेटेंट हमें घरेलू और अंतरराष्ट्रीय स्तर पर अपने क्षितिज का विस्तार करने की अनुमति देने जा रहे हैं।”

नई पैकेजिंग के साथ जस्टमायरूट्स रेस्तरां से भोजन को मूल रेस्तरां कंटेनर में ले जाएगा और इसे जस्टमायरूट्स कार्यालय में ले जाएगा, जहां इसे थर्मो-स्टेबल, बायोडिग्रेडेबल, पुनः प्रयोज्य पैकेजिंग में रखा जाएगा और प्राप्तकर्ता शहर में भेज दिया जाएगा। ऑर्डर हवाई अड्डे से उठाया जाता है और प्राप्त करने वाले शहर में डिलीवरी एजेंट द्वारा ग्राहक तक पहुंचाया जाता है।

बाजार में उपलब्ध प्रौद्योगिकियां कठोर गैर-बायोडिग्रेडेबल कंटेनर हैं जो रिवर्स लॉजिस्टिक्स के लिए उपयुक्त नहीं हैं और इसलिए कार्बन फुटप्रिंट को कम करने में मदद नहीं करती हैं, और न ही जब तक जस्टमायरूट्स पेशकश कर रहा है तब तक वे आवश्यक तापमान पर भोजन रखने में सक्षम नहीं हैं।

जस्टमायरूट्स द्वारा आविष्कार की गई यह तकनीक हमारे बाहर ले जाने वाले भोजन को देखने के तरीके को महत्वपूर्ण रूप से बदल देगी। आप <https://justmyroots.com/> पर जा सकते हैं या प्ले स्टोर या ऐप स्टोर से उनका ऐप 'justmyroots' डाउनलोड कर सकते हैं

मीडिया संपर्क

Suresh Chauhan

Synergy Public Relations

+91 9819977450

Email: suresh@synergypublicrelations.com