

आज का कानपुर

मशरूम उत्पादन पर दिया गया कृषकों को प्रायोगिक प्रशिक्षण

आज का कानपुर

कानपुर । चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के कृषि विज्ञान केंद्र दिलीप नगर द्वारा आज गांव अनूपपुर में प्रशिक्षण कराया गया है। इस अवसर पर केंद्र के प्रभारी डॉक्टर अजय कुमार सिंह ने बताया कि मशरूम की खेती कृषकों की आय बढ़ाने में महत्वपूर्ण योगदान दे सकती है। इसकी खेती के लिए अन्य फसलों के समान खेती की आवश्यकता नहीं होती। अतः यह छोटे एवं भूमिहीन किसानों तथा गृहणियों के लिए उपयुक्त व्यवसाय हो सकता है। उन्होंने बताया कि इसे अपनाकर बेरोजगारी एवं अपर्याप्त पोषण और औषधीय गुणों को जन-जन में प्रचारित करने की आवश्यकता है। मशरूम का उत्पादन फसल काटने के बाद बचे हुए भूसे पर किया जाता है। ऐसा अनुमान है कि भारत में प्रति वर्ष लगभग 30 से 35 मिलियन टन कृषि अवशेष उत्पन्न होता है। मशरूम (डिंगरी) और अन्य सूखे मशरूमों में 20 से 30 प्रतिशत तक प्रोटीन होती है। वैज्ञानिक डा.निमिषा अवस्थी ने बताया कि मशरूम में फॉलिक एसिड तथा विटामिन डी बी काम्प्लेक्स

के साथ आयरन भी पर्याप्त मात्रा में उपलब्ध होता है। परिणामस्वरूप एनीमिया रोगियों के लिए यह दवाई का काम करता है। गर्भवती महिलाओं और बढ़ते हुए बच्चों को मशरूम खाने की सलाह दी जाती है। उन्होंने कहा कि केंद्र द्वारा 5 गांव अनूपपुर, रुदापूर, औरंगाबाद, मझियार एवं सहतावनपुरवा में डिंगरी मशरूम का उत्पादन का प्रशिक्षण देने के साथ ही अग्रिम पंक्ति प्रदर्शन में डिंगरी मशरूम 50 परिवारों में करवाया गया। वास्तविक बीज नहीं होते हैं। मशरूम के बीज को स्पॉन कहा जाता है। इनका उत्पादन कीटाणुरहित अवस्था में वानस्पतिक प्रवर्धन तकनीक द्वारा छत्रक से प्राप्त कवक जाल से किया जाता है। इसके लिए तकनीकी जानकारी एवं एक अच्छी प्रयोगशाला का होना अत्यंत आवश्यक है। इसलिए मशरूम बीज को किसी सरकारी या गैर सरकारी मशरूम बीज उत्पादक संस्थाओं से ही प्राप्त करना चाहिए। वैज्ञानिक डॉक्टर राजेश राय ने बताया कि मशरूम का बीज प्रायः गेहूँ के दानों पर बनाया जाता है। डिंगरी की खेती गेहूँ के उपचारित भूसे



पर की जाती है। इसके लिए करीब 90 से 100 लीटर पानी में 10 से 12 किग्रा. सूखे भूसे को प्लास्टिक या लोहे के ड्रम में भिगो दिया जाता है। साथ ही 10 लीटर पानी में 7.5 ग्राम बाविस्टीन तथा 125 मिलीलीटर फार्मेलिन घोलकर इसे भूसे में मिला दिया जाता है। इसके तुरंत बाद ड्रम को धक देना चाहिए। लगभग 18 घंटे बाद गीले भूसे को एक साफ जाली पर रखा जाता है। इससे

अधिक पानी निकल जाता है। फिर भूसे को तिरपाल पर निकल जाता है। फिर भूसे को तिरपाल पर निकालकर आधे घंटे के लिए सूखा लिया जाता है। इसके बाद पॉलीथीन के पैकेट में बिजाई करते हैं। पॉलीथीन 3/4 तक भरकर उसका मुँह बांध देते हैं, और फिर उसमें कुछ छेद सुजे की सहायता से कर देते हैं। लगभग 20-25 दिन बाद उत्पादन प्राप्त होने लगता है।



पावित्रा हॉस्पिटल

नोट सभी प्रकार के
ऑपरेशन की सुविधा उपलब्ध

ICU, NICU
HDU, X-RAY
ULTRASOUND

24/7

इमरजेन्सी एवं एंबुलेंस की सेवा उपलब्ध

Mob. No:

9580438828

पता: 102 सदानंद नगर (निकट आर.पी.एस.) पैलेस रमादेवी कानपुर नगर

मशरूम उत्पादन पर दिया गया कृषकों को प्रायोगिक प्रशिक्षण

कानपुर । चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय के कृषि विज्ञान केंद्र दिलीप नगर द्वारा आज गांव अनूपपुर में प्रशिक्षण कराया गया है। इस अवसर पर केंद्र के प्रभारी डॉक्टर अजय कुमार सिंह ने बताया कि मशरूम की खेती कृषकों की आय बढ़ाने में महत्वपूर्ण योगदान दे सकती है। इसकी खेती के लिए अन्य फसलों के समान खेती की आवश्यकता नहीं होती। अतः यह छोटे एवं भूमिहीन किसानों तथा गृहणियों के लिए उपयुक्त व्यवसाय हो सकता है। उन्होंने बताया कि इसे अपनाकर बेरोजगारी एवं अपर्याप्त पोषण और औषधीय गुणों को जन-जन में प्रचारित करने की आवश्यकता है। मशरूम का उत्पादन फसल काटने के बाद बचे हुए भूसे पर किया जाता है। ऐसा अनुमान है कि भारत में प्रति वर्ष लगभग 30 से 35 मिलियन टन कृषि अवशेष उत्पन्न होता है। मशरूम (डिंगरी) और अन्य सूखे मशरूमों में 20 से 30 प्रतिशत तक प्रोटीन होती है। वैज्ञानिक डॉ. निमिषा अवस्थी ने बताया कि मशरूम में फॉलिक एसिड तथा विटामिन - बी काम्प्लेक्स के साथ आयरन भी पर्याप्त मात्रा में उपलब्ध होता है। परिणामस्वरूप एनीमिया रोगियों के लिए यह दवाई का काम करता है। गर्भवती महिलाओं और बढ़ते हुए बच्चों को मशरूम खाने की सलाह दी जाती है। उन्होंने कहा कि केंद्र द्वारा 5 गांव अनूपपुर, रुदापुर,



औरंगाबाद, मझियार एवं सहतावनपुरवा में डिंगरी मशरूम का उत्पादन का प्रशिक्षण देने के साथ ही अग्रिम पॉक प्रदर्शन में डिंगरी मशरूम 50 परिवारों में करवाया गया। वास्तविक बीज नहीं होते हैं। मशरूम के बीज को स्पॉन कहा जाता है। इनका उत्पादन कीटाणुरहित अवस्था में वानस्पतिक प्रवर्धन तकनीक द्वारा छत्रक से प्राप्त कवक जाल से किया जाता है। इसके

लिए तकनीकी जानकारी एवं एक अच्छी प्रयोगशाला का होना अत्यंत आवश्यक है। इसलिए मशरूम बीज को किसी सरकारी या गैर सरकारी मशरूम बीज उत्पादक संस्थाओं से ही प्राप्त करना चाहिए। वैज्ञानिक डॉक्टर राजेश राय ने बताया कि मशरूम का बीज प्रायः गेहूँ के दानों पर बनाया जाता है। डिंगरी की खेती गेहूँ के उपचारित भूसे पर की जाती है। इसके लिए

करीब 90 से 100 लीटर पानी में 10 से 12 किग्रा. सूखे भूसे को प्लास्टिक या लोहे के ड्रम में भिगो दिया जाता है। साथ ही 10 लीटर पानी में 7.5 ग्राम बाविरटिन तथा 125 मिलीलीटर फार्मलिन घोलकर इसे भूसे में मिला दिया जाता है। इसके तुरंत बाद ड्रम को धक देना चाहिए। लगभग 18 घंटे बाद गीले भूसे को एक साफ जाली पर रखा जाता है। इससे अधिक पानी निकल

जाता है। फिर भूसे को तिरपाल पर निकल जाता है। फिर भूसे को तिरपाल पर निकालकर आधे घंटे के लिए सुखा लिया जाता है। इसके बाद पॉलीथीन के पैकेट में बिजाई करते हैं। पॉलीथीन 3/4 तक भरकर उसका मुँह बांध देते हैं, और फिर उसमें कुछ छेद सुजे की सहायता से कर देते हैं। लगभग 20-25 दिन बाद उत्पादन प्राप्त होने लगता है।

मशरूम उत्पादन पर दिया गया कृषकों को प्रायोगिक प्रशिक्षण

रहस्य संदेश-अनवर अशरफ कानपुर : चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के कृषि विज्ञान केंद्र दिलीप नगर द्वारा आज गांव अनूपपुर में प्रशिक्षण कराया गया है। इस अवसर पर केंद्र के प्रभारी डॉक्टर अजय कुमार सिंह ने बताया कि मशरूम की खेती कृषकों की आय बढ़ाने में महत्वपूर्ण योगदान दे सकती है। इसकी खेती के लिए अन्य फसलों के समान खेती की आवश्यकता नहीं होती। अतः यह छोटे एवं भूमिहीन किसानों तथा गृहणियों के लिए उपयुक्त व्यवसाय हो सकता है। उन्होंने बताया कि इसे अपनाकर बेरोजगारी एवं अपवाप्त पोषण और औषधीय गुणों को जन झ जन में प्रचारित करने की आवश्यकता है। मशरूम का उत्पादन फसल काटने के बाद बचे हुए भूसे पर किया जाता है। ऐसा अनुमान है कि भारत में प्रति वर्ष लगभग 30 से 35 मिलियन टन

कृषि अवशेष उत्पन्न होता है मशरूम (डिंगरी) और अन्य सूखे मशरूमों में 20 से 30 प्रतिशत तक प्रोटीन होती है। वैज्ञानिक डॉ.निमिया अवस्थी ने बताया कि मशरूम में फॉलिक एसिड तथा विटामिन डी बी काम्प्लेक्स के साथ आयरन भी पर्याप्त मात्रा में उपलब्ध होता है। परिणामस्वरूप एनीमिया रोगियों के लिए यह दवाई का काम करता है। गर्भवती महिलाओं और बढ़ते हुए बच्चों को मशरूम खाने की सलाह दी जाती है। उन्होंने कहा कि केंद्र द्वारा 5 गांव अनूपपुर, रुदापूर, औरंगाबाद, मझियार एवं सहतावनपुरवा में डिंगरी मशरूम का उत्पादन का प्रशिक्षण देने के साथ ही अग्रिम पॉक प्रदर्शन में डिंगरी मशरूम 50 परिवारों में करवाया गया। वास्तविक बीज नहीं होते हैं। मशरूम के बीज को स्पॉन कहा जाता है। इनका उत्पादन कौटाणुरहित अवस्था में वानस्पतिक प्रवर्धन तकनीक द्वारा



छत्रक से प्राप्त कवक जाल से किया जाता है। इसके लिए तकनीकी जानकारी एवं एक अच्छी प्रयोगशाला का होना अत्यंत आवश्यक है। इसलिए मशरूम बीज को किसी सरकारी या गैर सरकारी मशरूम बीज उत्पादक संस्थाओं से ही प्राप्त करना चाहिए। वैज्ञानिक डॉक्टर राजेश राय ने

बताया कि मशरूम का बीज प्रायः गेहूँ के दानों पर बनाया जाता है। डिंगरी की खेती गेहूँ के उपचारित भूसे पर की जाती है। इसके लिए करीब 90 से 100 लीटर पानी में 10 से 12 किग्रा. सूखे भूसे को प्लास्टिक या लोहे के ड्रम में भिगो दिया जाता है। साथ ही 10 लीटर पानी में 7.5 ग्राम

बाविस्टीन तथा 125 मिलीलीटर फार्मैलिन घोलकर इसे भूसे में मिला दिया जाता है। इसके तुरंत बाद ड्रम को घक देना चाहिए। लगभग 18 घंटे बाद गीले भूसे को एक साफ जाली पर रखा जाता है। इससे अधिक पानी निकल जाता है। फिर भूसे को तिरपाल पर निकल जाता है। फिर भूसे को

तिरपाल पर निकालकर आधे घंटे के लिए सूखा लिया जाता है। इसके बाद पॉलीथीन के पैकेट में बिजाई करते हैं। पॉलीथीन 3/4 तक भरकर उसका मुँह बांध देते हैं, और फिर उसमें कुछ छेद सुजे की सहायता से कर देते हैं। लगभग 20-25 दिन बाद उत्पादन प्राप्त होने लगता है।

मशरूम उत्पादन पर दिया गया कृषकों को प्रायोगिक प्रशिक्षण



कानपुर नगर वक्त दर्शन संवादाता राज भदौरिया द्वारा चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के कृषि विज्ञान केंद्र दिलीप नगर द्वारा गांव अनूपपुर में प्रशिक्षण कराया गया है। इस अवसर पर केंद्र के प्रभारी डॉक्टर अजय कुमार सिंह ने बताया कि मशरूम की खेती कृषकों की आय बढ़ाने में महत्वपूर्ण योगदान दे सकती है। इसकी खेती के लिए अन्य फसलों के समान खेती की आवश्यकता नहीं होती। उन्होंने बताया कि इसे अपनाकर बेरोजगारी एवं अपर्याप्त पोषण और औषधीय गुणों को जन

जन में प्रचारित करने की आवश्यकता है। मशरूम का उत्पादन फसल काटने के बाद बचे हुए भूसे पर किया जाता है। ऐसा अनुमान है कि भारत में प्रति वर्ष लगभग 30 से 35 मिलियन टन कृषि अवशेष उत्पन्न होता है मशरूम (ढिंगरी) और अन्य सूखे मशरूमों में 20 से 30 प्रतिशत तक प्रोटीन होती है। वैज्ञानिक डा.निमिषा अवस्थी ने बताया कि मशरूम में फॉलिक एसिड तथा विटामिन डी बी काम्प्लेक्स के साथ आयरन भी पर्याप्त मात्रा में उपलब्ध होता है। मशरूम बीज को किसी सरकारी या गैर सरकारी मशरूम बीज उत्पादक संस्थाओं से ही प्राप्त

करना चाहिए। वैज्ञानिक डॉक्टर राजेश राय ने बताया कि मशरूम का बीज प्रायः गेहूँ के दानों पर बनाया जाता है। ढिंगरी की खेती गेहूँ के उपचारित भूसे पर की जाती है। इसके लिए करीब 90 से 100 लीटर पानी में 10 से 12 किग्रा. सूखे भूसे को प्लास्टिक या लोहे के ड्रम में भिगो दिया जाता है। साथ ही 10 लीटर पानी में 7.5 ग्राम बाविस्टीन तथा 125 मिलीलीटर फार्मेलिन घोलकर इसे भूसे में मिला दिया जाता है। इसके तुरंत बाद ड्रम को धक देना चाहिए। लगभग 18 घंटे बाद गीले भूसे को एक साफ जाली पर रखा जाता है। इससे अधिक पानी निकल जाता है। फिर भूसे को तिरपाल पर निकल जाता है। फिर भूसे को तिरपाल पर निकालकर आधे घंटे के लिए सूखा लिया जाता है। इसके बाद पॉलीथीन के पैकेट में बिजाई करते हैं। पॉलीथीन 3/4 तक भरकर उसका मुँह बांध देते हैं, और फिर उसमें कुछ छेद सुजे की सहायता से कर देते हैं। लगभग 20-25 दिन बाद उत्पादन प्राप्त होने लगता है।

200 साल पुराने जर्नल्स, थीसिस और बुक्स का खजाना है यहां पर

READERS' CORNER

एग्रीकल्चर सेक्टर में यूपी की बेस्ट लाइब्रेरी है सीएसए की सेंट्रल लाइब्रेरी

PIC: DAINIK JAGRAN INEXT



● लाइब्रेरी में स्टडी करते स्टूडेंट्स.

- 43615** बुक्स अवेलेबल है यहां पर स्टूडेंट्स के लिए
- 27208** महत्वपूर्ण देशी और विदेशी जर्नल्स भी मिलेंगे
- 960** के करीब एग्रीकल्चर से जुड़ी मैगजीन है यहां
- 22** मैनुअल्स भी यहां पर पढ़ने का मिल जाएंगे
- 6460** से ज्यादा स्टूडेंट की थीसिस जमा है यहां
- 200** से ज्यादा एग्रीकल्चर साइंटिस्ट देश को मिल चुके
- 1000** से ज्यादा अफसर दें चुकी है अब तक युनिवर्सिटी

इंडियन और फॉरेन राइटर्स की बुक्स के अलावा अमेरिका और इंग्लैंड के जर्नल्स भी अवेलेबल

kanpur@inext.co.in

KANPUR (15 Feb): 100 साल से भी ज्यादा पुरानी शहर की सीएसए यूनिवर्सिटी का एग्रीकल्चर फील्ड में अहम योगदान रहा है. इस योगदान में यूनिवर्सिटी में स्थित सेंट्रल लाइब्रेरी का भी खास महत्व है. यहां एग्रीकल्चर, हार्टिकल्चर, एनिमल हस्बैंडरी, होम साइंस, डेयरी साइंस, वेजीटेबल साइंस, बायोटेक्नोलॉजी, एग्री इकोनॉमिक्स, प्लांट पैथोलॉजी और एंटेमोलॉजी और स्वाइल साइंस समेत एग्रीकल्चर फील्ड से जुड़ी सभी बुक्स, जर्नल, रिसर्च और थीसिस मिल जाएंगी. इसीलिए इसे एग्रीकल्चर सेक्टर में यूपी की बेस्ट लाइब्रेरी माना जाता है. यहां पर हर उस एग्रीकल्चर साइंटिस्ट की बुक अवेलेबल है, जिसने इस सेक्टर में अपना कुछ योगदान दिया है.

फारेन के राइटर्स की बुक्स

इस लाइब्रेरी में बुक्स की बात करें तो 43,615 बुक्स एग्रीकल्चर या एग्री सेक्टर के कॉम्पर्टेक्टिव एग्जाम्स की तैयारी करने वालों के लिए अवेलेबल हैं. यहां पर सुबह से लेकर शाम तक रोजाना 100 से ज्यादा स्टूडेंट्स का आना जाना लगा रहता है. पिन ड्राप सायलेंस के साथ हर कोई टेबल पर बैठकर अपने डीम को पूरा करने के लिए मेहनत करता दिखाई पड़ता है.

साइंटिस्ट बनने की तैयारी

तीन फ्लोर की इस लाइब्रेरी में बैठकर स्टडी करने से अभी तक 200 से ज्यादा एग्रीकल्चर साइंटिस्ट देश को मिल चुके हैं. इसके अलावा एग्रीकल्चर सर्विसेज की बात करें तो 1000 से ज्यादा अफसर निकल चुके हैं. यहां पर हर वह बुक अवेलेबल है, जिसकी जरूरत एग्रीकल्चर के स्टूडेंट्स को होती है. ऐसे में एग्रीकल्चर के स्टूडेंट यहां पर ज्यादा आते हैं.

हर चीज का रिकॉर्ड

लाइब्रेरी में हर चीज का रिकॉर्ड है. आटोमेशन के जरिए राइटर, ईयर, टाइटल या सब्जेक्ट डालकर सर्च करने पर बुक की लोकेशन आदि का पता चल जाता है. हर स्टूडेंट का एक डिजिटल अकाउंट है, जिसमें लाइब्रेरी से जुड़ी हर एक्टिविटी दर्ज की जाती है. फैकल्टी और स्टूडेंट्स को यूजर नेम और पासवर्ड देकर ई-लाइब्रेरी की फैसिलिटी भी दी गई है.

2500 स्टूडेंट विजिट

इस लाइब्रेरी में एवरेज 2500 स्टूडेंट हर महीने विजिट करते हैं. जनवरी 2024 महीने की रिपोर्ट के अनुसार जनवरी में यूजी के 1166, पीजी के 703 और पीएचडी के 305 स्टूडेंट टोटल 2174 स्टूडेंट्स ने विजिट किया है. लाइब्रेरी में बताया गया कि जनवरी में भीषण ठंड की वजह से अधिकतम स्टूडेंट किताबों को जारी करवाकर ले गए हैं.

तीन फ्लोर में लाइब्रेरी

लाइब्रेरी के फर्स्ट फ्लोर में बुक्स, सेकेंड फ्लोर में थीसिस और थर्ड फ्लोर में जर्नल्स हैं. यहां पर यूनिवर्सिटी की पहली रिसर्च से लेकर लास्ट रिसर्च तक की थीसिस हैं. सेकेंड फ्लोर पर एमएससी और पीएचडी स्टूडेंट्स की थीसिस को रखा जाता है. इसके अलावा यहां पर यूपी विधानसभा की हर साल की प्रोसीडिंग की भी एक कॉपी अवेलेबल है.



साल 1818 का अमेरिकन जर्नल

यहां पर आपको 200 साल पुराना 1818 का अमेरिकन जर्नल ऑफ साइंस और 1841 का जर्नल ऑफ द रायल एग्रीकल्चर सोसाएटी इंग्लैंड, 1954 का जर्नल ऑफ द इंडियन सोसाएटी ऑफ स्वाइल साइंस समेत 27,208 जर्नल्स मिल जाएंगे. यह लाइब्रेरी फिलहाल सुबह 09 से शाम 06 बजे तक सीएसए के स्टूडेंट्स के लिए खुली है.



सीएसए की सेंट्रल लाइब्रेरी एग्रीकल्चर की दुनिया में गूगल से भी आगे है. यहां पर आपको जर्नल, थीसिस और बुक्स का वह खजाना मिलेगा जो स्टेट में कहीं भी नहीं है.

डॉ. आनंद कुमार सिंह, वीसी सीएसए



मशरूम उत्पादन पर कृषकों को प्रायोगिक प्रशिक्षण दिया

श्रीदीपन | कानपुर

चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के कृषि विज्ञान केंद्र दिलीप नगर द्वारा आज गांव अनूपपुर में प्रशिक्षण कराया गया है। इस अवसर पर केंद्र के प्रभारी डॉक्टर अजय कुमार सिंह ने बताया कि मशरूम की खेती कृषकों की आय बढ़ाने में महत्वपूर्ण योगदान दे सकती है। इसकी खेती के लिए अन्य फसलों के समान खेती की आवश्यकता नहीं होती। अतः यह छोटे एवं भूमिहीन किसानों तथा गृहणियों के लिए उपयुक्त व्यवसाय हो सकता है। उन्होंने बताया कि इसे अपनाकर बेरोजगारी एवं अपर्याप्त पोषण और औषधीय गुणों को जन-जन में प्रचारित करने की आवश्यकता है। मशरूम का उत्पादन फसल काटने के बाद बचे हुए भूसे पर किया जाता है। ऐसा अनुमान है कि भारत में प्रति वर्ष लगभग 30 से 35 मिलियन टन कृषि अवशेष उत्पन्न होता है। मशरूम (ढिंगरी) और अन्य सूखे मशरूमों में 20 से 30 प्रतिशत तक प्रोटीन होती है। वैज्ञानिक डा. निमिषा अवस्थी ने बताया कि मशरूम में फॉलिक एसिड तथा विटामिन B12 का मिलावट के साथ आयरन भी पर्याप्त मात्रा में उपलब्ध होता है। परिणामस्वरूप एनीमिया रोगियों के लिए यह दवाई का काम करता है। गर्भवती महिलाओं और बढ़ते हुए बच्चों को मशरूम खाने की सलाह दी जाती है। उन्होंने कहा कि केंद्र द्वारा 5 गांव अनूपपुर, रुदापूर, औरंगाबाद, मझियार एवं सहतावनपुरवा में ढिंगरी मशरूम का

उत्पादन का प्रशिक्षण देने के साथ ही अग्रिम पंक्ति प्रदर्शन में ढिंगरी मशरूम 50 परिवारों में करवाया गया। वास्तविक बीज नहीं होते हैं। मशरूम के बीज को स्पॉन कहा जाता है। इनका उत्पादन कीटाणुरहित अवस्था में वानस्पतिक प्रवर्धन तकनीक द्वारा छत्रक से प्राप्त कवक जाल से किया जाता है। इसके लिए तकनीकी जानकारी एवं एक अच्छी प्रयोगशाला का होना अत्यंत आवश्यक है। इसलिए मशरूम बीज को किसी सरकारी या गैर सरकारी मशरूम बीज उत्पादक संस्थाओं से ही प्राप्त करना चाहिए। वैज्ञानिक डॉक्टर राजेश राय ने बताया कि मशरूम का बीज प्रायः गेहूँ के दानों पर बनाया जाता है। ढिंगरी की खेती गेहूँ के उपचारित भूसे पर की जाती है। इसके लिए करीब 90 से 100 लीटर पानी में 10 से 12 किग्रा. सूखे भूसे को प्लास्टिक या लोहे के ड्रम में भिगो दिया जाता है। साथ ही 10 लीटर पानी में 7.5 ग्राम बाविस्टीन तथा 125 मिलीलीटर फार्मैलिन घोलकर इसे भूसे में मिला दिया जाता है। इसके तुरंत बाद ड्रम को धक देना चाहिए। लगभग 18 घंटे बाद गीले भूसे को एक साफ जाली पर रखा जाता है। इससे अधिक पानी निकल जाता है। फिर भूसे को तिरपाल पर निकल जाता है। फिर भूसे को तिरपाल पर निकालकर आधे घंटे के लिए सूखा लिया जाता है। इसके बाद पॉलीथीन के पैकेट में बिजाई करते हैं। पॉलीथीन 3/4 तक भरकर उसका मुँह बांध देते हैं, और फिर उसमें कुछ छेद सुजे की सहायता से कर देते हैं। लगभग 20-25 दिन बाद उत्पादन प्राप्त होने लगता है।



दैनिक

RNI No.- UPHIN/2007/27090

नगर छाया

आप की आवाज़....

मशरूम उत्पादन पर दिया गया कृषकों को प्रायोगिक प्रशिक्षण



कानपुर (नगर छाया समाचार)। चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के कृषि विज्ञान केंद्र दिलीप नगर द्वारा आज गांव अनूपपुर में प्रशिक्षण कराया गया है। इस अवसर पर केंद्र के प्रभारी डॉक्टर अजय कुमार सिंह ने बताया कि मशरूम की खेती कृषकों की आय बढ़ाने में महत्वपूर्ण योगदान दे सकती है। इसकी खेती के लिए अन्य फसलों के समान खेती की आवश्यकता नहीं होती। अतः यह छोटे एवं भूमिहीन किसानों तथा गृहणियों के लिए उपयुक्त व्यवसाय हो सकता है। उन्होंने बताया कि इसे अपनाकर बेरोजगारी एवं अपर्याप्त पोषण और औषधीय गुणों को जन - जन में प्रचारित करने की आवश्यकता है। मशरूम का उत्पादन फसल काटने के बाद बचे हुए भूसे पर किया जाता है। ऐसा अनुमान है कि भारत में प्रति वर्ष लगभग 30 से 35 मिलियन टन कृषि अवशेष उत्पन्न होता है। मशरूम (डिंगरी) और अन्य सूखे मशरूमों में 20 से 30 प्रतिशत तक प्रोटीन होती है। वैज्ञानिक

डॉ.निमिषा अवस्थी ने बताया कि मशरूम में फॉलिक एसिड तथा विटामिन - बी काम्प्लेक्स के साथ आयरन भी पर्याप्त मात्रा में उपलब्ध होता है। परिणामस्वरूप एनीमिया रोगियों के लिए यह दवाई का काम करता है। गर्भवती महिलाओं और बढ़ते हुए बच्चों को मशरूम खाने की सलाह दी जाती है। उन्होंने कहा कि केंद्र द्वारा 5 गांव अनूपपुर, रुदापुर, औरंगाबाद, मझियार एवं सहतावनपुरवा में डिंगरी मशरूम का उत्पादन का प्रशिक्षण देने के साथ ही अग्रिम पंक्ति प्रदर्शन में डिंगरी मशरूम 50 परिवारों में करवाया गया। वास्तविक बीज नहीं होते हैं। मशरूम के बीज को स्पॉन कहा जाता है। इनका उत्पादन कीटाणुरहित अवस्था में वानस्पतिक प्रवर्धन तकनीक द्वारा छत्रक से प्राप्त कवक जाल से किया जाता है। इसके लिए तकनीकी जानकारी एवं एक अच्छी प्रयोगशाला का होना अत्यंत आवश्यक है। इसलिए मशरूम बीज को किसी सरकारी या गैर सरकारी मशरूम बीज उत्पादक संस्थाओं से ही प्राप्त करना चाहिए।

वैज्ञानिक डॉक्टर राजेश राय ने बताया कि मशरूम का बीज प्रायः गेहूँ के दानों पर बनाया जाता है। डिंगरी की खेती गेहूँ के उपचारित भूसे पर की जाती है। इसके लिए करीब 90 से 100 लीटर पानी में 10 से 12 किग्रा. सूखे भूसे को प्लास्टिक या लोहे के ड्रम में भिगो दिया जाता है। साथ ही 10 लीटर पानी में 7.5 ग्राम बाविस्टीन तथा 125 मिलीलीटर फार्मेलिन घोलकर इसे भूसे में मिला दिया जाता है। इसके तुरंत बाद ड्रम को धक देना चाहिए। लगभग 18 घंटे बाद गीले भूसे को एक साफ जाली पर रखा जाता है। इससे अधिक पानी निकल जाता है। फिर भूसे को तिरपाल पर निकल जाता है। फिर भूसे को तिरपाल पर निकालकर आधे घंटे के लिए सूखा लिया जाता है। इसके बाद पॉलीथीन के पैकेट में बिजाई करते हैं। पॉलीथीन 3/4 तक भरकर उसका मुँह बांध देते हैं, और फिर उसमें कुछ छेद सुजे की सहायता से कर देते हैं। लगभग 20-25 दिन बाद उत्पादन प्राप्त होने लगता है।

मशरूम उत्पादन पर दिया गया कृषकों को प्रायोगिक प्रशिक्षण



स्वतंत्र हित, कानपुर

चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के कृषि विज्ञान केंद्र दिलीप नगर द्वारा गांव अनुपपुर में प्रशिक्षण कराया गया है। इस अवसर पर केंद्र के प्रभारी डॉक्टर अजय कुमार सिंह ने बताया कि मशरूम की खेती कृषकों की आय बढ़ाने में महत्वपूर्ण योगदान दे सकती है। इसकी खेती के लिए अन्य फसलों के समान खेती की आवश्यकता नहीं होती। उन्होंने बताया कि इसे अपनाकर बेरोजगारी एवं अपर्याप्त पोषण और औषधीय गुणों को जन - जन में प्रचारित करने की आवश्यकता है।

मशरूम का उत्पादन फसल काटने के बाद बचे हुए भूसे पर किया जाता है। ऐसा अनुमान है कि भारत में प्रति वर्ष लगभग 30 से 35 मिलियन टन कृषि अवशेष उत्पन्न होता है। मशरूम (डिंगरी) और अन्य सूखे मशरूमों में 20 से 30 प्रतिशत तक प्रोटीन होती है। वैज्ञानिक डा.निमिषा अवस्थी ने बताया कि मशरूम में फॉलिक एसिड तथा विटामिन - बी काम्प्लेक्स के साथ आयरन भी

पर्याप्त मात्रा में उपलब्ध होता है। मशरूम बीज को किसी सरकारी या गैर सरकारी मशरूम बीज उत्पादक संस्थाओं से ही प्राप्त करना चाहिए। वैज्ञानिक डॉक्टर राजेश राय ने बताया कि मशरूम का बीज प्रायः गेहूँ के दानों पर बनाया जाता है। डिंगरी की खेती गेहूँ के उपचारित भूसे पर की जाती है। इसके लिए करीब 90 से 100 लीटर पानी में 10 से 12 किग्रा. सूखे भूसे को प्लास्टिक या लोहे के ड्रम में भिगो दिया जाता है। साथ ही 10 लीटर पानी में 7.5 ग्राम बाविस्टीन तथा 125 मिलीलीटर फार्मैलिन घोलकर इसे भूसे में मिला दिया जाता है। इसके तुरंत बाद ड्रम को धक देना चाहिए। लगभग 18 घंटे बाद गीले भूसे को एक साफ जाली पर रखा जाता है। इससे अधिक पानी निकल जाता है। फिर भूसे को तिरपाल पर निकल जाता है। फिर भूसे को तिरपाल पर निकालकर आधे घंटे के लिए सुखा लिया जाता है। इसके बाद पॉलीथीन के पैकेट में बिजाई करते हैं। पॉलीथीन 3/4 तक भरकर उसका मुँह बांध देते हैं, और फिर उसमें कुछ छेद सुजे की सहायता से कर देते हैं।

16,02,2024 jksingh.hardoi@gmail.com मोबाइल नंबर 9956834016

कानपुर वरिष्ठ पत्रकार जितेंद्र सिंह पटेल

मशरूम उत्पादन पर दिया गया कृषकों को प्रायोगिक प्रशिक्षण



(ढिंगरी) और अन्य सूखे मशरूमों में 20 से 30 प्रतिशत तक प्रोटीन होती है। वैज्ञानिक डा.निमिषा अवस्थी ने बताया कि मशरूम में फॉलिक एसिड तथा विटामिन - बी काम्प्लेक्स के साथ आयरन भी पर्याप्त मात्रा में उपलब्ध होता है। परिणामस्वरूप एनीमिया रोगियों के लिए यह दवाई का काम करता है। गर्भवती महिलाओं और बढ़ते हुए बच्चों को मशरूम खाने की सलाह दी जाती है। उन्होंने कहा कि केंद्र द्वारा 5 गांव अनूपपुर, रुदापूर, औरंगाबाद, मझियार एवं सहतावनपुरवा में ढिंगरी मशरूम का उत्पादन का प्रशिक्षण देने के साथ ही अग्रिम पंक्ति प्रदर्शन में ढिंगरी मशरूम 50 परिवारों में करवाया गया। वास्तविक बीज नहीं होते हैं। मशरूम के बीज को स्पॉन कहा जाता है। इनका उत्पादन कीटाणुरहित अवस्था में वानस्पतिक प्रवर्धन तकनीक द्वारा छत्रक से प्राप्त कवक जाल से किया जाता है। इसके लिए तकनीकी जानकारी एवं एक अच्छी प्रयोगशाला का होना अत्यंत आवश्यक है। इसलिए मशरूम बीज को किसी सरकारी या गैर सरकारी मशरूम बीज उत्पादक संस्थाओं से ही प्राप्त करना चाहिए। वैज्ञानिक डॉक्टर राजेश राय ने बताया कि मशरूम का बीज प्रायः गेहूँ के दानों पर बनाया जाता है। ढिंगरी की खेती गेहूँ के उपचारित भूसे पर की जाती है। इसके लिए करीब 90 से 100 लीटर पानी में 10 से 12 किग्रा. सूखे भूसे को प्लास्टिक या लोहे के ड्रम में भिगो दिया जाता है। साथ ही 10 लीटर पानी में 7.5 ग्राम बाविस्टीन तथा 125 मिलीलीटर फार्मेलिन घोलकर इसे भूसे में मिला दिया जाता है। इसके तुरंत बाद ड्रम को धक देना चाहिए। लगभग 18 घंटे बाद गीले भूसे को एक साफ जाली पर रखा जाता है। इससे अधिक पानी निकल जाता है। फिर भूसे को तिरपाल पर निकल जाता है। फिर भूसे को तिरपाल पर निकालकर आधे घंटे के लिए सूखा लिया जाता है। इसके बाद पॉलीथीन के पैकेट में बिजाई करते हैं। पॉलीथीन 3/4 तक भरकर उसका मुँह बांध देते हैं, और फिर उसमें कुछ छेद सुजे की सहायता से कर देते हैं। लगभग 20-25 दिन बाद उत्पादन प्राप्त होने लगता है।



पत्रकार जितेंद्र सिंह पटेल

चंद्रशेखर आजाद कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय कानपुर के कृषि विज्ञान केंद्र दिलीप नगर द्वारा आज गांव अनूपपुर में प्रशिक्षण कराया गया है। इस अवसर पर केंद्र के प्रभारी डॉक्टर अजय कुमार सिंह ने बताया कि मशरूम की खेती कृषकों की आय बढ़ाने में महत्वपूर्ण योगदान दे सकती है। इसकी खेती के लिए अन्य फसलों के समान खेती की आवश्यकता नहीं होती। अतः यह छोटे एवं भूमिहीन किसानों तथा गृहणियों के लिए उपयुक्त व्यवसाय हो सकता है। उन्होंने बताया कि इसे अपनाकर बेरोजगारी एवं अपर्याप्त पोषण और औषधीय गुणों को जन - जन में प्रचारित करने की आवश्यकता है। मशरूम का उत्पादन फसल काटने के बाद बचे हुए भूसे पर किया जाता है। ऐसा अनुमान है कि भारत में प्रति वर्ष लगभग 30 से 35 मिलियन टन कृषि अवशेष उत्पन्न होता है। मशरूम