दैनिक जागरण 22/10/2026

बीज-खाद पर सेंसर तकनीक से होगा शोध

जासं, कानपुर : नकली बीज, मिलावटी खाद और अमानक कृषि रसायनों से किसानों को होने वाले नुकसान पर अंकुश लगाने के लिए चन्द्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय नई तकनीक तलाशेगा। सेंसर व ट्रेसेबिलिटी तकनीक के माध्यम से कृषि संसाधनों की गुणवत्ता जांचने और उनकी आपूर्ति पर निगरानी रखने पर शोध होगा। कुलपति डा. संजीव गुप्ता ने कहा कि किसानों तक गुणवत्तापूर्ण बीज, उर्वरक व कृषि रसायन पहुंचाना जरूरी है।



डा. संजीव गुप्ता, कुलपति ● सीएसए

हिंदी दैनिक

रहस्य संदेश

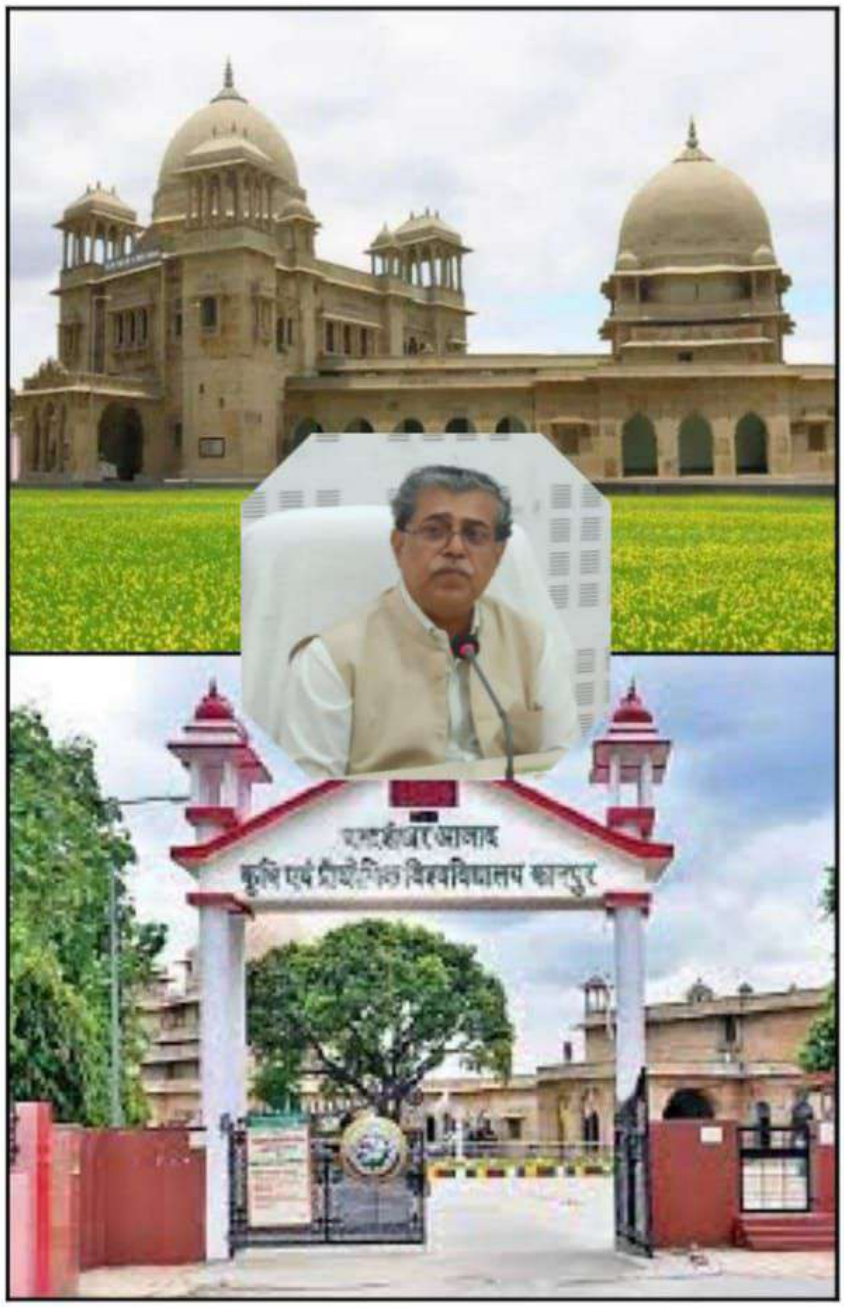
268 लखनऊ व एटा से प्रकशित गुरुवार,22 अक्टूबर 2026 पृष्ठ : 4 मूल्य :

सीएसए के श्रीअन्न प्रोसेसिंग प्लांट को मिला भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण का प्रमाण पत्र

कानपुर न्यूज़ अनवर अशरफ

चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के श्री अन्न प्रसंस्करण केंद्र के लिए एफएसएसएआई (भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण) का प्रमाण पत्र प्राप्त हुआ है। कुलपति डॉक्टर संजीव गुप्ता ने बताया कि यह प्रमाण पत्र खाद्य सुरक्षा स्वच्छता और गुणवत्ता के कानूनी मानकों का पालन करता है इस प्रमाण पत्र द्वारा श्रीअन्न (ज्वार बाजरा रागी आदि) के उत्पादों पर एफएसएसएआई का लोगो लगेगा। कुलपति ने बताया कि

फ़ूड सेफ़्टी एंड स्टैंडर्ड्स अथॉरिटी ऑफ़ इंडिया (स्नस्ड्ढ) भारत में फ़ूड सेफ़्टी को रेगुलेट करती है। इसका सर्टिफ़िकेशन प्रोसेस यह कन्फ़र्म करता है कि फ़ूड प्रोडक्ट्स, एडिटिव्स और रॉ मटीरियल्स सख़्त क्वालिटी स्टैंडर्ड्स को पूरा करते हैं। फ़ूड बिज़नेस के लिए स्नस्ड्ढ सर्टिफ़िकेशन यह साबित करता है कि आपके इंग्रीडिएंट्स स्नस्ड्ढ फ़ूड सेफ़्टी स्टैंडर्ड्स को पूरा करते हैं।यह सर्टिफिकेट फ़ूड बनाने वालों, प्रोसेसर, ट्रेडर और सप्लायर पर लागू होता है। इंग्रीडिएंट बनाने वालों के लिए, यह कन्फ़र्म करता है कि एडिटिव और माइक्रोन्यूट्रिएंट फ़ाइनल प्रोडक्ट में इस्तेमाल के लिए सुरक्षित हैं।चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी



हिंदुस्तान 22/10/2026

श्रीअन्न प्रसंस्करण केंद्र को सर्टिफिकेट

कानपुर। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय (सीएसए) के श्रीअन्न प्रसंस्करण केंद्र को भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) का प्रमाणपत्र मिल गया है। इसके चलते अब केंद्र में तैयार होने वाले श्रीअन्न उत्पादों पर एफएसएसएआई का लोगो लगाया जा सकेगा। साथ ही, इन उत्पादों को मार्केट में आसानी से उतारा जा सकता है।

विवि के कुलपति डॉ. संजीव गुप्ता ने बताया कि प्रमाणपत्र मिलने से श्रीअन्न प्रसंस्करण केंद्र में तैयार उत्पादों की खाद्य सुरक्षा, स्वच्छता और गुणवत्ता के निर्धारित मानकों के अनुरूप होने की पुष्टि हुई है। विवि के श्रीअन्न प्रसंस्करण केंद्र को प्रमाणपत्र मिलने से यहां तैयार उत्पादों को बाजार में निर्धारित खाद्य सुरक्षा मानकों के साथ उपलब्ध कराने में मदद मिलेगी।

सीएसए के श्रीअन्न प्रोसेसिंग प्लांट को मिला भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण का प्रमाण पत्र



(संवाददाता दीक्षालय प्रवाह)

कानपुर। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के श्री अन्न प्रसंस्करण केंद्र के लिए एफएसएसएआई (भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण) का प्रमाण पत्र प्राप्त हुआ है। कुलपति डॉक्टर संजीव गुप्ता ने बताया कि यह प्रमाण पत्र खाद्य सुरक्षा स्वच्छता और गुणवत्ता के कानूनी मानकों का पालन करता है इस प्रमाण पत्र द्वारा श्रीअन्न (ज्वार बाजरा रागी आदि) के उत्पादों पर एफएसएसएआई का लोगो लगेगा। कुलपति ने बताया कि फूड सेफ्टी एंड स्टैंडर्ड्स अथॉरिटी ऑफ इंडिया (एफएसएसएआई) भारत में फूड सेफ्टी को रेगुलेट करती है। इसका सर्टिफिकेशन प्रोसेस यह कन्फर्म करता है कि फूड प्रोडक्ट्स, एडिटिव्स और रॉ मटीरियल्स सख्त क्वालिटी स्टैंडर्ड्स को पूरा करते हैं। फूड बिजनेस के लिए एफएस एसएआई सर्टिफिकेशन यह साबित करता है कि आपके इंग्रीडिएंट्स एफएसएसएआई फूड सेफ्टी स्टैंडर्ड्स को पूरा करते हैं।यह सर्टिफिकेट फूड बनाने वालों, प्रोसेसर, ट्रेडर और सप्लायर पर लागू होता है। इंग्रीडिएंट बनाने वालों के लिए, यह कन्फर्म करता है कि एडिटिव और माइक्रोन्यूट्रिएंट फाइनल प्रोडक्ट में इस्तेमाल के लिए सुरक्षित हैं।

कानपुर व लखनऊ से एक साथ प्रकाशित वर्ष: 18 अंक :114 कानपुर, गुरुवार 22 अक्टूबर 2026 नगर संस्करण पृष्ठ 12 मूल्य: 2.00 रुपए

राष्ट्रीय स्वरूप

श्रीअन्न प्रोसेसिंग प्लांट को भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण का प्रमाण पत्र

कानपुर। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विवि के श्री अन्न प्रसंस्करण केंद्र के लिए एफएसएसएआई (भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण) का प्रमाण पत्र प्राप्त हुआ है। कुलपति डॉक्टर संजीव गुप्ता ने बताया कि यह प्रमाण पत्र खाद्य सुरक्षा स्वच्छता और गुणवत्ता के कानूनी मानकों का पालन करता है इस प्रमाण पत्र द्वारा श्रीअन्न (ज्वार बाजरा रागी आदि) के उत्पादों पर एफएसएसएआई का लोगो लगेगा। कुलपति ने बताया कि



फ़ूड सेफ़्टी एंड स्टैंडर्ड्स अथॉरिटी ऑफ़ इंडिया (स्नस्ब्ध) भारत में फ़ूड सेफ़्टी को रेगुलेट करती है। इसका सर्टिफ़िकेशन प्रोसेस यह कन्फ़र्म करता है कि फ़ूड प्रोडक्ट्स, एडिटिव्स और रॉ मटीरियल्स सखूत क्वालिटी स्टैंडर्ड्स को पूरा करते हैं। फ़ूड बिज़नेस के लिए स्नस्ब्ध सर्टिफ़िकेशन यह साबित करता है कि आपके इंग्रीडिएंट्स स्नस्ब्ध फ़ूड सेफ़्टी स्टैंडर्ड्स को पूरा करते हैं यह सर्टिफिकेट फ़ूड बनाने वालों, प्रोसेसर, ट्रेडर और सप्लायर पर लागू होता है। इंग्रीडिएंट बनाने वालों के लिए, यह कन्फर्म करता है कि एडिटिव और माइक्रोन्यूट्रिएंट फ़ाइनल प्रोडक्ट में इस्तेमाल के लिए सुरक्षित हैं।

अमर उजाला 22/10/2026

एफएसएसएआई प्रमाणपत्र मिला

कानपुर। सीएसए के श्रीअन्न प्रसंस्करण केंद्र को भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) का प्रमाणपत्र मिला है। इससे केंद्र में तैयार होने वाले श्रीअन्न उत्पादों पर एफएसएसएआई का लोगो लगाया जा सकेगा। साथ ही उत्पादों को बाजार में उतारने में भी आसानी होगी। कुलपति डॉ. संजीव गुप्ता ने बताया कि इस प्रमाणपत्र से विश्वविद्यालय के श्रीअन्न उत्पादों को बाजार में निर्धारित खाद्य सुरक्षा मानकों के अनुसार उपलब्ध कराने में मदद मिलेगी। (ब्यूरो)