

राष्ट्रीय

सहारा



कानपुर • सोमवार • 27 फरवरी • 2023

छात्राओं ने तैयार किए कुकीज

कानपुर (एसएनबी)। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय के कुलपति डॉ. विजेंद्र सिंह के निर्देश के क्रम में गृह विज्ञान महाविद्यालय के खाद्य विज्ञान एवं पोषण विभाग के प्रयोगशाला में परास्नातक एवं शोध छात्रों द्वारा मोटे अनाजों का प्रयोग कर पौष्टिक एवं स्वादिष्ट कुकीज के निर्माण किए गये हैं।

यह जानकारी खाद्य विज्ञान एवं पोषण विभाग की सह प्राध्यापिका डॉ.सीमा सोनकर ने दी। उन्होंने बताया कि मोटे अनाजों के कुकीज बनाने हेतु छात्राओं ने मिलेट्स (वाजरा, रागी)



मोटे अनाज से कुकीज बनाती छात्राएं। फोटो : एसएनबी

का प्रयोग किया। उन्होंने कहा मोटे अनाजों में कैल्शियम का स्रोत अच्छा होता है तथा प्रोटीन, विटामिन्स एवं मिनरल्स पर्याप्त मात्रा में पाए

जाते हैं। जो मानव स्वास्थ्य की दृष्टि से काफी लाभदायक है। उन्होंने कहा कि कुकीज बनाने के लिए लो फैट बटर एवं तिल बीज का प्रयोग किया जाता है। पोषक मानको बनाए रखने के लिए मैदा का प्रयोग नहीं किया जाता है। उन्होंने बताया कि 17 से 20 फरवरी तक राजभवन में लगे स्टाल पर कुकीज की सराहना प्रदेश की राज्यपाल एवं पीजीआई के डॉक्टरों द्वारा भी की गई है। उन्होंने बताया कि इन उत्पादों को बनाने

में छात्रा रिचा, सूवी, निधि, शिवानी, आरती, अंजलि, छवि, श्रेया, अपर्णा एवं अर्चना ने विशेष सहयोग किया है।

सीएसए के खाद्य विज्ञान एवं पोषण विभाग की छात्राओं ने तैयार किए मोटे अनाजों की कुकीज



कानपुर। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के कुलपति डॉ विजेंद्र सिंह के निर्देश के क्रम में विश्वविद्यालय के गृह विज्ञान महाविद्यालय के खाद्य विज्ञान एवं पोषण विभाग के प्रयोगशाला में परास्नातक एवं शोध छात्रों द्वारा मोटे अनाजों का प्रयोग कर पौष्टिक एवं स्वादिष्ट कुकीज के निर्माण किए जा रहे हैं। यह बात खाद्य विज्ञान एवं पोषण विभाग की सह प्राध्यापिका डॉ सीमा सोनकर ने बताई। उन्होंने बताया कि मोटे अनाजों के कुकीज बनाने हेतु छात्राओं ने मिलेट्स (बाजरा + रागी) का प्रयोग किया। डॉ सोनकर ने कहा कि मोटे अनाजों में कैल्शियम का स्रोत अच्छा होता है तथा

प्रोटीन, विटामिंस एवं मिनरल्स पर्याप्त मात्रा में पाए जाते हैं। जो मानव स्वास्थ्य की दृष्टि से काफी लाभदायक हैं। उन्होंने कहा कि कुकीज बनाने के लिए लो फैट बटर एवं तिल बीज का प्रयोग किया जाता है। पोषक मान को बनाए रखने के लिए मैदा का प्रयोग नहीं किया जाता है। उन्होंने बताया कि गत 17 से 20 फरवरी तक राजभवन में लगे स्टाल पर कुकीज की सराहना प्रदेश की मा.राज्यपाल महोदया एवं पीजीआई के डॉक्टरों द्वारा भी की गई है। उन्होंने बताया कि इन उत्पादों को बनाने में छात्रा रिचा, सूबी, निधि, शिवानी, आरती, अंजलि, छवि, श्रेया, अपर्णा एवं अर्चना ने विशेष सहयोग किया है।

अमर उजाला कानपुर 27.02.2023

बाजारा और रागी से बनाए मैदा रहित कुकीज

कानपुर। चंद्रशेखर
आजाद कृषि एवं
प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय
(सीएसए) के गृह
विज्ञान महाविद्यालय के
खाद्य विज्ञान एवं पोषण
विभाग की प्रयोगशाला में
बाजरा और रागी (मोटे



अनाज) से पौष्टिक एवं स्वादिष्ट कुकीज बनाए हैं। इन कुकीज में मैदा का उपयोग नहीं किया गया, जिसके चलते ये शरीर को किसी भी तरह का नुकसान नहीं करेंगे। खाद्य विज्ञान एवं पोषण विभाग की एसोसिएट प्रोफेसर डॉ. सीमा सोनकर ने बताया कि मोटे अनाज में कैल्शियम का बेहतर स्रोत होता है। इसमें प्रोटीन, विटामिंस और मिनरल्स पर्याप्त मात्रा में पाए जाते हैं। कुकीज बनाने के लिए लो फैट बटर और तिल के बीज का प्रयोग किया जाता है। उन्होंने बताया कि फरवरी में लखनऊ स्थित राजभवन में लगे स्टाल पर कुकीज की सराहना राज्यपाल आनंदी बेन पटेल और एसजीपीजीआई के डॉक्टरों ने की है। इसको बनाने में छात्रा रिचा, निधि, शिवानी, आरती, अंजलि, छवि, श्रेया, अपर्णा एवं अर्चना ने विशेष सहयोग किया है। सभी एमएससी की छात्राएं हैं। (संवाद)

मोटे अनाजों में कैल्शियम का स्रोत अच्छा

सीएसए के खाद्य विज्ञान एवं पोषण विभाग की छात्राओं ने तैयार किए मोटे अनाजों की कुकीज

डी टी एन एन। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के कुलपति डॉ विजेंद्र सिंह के निर्देश के क्रम में विश्वविद्यालय के गृह विज्ञान महाविद्यालय के खाद्य विज्ञान एवं पोषण विभाग के प्रयोगशाला में परास्नातक एवं शोध छात्रों द्वारा मोटे अनाजों का प्रयोग कर पौष्टिक एवं स्वादिष्ट कुकीज के निर्माण किए जा रहे हैं। यह बात खाद्य विज्ञान एवं पोषण विभाग की सह प्राध्यापिका डॉ सीमा सोनकर ने बताई। उन्होंने बताया कि मोटे अनाजों के कुकीज बनाने हेतु छात्राओं ने मिलेट्स (बाजरा + रागी) का प्रयोग किया। डॉ सोनकर ने कहा कि मोटे अनाजों में कैल्शियम का स्रोत अच्छा होता है तथा प्रोटीन, विटामिंस एवं मिनरल्स पर्याप्त मात्रा में पाए जाते हैं। जो मानव स्वास्थ्य की दृष्टि से काफी लाभदायक हैं। उन्होंने कहा कि कुकीज बनाने के लिए लो फैट बटर एवं तिल बीज का प्रयोग किया जाता है। पोषक मान को बनाए रखने के लिए मैदा का प्रयोग नहीं किया जाता है। उन्होंने बताया कि गत 17 से 20 फरवरी तक राजभवन में लगे स्टाल पर कुकीज की सराहना प्रदेश की मा.राज्यपाल महोदया एवं पीजीआई के डॉक्टरों द्वारा भी की गई है। उन्होंने बताया कि इन उत्पादों को बनाने में छात्रा रिचा, सूबी, निधि, शिवानी, आरती, अंजलि, छवि, श्रेया, अपर्णा एवं अर्चना ने विशेष सहयोग किया है।



वर्ष 17 अंक 57 पृष्ठ-8 मूल्य-1 ₹0 कानपुर, सोमवार 27 फरवरी 2023

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

दैनिक

RNI N.UPHIN/2007/27090

नगर छाया

आप की आवाज़.....

www.nagarchhaya.com

7

कप्तानी पर विराट का छलका दर्द

छात्राओं ने तैयार किए मोटे अनाजों की कुकीज

कानपुर (नगर छाया समाचार)। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के कुलपति डॉ विजेंद्र सिंह के निर्देश के क्रम में विश्वविद्यालय के गृह विज्ञान महाविद्यालय के खाद्य विज्ञान एवं पोषण विभाग के प्रयोगशाला में परास्नातक एवं शोध छात्रों द्वारा मोटे अनाजों का प्रयोग कर पौष्टिक एवं स्वादिष्ट कुकीज के निर्माण किए जा रहे हैं। यह बात खाद्य विज्ञान एवं पोषण विभाग की सह प्राध्यापिका डॉ सीमा सोनकर ने बताया। उन्होंने बताया कि मोटे अनाजों के कुकीज बनाने हेतु छात्राओं ने मिलेट्स (बाजरा + रागी) का प्रयोग किया। डॉ सोनकर ने कहा कि मोटे अनाजों में कैल्शियम का स्रोत अच्छा

होता है तथा प्रोटीन, विटामिन एवं मिनरल्स पर्याप्त मात्रा में पाए जाते हैं। जो मानव स्वास्थ्य की दृष्टि से काफी लाभदायक हैं। उन्होंने कहा कि कुकीज बनाने के लिए लो फैट बटर एवं तिल बीज का प्रयोग किया जाता है। पोषक मान को बनाए रखने के लिए मैदा का प्रयोग नहीं किया जाता है। उन्होंने बताया कि गत 17 से 20 फरवरी तक राजभवन में लगे स्टाल पर कुकीज की सराहना प्रदेश की मा.राज्यपाल महोदया एवं पीजीआई के डॉक्टरों द्वारा भी की गई है। उन्होंने बताया कि इन उत्पादों को बनाने में छात्रा रिचा, सूबी, निधि, शिवानी, आरती, अंजलि, छवि, श्रेया, अपर्णा एवं अर्चना ने विशेष सहयोग किया है।



सीएसए की छात्राओं ने तैयार की मोटे अनाजों की कुकीज

❑ विज्ञान एवं पोषण विभाग की सह प्राध्यापिका डॉ सीमा सोनकर ने दी जानकारी



मोटे अनाज की कुकीज तैयार करती छात्राएं।

कानपुर, 26 फरवरी। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के कुलपति डॉ विजेंद्र सिंह के निर्देश के क्रम में विश्वविद्यालय के गृह विज्ञान महाविद्यालय के खाद्य विज्ञान एवं पोषण विभाग के प्रयोगशाला में परास्नातक एवं शोध छात्रों की ओर से मोटे अनाजों का प्रयोग कर पौष्टिक एवं स्वादिष्ट कुकीज के

निर्माण किए जा रहे हैं। यह बात खाद्य विज्ञान एवं पोषण विभाग की सह प्राध्यापिका डॉ सीमा सोनकर ने बताई। उन्होंने बताया कि मोटे अनाजों के कुकीज बनाने हेतु छात्राओं ने मिलेट्स (बाजरा+रागी) का प्रयोग किया। डॉ सोनकर ने कहा कि मोटे अनाजों में कैल्शियम का स्रोत अच्छा होता है तथा प्रोटीन, विटामिंस एवं मिनरल्स पर्याप्त मात्रा में पाए जाते हैं। जो मानव स्वास्थ्य की दृष्टि से काफी लाभदायक हैं। उन्होंने कहा कि कुकीज बनाने के लिए लो फैट बटर एवं तिल बीज का प्रयोग किया जाता है। पोषक मान को बनाए रखने के लिए मैदा का प्रयोग नहीं किया जाता है। उन्होंने बताया कि

गत 17 से 20 फरवरी तक राजभवन में लगे स्टाल पर कुकीज की सराहना प्रदेश की राज्यपाल एवं पीजीआई के डॉक्टरों द्वारा भी की गई है। उन्होंने बताया कि इन उत्पादों को बनाने में छात्रा रिचा, सूबी, निधि, शिवानी, आरती, अंजलि, छवि, श्रेया, अपर्णा एवं अर्चना ने विशेष सहयोग किया है।