

भाकृअनुप- सीफेट: बिहार स्थित फर्म को सेमी पॉण्ड से अनाज ग्लूटेन मुक्त पास्ता के लिए लाइसेंस दिया

मखाना एक जैविक, पौष्टिक, गैर-अनाज खाद्य फसल है। मखाना कार्बोहाइड्रेट, प्रोटीन और मिनरल्स का अच्छा स्रोत है। हाल के वर्षों में घरेलू और विदेशी बाजारों से मांग बढ़ने के कारण मखाने की कीमत में वृद्धि हुई है। मखाने के पोषण के साथ-साथ बाजार की संभावनाओं को ध्यान में रखते हुए, भाकृअनुप- सीफेट लुधियाना ने सेमी-पॉण्ड मखाने के साथ अनाज-ग्लूटेन मुक्त पास्ता विकसित किया है और श्री प्रेम शंकर मिश्रा, निदेशक सौरथ एगो प्राइवेट लिमिटेड, दरभंगा, बिहार ने इस तकनीक का लाइसेंस लेने के लिए सीफेट से संपर्क किया। अनुसंधान दल में डॉ. मृदुला देवी और डॉ. आर.के. विश्वकर्मा शामिल हैं। डॉ. मृदुला डी. इस तकनीक के प्रमुख आविष्कारक ने श्री प्रेम शंकर मिश्रा को व्यावहारिक प्रशिक्षण दिया। डॉ. रेणु बालकृष्णन, आई/सी आईटीएमयू ने लाइसेंसिंग प्रक्रिया को सुगम बनाया। डॉ. नचिकेत कोतवालीवाले, निदेशक, सीफेट लुधियाना ने प्रशिक्षण के सफल समापन पर उद्यमी को लाइसेंस और प्रशिक्षण का प्रमाण पत्र प्रदान किया।

