

# सीएसए के प्रो० डॉ० एमपीएस यादव के मार्गदर्शन में परास्नातक के छात्र राहुल तिवारी ने स्ट्रॉबेरी के अर्क को दूध में मिलाकर सुगंधित दूध का किया निर्माण

20/01/2021

कानपुर( दीपक गौड़)चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी कानपुर के पशुपालन एवं दुग्ध विज्ञान विभाग के प्रोफेसर डॉ० एमपीएस यादव ने बताया कि उनके मार्गदर्शन में परास्नातक के छात्र राहुल तिवारी ने स्ट्रॉबेरी के अर्क को दूध में मिलाकर सुगंधित दूध तैयार किया है उन्होंने बताया कि गर्मियों के मौसम में कोल्ड ड्रिंक की जगह सुगंधित दूध पीना आम लोग ज्यादा पसंद करते हैं क्योंकि सुगंधित दूध पीने से स्वादिष्ट एवं शरीर में पोषक तत्वों की भी पूर्ति होती है डॉ० यादव ने बताया कि एक लीटर दूध में 2 मिलीलीटर फ्लेवर और 70 ग्राम चीनी डालने से उत्साहवर्धक

परिणाम आए हैं उन्होंने बताया कि 1 लीटर दूध में 2 ग्राम सोडियम



ऑक्सीलेट मिलाने से 1 सप्ताह तक बिना खराब हुए दूध संरक्षित रहता है उन्होंने सुगंधित दूध बनाने के बारे में विस्तार से बताया कि कच्चे दूध को 60

डिग्री सेल्सियस तक गर्म करने पर इसमें चीनी डालते हैं तत्पश्चात दूध को छानते हैं फिर रूम टेंपरेचर पर इसमें स्ट्रॉबेरी मैचिंग कलर व फ्लेवर मिलाते हैं तथा बोतलों में पैकिंग कर 5 डिग्री सेल्सियस पर भंडारित करते हैं डॉ० यादव ने कहा कि आम तौर पर दूध 40 से 50 प्रति लीटर मिलता है तथा दूध को सुगंधित बनाने में लगभग 10 अतिरिक्त खर्चा प्रति लीटर आता है सुगंधित दूध लगभग बाजार में 100 प्रति लीटर तक बिकता है उन्होंने कहा कि इसे कोई भी व्यक्ति यदि सुगंधित दूध तैयार कर व्यवसाय करता है तो उसे अच्छी आमदनी प्राप्त होगी



प्रतिभा

सीएसए के छात्र ने बनाया स्ट्राबेरी वाला स्वादिष्ट दूध, घर पर भी तैयार कर सकते

## 60 रुपये में तैयार करें एक लीटर स्ट्राबेरी फ्लेवर्ड मिल्क

संवाद न्यूज एजेंसी

कानपुर। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय (सीएसए) के पशुपालन और दुग्ध विज्ञान विभाग के एमएससी के छात्र राहुल तिवारी ने स्ट्राबेरी फ्लेवर्ड मिल्क बनाया है। इस दूध का निर्माण कर किसान अपनी आय में भी वृद्धि कर सकते हैं।

विभाग के प्रोफेसर एमपीएस यादव ने बताया कि इस फ्लेवर्ड

मिल्क को बनाने में 60 रुपये प्रति लीटर (50 रुपये लीटर दूध और दस रुपये अन्य चीजों की लागत) की लागत आती है। यह दूध बाजार में 100 रुपये लीटर बिकता है। इसे लगातार पांच डिग्री तापमान पर रखने पर एक सप्ताह तक उपयोग में लाया जा सकता है। उन्होंने बताया कि यह पूरी तरह से स्वास्थ्य वर्धक और जैविक उत्पाद है। घर में भी इसे बनाया जा सकता है।

### ऐसे करें तैयार

दूध में प्रति लीटर 70 ग्राम शक्कर डालकर चलाते हुए 80 डिग्री तापमान तक पकाएं। ठंडा होने पर प्रति लीटर दूध में दो एमएल स्ट्राबेरी एसेंस और फ्रूट कलर मिलाएं। दो ग्राम सोडियम आर्जिनेट भी मिलाएं।

डॉ. यादव ने बताया कि हम अब स्ट्राबेरी एसेंस की जगह फ्रूट को डालकर उत्पाद तैयार करने पर काम कर रहे हैं। ऐसे में फल के भी पोषक तत्व भी दूध में मिल सकेंगे।



# केवीके में प्रशिक्षण प्राप्त कर रहे छात्रों द्वारा किसान गोष्ठी का हुआ आयोजन



20/01/2021

कानपुर( विशाल प्रदेश)केवीके के द्वारा गोद लिए गए गांव अनूपपुर में इंटीग्रल यूनिवर्सिटी लखनऊ के छात्रों द्वारा केवीके दिलीप नगर पर प्रशिक्षण प्राप्त कर रहे छात्रों द्वारा किसान गोष्ठी का आयोजन किया गया कृषि विज्ञान केंद्र के अध्यक्ष डॉ० अशोक कुमार द्वारा कुपोषण को दूर करने हेतु आदर्श गृह वाटिका के स्थापना हेतु आवाहन करने के साथ-साथ विस्तृत जानकारी प्रदान की गई साथ ही साथ फसलों के उत्पादन में बायोफोर्टीफाइड विभिन्न फसलों की प्रजातियों की जानकारी प्रदान की गई केंद्र के वैज्ञानिक डॉ० अरविंद कुमार ने मृदा

स्वास्थ्य एवं फसल अवशेष प्रबंधन के बारे में जानकारी प्रदान की कार्यक्रम में रावे के छात्र शिवम सिंह ने गेहूं की फसल में खपतवार प्रबंधन की जानकारी दी छात्र शुभम सिंह ने आलू की फसल में पछेती झुलसा की जानकारी दी रावे के छात्र अरविंद यादव ने पशुओं में टीकाकरण एवं सर्दी में उचित देखरेख की जानकारी दी कृषि विज्ञान के अन्य वैज्ञानिक भी उपस्थित रहे कार्यक्रम में मुख्य रूप से अमित कुमार, राघवेंद्र, सोनू, अनिल, राज कुमार समेत गांव के लगभग डेढ़ सौ कृषि महिलाओं एवं पुरुषों ने भाग लिया भाग लिया? कार्यक्रम उचित रूप से सफल रहा।



## स्ट्रॉबेरी के अर्क से बनाया सेहतमंद दूध

जासं, कानपुर : चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विवि (सीएसए) के छात्र ने स्ट्रॉबेरी के अर्क से सुगंधित और सेहतमंद दूध तैयार किया है। इसे तैयार करने में 10 रुपये प्रति लीटर अतिरिक्त खर्च आता है, जबकि बाजार में ये 100 रुपये प्रति लीटर बिक सकता है।

सीएसए मीडिया प्रभारी डॉ. खलील खान ने बताया कि पशुपालन एवं दुग्ध विज्ञान विभाग के परास्नातक के छात्र राहुल तिवारी ने स्ट्रॉबेरी के अर्क को मिलाकर सुगंधित दूध बनाया है। यह कोल्ड ड्रिंक का विकल्प है, जिससे न सिर्फ प्यास बुझेगी, बल्कि शरीर में पौष्टिक तत्वों की पूर्ति होगी।



# कोल्ड ड्रिंक की जगह मिलेगा सुगंधित दूध

लोकभारती न्यूज ब्यूरो

कानपुर। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के पशुपालन एवं दुग्ध विज्ञान विभाग के प्रोफेसर डॉ एमपीएस यादव ने बताया कि उनके मार्गदर्शन में परास्नातक के छात्र राहुल तिवारी ने स्ट्रॉबेरी के अर्क को दूध में मिलाकर सुगंधित दूध तैयार किया है। उन्होंने बताया कि गर्मियों के मौसम में कोल्ड ड्रिंक की जगह सुगंधित दूध पीना आम लोग ज्यादा पसंद करते हैं। क्योंकि सुगंधित दूध पीने से स्वादिष्ट एवं शरीर में पोषक तत्वों की भी पूर्ति होती है। डॉ यादव ने बताया कि एक लीटर दूध में 2 मिलीलीटर फ्लेवर और 70 ग्राम चीनी डालने से उत्साहवर्धक परिणाम आए हैं। उन्होंने बताया कि 1 लीटर दूध में 2 ग्राम सोडियम ऑक्सीलेट मिलाने से 1 सप्ताह तक बिना खराब

हुए दूध संरक्षित रहता है। उन्होंने सुगंधित दूध बनाने के बारे में विस्तार से बताया कि कच्चे दूध को 60 डिग्री सेल्सियस तक गर्म करने पर इसमें चीनी डालते हैं। तत्पश्चात दूध को छानते हैं फिर रूम टेंपरेचर पर इसमें स्ट्रॉबेरी मैचिंग कलर व फ्लेवर मिलाते हैं तथा बोतलों में पैकिंग कर 5 डिग्री सेल्सियस पर भंडारित करते हैं। डॉ यादव ने कहा कि आम

तौर पर दूध 40 से 50 रूपए प्रति लीटर मिलता है तथा दूध को सुगंधित बनाने में लगभग ₹10 अतिरिक्त खर्चा प्रति लीटर आता है। सुगंधित दूध लगभग बाजार में ₹100 प्रति लीटर तक बिकता है उन्होंने कहा कि इसे कोई भी व्यक्ति यदि सुगंधित दूध तैयार कर व्यवसाय करता है तो उसे अच्छी आमदनी प्राप्त होगी।

## रामलला की सुंदर झांकी की जगह-जगह उतारी आरती





# आज

कानपुर, 20 जनवरी 2021

## सीएसए का दीक्षान्त समारोह 8 मार्च को राज्यपाल बांटेगी मेधावियों को मेडल

कानपुर, 19 जनवरी। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय का दीक्षान्त समारोह 8 मार्च 2021 को कैलाश भवन के सभागार में होगा। इस दीक्षान्त समारोह में राज्यपाल आनंदीबेन पटेल द्वारा चार छात्र व चार छात्राओं को स्वर्ण पदक के साथ उपाधि से सम्मानित किया जाएगा। विभिन्न पाठ्यक्रम में स्वर्ण पदक पाने वालों में मेधावी अभिषेक, राहुल, विशाल व बृजेश और मेधावी अंजू, सौम्या अग्रहरि, सौम्या शुक्ला व अर्पिता है। इन मेधावियों को सर्वोच्च अंक लाने पर स्वर्ण पदक से सम्मानित किया जाएगा। हालांकि इन पदक के लिए नामों पर अंतिम मुहर एकेडमिक काउंसिल की बैठक में लगेगी। लेकिन प्रस्तावित सूची में जारी कर दिये गये हैं। सीएसए के दीक्षान्त समारोह की

तैयारी शुरू हो गयी है। दीक्षान्त समारोह में राज्यपाल आनंदी बेन पटेल ने भी आने की सहमति प्रदान कर दी है। हालांकि वे 29 जनवरी 2021 को भी महिलाओं से जुड़े एक कार्यक्रम में हिस्सा लेने सीएसए कैम्पस में आ रही हैं। सीएसए के मीडिया प्रभारी डॉ. खलील खान ने बताया कि रजिस्ट्रार ऑफिस की ओर से पदक प्राप्त करने वाले छात्रों की सूची सार्वजनिक कर आपत्ति मांगी गई थी। निर्धारित समय पूरा होने के बाद भी कोई आपत्ति प्राप्त नहीं हुई है। इससे लगभग नाम तय हैं, फिर भी इसे एकेडमिक काउंसिल में रखा जाएगा। उन्होंने बताया कि स्वर्ण, रजत व कांस्य पदक के अलावा कई मेमोरियल पदक व पुरस्कार भी दीक्षान्त समारोह में दिया जाएगा।

 दीक्षान्त समारोह की प्रस्तावित मेडल सूची जारी, आपत्ति मांगी



## सीएसए में बेटे-बेटियों को बराबर स्वर्ण पदक

कानपुर | वरिष्ठ संवाददाता

### 08

मार्च को होगा  
सीएसए का  
दीक्षांत समारोह  
राज्यपाल ने  
कार्यक्रम में  
आने की  
सहमति दी

इनको मिलेंगे दीक्षांत में पदक

#### पाठ्यक्रम

- कृषि इंजीनियरिंग
- मैकेनिकल
- कंप्यूटर साइंस
- इले एंड कम्युनिकेशन
- डेयरी टेक्नोलॉजी
- बीएफएससी
- एमबीए
- एमएससी-कृषि

#### छात्र

अभिषेक सिंह  
राहुल शाक्य  
अंजू कुशवाहा  
सौम्या अग्रहरि  
विशाल कुमार  
बृजेश कुमार  
सौम्या शुक्ला  
अर्पिता सोनी

#### पदक

स्वर्ण  
स्वर्ण  
स्वर्ण  
स्वर्ण  
स्वर्ण  
स्वर्ण  
स्वर्ण  
स्वर्ण

चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय (सीएसए) का दीक्षांत समारोह 8 मार्च को होगा। आठ पाठ्यक्रम में मिलने वाले स्वर्ण पदक में चार लड़के अभिषेक, राहुल, विशाल व बृजेश हैं तो चार लड़कियों में अंजू, सौम्या अग्रहरि, सौम्या शुक्ला और अर्पिता हैं। इन पदक के लिए नामों पर अंतिम मुहर एकेडमिक काउंसिल की बैठक में लगेगी पर नाम लगभग तय हैं।

समारोह में राज्यपाल आनंदी बेन पटेल ने भी आने की सहमति प्रदान कर दी है। हालांकि वे 29 जनवरी को भी

महिलाओं से जुड़े एक कार्यक्रम में हिस्सा लेने विवि आ रही हैं। विवि के मीडिया प्रभारी डॉ. खलील खान ने बताया कि रजिस्ट्रार ऑफिस की ओर

से पदक प्राप्त करने वाले छात्रों की सूची सार्वजनिक कर आपत्ति मांगी गई थी। मगर समय पूरा होने के बाद भी कोई आपत्ति नहीं आई।



# स्ट्रॉबेरी के अर्क को दूध में मिलाकर अर्जित कर सकते हैं अच्छी आमदनी

जन एक्सप्रेस संवाददाता

20/01/2021

कानपुर नगर। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के पशुपालन एवं दुग्ध विज्ञान विभाग के प्रोफेसर डॉ एमपीएस यादव के मार्गदर्शन में परास्नातक के छात्र राहुल तिवारी ने स्ट्रॉबेरी के अर्क को दूध में मिलाकर सुगंधित दूध तैयार किया है। डॉ. यादव ने बताया कि गर्मियों के मौसम में कोल्ड ड्रिंक की जगह सुगंधित दूध पीना आम लोग ज्यादा पसंद करते हैं। क्योंकि सुगंधित दूध पीने से स्वादिष्ट एवं शरीर में पोषक तत्वों की भी पूर्ति होती है। उन्होंने बताया कि 1 लीटर दूध में 2 ग्राम सोडियम ऑक्सीलेट मिलाने से 1 सप्ताह तक बिना खराब हुए दूध संरक्षित रहता है। उन्होंने कहा कि



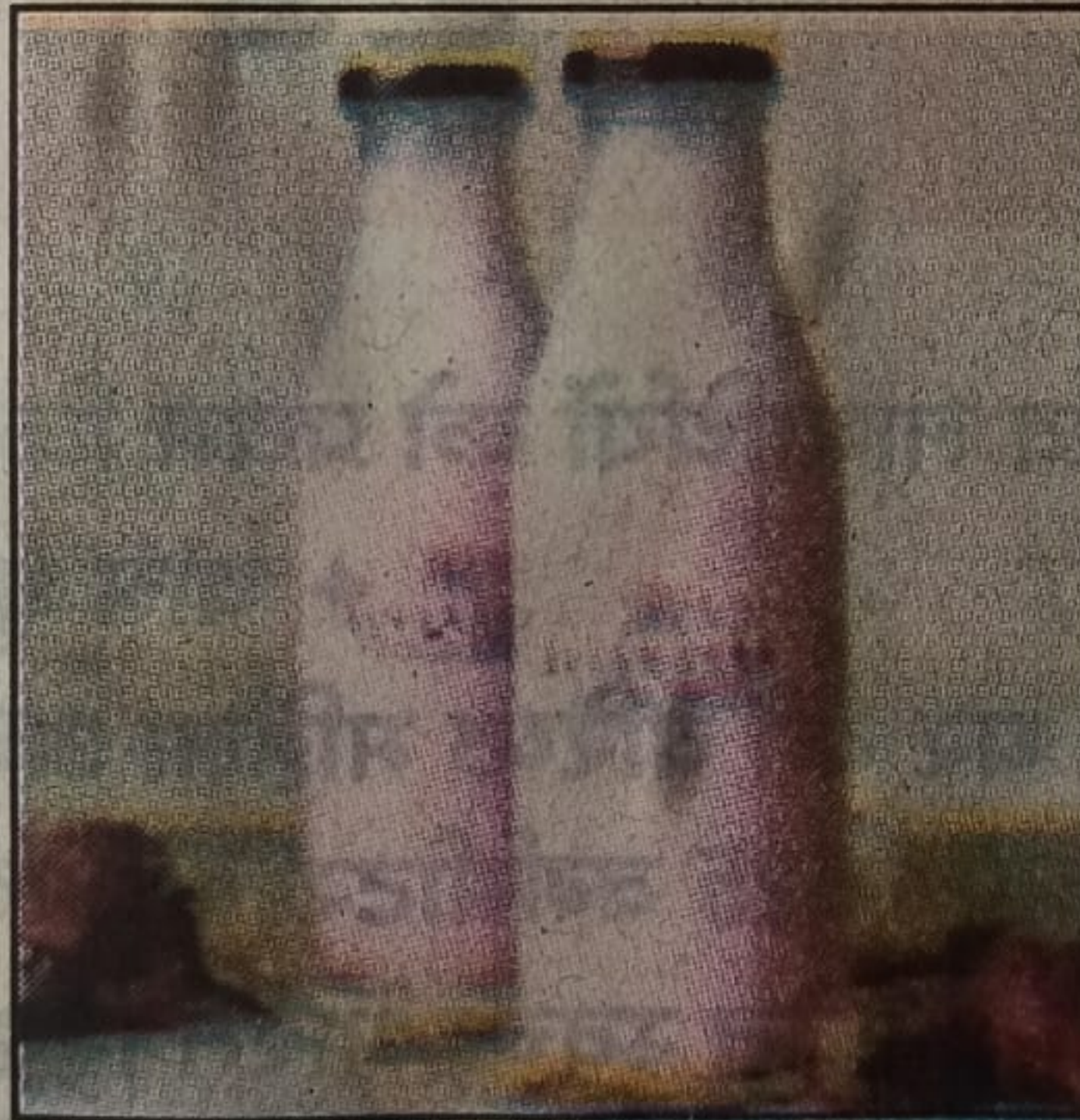
आम तौर पर दूध 40 से 50 रुप प्रति लीटर मिलता है तथा दूध को सुगंधित बनाने में लगभग 10 रुप अतिरिक्त खर्चा प्रति लीटर आता है और लगभग बाजार में 100 रुप प्रति लीटर तक बिकता है इस दूध को व्यवसाय कर अच्छी आमदनी प्र की जा सकती है।



## गर्मियों में कोल्डड्रिंक के बजाए पियें स्ट्राबेरी सुगंधित दूध

**पीजी छात्र राहुल ने स्ट्राबेरी के अर्क से स्वादिष्ट व सुगंधित दूध तैयार किया**

कानपुर, 19 जनवरी। गर्मियों में कोल्डड्रिंक के बजाए अब स्ट्राबेरी के अर्क से स्वादिष्ट व सुगंधित दूध का लुत्फ उठाया जा सकता है, जोकि सेहत के लिए फायदेमंद होने के साथ सुगंधित दूध पोषक तत्वों से भी भरपूर होगा। इस स्ट्राबेरी दूध को घर में भी तैयार कर एक हफ्ते तक सुरक्षित रख सकते हैं। सीएसए, पशुपालन एवं दुग्ध विज्ञान विभाग के प्रो. डॉ. एम.पी.एस. यादव की देखरेख में परास्नातक छात्र राहुल तिवारी ने स्ट्राबेरी के अर्क से यह स्वादिष्ट व सुगंधित दूध तैयार किया है। राहुल ने बताया कि एक लीटर दूध में 2 मिलीलीटर फ्लेवर और 70 ग्राम चीनी डालने से अच्छे परिणाम आए हैं। एक लीटर दूध में सिर्फ 2 ग्राम सोडियम ऑक्सीलेट मिलाने से इसे एक सप्ताह तक सुरक्षित रखा



जा सकता है। उन्होंने बताया कि कच्चे दूध को 60 डिग्री सेल्सियस तक गर्म करने पर इसमें चीनी डालते हैं। फिर दूध को छानते हैं और रूम टेंपरेचर पर इसमें स्ट्राबेरी मैचिंग कलर व फ्लेवर मिलाते हैं। बोतलों में पैकिंग कर 5 डिग्री सेल्सियस पर संरक्षित कर लेते हैं। डॉ. यादव ने कहा कि आम तौर पर दूध 40 से 50 रुपये प्रति लीटर मिलता है और दूध को सुगंधित बनाने में लगभग 10 रुपये का अतिरिक्त खर्चा प्रति लीटर आता है। सुगंधित दूध बाजार में 100 रुपये प्रति लीटर तक बिकता है। सीएसए के मीडिया प्रभारी डॉ. खलील खान ने बताया कि इस दूध को बच्चों से लेकर बड़े व्यक्ति भी पी सकते हैं और इससे शरीर के लिए जरूरी पोषकतत्वों की भी पूर्ति होगी।





23.0° 9.0°  
अधिकतम तापमान न्यूनतम तापमान  
सुर्जित 07.34 सुर्जित 05.51

लखनऊ, बरेली व मुरादाबाद से प्रकाशित

# अमृत विचार

वर्ष 31, अंक 21, पृष्ठ 14, मूल्य - 3 रुपये

एक संपूर्ण अखबार

बिडेन आज लेंगे अमेरिका के अगले राष्ट्रपति के रूप में शपथ ... 12

लखनऊ, बुधवार, 20 जनवरी 2021

लहटाया तिहुआ, पंत-मिल जीत के हीरो...

## इंटीग्रल यूनिवर्सिटी के छात्रों ने किया किसान गोष्ठी का आयोजन



किसान गोष्ठी में भाग लेते छात्र और किसान ।

फोटो : अमृत विचार

कानपुर । केवीके के द्वारा गोद लिए गए गांव अनूपपुर में इंटीग्रल यूनिवर्सिटी लखनऊ के छात्रों द्वारा केवीके दिलीप नगर पर प्रशिक्षण प्राप्त कर रहे छात्रों द्वारा किसान गोष्ठी का आयोजन किया गया । कृषि विज्ञान केंद्र के अध्यक्ष डॉ. अशोक कुमार द्वारा कुपोषण को दूर करने हेतु आदर्श गृह वाटिका के स्थापना हेतु आवाहन करने के साथ-साथ विस्तृत जानकारी प्रदान की गई साथ ही साथ फसलों के उत्पादन में बायोफोर्टीफाइड विभिन्न फसलों की प्रजातियों की जानकारी प्रदान की गई केंद्र के वैज्ञानिक डॉ अरविंद कुमार ने मृदा स्वास्थ्य एवं फसल अवशेष

प्रबंधन के बारे में जानकारी प्रदान की कार्यक्रम में रावे के छात्र शिवम सिंह ने गेहूं की फसल में खरपतवार प्रबंधन की जानकारी दी । छात्र शुभम सिंह ने आलू की फसल में पछेतीझुलसा की जानकारी दी । रावे के छात्र अरविंद यादव ने पशुओं में टीकाकरण एवं सर्दी में उचित देखरेख की जानकारी दी । कृषि विज्ञान के अन्य वैज्ञानिक भी उपस्थित रहे । कार्यक्रम में मुख्य रूप से अमित कुमार, राघवेंद्र, सोनू, अनिल, राज कुमार समेत गांव के लगभग डेढ़ सौ कृषि महिलाओं एवं पुरुषों ने भाग लिया भाग लिया । कार्यक्रम उचित रूप से सफल रहा ।





वर्ष : 5, अंक : 297 पृष्ठ : 12  
कानपुर महानगर, बुधवार  
20 जनवरी, 2021  
मूल्य ₹ 2.00

# शाश्वत टाइम्स

हिन्दी दैनिक

[www.shashwattimes.com](http://www.shashwattimes.com)

मुख्यमंत्री कन्या सुमंगला योजना का 15 हजार छात्राओं को मिलेगा लाभ, 5000 तक एक मुश्त मिलेगी सहाय

## गर्मियों में कोल्ड ड्रिंक की जगह सुगंधित दूध पीना लोग ज्यादा पसंद

शाश्वत टाइम्स कानपुर। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के पशुपालन एवं दुग्ध विज्ञान विभाग के प्रोफेसर डॉ एमपीएस यादव ने बताया कि उनके मार्गदर्शन में परास्नातक के छात्र राहुल तिवारी ने स्ट्रॉबेरी के अर्क को दूध में मिलाकर सुगंधित दूध तैयार किया है। उन्होंने बताया कि गर्मियों के मौसम में कोल्ड ड्रिंक की जगह सुगंधित दूध पीना आम लोग ज्यादा पसंद करते हैं। क्योंकि सुगंधित दूध पीने से स्वादिष्ट एवं शरीर में पोषक तत्वों

की भी पूर्ति होती है। डॉ यादव ने बताया कि एक लीटर दूध में 2 मिलीलीटर फ्लेवर और 70 ग्राम चीनी डालने से उत्साहवर्धक परिणाम आए हैं। उन्होंने बताया कि 1 लीटर दूध में 2 ग्राम सोडियम ऑक्सीलेट मिलाने से 1 सप्ताह तक बिना खराब हुए दूध संरक्षित रहता है। उन्होंने सुगंधित दूध बनाने के बारे में विस्तार से बताया कि कच्चे दूध को 60 डिग्री सेल्सियस तक गर्म करने पर इसमें चीनी डालते हैं। तत्पश्चात दूध को छानते हैं फिर रूम टेंपरेचर पर इसमें स्ट्रॉबेरी मैचिंग

कलर व फ्लेवर मिलाते हैं तथा बोतलों में पैकिंग कर 5 डिग्री सेल्सियस पर भंडारित करते हैं। डॉ यादव ने कहा कि आम तौर पर दूध 40 से 50 प्रति लीटर मिलता है तथा दूध को सुगंधित बनाने में लगभग 10 अतिरिक्त खर्चा प्रति लीटर आता है। सुगंधित दूध लगभग बाजार में 100 प्रति लीटर तक बिकता है उन्होंने कहा कि इसे कोई भी व्यक्ति यदि सुगंधित दूध तैयार कर व्यवसाय करता है तो उसे अच्छी आमदनी प्राप्त होगी।