

Kanpur, Wednesday,
14 June 2023KANPUR EDITION
Price ₹ 3.00/-
Pages 12

www.inextlive.com

Published from KANPUR • Agra • Bareilly • Dehradun • Gorakhpur • Jamshedpur • Lucknow • Meerut • Patna • Prayagraj • Ranchi • Varanasi

यूकेन के डैम में मिले सेकेंड वर्ल्ड वॉर के कई 'सीक्रेट्स' } 10
सीरिया में हेलीकॉप्टर फ्रैश, 22 घायल } 10

inext | DYNAMIC EDITION

#CycloneBiparjoy
#Worldcup2023
#PMModi

दैनिक जागरण

यूपी-कैटेट का रिजल्ट जारी 20 जून से होगी काउंसिलिंग

kanpur@inext.co.in

KANPUR (13 June): यूपी कंबाइंड एग्रीकल्चर एंड टेक्निकल एंट्रेस टेस्ट (यूपीकैट) का रिजल्ट द्यूजडे को जारी हो गया। इस एग्जाम को पास करने के बाद यूपी में कानपुर, अयोध्या, बांदा और मेरठ स्थित चारों गवर्नमेंट स्टेट एग्रीकल्चर यूनिवर्सिटी में यूजी, पीजी और पीएचडी कोर्स में एडमिशन मिलता है। मिनिस्टर एग्रीकल्चर, एग्री एजूकेशन एंड रिसर्च सूर्यप्रताप शाही, एसीएस (एग्रीकल्चर) डॉ. देवेश चतुर्वेदी, एग्जाम आर्गेनाइजर आचार्य नरेंद्र एग्रीकल्चर यूनिवर्सिटी अयोध्या के वीसी डॉ. बिजेंद्र सिंह और सभी एग्रीकल्चर यूनिवर्सिटी के आफिसर्स की मौजूदगी में रिजल्ट डिक्लेयर किया

क्लास	टोटल सीट	पास स्टूडेंट
यूजी	1991	4889
पीजी	954	1732
पीएचडी	797	323

गया। सीएसए के मीडिया प्रभारी डॉ. खलील खान ने बताया कि एग्जाम में पास स्टूडेंट्स को एडमिशन देने के लिए 20 जून से काउंसिलिंग स्टार्ट होगी जो कि कई स्टेप में सितंबर के थर्ड वीक तक जाएगी। एग्जाम की यूजी कैटेगरी में आदित्य, पीजी में आकांक्षा और पीएचडी में राहुल ने फर्स्ट रैंक पाई। अधिक जानकारी के लिए यूपीकैट की वेबसाइट पर विजिट कर सकते हैं।

मधुमेह, उच्च रक्तचाप रोगियों के लिए बनाया श्रीअन्न का बिस्किट

सी

ट्रिनिक जागरण कानपुर 14/06/2023

जासं, कानपुर : उच्च रक्तचाप एवं मधुमेह से पीड़ित लोग भी अब बिस्किट का स्वाद ले सकेंगे। चन्द्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय (सीएसए) के गृह विज्ञान महाविद्यालय के खाद्य विज्ञान एवं पोषण विभाग की पीएचडी छात्रा ने श्रीअन्न कोदों से विशेष बिस्किट तैयार किया है। यह एंटीआक्सीडेंट होने के साथ ही कई विटामिन और खनिजों का भी खजाना है।

प्रो. विनीता सिंह ने बताया, शोधार्थी छात्रा सूबी ने जो बिस्किट तैयार किया है। वह शरीर की रोग प्रतिरोधक क्षमता भी बढ़ाएगा। इसमें एंटीआक्सीडेंट के साथ-साथ फेनोलिक यौगिक-वैनिलिक एसिड, गैलिक एसिड, टैनिन भी मौजूद है। प्रति कोदों के साथ ही इसमें गेहूं आटा, गुड़ और कम वसा वाले मक्खन का प्रयोग किया गया है। विभिन्न मेवों का इस्तेमाल कर इसे अधिक पौष्टिक व स्वादिष्ट बनाया गया है। इसके सेवन से रक्त शर्करा के स्तर को नियंत्रित करना भी आसान है।

राष्ट्रीय स्वस्था

उच्च दृवताप एवं मधुमेह दोनों भी खा सकेंगे बिस्कट

कानपुर। सीएसए के गृह विज्ञान महाविद्यालय के खाद्य विज्ञान एवं पोषण विभाग की एसोसिएट प्रोफेसर डॉ. विनोदा सिंह ने बताया कि शोधार्थी छात्रा सूक्ष्मी ने कोदो मिलेट्स पर शोध कर इस विस्किट को तैयार किया है। इसे तैयार करने के लिये स्वास्थ्य वर्धक चीजें प्रयोग की गई हैं। यह विस्किट शरीर की रोग प्रतिरोधक क्षमता बढ़ाएगा। क्योंकि कोदो मिलेट्स में एटिमिक्सडेंट के साथ-साथ फेनोलिक यौगिक - वैग्निक एसिड, नैलिक एसिड, टैनिन आदि पाये जाते हैं। उन्होंने विस्किट तैयार करने की विधि के बारे में बताया कि शोधार्थी द्वारा इस विस्किट को तैयार किया गया है, जिसमें कोदो मिलेट्स एवं गेहूं के आटे का प्रयोग किया गया है। पोषक मान को बनाये रखने के लिये चीजों की जगह गुड़ एवं सो फैट बटर का प्रयोग किया गया है। इसके अलावा इसमें ग्रूबीफल्ट्स खाले गये हैं। इसमें बटर की जगह आप देसी घी का प्रयोग भी कर सकते हैं। इस पेस्ट को एक निखिल तापमान पर रखकर ओवन में बेक किया गया है, जिसके बाद वह विस्किट तैयार हो जाते हैं। इसे बिना ओवन के कठार्ड या विसी अन्य गहरे ज्वरों में भी तैयार कर सकते हैं। कठार्ड या ज्वरों के आसे भाग में देत खाल कर गर्म कर लें, इसमें जालीनुमा स्टैंड रखकर उसपर तैयार किये हुए पेस्ट को विस्किट का आकार दे कर रख दे और दबान बन्द करके भीमी आंच पर 10-15

मिनट के लिये ढोड़ दें, इसके बाद उड़ान खोलकर बिस्किट को पलट का 10 मिनट



डॉ. विनोदा सिंह

इहें बर्तन में निकाल लें। उन्होंने इसके लाभों के बारे में बताया कि कोदो मिलेट्स में एंटी जाक्सीडेंट गुण होते हैं जो हमारे शरीर की रोग प्रतिरोधक क्षमता को बढ़ाने में सहायता करते हैं। इस विस्किट के सेवन से रक्त शर्करा के स्तर को नियंत्रित किया जा सकता है। हाई ब्लड प्रेशर के मरीज भी इसका सेवन कर सकते हैं। डॉ. विनोदा सिंह ने बताया कि इस विस्किट में प्रोटीन फाइबर, निक्सिन, राइबोफल्टेजिन जैसे विटामिन एवं कैल्शियम, आवरण, फास्फोरस जैसे ऊनिय तत्व की अधिक मात्रा होती है। उन्होंने बताया कि इस विस्किट का सेवन एक निखिल मात्रा में ही करना चाहिये अधिक सेवन करने से पिर शरीर को नुकसान भी हो सकता है।

लगाए रेडियो सिटी के शुभारंभ में चार चौंद

कानपुर। रेडियो नेटवर्क रेडियो सिटी ने ५८८ राग में दीहे सिटी% की तरह ही एक नवा कर्नेल सिटीकीनहीं वाइब लॉन्च किया है। इस नए ट्रैक की बेहद आकर्षक भूमि जैन जी वर्ग के दर्शकों का मन मोह रही है। व्याह लॉन्च इंटरनेशनल डेस्टिनेशन - दुर्घट्ट में आयोजित रेडियो सिटी विजनेस टाइम्स इवेंट के साथ मिलकर ९ जून से ११ जून तक हुआ जहाँ बॉलीयुड के कई दिग्गजों सुनील शेही, करिश्मा तन्ना, कैनान अरोड़ा और निम्रत कौर ने १० जून की शाम को इस युवा ट्रैक को लॉन्च किया। रेडियो सिटी हमेशा से अपने दर्शकों के बदलते स्नौविज्ञान को समझने के लिए लोकप्रिय रहा है, नई ऊर्जा की जिंदादिल जैन जी चीटी जिन्हें हमेशा बहुत नेस कोशेट की खोज रही है उनके लिए रेडियो सिटी क्या यह जिंगल मरती, जिन्दायिली और अल्हड़ व्याह देने के लिए डिजिटल किया गया है, जो ३९ बाजारों के दर्शकों के साथ दूरी तरह से मेल खाएगा। इक अलग डर्बी, बैटमरेरी स्टैंड और एक मजेदार अनुभव के साथ यह जिंगल बुल ही देर में एक मस्ती भरा उत्साहजनक बाजावरप जूने का बादा करता है। रेडियो सिटी का नवा मोगी लोगों को खिलखिलाने पर मनकूर कर देगा और दर्शकों के मन में लंबे समय तक जगह बनाए रखेगा।

उक्त रक्तचाप एवं मधुमेह के रोगी भी बिस्किट का सेवन कर सकते हैं: सुषी

जन एक्सप्रेस। कानपुर नगर

शोधार्थी छात्रा सूबी ने कोदो मिटेट्स पर शोध कर एक ऐसा बिस्कुट बनाया है जिसका उक्त रक्तचाप एवं मधुमेह रोगी भी सेवन कर सकेंगे। यह बिस्कुट शरीर की रोग प्रतिरोधक क्षमता बढ़ाएगा। क्योंकि कोदो मिलेट्स में एटिमविसडेंट के साथ-साथ फेनोलिक यौगिक -वैनिलिक एसिड, गैलिक एसिड, टैनिन आदि पाये जाते हैं। यह जानकारी देते हुए सीएसएयू गृह विज्ञान महाविद्यालय के खाद्य विज्ञान एवं पोषण विभाग की एसोसिएट प्रोफेसर डॉ. विनीता सिंह ने बताया कि इस बिस्किट को



बनाने के लिए को दो मिलेट्स, गेहूं के आटे, चीनी की जगह गुड, लो फैट बटर व ड्राईफ्लूट्स का प्रयोग किया गया है। उन्होंने बताया कि बिस्किट बनाने में बटर की जगह

देशी घी का प्रयोग भी किया जा सकता है। उन्होंने इसके लाभों के बारे में बताते हुए कहा कि कोदो मिटेट्स में एंटी आक्सीडेंट गुण होते हैं जो हमारे शरीर की रोग प्रतिरोधक क्षमता को बढ़ाने व रक्त शर्करा के स्तर को नियंत्रित करते हैं। डॉ. विनीता ने बताया कि इस बिस्किट में प्रोटीन, फाइबर, नियासिन, राइबोफ्लेविन जैसे विटामिन एवं कैल्शियम, आयरन, फास्फोरस जैसे खनिज तत्व की मात्रा अधिक होती है। उन्होंने बताया कि इस बिस्किट का सेवन एक निश्चित मात्रा में ही करना चाहिये अधिक सेवन करने से शरीर को नुकसान भी हो सकता है।

उच्च रक्तचाप एवं मधुमेह में फायदेमंद होगा कोदो मिटेट्स से तैयार बिस्किट

□ प्रोटीन, फाइबर एवं कैल्शियम, आयरन, फास्फोरस जैसे खनिज तत्वों से भरपूर है बिस्किट

कानपुर, 13 जून। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के गृह विज्ञान महाविद्यालय के खाद्य विज्ञान एवं पोषण विभाग की एसोसिएट प्रो. डॉ. विनीता सिंह ने बताया कि शोधार्थी छात्रा सूबी ने कोदो मिटेट्स पर शोध कर इस बिस्किट को तैयार किया है। इसे तैयार करने के लिये स्वास्थ्य वर्धक चीजे प्रयोग की गई है, यह बिस्किट शरीर की रोग प्रतिरोधक क्षमता बढ़ाएगा क्योंकि कोदो मिलेट्स में एटिमक्सडेंट के साथ-साथ फेनोलिक यौगिक -वैनिलिक एसिड, गैलिक एसिड, टैनिन आदि पाये जाते हैं। उन्होंने बिस्किट तैयार करने की विधि के बारे में बताया कि शोधार्थी द्वारा इस बिस्किट को तैयार किया गया है, जिसमें कोदो मिलेट्स एवं गेहूं के आटे का प्रयोग किया गया है। पोषक

मान को बनाये रखने के लिये चीनी की जगह गुड एवं लो फैट बटर का प्रयोग किया गया है। इसके अलावा इसमें ड्राइफ्लट्स डाले गये हैं। इसमें बटर की जगह आप देशी घी का प्रयोग भी कर सकते हैं। इस पेस्ट को एक निश्चित तापमान पर रखकर ओवन में बेक किया गया है, जिसके बाद यह बिस्किट तैयार हो जाते हैं। इसे बिना ओवन के



बिस्किट तैयार करती छात्रा सूबी।

■ छात्रा सूबी ने कोदो मिटेट्स पर शोध कर इस बिस्किट को तैयार करने में पायी सफलता

कदाई या किसी अन्य गहरे बर्तन में भी तैयार कर सकते हैं। कर्डाई या बर्तन के आधे भाग में रेत डाल कर गर्म कर लें, इसमें जालीनुमा स्टैंड रखकर उसपर तैयार किये हुए पेस्ट को बिस्किट का आकार दे कर रख दे और ढक्कन बन्द करके धीमी आंच पर 10-15 मिनट के लिये छोड़ दें, इसके बाद ढक्कन खोलकर बिस्किट को पलट का 10 मिनट के लिये छोड़ दे। बिस्किट तैयार हो जायेंगे, इहें बर्तन में निकाल लें। उन्होंने इसके लाभों के बारे में बताया कि कोदो मिटेट्स में एंटी आक्सीडेंट गुण होते हैं जो हमारे शरीर की रोग प्रतिरोधक क्षमता को बढ़ाने में सहायता करते हैं। इस बिस्किट के

सेवन से रक्त शर्करा के स्तर को नियंत्रित किया जा सकता है। हाई ब्लड प्रेशर के मरीज भी इसका सेवन कर सकते हैं।

डॉ. विनीता सिंह ने बताया कि इस बिस्किट में प्रोटीन, फाइबर, नियासिन, राइबोफ्लेविन जैसे विटामिन एवं कैल्शियम, आयरन, फास्फोरस जैसे खनिज तत्व की अधिक मात्रा होती है। उन्होंने बताया कि इस बिस्किट का सेवन एक निश्चित मात्रा में ही करना चाहिये अधिक सेवन करने से फिर शरीर को नुकसान भी हो सकता है।

कानपुरः उच्च रक्त चाप एवं मधुमेह रोगी भी कर सकेंगे विस्किट सेवन

कानपुर। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के गृह विज्ञान महाविद्यालय के खाद्य विज्ञान एवं पोषण विभाग की एसोसिएट प्रोफेसर डॉ. विनीता सिंह ने बताया कि शोधार्थी छात्रा सुबी ने कोदो मिटेट्स पर शोध कर इस विस्किट को तैयार किया है। इसे तैयार करने के लिये स्वास्थ्य वर्धक चीजे प्रयोग की गई है। यह विस्किट शरीर की रोग प्रतिरोधक क्षमता बढ़ाएगा क्योंकि कोदो मिलेट्स में एटिमेक्सडेट के साथ-साथ फैनोलिक यौगिक-वैनिलिक एसिड, गैलिक एसिड, टीनिन आदि पाये जाते हैं। उन्होंने विस्किट तैयार करने की विधि के बारे में बताया कि शोधार्थी द्वारा इस विस्किट को तैयार किया गया है, जिसमें कोदो मिलेट्स एवं गेहूं के आटे का प्रयोग किया गया है।

पोषक मान को बनाये रखने के लिये चीनी की जगह गुड़ एवं लो फैट बटर का प्रयोग किया गया है। इसके अलावा इसमें ड्राइफूट्स डाले गये हैं। इसमें बटर की जगह आप देशी घी का प्रयोग भी कर सकते हैं। इस पेस्ट को एक निश्चित तापमान पर रखकर ओवन में बेक किया गया है, जिसके बाद यह विस्किट तैयार हो जाते हैं। इसे बिना ओवन के कढाई या किसी अन्य गहरे बर्नन में भी तैयार कर सकते हैं। कढाई या वर्तन के आधे भाग में रेत डाल कर गर्म कर लें, इसमें जालीनुमा स्टैंड रखकर उसपर तैयार किये हुए पेस्ट को विस्किट का आकार दे कर रख दे और ढक्कन बन्द करके धीमी आंच पर 10-15 मिनट के लिये छोड़ दें, इसके बाद ढक्कन खोलकर विस्किट को पलट



का 10 मिनट के लिये छोड़ दें। विस्किट तैयार हो जायेंगे, इहें बर्नन में निकाल लें। उन्होंने इसके लाभों के बारे में बताया कि कोदो मिलेट्स में एंटी आक्सीडेंट गुण होते हैं जो हमारे शरीर की रोग प्रतिरोधक क्षमता को बढ़ाने में सहायता करते हैं।



इस विस्किट के सेवन से रक्त शर्करा के स्तर को नियंत्रित किया जा सकता है। हाई ब्लड प्रेशर के मरीज भी इसका सेवन कर सकते हैं। डा. विनीता सिंह ने बताया कि इस विस्किट में प्रोटीन, फाइबर, नियासिन, राइबोफ्लेविन जैसे

विटामिन एवं कैल्शियम, आयरन, फास्फोरस जैसे खनिज तत्व की अधिक मात्रा होती है। उन्होंने बताया कि इस विस्किट का सेवन एक निश्चित मात्रा में ही करना चाहिये अधिक सेवन करने से फिर शरीर को नुकसान भी हो सकता है।

राष्ट्रीय

संघारा



कानपुर • बुधवार • 14 जून • 2023

ग्रूपी केटेट-2023 में आदित्य आकांक्षा व राहुल रहे टॉप पर

छनऊ (एसएनबी)।

देश संयुक्त कृषि एवं प्रौद्योगिकी प्रवेश परीक्षा-2023 (फेटे) के परिणाम की घोषणा मंगलवार को कृषि मंत्री ताप शाही की अध्यक्षता में उनके सचिवालय स्थित यथ कक्ष में की गयी। इस परीक्षा में स्नातक, मास्टर्स एवं गोपाठ्यक्रम के लिए क्रमशः आदित्य सिंह, आकांक्षा व विपाठी सर्वोच्च स्थान पर रहे। कृषि मंत्री द्वारा स्नातक, तक तथा पीएचडी पाठ्यक्रमों के लिए सफल अभ्यर्थियों ज्वल भविष्य के लिए शुभकामनाएं दी गयीं। स दौरान कृषि मंत्री ने कहा कि इस वार छात्रों की गा का प्रतिशत पूर्व वर्षों की तुलना में अधिक रहा है। तीत होता है कि युवाओं का कृषि शिक्षा के क्षेत्र में रुझान है। मंत्री ने कानपुर कृषि विश्वविद्यालय द्वारा हरदोई में शिक्षालय में शिक्षण कार्य प्रारम्भ करने तथा आचार्य व कृषि विवि के अनुर्गत नवसृजित कृषि महाविद्यालय में स्नातक का पाठ्यक्रम शुरू करने पर विश्वविद्यालय आई दी। जर्यक्रम के दौरान अपर मुख्य सचिव कृषि तथा अध्यक्ष ग कमेटी यूपीकैटेट-2023 डॉ. देवेश चतुर्वेदी द्वारा

विश्वविद्यालय को निर्धारित अवधि से पूर्व परिणाम घोषित करने पर समस्त कृषि विश्वविद्यालयों के कुलपति, रजिस्ट्रार एवं आयोजक विश्वविद्यालय के समस्त कर्मियों को बधाई दी। निर्विवाद रूप से समय परीक्षा सम्पन्न कराने एवं समय से परिणाम निकालने पर कुलपति आचार्य नरेन्द्र देव कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय

■ कृषि मंत्री ने सभी सफल अभ्यर्थियों को दीं शुभकामनाएं

अयोध्या की प्रशंसा की। उन्होंने निर्धारित समय से काउंसलिंग की प्रक्रिया पूरी करने तथा शिक्षण कार्य प्रारम्भ कराने के निर्देश दिए।

उन्होंने बताया कि यूपी कैटेट-2023 प्रवेश परीक्षा के लिए 17920 अभ्यर्थियों ने आवेदन किया था, जिनमें स्नातक के लिए 12954, मास्टर्स के लिए 3387, एमबीए के लिए 409 एवं पीएचडी के लिए 1170 अभ्यर्थियों ने ऑनलाइन आवेदन



किया था। इसमें 16214 अभ्यर्थी प्रवेश परीक्षा में शामिल हुए। इसमें स्नातक पाठ्यक्रमों के लिए 11570, मास्टर्स पाठ्यक्रमों के लिए 3213, एमबीए के लिए 368 व पीएचडी के लिए 1063 अभ्यर्थी शामिल थे। इस परीक्षा में प्रदेश के चारों कृषि विश्वविद्यालयों के स्नातक, मास्टर्स एवं पीएचडी पाठ्यक्रमों में प्रवेश के लिए उपलब्ध 1991, 954 एवं 323 सीटों के सापेक्ष क्रमशः 4889, 1732 एवं 797 अभ्यर्थी काउंसलिंग के लिए अर्ह पाये गये। यूपी कैटेट-2023 में सम्मिलित विभिन्न पाठ्यक्रमों की काउंसलिंग प्रक्रिया 20 जून से प्रारम्भ होकर सितम्बर के तृतीय सप्ताह तक चलेगी।

इस कार्यक्रम में डॉ. विजेन्द्र सिंह कुलपति आचार्य नरेन्द्र देव कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय अयोध्या, कुलपति चन्द्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर एवं आचार्य नरेन्द्र देव कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय अयोध्या व चन्द्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के रजिस्ट्रार उपस्थित थे। इसके अलावा सरदार बल्लभ भाई पटेल कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय मेरठ एवं बांदा कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय के कुलपति व रजिस्ट्रार बर्चुअल रूप से जुड़े थे।

अमर उजाला कानपुर 14/06/2023

मोटे अनाज से बनाए बिस्कुट

कानपुर। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विवि के गृहविज्ञान विभाग के खाद्य विज्ञान एवं पोषण विभाग की वैज्ञानिक डॉ. विनीता सिंह ने शोधार्थी सूबी के साथ मिलकर मोटे अनाज का बिस्कुट तैयार किया है। इसे डायबिटीज और हाई ब्लड प्रेशर के मरीज भी बिस्कुट का सेवन कर सकेंगे। इस बिस्कुट को मोटे अनाज कोदो से तैयार किया गया है। डॉ. विनीता सिंह ने बताया कि यह बिस्कुट शरीर की रोग प्रतिरोधक क्षमता को बढ़ाएगा। कोदो मे एटिमकिसडेंट के साथ-साथ फेनोलिक यौगिक-वैनिलिक एसिड, गैलिक एसिड, टैनिन आदि पाए जाते हैं। बिस्कुट में गुड़ व लो-फैट बटर का प्रयोग किया है। इसमें प्रोटीन, फाइबर, नियासिन, राइबोफ्लेविन जैसे विटामिन व कैल्शियम, आयरन, फास्फोरस जैसे खनिज तत्व की अधिक मात्रा है। (ब्यूरो)

अमर उजाला कानपुर 14/06/2023

Campus



परास्नातक वर्ग में आकांक्षा प्रदेश में अव्वल यूपी कैटेट : स्नातक वर्ग में आदित्य और पीएचडी वर्ग में राहुल ने बाजी मारी

भाई सिटी रिपोर्टर

कानपुर। यूपी कैटेट का परिणाम मंगलवार को जारी हो गया। स्नातक व पीएचडी वर्ग में छात्रों ने बाजी मारी तो परास्नातक वर्ग में प्रथम तीन स्थानों पर छात्राओं का कब्जा रहा। परास्नातक वर्ग में कानपुर देहात की आकांक्षा ने प्रदेश में टॉप किया है।

तनु शर्मा द्वितीय व रुचिका शर्मा तृतीय स्थान की रहने वाली हैं।

स्नातक वर्ग में आदित्य सिंह प्रथम, सचिन

आकांक्षा।



आकांक्षा अपने पिता अनिल व मां ममता के

साथ दिल्ली में रहती हैं। पिता अनिल कांट्रैक्टर

सिंह द्वितीय व रोहित राजपूत तृतीय स्थान पर रहे। पीएचडी वर्ग में राहुल त्रिपाठी प्रथम, मो. आसिफ द्वितीय व शिवम यादव तृतीय स्थान पर रहे। परीक्षा का परिणाम प्रदेश के कृषि मंत्री सूर्य प्रताप शाही ने मंगलवार को जारी किया। परास्नातक में प्रदेश टॉप करने वाली आकांक्षा मूल रूप से कानपुर देहात के ब्रह्मापुर, बरौर

हैं। आकांक्षा ने बताया कि 12वीं तक की पढ़ाई दिल्ली में करने के बाद स्नातक में दाखिला यूपी-कैटेट से ही आचार्य नरेंद्र देव कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय अयोध्या में लिया। स्नातक करने के बाद अब परास्नातक की पढ़ाई भी इसी विवि से करने की तैयारी है। हालांकि आकांक्षा ने आईसीएआर (भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद) की भी परीक्षा दी है और सफलता मिलने पर केंद्रीय विवि में दाखिला लेंगी। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय के रजिस्ट्रार डॉ. पीके उपाध्याय ने बताया कि 20 जून से काउंसलिंग प्रक्रिया शुरू हो जाएगी।

दैनिक नगर छाया

आप की आवाज़.....

उच्च रक्त चाप एवं मधुमेह रोगी भी कर सकेंगे बिस्किट सेवन

कानपुर (नगर छाया समाचार)। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के गृह विज्ञान महाविद्यालय के खाद्य विज्ञान एवं पोषण विभाग की एसोसिएट प्रोफेसर डॉ. विनीता सिंह ने बताया कि शोधार्थी छात्रा सूबी ने कोदो मिटेट्स पर शोध कर इस बिस्किट को तैयार किया है। इसे तैयार करने के लिये स्वास्थ्य वर्धक चीजे प्रयोग की गई है, यह बिस्किट शरीर की रोग प्रतिरोधक क्षमता बढ़ाएगा क्योंकि कोदो मिलेट्स में एटिमक्सडेंट के साथ-साथ फेनोलिक यौगिक - वैनिलिक एसिड, गैलिक एसिड, टैनिन आदि पाये जाते हैं। उन्होंने बिस्किट तैयार करने की विधि के बारे में बताया कि शोधार्थी द्वारा इस बिस्किट को तैयार किया गया है, जिसमें कोदो मिलेट्स एवं गेहूं के आटे का प्रयोग किया गया है। पोषक मान को बनाये रखने के लिये चीनी की जगह गुड एवं लो फैट बटर का प्रयोग किया गया है। इसके अलावा इसमें डाईफूट्स डाले गये हैं। इसमें बटर की जगह आप देशी धी का प्रयोग भी कर सकते हैं। इस पेस्ट को एक निश्चित तापमान पर रखकर ओवन में बेक किया गया है, जिसके बाद यह बिस्किट तैयार हो जाते हैं। इसे बिना ओवन के कढाई या किसी अन्य गहरे बर्तन में भी तैयार कर सकते हैं। कढाई या बर्तन के आधे भाग में रेत डाल कर गर्म कर लें, इसमें जालीनुमा स्टैंड रखकर उसपर तैयार किये हुए पेस्ट को बिस्किट का आकार दे कर रख दे और ढक्कन बन्द करके धीमी आंच पर 10-15 मिनट के लिये छोड़ दें, इसके बाद ढक्कन खोलकर बिस्किट को पलट का 10 मिनट के लिये छोड़ दें। बिस्किट तैयार हो जायेंगे, इहें बर्तन में निकाल लें। उन्होंने इसके लाभों के बारे में बताया कि कोदो मिटेट्स में एंटी आक्सीडेंट गुण होते हैं जो हमारे शरीर की रोग प्रतिरोधक क्षमता को बढ़ाने में सहायता करते हैं। इस बिस्किट के सेवन से रक्त शर्करा के स्तर को नियंत्रित किया जा सकता है। हाई ब्लड प्रेशर के मरीज भी इसका सेवन कर सकते हैं।

डॉ. विनीता सिंह ने बताया कि इस बिस्किट में प्रोटीन, फाइबर, नियासिन, राइबोफ्लेविन जैसे विटामिन एवं कैल्शियम, आयरन, फास्फोरस जैसे खनिज तत्व की अधिक मात्रा होती है। उन्होंने बताया कि इस बिस्किट का सेवन एक निश्चित मात्रा में ही करना चाहिये अधिक सेवन करने से फिर शरीर को नुकसान भी हो सकता है।

अलीगढ़/कानपुर आस—पास

उच्च रक्तचाप एवं मधुमेह रोगी भी कर सकेंगे बिस्किट सेवन



(अनवर अशरफ)

कानपुर चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के गृह विज्ञान महाविद्यालय के खाद्य विज्ञान एवं पोषण विभाग की एसोसिएट प्रोफेसर डॉ. विनीता सिंह ने बताया कि शोधार्थी छात्रा सूबी ने कोदो मिटेट्स पर शोध कर इस बिस्किट को तैयार किया है। इसे तैयार करने के लिये स्वास्थ्य वर्धक चीजे प्रयोग की गई है, यह बिस्किट शरीर की रोग प्रतिरोधक क्षमता बढ़ाएगा क्योंकि कोदो मिलेट्स मे



एटिमिक्सडेंट के साथ—साथ फेनोलिक यौगिक—वैनिलिक एसिड, गैलिक एसिड, टैनिन आदि पाये जाते हैं। उन्होंने बिस्किट तैयार करने की विधि के बारे में बताया कि शोधार्थी द्वारा इस बिस्किट को तैयार किया गया है, जिसमें कोदो मिलेट्स एवं गेहूं के आटे का प्रयोग किया गया है। पोषक मान को बनाये रखने के लिये चीनी की जगह

गुड एवं लो फैट बटर का प्रयोग किया गया है। इसके अलावा इसमें ड्राईफ्रूट्स डाले गये हैं। इसमें बटर की जगह आप देशी घी का प्रयोग भी कर सकते हैं। इस पेस्ट को एक निश्चित तापमान पर रखकर ओवन में बेक किया गया है, जिसके बाद यह बिस्किट तैयार हो जाते हैं। इसे बिना ओवन के कढाई या किसी अन्य गहरे बर्तन में भी तैयार कर सकते हैं। कढाई या वर्तन के आधे भाग में रेत डाल कर गर्म कर लें, इसमे जालीनुमा स्टैंड रखकर उसपर तैयार किये हुए पेस्ट को बिस्किट का आकार दे कर रख दे और ढक्कन बन्द करके धीमी आंच पर 10–15 मिनट के लिये छोड़ दें, इसके बाद ढक्कन खोलकर बिस्किट को पलट का 10 मिनट के लिये छोड़ दे। बिस्किट तैयार हो जायेंगे,

इहें बर्तन में निकाल लें। उन्होंने इसके लाभों के बारे में बताया कि कोदो मिटेट्स में एंटी आक्सीडेंट गुण होते हैं जो हमारे शरीर की रोग प्रतिरोधक क्षमता को बढ़ाने में सहायता करते हैं। इस बिस्किट के सेवन से रक्त शर्करा के स्तर को नियंत्रित किया जा सकता है। हाई ब्लड प्रेशर के मरीज भी इसका सेवन कर सकते हैं।

डॉ विनीता सिंह ने बताया कि इस बिस्किट में प्रोटीन, फाइबर, नियासिन, राइबोफ्लेविन जैसे विटामिन एवं कैल्शियम, आयरन, फास्फोरस जैसे खनिज तत्व की अधिक मात्रा होती है। उन्होंने बताया कि इस बिस्किट का सेवन एक निश्चित मात्रा में ही करना चाहिये अधिक सेवन करने से फिर शरीर को नुकसान भी हो सकता है।

प्रोफेसर बनकर काम करना चाहती हैं टॉप पर आकांक्षा

कानपुर, प्रमुख संवाददाता। प्रदेश के कृषि मंत्री सूर्य प्रताप शाही ने मंगलवार को यूपी-कैटेट का परीक्षा परिणाम जारी किया। जिसमें स्नातक व पीएचडी वर्ग में छात्रों ने बाजी मारी तो परास्नातक वर्ग में प्रथम तीन स्थानों पर छात्राओं का कब्जा रहा। परास्नातक वर्ग में प्रदेश में टॉप करने वाली आकांक्षा प्रोफेसर बनना चाहती हैं।

मूलतः कानपुर देहात के देव ब्रह्मापुर, बरौर की रहने वाली आकांक्षा अपने पिता अनिल व माँ ममता के साथ दिल्ली में रहती हैं। पिता अनिल कांट्रैक्टर हैं। आकांक्षा ने बताया कि 12वीं तक की पढ़ाई दिल्ली में करने के बाद स्नातक में दाखिला यूपी-कैटेट से ही आचार्य नरेंद्र देव कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय अयोध्या में लिया। आकांक्षा ने आईसीए और (भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद) की भी परीक्षा दी है और सफलता मिलने पर केंद्रीय विवि में दाखिला लेंगी। आकांक्षा ने बताया कि



आकांक्षा

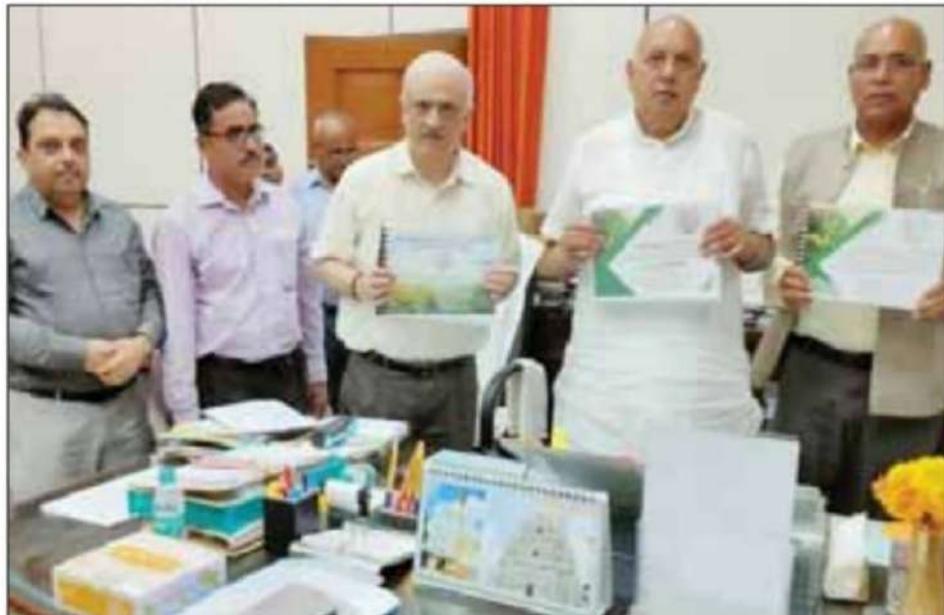
कानपुर में काफी रिश्तेदार होने के कारण यहां भी तैयारी की है। स्नातक वर्ग में आदित्य सिंह प्रथम, सचिन सिंह द्वितीय व रोहित राजपूत तृतीय स्थान पर रहे। परास्नातक वर्ग में आकांक्षा प्रथम, तनु शर्मा द्वितीय व रुचिका शर्मा तृतीय स्थान पर रहीं। पीएचडी वर्ग में राहुल त्रिपाठी प्रथम, मो. आसिफ द्वितीय व शिवम यादव तृतीय स्थान पर रहे। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विवि के रजिस्ट्रार डॉ. पीके उपाध्याय ने बताया 20 जून से काउंसिलिंग प्रक्रिया शुरू हो जाएगी।

यूपी कैटेट-2023 का रिजल्ट घोषित, काउंसिलिंग 20 से

□ प्रथम स्थान पाने वाले मेधावी आदित्य सिंह, आकांक्षा व राहुल को मंत्री ने दी बधाई

कानपुर, 13 जून। कृषि, कृषि शिक्षा एवं कृषि अनुसंधान विभाग के मंत्री सूर्य प्रताप शाही की अध्यक्षता में आज शाम 4 बजे कार्यालय कक्ष में उत्तर प्रदेश संयुक्त कृषि एवं प्रौद्योगिकी प्रवेश परीक्षा-2023 (यूपी कैटेट-2023) के परिणाम घोषणा कर दी गई। यूपी कैटेट-2023 के जारी रिजल्ट में जनपद देवरिया के आदित्य सिंह ने स्नातक पाठ्यक्रम में प्रथम स्थान प्राप्त कर जिले का नाम रैशन किया है। मंत्री सूर्य प्रताप शाही ने स्नातक मास्टर्स एवं पीएचडी पाठ्यक्रम में सर्वोच्च स्थान पाने वाले ऋमश स्नातक पाठ्यक्रम आदित्य सिंह, मास्टर पाठ्यक्रम में आंकांक्षा एवं पीएचडी पाठ्यक्रम में राहुल लिपाठी को प्रथम स्थान पाने पर उन्हे बधाई दी है और उनके उज्ज्वल भविष्य की कामना की है। यूपी कैटेट-2023 में सम्मिलित विभिन्न

पाठ्यक्रमों की काउंसिलिंग प्रक्रिया 20 जून 2023 से प्रारंभ होकर सितम्बर माह के तृतीय सप्ताह तक चलेगी। विभिन्न पाठ्यक्रमों के लिए आयोजित प्रवेश परीक्षा में कुल 17920 अभ्यार्थियों द्वारा आवेदन किया गया जिसमें स्नातक स्तर पर 12954 मास्टर्स स्तर 3387, एमबीए 409 एवं पीएचडी में 1170 अभ्यार्थियों ने आनलाइन आवेदन किया था। कुल 16214 अभ्यर्थी प्रवेश परीक्षा में सम्मिलित हुए। जिसमें स्नातक पाठ्यक्रमों में 11570, मास्टर्स पाठ्यक्रमों में



रिजल्ट जारी करते मंत्री सूर्य प्रताप शाही व अन्य।

3213, एमबीए पाठ्यक्रम में 368 एवं पीएचडी पाठ्यक्रमों में 1063 अभ्यर्थी उपस्थित रहे। प्रवेश परीक्षा में स्नातक, मास्टर्स एवं पीएचडी पाठ्यक्रम में ऋमश 4889, 1732 एवं 797 अभ्यर्थी प्रवेश हेतु अनिवार्य पूर्ण की। इस दौरान अपर मुख्य सचिव डा. देवेश चतुर्वेदी, आचार्य नरेंद्र देव कृषि एवं प्रौद्योगिक विश्वविद्यालय, अयोध्या के कुलपति डा. बिजेंद्र सिंह, सीएसए के रजिस्टर के अलावा अन्य कृषि विवि के कुलपति व कुलसचिव मौजूद रहे।



डीटीएनएन

कानपुर। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के गृह विज्ञान महाविद्यालय के खाद्य विज्ञान एवं पोषण विभाग की एसोसिएट प्रोफेसर डॉ. विनीता सिंह ने बताया कि शोधार्थी छात्रा सूबी ने कोदो मिटेट्स पर शोध कर इस विस्किट को तैयार किया है। इसे तैयार करने के लिये स्वास्थ्य वर्धक चीजे प्रयोग की गई है, यह विस्किट शरीर की रोग प्रतिरोधक क्षमता बढ़ाएगा क्योंकि कोदो मिलेट्स मे एटिमिक्सिडेंट के साथ-साथ फेनोलिक यौगिक-वैनिलिक एसिड, जैलिक एसिड, टैनिन आदि पाये जाते हैं। उन्होंने विस्किट तैयार करने की विधि के बारे में बताया कि शोधार्थी द्वारा इस विस्किट को तैयार किया गया है, जिसमें कोदो मिलेट्स एवं गेहूं के आटे का प्रयोग किया गया है पोषक मान को बनाये रखने के लिये चीनी की जगह गुड एवं लो फैट बटर का प्रयोग किया गया है इसके अलावा इसमें ड्राईफ्लूट्स डाले गये हैं। इसमें बटर की जगह आप देशी घी का प्रयोग भी कर सकते हैं इस पेस्ट को एक निश्चित तापमान पर रखकर ओवन में बेक किया गया है, जिसके बाद यह विस्किट तैयार हो जाते हैं। इसे बिना ओवन के कढ़ाई या किसी अन्य गहरे वर्तन मे भी तैयार कर सकते हैं। कढ़ाई या वर्तन के आधे भाग में रेत डाल कर गर्म कर लें, इसमे जालीबुमा स्टैंड रखकर उसपर तैयार किये हुए पेस्ट को विस्किट का आकार दे कर रख दे और ढक्कन बन्द करके धीमी आंच पर 10-15 मिनट के लिये छोड़ दें, इसके बाद ढक्कन खोलकर विस्किट को पलट का 10 मिनट के लिये छोड़ दे। विस्किट तैयार हो जायेंगे, इहें वर्तन में निकाल लें। उन्होंने इसके लाभों के बारे में बताया कि कोदो मिटेट्स में एंटी आक्सीडेंट गुण होते हैं जो हमारे शरीर की रोग प्रतिरोधक क्षमता को बढ़ाने में सहायता करते हैं। इस विस्किट के सेवन से रक्त शर्करा के स्तर को नियंत्रित किया जा सकता है। हाई ब्लड प्रेशर के मरीज भी इसका सेवन कर सकते हैं। डॉ. विनीता सिंह ने बताया कि इस विस्किट में प्रोटीन, फाइबर, नियासिन, राइबोफ्लेविन जैसे विटामिन एवं कैल्शियम, आयरन, फास्फोरस जैसे खनिज तत्व की अधिक मात्रा होती है उन्होंने बताया कि इस विस्किट का सेवन एक निश्चित मात्रा में ही करना चाहिये अधिक सेवन करने से फिर शरीर को नुकसान भी हो सकता है।



तुलसी हॉस्पिटल्स इंडिया ली०

14/116 ए सिविल लाइन्स, कानपुर 208001

9598060511-512-513

एन०ए०बी०एच० द्वारा मान्यता प्राप्त



वार्ड , रूम , एच० डी० यू० , आई० सी० यू० , फैसिलिटीज

उपलब्ध सुविधाएं

जनरल मेडिसिन

सभी प्रकार की दूरबीन द्वारा सर्जरी

स्त्री रोग

हड्डी रोग

बाल रोग

छाती एवं छय रोग

पेट एवं लीवर रोग

मूत्र रोग

मस्तिष्क रोग

नाक , कान , गला रोग

आँखों का रोग

त्वचा रोग

दन्त रोग

24 घंटे उपलब्ध सुविधाएं

आई० सी० यू० एन० आई० सी० यू० एच० डी० यू० अल्ट्रासाउंड
एक्स-रे ओ० टी० पैथोलॉजी बर्न यूनिट
डायलिसिस ट्रामा कार्मेसी मेडिको-लीगल

ब्लड बैंक एवं कॉम्पोनेन्ट की सुविधा उपलब्ध

संपर्क करें : 9598060511-512

अब इ०एस०आई०सी० द्वारा मान्यता प्राप्त