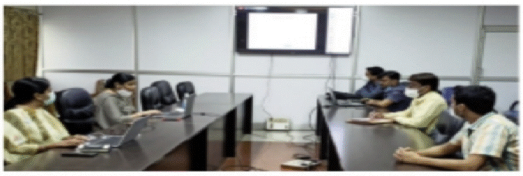
शाश्वत टाइम्स
हिन्दी दैनिक
कानपुर
10 जुलाई 2020 12

कास्ट परियोजना अंतर्गत पांच दिवसीय ई प्रशिक्षण सब्जियों पर

शाश्वत टाइम्स

कानपुर। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के गृह विज्ञान विभाग द्वारा कास्ट परियोजना अंतर्गत पांच दिवसीय ई प्रशिक्षण सब्जियों एवं दलहन की गुणवत्ता संवर्धन द्वारा पोषण सुरक्षा एवं स्वास्थ्य विषय पर आज प्रशिक्षण के चौथे दिन डॉक्टर बीबी बोरसे केंद्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी अनुसंधान संस्थान मैसूर (कर्नाटक) मसालों का पौष्टिक औषधि प्रभाव विषय पर व्याख्यान दिया उन्होंने हल्दी, धनिया, लौंग, इलायची, दालचीनी, अदरक आदि मसालों के पौष्टिक औषधी गुणों तथा उनके सही अनुपालन में उपयोग विषय पर चर्चा की। उन्होंने कहा की कोविड-19 की महामारी के समय हर घर में तथा हर रसोई में उपलब्ध मसालों से बने काढ़ा को प्रयोग तथा उसकी उपयोगिता के



बारे में बताया। डॉ बोरसे ने मसालों द्वारा निर्मित काढ़ा के बारे में बताया मसालों से बना काढ़ा प्रतिदिन प्रयोग करने से रोग प्रतिरोधक क्षमता बढ़ती है। कोविड-19 से बीमारी से लड़ने में सहायक होती है तथा उन्होंने मसालों का स्वास्थ्य पर प्रभाव तथा अन्य पटक बीमारियों से लड़ने के लिए अचूक औषधि है। इसी क्रम में डॉ अनुराग सिंह राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमशीलता एवं प्रबंधन संस्थान सोनीपत (हरियाणा) ने राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा में चौथे पर आधारित मांस की संभावना पर व्याख्यान दिया। उन्होंने बताया कि कोविड-19 के प्रकोप के कारण लोग शाकाहारी भोजन पर तवज्जो देने लगे हैं। शाकाहारी मांस की मांग दिन प्रतिदिन बढ़ती जा रही है शाकाहारी भोजन भी मांसाहार की तरह स्वादिष्ट बन सकते हैं उन्होंने कहा कि गेहूं का बना मांस, सोया प्रोटीन मांस और सोया आटा मांसाहार का बेहतर विकल्प है यह मांस चौथे की मदद से तैयार किया जाता है। शाकाहारी मांस को तैयार करने वाली तकनीकी तथा उसके स्वास्थ्य लाभ के बारे में उन्होंने विस्तार से जानकारी दी। कार्यक्रम सचिव डॉ रश्मि सिंह ने बताया कि इस कार्यक्रम में आज 100 से अधिक प्रतिभागियों ने प्रतिभाग किया। जिसमें छात्र-छात्राएं एवं संकाय सदस्य उपस्थित रहे। कार्यक्रम का संचालन डॉ रश्मि सिंह ने किया इस कार्यक्रम में डॉक्टर एचबी प्रकाश निदेशक शोध, विश्वविद्यालय के मीडिया प्रभारी डॉ खलील खान, डॉ अर्चना सिंह, डॉ प्रज्ञा, अंजू राजपूत, रवि यादव एवं सुबोध तथा देवेंद्र सहित अन्य लोग उपस्थित रहे।

आज
कानपुर 7 जुलाई 2020 5

पोषण की कमी से 46 फीसदी बच्चे बौनेपन के शिकार

राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा मिशन के कार्यों पर मंत्री ने की चर्चा

(आज समाचार सेवा)

कानपुर, 6 जुलाई। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर में कास्ट-एनसी परियोजना अंतर्गत पांच दिवसीय (6 से 10 जून 2020) ई-प्रशिक्षण सब्जियां एवं दलहन की गुणवत्ता संवर्धन द्वारा पोषण सुरक्षा एवं स्वास्थ्य विषय के कार्यक्रम का उदघाटन करते हुए मुख्य अतिथि प्रदेश के कृषि, कृषि शिक्षा एवं अनुसंधान राज्यमंत्री लाखन सिंह ने कहाकि खाद्य समस्या के स्थाई निराकरण के लिए देश में भरपूर खाद्यान्नों की उपलब्धता सुनिश्चित करने के लिए राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा मिशन अपने कार्यों में जुटा है। राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा मिशन की ओर से चावल, गेहूं, दलहन एवं तिलहन उत्पादन में क्षेत्र विस्तार के साथ ही उनकी उत्पादकता बढ़ाने के लिए भूमि की उर्वरा शक्ति में वृद्धि के लिए प्रयासरत है। इससे कृषि संबंधित रोजगरा में बढ़ोत्तरी के साथ ही कृषकों की आय दो गुनी होगी। राज्यमंत्री ने कहाकि केंद्र व राज्य सरकार की कृषि नीतियों एवं कृषि वैज्ञानिकों के अथक परिश्रम से हमारा देश खाद्यान्न के क्षेत्र में आत्मनिर्भर ही नहीं बल्कि सुगंधित चावल के निर्यात में शीर्ष स्थान पर है। उन्होंने कहाकि हमारे देश में खाद्यान्न के सुरक्षा की समस्या है। इसके निवारण के लिए सरकार द्वारा पोषण सुरक्षा अभियान चलाया जा रहा है। प्रदेश में 46 प्रतिशत बच्चे बोनेपन के शिकार है। तथा विभिन्न आय वर्ग के 50 प्रतिशत से अधिक एनीमिया की शिकार है। वहीं कार्यक्रम के मुख्य संरक्षक विवि के कुलपति डा. डी.आर. सिंह ने कहाकि गुणवत्ता संवर्धन में सबसे अधिक महत्व इस बात का होता है कि उपभोक्ता उसे आसानी से स्वीकार कर ले। कुलपति ने कहाकि सब्जियों में आज बायोफोर्टीफाइड प्रजातियां जैसे शकरकंद में भू सोना, श्री कनक, भू कृष्णा, आलू में कुफरी नीलकंठ है। इसी प्रकार गाजर में पूसा रुधिरा, पूसा असिता, मूली में पूसा गुलाबी, पूसा जामुनी प्रजातियों को विकसित किया गया है। कुलपति ने कहाकि इनमें बीटा कैरोटिन और एंटीआक्साइडेंट की प्रचुर माला पायी जाती है। कुलपति ने कहाकि इसी प्रकार सफेद बैगन-1 जिसमें फिनोलिक कंटेंट की अधिकता के साथ ही एंटी आक्सी डेंट की प्रचुर माला पायी जाती है। कार्यक्रम की अध्यक्षता कर रहे विवि के निदेशक शोध डा. एच.जी. प्रकाश ने सभी अतिथियों का स्वागत किया। इस दौरान डा. आनंद श्रीवास्तव, डा. अर्चना सिंह, मीडिया प्रभारी डा. खलील खान आदि मौजूद रहे। कार्यक्रम की अध्यक्षता अधिष्ठाता गृहविज्ञान डा. चेदरल और संचालन सचिव डा. रश्मि सिंह ने की।

कार्यक्रम में शामिल सीएसए के कुलपति डा. डीआर सिंह।

■ विभिन्न आय वर्ग के 50 फीसदी लोग एनीमिया के शिकार

आज
कानपुर, 9 जुलाई 2020 4

खाद्य प्रसंस्करण एवं पैकेजिंग पर वैज्ञानिकों दी जानकारियां

कानपुर, 8 जुलाई। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिक विश्वविद्यालय कानपुर के गृह विज्ञान विभाग की ओर से कास्ट एनसी परियोजना अंतर्गत आयोजित पांच दिवसीय सब्जियां एवं दलहन की गुणवत्ता संवर्धन द्वारा पोषण सुरक्षा एवं स्वास्थ्य विषय पर ई प्रशिक्षण कार्यक्रम के तीसरे दिन आज भारतीय खाद्य प्रसंस्करण तकनीकी संस्थान तंजावुर तमिलनाडु के असि. प्रोफेसर डा. एस. आनंद कुमार ने खाद्य प्रसंस्करण एवं पैकेजिंग में नव प्रगति विषय पर विस्तार से जानकारियां दी। उन्होंने बताया कि ज्यादा से ज्यादा लोगों के पास ताजी सामग्री के साथ खाना पकाने के लिए उनके पास समय की कमी रहती है। खाद्य उद्योग ऐसे उत्पादों की पेशकश करता है। जो विविध आवश्यक कर्तव्यों की पूर्ति करती है छिले हुए आलू जिन्हे घर पर केवल उबालना पड़ता है से लेकर पूरी तरह से तैयार भोजन तक जिसे बस माइक्रोवेव में गर्म करने की जरुरत होती है। उन्होंने बताया कि खाद्य प्रसंस्करण द्वारा खाद्य पदार्थों की परिवहन के लाय क सक्षम

ई-प्रशिक्षण में शामिल शिक्षक व छात्र-छात्राएं।

बनाता है। आधुनिक खाद्य प्रसंस्करण एलर्जी, मधुमेह वाले लोगों और कुछ सामान्य खाद्य तत्वों का सेवन न कर पाने वाले लोगों के लिए जीवन की गुणवत्ता में भी सुधार करता है। खाद्य प्र संकरण विटामिन जैसे अतिरिक्त पोषक तत्वों को भी जोड़ सकता है। केंद्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी अनुसंस्था, संस्थान लखनऊ से डा. पी.पी. गोठवाल ने सब्जियों एवं दलहन में प्रसंस्करण द्वारा उच्च पोषकीय विषय परजानकारी दी। उन्होंने बताया कि कटाई व तुड़ाई उपरांत प्रौद्योगिकी केसबंद में आये दिन नए अनुसंधान कार्यों से अब यह संभव है। सब्जियों एवं दलहन के अवशेषों एवं प्रसंस्करण उद्योगों से उत्पन्न हुई व्यर्थ सामग्री का समुचित उपयोग करके मूल्य वर्धित उत्पादों को तैयार कर लेते है। जिससे लाभ की संभावना अधिक रहती है। कार्यक्रम की संयोजक सचिव डा. रश्मि सिंह ने बताया कि इस कार्यक्रम में 60 से 70 छात्र-छात्राएं एवं 30 से अधिक वैज्ञानिक ने सहभागिता की। इस अवसर पर विवि के मीडिया प्रभारी डा. खलील खान, डा. अर्चना सिंह आदि थे।

National Training on Nutritional security and Health through value addition of vegetables & Pulses held on July 06-10, 2020