जागरण 07/12/2021

सीएसए में मास्क लगाकर जाएंगे छात्र-छात्राएं

कानपुर : चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विवि ने कोविड के नए वैरिएंट से बचाव के लिए गाइडलाइन जारी कर दी है। छात्र-छात्राएं छात्रावास के साथ ही कक्षा में मास्क लगाएंगे। भीड़ के रूप में एकत्र नहीं होंगे। डीन स्टूडेंट वेलफेयर डा. आरपी सिंह ने बताया कि मेस में भोजन परोसने का कार्य कर्मचारी एक जगह से करेंगे। जासं

मशरूम की खेती से मुनाफा

कानपुर : चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय के प्रोफेसर डा. एसके विश्वास ने बताया कि मशरूम की खेती कर कम समय व लागत में अधिक मुनाफा कमाया जा सकता है। 100 ग्राम मशरूम से 35 कैलोरी ऊर्जा प्राप्त होती है। जासं

वर्ष 15 अंक 333 पृष्ठ-8 मूल्य-1 रू0 कानपुर, मंगलवार 07 दिसम्बर 2021

कानपुर व औरैया से एक साथ प्रकाशित, लखनऊ, इलाहाबाद, बुंदेलखंड, फतेहपुर, इटावा, कन्नौज, मैनपुरी,ऐटा, हरदोई, उन्नाव,कानपुर देहात में प्रसारित

RNI N.UPHIN/2007/27090

दैनिक नगर छाया

आप की आवाज़.....

मशरूम की खेती से कम समय एवं कम लागत में अधिक मुनाफा : डॉ. एस के विश्वास

कानपुर (नगर छाया समाचार)। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के पादप रोग विज्ञान विभाग के प्रोफेसर एवं संयुक्त निदेशक शोध डॉ एसके विश्वास ने बताया कि मशरूम की खेती करना आय एवं स्वास्थ्य की दृष्टि से बहुत महत्वपूर्ण है।उन्होंने बताया कि कम लागत एवं कम समय में मशरूम की खेती कर अच्छा मुनाफा लिया जा सकता है। डॉ विश्वास ने बताया कि पोषक तत्व की प्रचुरता के दृष्टिकोण से मशरूम में पोषक तत्व अधिकांश सब्जियों की तुलना में अधिक पाए जाते हैं। मशरूम में 20 से 35% उच्च कोटि की प्रोटीन पाई जाती है। मशरूम में विटामिन बी1, बी2, बी3, बी5,बी9(फोलिक एसिड), वसा, मिनरल्स, फाइबर, कार्बोहाइड्रेट पर्याप्त मात्रा में पाया जाता है। उन्होंने बताया कि 100 ग्राम मशरूम से 35 कैलोरी ऊर्जा प्राप्त होती है। इसमें सोडियम साल्ट नहीं पाया जाता है जिसके कारण मोटापे, गुर्दा तथा हृदय रोगियों के लिए आदर्श आहार है। उन्होंने बताया कि मशरूम में अरगोस्टेरॉल पाया जाता है जो मानव शरीर के अंदर विटामिन डी में परिवर्तित हो जाता है। लौह तत्व उपलब्ध अवस्था में होने के कारण रक्त में हीमोग्लोबिन के स्तर को बनाए रखता है साथ ही इसमें बहुमूल्य फोलिक एसिड की उपलब्धता होती है जो केवल मांसाहारी खाद्य पदार्थों से प्राप्त होता है। लौह तत्व एवं फोलिक एसिड के कारण यह रक्त की कमी की शिकार अधिकांश ग्रामीण महिलाओं एवं बच्चों के लिए सर्वोत्तम आहार है।डॉ विश्वास ने बताया कि औषधि दृष्टिकोण से इसमें फफूंदी, जीवाणु एवं विषाणु अवरोधी गुण पाए जाते हैं। इसका लगातार प्रयोग करने से ट्यूमर, मलेरिया, मिर्गी, कैंसर, मधुमेह, रक्त स्राव आदि रोगों से लड़ने की क्षमता प्रदान करता है। उन्होंने बताया कि मशरूम की खेती महत्वपूर्ण है क्योंकि इससे प्रतिदिन आय प्राप्त होती है। उन्होंने बताया कि ढींगरी मशरूम लगाने के लिए गेहूं का भूसा, स्पान (बीज), पॉलिथीन बैग और फार्मएल्डिहाइड की आवश्यकता होती है। मशरूम उत्पादन के बाद बेकार पदार्थ से केंचुए की खाद (वर्मी कंपोस्ट) बनाई जा सकती है। जिससे मृदा का स्वास्थ्य भी कायम रखा जा सकता है।

लागत के संबंध में जानकारी दी। (ब्यूरो)

अमर उजाला 07/12/2021

सीएसए में नहीं आएगा बाहर से खाना, कक्षा-हॉस्टल में मास्क लगाना जरूरी

कानपुर। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय (सीएसए) में ओमिक्रॉन को लेकर नए नियम लागू कर दिए गए हैं। छात्रावास व कक्षाओं में सभी छात्रों को मास्क लगाना व शारीरिक दूरी का पालन करना होगा। कैंपस में बाहर से खाना या खाद्य सामग्री नहीं आएगी। डीएसडब्ल्यू डॉ. आरपी सिंह ने बताया कि मेस में कर्मचारी छात्रों के पास भोजन न परोस कर थाली में रखेंगे और छात्रों को खुद लेकर जाना होगा। अति आवश्यक कार्य से ही छात्रों को परिसर से बाहर जाने की अनुमति दी जाएगी। दैनिक उपयोग के सामान विवि परिसर के कैफेटेरिया व दुकान से छात्र ले सकेंगे। हॉस्टल या कैंपस में थूकने पर सख्त मनाही है। किसी भी छात्र को सर्दी, जुकाम, खांसी, बुखार होने पर तुरंत वार्डन को जानकारी देनी होगी। 24 घंटे एंबुलेंस सेवा उपलब्ध रहेगी। (ब्यूरो)

सुरक्षा के लिए अलर्ट मोड में रहें।

हिंदुस्तान 07/12/2021

हॉस्टल में बाहर का खाना व कैंपस में थूकने पर बैन

कानपुर। सीएसए में ओमिक्रोन संक्रमण से बचाव को लेकर विवि ने छात्रों के लिए नए नियम लागू कर दिए हैं। डीएसडब्ल्यू डॉ. आरपी सिंह के मुताबिक छात्रावास व कक्षाओं में सभी छात्रों को मास्क लगाना व शारीरिक दूरी का पालन करना अनिवार्य होगा। छात्रों के लिए कैंटीन के बाहर से किसी भी प्रकार का भोजन या खाद्य सामग्री लाने पर पूरी तरह प्रतिबंध लगा दिया गया है। मेस में अब कर्मचारी एक साथ भोजन परोसा जाएगा और छात्रों को खुद लेकर जाना होगा। मेस के कर्मचारी नियमित रूप से मास्क, दस्ताने व कैप लगाएंगे। अति आवश्यक कार्य से ही छात्रों को परिसर से बाहर जाने की अनुमति दी जाएगी। नाश्ता व दैनिक उपयोग के सामान विवि परिसर के कैफेटेरिया व दुकान से लेंगे।

उत्तराखंड/उत्तर प्रदेश का प्रथम द्विभाषीय (हिन्दी-अंग्रेजी) सांध्य दैनिक समाचार पत्र

जनमत टुडे

वर्ष:12 | अंक:325 | देहरादून, सोमवार, 06 दिसंबर, 2021 | पृष्ठ:08

मशरूम की खेती से कम समय व कम लागत में अधिक मुनाफा

दीपक गौड़ (जनमत टुडे)

कानपुर: चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के पादप रोग विज्ञान विभाग के प्रोफेसर एवं संयुक्त निदेशक शोध डॉ एसके विश्वास ने बताया कि मशरूम की खेती करना आय एवं स्वास्थ्य की दृष्टि से बहुत महत्वपूर्ण है उन्होंने बताया कि कम लागत एवं कम समय में मशरूम की खेती कर अच्छा मुनाफा लिया जा सकता है।

डॉ विश्वास ने बताया कि पोषक तत्व की प्रचुरता के दृष्टिकोण से मशरूम में पोषक तत्व अधिकांश सब्जियों की तुलना में अधिक पाए जाते हैं मशरूम में 20 से 35 उच्च कोटि की प्रोटीन पाई जाती है मशरूम में विटामिन ठ1, ठ2, ठ3, ठ5,ठ9 (फोलिक एसिड), वसा, मिनरल्स, फाइबर, कार्बोहाइड्रेट पर्याप्त मात्रा में पाया जाता है उन्होंने बताया कि 100 ग्राम मशरूम से 35 कैलोरी ऊर्जा प्राप्त होती है। इसमें सोडियम साल्ट नहीं पाया जाता है जिसके कारण मोटापे, गुर्दा तथा हृदय रोगियों के लिए आदर्श आहार है उन्होंने बताया कि मशरूम में अरगोस्टेरॉल पाया जाता है जो मानव शरीर के अंदर विटामिन डी में परिवर्तित हो जाता है लौह तत्व उपलब्ध अवस्था में होने के कारण रक्त में हीमोग्लोबिन के स्तर को बनाए रखता है साथ ही इसमें बहुमूल्य फोलिक एसिड की उपलब्धता होती है जो केवल मांसाहारी खाद्य पदार्थों से प्राप्त होता है लौह तत्व एवं फोलिक एसिड के कारण यह रक्त की कमी की शिकार अधिकांश ग्रामीण महिलाओं एवं बच्चों के लिए सर्वोत्तम आहार है डॉ विश्वास ने बताया कि औषधि दृष्टिकोण से इसमें फफूंदी, जीवाणु एवं विषाणु अवरोधी गुण पाए जाते हैं इसका लगातार प्रयोग करने से ट्यूमर, मलेरिया, मिर्गी, कैंसर, मधुमेह, रक्त स्राव आदि रोगों से लड़ने की क्षमता प्रदान करता है उन्होंने बताया कि मशरूम की खेती महत्वपूर्ण है क्योंकि इससे प्रतिदिन आय प्राप्त होती है उन्होंने बताया कि धींगरी मशरूम लगाने के लिए गेहूं का भूसा, स्पान (बीज), पॉलिथीन बैग और फॉर्मएल्डिहाइड की आवश्यकता होती है मशरूम उत्पादन के बाद बेकार पदार्थ से केंचुए की खाद (वर्मी कंपोस्ट) बनाई जा सकती है जिससे मृदा का स्वास्थ्य भी कायम रखा जा सकता है।