

## अध्याय 16

### उद्यमिता एवं खाद्य प्रसंस्करण में संभावनाएँ

डॉ. संजय चौधरी एवं डॉ. अर्पिता शर्मा कांडपाल

संयुक्त निदेशक तथा सहायक प्राध्यापक

निदेशालय प्रसार शिक्षा एवं कृषि संचार विभाग

गोविंद बल्लभ पंत कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय, पंतनगर

वर्तमान समय में उद्यमिता और खाद्य प्रसंस्करण का महत्व तेजी से बढ़ रहा है। बदलते सामाजिक-आर्थिक परिवेश, बढ़ती जनसंख्या, उपभोक्ताओं की बदलती पसंद, शहरीकरण और वैश्विक बाजार की माँग ने कृषि और खाद्य क्षेत्र में अनेक संभावनाओं के द्वार खोले हैं। खाद्य प्रसंस्करण उद्योग न केवल कच्चे कृषि उत्पादों का मूल्यवर्धन करता है, बल्कि उनकी शेल्फ-लाइफ बढ़ाकर उपभोक्ताओं तक सुरक्षित और पौष्टिक उत्पाद पहुँचाने में भी सहायक होता है। इससे किसानों और उत्पादकों को अधिक लाभ प्राप्त होता है तथा ग्रामीण युवाओं और महिलाओं को स्वरोजगार के अवसर सुलभ होते हैं। आजकल लोग सुविधाजनक, पौष्टिक और गुणवत्ता युक्त उत्पादों की ओर तेजी से आकर्षित हो रहे हैं, जिससे खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में नवाचार और तकनीकी विकास की आवश्यकता और अधिक प्रासंगिक हो गई है। मंडियों में फसल की बिक्री के पारंपरिक तरीकों के बजाय किसान अब अपनी उपज को प्रसंस्करण के माध्यम से विभिन्न मूल्यवर्धित उत्पादों जैसे मंडुआ आटा, मंडुआ बिस्कुट, मंडुआ पायसम, मंडुआ एनर्जी ड्रिंक आदि के रूप में बाजार में लाने लगे हैं। इससे उनकी आय में वृद्धि होती है और बाजार में उनकी स्थिति भी मजबूत होती है। इसके अलावा, सरकार द्वारा विभिन्न योजनाओं और अनुदानों के माध्यम से खाद्य प्रसंस्करण उद्योग को प्रोत्साहन दिया जा रहा है, जिससे ग्रामीण क्षेत्रों में छोटे-छोटे उद्यम स्थापित करना आसान हुआ है। प्रशिक्षण, वित्तीय सहयोग, विपणन नेटवर्क और तकनीकी मार्गदर्शन के माध्यम से युवाओं, महिलाओं तथा स्वयं सहायता समूहों को भी आगे आने का अवसर मिल रहा है। उद्यमिता और खाद्य प्रसंस्करण न केवल रोजगार और आय के

नए अवसर सृजित करते हैं, बल्कि सामाजिक-आर्थिक विकास, खाद्य सुरक्षा और पोषण को सुनिश्चित करने में भी महत्वपूर्ण भूमिका निभाते हैं। यदि इन संभावनाओं का वैज्ञानिक दृष्टिकोण और उचित नीति सहयोग से सदुपयोग किया जाए, तो ग्रामीण अर्थव्यवस्था को सशक्त बनाने में यह एक सशक्त माध्यम साबित हो सकता है।

### **महत्व**

उद्यमिता और खाद्य प्रसंस्करण का महत्व बहुआयामी है, जो न केवल व्यक्तिगत और सामूहिक आर्थिक सशक्तिकरण को बढ़ाता है, बल्कि पूरे समाज और देश के विकास में भी सहायक होता है। इसके प्रमुख पहलू इस प्रकार हैं:

✓ **आय में वृद्धि** — प्रसंस्करण के माध्यम से कृषि उत्पादों का मूल्यवर्धन कर किसान और उद्यमी अधिक लाभ कमा सकते हैं, जिससे उनकी आर्थिक स्थिति सुदृढ़ होती है।

✓ **रोजगार सृजन** — खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों की स्थापना से ग्रामीण और शहरी क्षेत्रों में नए रोजगार के अवसर उत्पन्न होते हैं, विशेषकर महिलाओं और युवाओं के लिए।

✓ **भोजन की सुरक्षा एवं पोषण** — प्रसंस्करण द्वारा खाद्य पदार्थों को सुरक्षित और पोषण युक्त बनाकर उनकी शेल्फ लाइफ बढ़ाई जाती है, जिससे उपभोक्ताओं तक गुणवत्तापूर्ण भोजन पहुँचाना आसान होता है।

✓ **कृषि अपव्यय में कमी** — उचित प्रसंस्करण और भंडारण तकनीकों से कृषि फसलों के खराब होने की समस्या कम होती है, जिससे खाद्य अपव्यय घटता है और किसानों को बेहतर दाम मिलते हैं।

✓ **ग्रामीण विकास** — स्थानीय स्तर पर प्रसंस्करण इकाइयाँ लगने से गाँवों में उद्योग और बुनियादी ढाँचे का विकास होता है, जिससे ग्रामीण अर्थव्यवस्था को गति मिलती है।

✓ **महिलाओं का सशक्तिकरण** — स्वयं सहायता समूहों और लघु उद्यमों के माध्यम से महिलाएँ खाद्य प्रसंस्करण में सक्रिय भागीदारी कर आत्मनिर्भर बनती हैं और परिवार की आमदनी में योगदान देती हैं।

✓ **बाजार विस्तार** — प्रसंस्कृत उत्पादों के जरिए राष्ट्रीय और अंतरराष्ट्रीय बाजारों तक पहुँच आसान हो जाती है, जिससे किसानों और उद्यमियों को बेहतर अवसर प्राप्त होते हैं।

✓ **स्थायी विकास** — आधुनिक तकनीकों, स्थानीय संसाधनों और पर्यावरण अनुकूल पद्धतियों के माध्यम से खाद्य प्रसंस्करण उद्यम पर्यावरण संरक्षण और टिकाऊ विकास में भी योगदान देते हैं।

इस प्रकार, उद्यमिता और खाद्य प्रसंस्करण केवल लाभ का साधन नहीं हैं, बल्कि समाज के समग्र विकास, रोजगार, पोषण सुरक्षा और आत्मनिर्भरता के लिए भी अत्यंत महत्वपूर्ण क्षेत्र हैं।

### **खाद्य क्षेत्र में क्या करें?**

✓ **मूल्यवर्धन** -परंपरागत अनाज, दाल, फल सब्जियों का-प्रसंस्करण करके पाउडर, फ्लेक्स, सैक, ड्रिंक, अचार, जैम, जेली, सॉस, सूप आदि बनाएँ, ताकि उनकी शेल्फ लाइफ बढ़े और बाजार-मूल्य में सुधार हो।

✓ **ब्रांडिंग और पैकेजिंग** — अपने प्रसंस्कृत उत्पादों को आकर्षक और सुरक्षित पैकेजिंग के साथ बाज़ार में उतारें, ताकि उपभोक्ता का विश्वास बढ़े और उत्पाद की पहचान बने।

✓ **स्वास्थ्य और पोषण आधारित उत्पाद** — उपभोक्ता अब स्वास्थ्यवर्धक और पोषणयुक्त उत्पादों को अधिक प्राथमिकता देते हैं, जैसे मंडुआ —, ज्वार, बाजरा, मोटे अनाज से बने बिस्कुट, सैक, एनर्जी बार आदि।

✓ **स्थानीय स्वाद और परंपरा का समावेश** — स्थानीय व्यंजनों और स्वादों को बनाए रखते हुए नए नवाचारी उत्पाद विकसित करें, ताकि उपभोक्ताओं को अपनी संस्कृति से जुड़ाव भी बना रहे।

✓ **क्लस्टर आधारित इकाइयाँ** — समूह बनाकर (जैसे स्वयं सहायता समूह, किसान उत्पादक संगठन) खाद्य प्रसंस्करण इकाइयाँ स्थापित करें, जिससे संसाधनों और तकनीकी मदद का बेहतर उपयोग संभव हो सके।

- ✓ **तकनीकी प्रशिक्षण** — खुद भी तकनीकी प्रशिक्षण लें और अन्य ग्रामीणों को भी प्रशिक्षित करें, ताकि प्रसंस्करण की वैज्ञानिक तकनीकों का सही इस्तेमाल हो सके और गुणवत्ता में सुधार आए।
- ✓ **सरकारी योजनाओं का लाभ** — प्रधानमंत्री किसान संपदा योजना, एफपीओ, स्टार्टअप इंडिया जैसी सरकारी योजनाओं से वित्तीय और तकनीकी सहायता लेकर अपने खाद्य प्रसंस्करण उद्यम को आगे बढ़ाएँ।
- ✓ **ऑनलाइन विपणन** — ई-कॉमर्स प्लेटफॉर्म, सोशल मीडिया और डिजिटल मार्केटिंग का उपयोग करके अपने उत्पादों को देश-विदेश तक पहुँचाएँ।
- ✓ **सुरक्षा और गुणवत्ता मानक** — FSSAI जैसे नियामक संस्थाओं द्वारा निर्धारित सभी मानकों का पालन करें, ताकि उपभोक्ता को सुरक्षित और भरोसेमंद उत्पाद उपलब्ध कराए जा सकें।

#### **प्रसंस्करण क्षेत्र में क्या करें?**

- ✓ **कृषि उत्पादों का प्राथमिक प्रसंस्करण** — जैसे साफसफाई-, ग्रेडिंग, छँटाई, सुखाना, भंडारण, ताकि उपज की गुणवत्ता बनी रहे और उसका मूल्य बेहतर मिल सके।
- ✓ **मूल्यवर्धित उत्पादों का विकास** — मंडुआ, ज्वार, बाजरा, गेहूँ, दालों आदि से तैयार किए जाने वाले आटा, मिश्रित आटा, बिस्कुट, कुकीज़, स्नैक, इंस्टैंट मिक्स, हेल्थ ड्रिंक आदि।
- ✓ **दुग्ध प्रसंस्करण** — दूध से दही, पनीर, घी, छाछ, फ्लेवर मिल्क, आइसक्रीम, चीज़, मिठाई आदि बनाना, और उनकी स्वच्छ पैकेजिंग करना।
- ✓ **फलसब्जियों का प्रसंस्करण-** — जैसे जूस, स्मैश, जैम, जेली, सॉस, अचार, फ्रोजन वेजिटेबल, डिहाइड्रेटेड प्रोडक्ट आदि बनाना।
- ✓ **मसालों और हर्बल उत्पादों का प्रसंस्करण** — हल्दी पाउडर, धनिया पाउडर, गरम मसाला, मसाला मिक्स, हर्बल चाय आदि तैयार करना और अच्छे ब्रांड के रूप में बेचना।
- ✓ **मांस एवं मछली उत्पादों का प्रसंस्करण** — साफसफाई-, कटाई, ग्रेडिंग, फ्रोजन मीट, फिश फिलेट, पैकड मटन, चिकन नगेट्स आदि के रूप में।

✓ **स्वच्छता और गुणवत्ता नियंत्रण** — हर स्तर पर FSSAI और अन्य मानकों का पालन करना, ताकि प्रसंस्कृत उत्पाद सुरक्षित, पौष्टिक और उपभोक्ता के लिए भरोसेमंद रहें।

✓ **प्रसंस्करण इकाइयों की स्थापना** — छोटी मशीनरी, कोल्ड स्टोरेज, पैकिंग यूनिट जैसे बुनियादी ढाँचे पर निवेश कर लघु उद्योग या समूह आधारित इकाइयाँ बनाना।

✓ **ब्रांडिंग व मार्केटिंग** — अपने प्रसंस्कृत उत्पादों को आकर्षक लेबल, सही ब्रांड नाम और ऑनलाइन ऑफलाइन प्रचार के माध्यम/से बड़े बाजार तक पहुँचाना।

✓ **प्रशिक्षण और तकनीकी सहयोग** — स्वयं प्रशिक्षण लेकर और दूसरों को भी प्रशिक्षित कर, आधुनिक प्रसंस्करण तकनीकों का लाभ उठाना और उत्पादकता बढ़ाना।

#### **खाद्य एवं प्रसंस्करण क्षेत्र में लाभ**

✓ **कृषि उत्पादों का मूल्यवर्धन** — खाद्य प्रसंस्करण द्वारा कच्चे कृषि उत्पादों को मूल्यवर्धित उत्पाद में बदला जा सकता है, जैसे मंडुआ आटा, मंडुआ कुकीज़, पनीर, जूस, अचार आदि, जिससे किसानों और उद्यमियों को अधिक लाभ मिलता है।

✓ **आय में वृद्धि** — प्रसंस्कृत उत्पादों की कीमत अधिक होने के कारण किसानों और प्रसंस्करण इकाइयों की आय में उल्लेखनीय वृद्धि होती है।

✓ **रोज़गार के अवसर** — खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों, पैकेजिंग, परिवहन और विपणन से जुड़ी गतिविधियों में ग्रामीण और शहरी क्षेत्रों में रोज़गार के नए अवसर सृजित होते हैं।

✓ **खाद्य सुरक्षा और पोषण** — प्रसंस्करण तकनीकों से खाद्य पदार्थों को लंबे समय तक सुरक्षित और पौष्टिक रखा जा सकता है, जिससे उपभोक्ताओं को गुणवत्तापूर्ण भोजन मिलना सुनिश्चित होता है।

✓ **भंडारण व परिवहन की सुविधा** — प्रसंस्कृत उत्पाद लंबे समय तक खराब नहीं होते, इसलिए इन्हें दूर दराज़ के बाजारों तक आसानी से पहुँचाया जा सकता है।

✓ **कृषि अपव्यय में कमी** — फल, सब्जियों और अन्य कृषि उत्पादों के प्रसंस्करण से पोस्टहार्वेस्ट नुकसान कम होता है-, जिससे देश की खाद्य उपलब्धता भी बढ़ती है।

- ✓ **ग्रामीण विकास** — गाँवों में प्रसंस्करण इकाइयाँ स्थापित होने से ग्रामीण क्षेत्र में आर्थिक गतिविधियाँ तेज होती हैं और स्थानीय स्तर पर विकास को प्रोत्साहन मिलता है।
- ✓ **महिलाओं और युवाओं का सशक्तिकरण** — स्वयं सहायता समूह, महिला समूह और युवा उद्यमी खाद्य प्रसंस्करण गतिविधियों से जुड़कर आत्मनिर्भर बन सकते हैं और परिवार की आय में योगदान दे सकते हैं।
- ✓ **बाजार का विस्तार** — ब्रांडिंग, पैकेजिंग और ऑनलाइन मार्केटिंग के ज़रिए राष्ट्रीय और अंतरराष्ट्रीय बाजारों में भी प्रसंस्कृत उत्पादों की पहुँच बढ़ाई जा सकती है।
- ✓ **पर्यावरण संरक्षण और स्थायी विकास** — वैज्ञानिक प्रसंस्करण तकनीकों, अपशिष्ट प्रबंधन और ऊर्जा कुशल उपायों के माध्यम से पर्यावरण के प्रति जिम्मेदारी भी सुनिश्चित की जा सकती है।

### **कुछ और बिंदु**

- ✓ **नवाचार (Innovation) का प्रोत्साहन** — प्रसंस्करण क्षेत्र में तकनीकी नवाचार, जैसे स्मार्ट मशीनरी, ऑटोमेशन, कोल्ड चैन, फूड सेफ्टी सेंसर्स आदि के उपयोग से उत्पादों की गुणवत्ता और उत्पादन क्षमता को कई गुना बढ़ाया जा सकता है।
- ✓ **फूड सेफ्टी सर्टिफिकेशन** — FSSAI, ISO, HACCP जैसे प्रमाणपत्र प्राप्त करके प्रसंस्कृत उत्पादों की बाजार में विश्वसनीयता और उपभोक्ता का भरोसा मजबूत किया जा सकता है।
- ✓ **लघु एवं मध्यम उद्यमों को बढ़ावा** — खाद्य प्रसंस्करण के क्षेत्र में लघु इकाइयाँ कम पूँजी में शुरू की जा सकती हैं, जिससे ग्रामीण और पिछड़े इलाकों में भी उद्योग लग सकते हैं।
- ✓ **फसल विविधीकरण (Crop Diversification)** — किसान अपने उत्पादन को सिर्फ परंपरागत फसलों तक सीमित न रखकर बहुफसली और मोटे अनाज, फलसब्ज़ी-, औषधीय पौधों आदि की ओर बढ़ सकते हैं, जिसे प्रसंस्करण के माध्यम से बाजार में बेहतर दाम पर बेचा जा सकता है।
- ✓ **सामुदायिक प्रसंस्करण केंद्र** — स्वयं सहायता समूहों या किसान उत्पादक संगठनों (FPO) के माध्यम से सामूहिक प्रसंस्करण

इकाइयाँ स्थापित करके संसाधनों को साझा किया जा सकता है, जिससे लागत घटती है और मुनाफा बढ़ता है।

✓ **ई-कॉमर्स और डिजिटल प्लेटफॉर्म** — अपने उत्पादों को सीधा उपभोक्ता तक पहुँचाने के लिए ऑनलाइन शॉप, सोशल मीडिया और अन्य डिजिटल मार्केटिंग टूल का उपयोग कर सकते हैं, जिससे बिचौलियों की भूमिका कम होती है और मुनाफ़ा बढ़ता है।

✓ **ई-कॉमर्स और डिजिटल प्लेटफॉर्म** — अपने उत्पादों को सीधा उपभोक्ता तक पहुँचाने के लिए ऑनलाइन शॉप, सोशल मीडिया और अन्य डिजिटल मार्केटिंग टूल का उपयोग कर सकते हैं, जिससे बिचौलियों की भूमिका कम होती है और मुनाफ़ा बढ़ता है।

✓ **कृषि-पर्यटन (Agri-tourism) से जुड़ाव** — प्रसंस्करण इकाइयों को कृषि पर्यटन के साथ जोड़कर उपभोक्ताओं को पारदर्शिता और अनुभवात्मक ज्ञान दिया जा सकता है, जिससे ब्रांड वैल्यू और ग्रामीण पर्यटन दोनों को बढ़ावा मिलेगा।

✓ **प्रशिक्षण और क्षमता विकास** — ग्रामीण युवाओं और महिलाओं को आधुनिक प्रसंस्करण तकनीकों, गुणवत्ता मानकों और व्यवसाय प्रबंधन का प्रशिक्षण देकर उनके कौशल को बढ़ाया जा सकता है।

✓ **जलवायुस्थायी तकनीक-** — कम पानी, कम ऊर्जा, और न्यूनतम अपशिष्ट तकनीकों को अपनाकर प्रसंस्करण उद्योग को जलवायु परिवर्तन के अनुकूल बनाया जा सकता है।

### **चिप्स एवं पापड़ बनाने की तकनीक**

चिप्स और पापड़ बनाने में सबसे पहले उच्च गुणवत्ता के कच्चे माल का चयन करना आवश्यक है, जैसे आलू, अरबी, केला, मंडुआ, या दालें — जिनमें उड़द, मूँग, चना, ज्वार, बाजरा और चावल प्रमुख हैं। चुने हुए कच्चे पदार्थों को अच्छी तरह धोकर, छीलकर और साफ किया जाता है ताकि उनमें कोई अशुद्धि शेष न रह जाए। आलू या अन्य कंद फसलों को पतले, समान आकार के स्लाइस में काटा जाता है, जिससे तलने में समानता बनी रहती है और स्वाद बेहतर आता है। पापड़ के लिए दालों को भिगोकर पीसकर गाढ़ा पेस्ट तैयार किया

जाता है, जिसमें स्वादानुसार मसाले, हींग, जीरा और नमक मिलाया जाता है। आलू के स्लाइस को कुछ देर नमक या फिटकरी के घोल में भिगोकर रखा जाता है, ताकि उनका रंग और गुणवत्ता बनी रहे।

इसके बाद चिप्स को धूप में सुखाकर संग्रहित किया जा सकता है, अथवा तुरंत तलकर उपयोग किया जा सकता है। पापड़ की लोई को बेलकर पतला गोल आकार दिया जाता है और अच्छी धूप में सुखाया जाता है। जब उपयोग की आवश्यकता हो, तब पापड़ को गरम तेल में तलकर या भूनकर खाया जाता है। चिप्स तलते समय तापमान का ध्यान रखना बहुत ज़रूरी है, ताकि वे कुरकुरे बने रहें और जलें नहीं। तैयार चिप्स और पापड़ को नमी-रहित, स्वच्छ और एयरटाइट कंटेनर में भंडारित करना चाहिए ताकि उनमें नमी या कीड़ों का असर न हो। इसके लिए सिलिका जेल या नमी सोखने वाले पैक भी कंटेनर में रखा जा सकता है।

अच्छी पैकेजिंग चिप्स और पापड़ के विपणन में महत्वपूर्ण भूमिका निभाती है। आकर्षक प्लास्टिक पाउच या मेटैलाइज़्ड फ़िल्म में पैक कर, सही लेबलिंग के साथ — जैसे एफएसएसएआई नंबर, निर्माण तिथि, वजन, मूल्य आदि — उपभोक्ताओं में भरोसा बनाया जा सकता है। पूरे निर्माण, भंडारण और विपणन प्रक्रिया में स्वच्छता और गुणवत्ता मानकों का पालन अत्यंत आवश्यक है। इससे न केवल उपभोक्ता का विश्वास बढ़ता है, बल्कि उद्यम की सफलता और स्थायित्व भी सुनिश्चित होता है।

### **नमकीन बनाने की तकनीक**

नमकीन निर्माण की प्रक्रिया में सबसे पहले गुणवत्तापूर्ण कच्चे माल का चयन किया जाता है, जिसमें बेसन, मूँगफली, चना दाल, साबुत दालें, मसाले, खाद्य तेल तथा आवश्यक स्वादयुक्त सामग्री शामिल होती हैं। चुने हुए कच्चे माल को अच्छी तरह साफ करके छाना और सुखाया जाता है ताकि नमी या अशुद्धियाँ न रहें। बेसन या आटे को मसाले, अजवायन, नमक, हल्दी, मिर्च पाउडर आदि मिलाकर गूंथा जाता है और आवश्यकतानुसार पानी डालकर

लोई तैयार की जाती है। इस लोई को सेव, गाठिया, भुजिया या अन्य नमकीन आकृतियों में मशीन की सहायता से डाला जाता है और मध्यम तापमान पर तलकर कुरकुरा बनाया जाता है।

साथ ही मूँगफली या चना दाल को भी साफ करके, हल्का उबालकर या भिगोकर सुखाया जाता है और फिर सुनहरा होने तक तल लिया जाता है। तैयार तले हुए नमकीन में स्वादानुसार चाट मसाला, काला नमक, अमचूर पाउडर या अन्य मसाले मिलाकर उसका स्वाद और अधिक आकर्षक बनाया जा सकता है। सभी नमकीन उत्पादों को अच्छी तरह ठंडा करके, नमीरहित-, स्वच्छ एयरटाइट कंटेनरों में भरा जाता है ताकि उनकी कुरकुराहट बनी रहे और वे लंबे समय तक सुरक्षित रहें।

इसके अलावा, पैकेजिंग के लिए अच्छे गुणवत्ता वाले पाउच या सील पैक का प्रयोग किया जाता है, जिस पर उत्पादन तिथि, वजन, एफएसएसएआई पंजीकरण संख्या तथा मूल्य की जानकारी स्पष्ट रूप से अंकित होनी चाहिए। निर्माण प्रक्रिया में स्वच्छता का विशेष ध्यान रखा जाना आवश्यक है — जैसे कार्यस्थल की सफाई, हाथों की स्वच्छता, बर्तनों का शुद्ध होना — ताकि उपभोक्ता को सुरक्षित और उच्च गुणवत्ता का नमकीन प्राप्त हो सके। इस प्रकार वैज्ञानिक तकनीक और साफ-सुथरे उत्पादन से नमकीन व्यवसाय को बेहतर आय और स्थायित्व प्रदान किया जा सकता है।

### **निष्कर्ष**

खाद्य एवं प्रसंस्करण क्षेत्र देश की अर्थव्यवस्था, रोजगार सृजन, पोषण सुरक्षा और ग्रामीण विकास में अत्यंत महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है। कृषि उत्पादों का मूल्यवर्धन कर न केवल किसानों और उद्यमियों की आय में वृद्धि की जा सकती है, बल्कि उपभोक्ताओं को सुरक्षित, गुणवत्तापूर्ण और पौष्टिक उत्पाद उपलब्ध कराना भी संभव होता है। प्रसंस्करण गतिविधियों के माध्यम से खाद्य अपव्यय कम करने, बाजार का विस्तार करने, महिलाओं और युवाओं को सशक्त बनाने तथा पर्यावरण के प्रति जिम्मेदार व्यवहार को बढ़ावा देने के व्यापक अवसर मौजूद हैं।

यदि वैज्ञानिक पद्धतियों, आधुनिक तकनीकों, प्रशिक्षण, वित्तीय सहायता और सरकारी योजनाओं का समन्वित उपयोग किया जाए, तो खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में नई ऊँचाइयाँ हासिल की जा सकती हैं। इसके लिए सभी हितधारकों — किसान, उद्यमी, स्वयं सहायता समूह, नीति-निर्माता और उपभोक्ता — को एक साथ मिलकर काम करने की आवश्यकता है, ताकि इस क्षेत्र में टिकाऊ, लाभकारी और समावेशी विकास सुनिश्चित किया जा सके।