

आईसीएआर-सीफेट ने लुधियाना स्थित फर्म को राइस ब्रान प्रोटीन तैयार करने की विधि का लाइसेंस दिया

वर्तमान में, चावल प्रोटीन प्राप्त करने के लिए पूरे भूरे चावल का उपयोग किया जाता है, इस प्रक्रिया में पूरी फसल नष्ट हो जाती है। दूसरी ओर, डी-ऑयल्ड राइस ब्रान (15-18% प्रोटीन) राइस ब्रान ऑयल उद्योग के उप-उत्पाद के रूप में उत्पन्न होता है, जो प्रोटीन, विटामिन, खनिज और फाइबर का एक अच्छा स्रोत है। राइस ब्रान के पोषक महत्त्व को ध्यान में रखते हुए आईसीएआर-सीफेट ने राइस ब्रान प्रोटीन तैयार करने की तकनीक विकसित की है। वैज्ञानिक टीम में सुश्री सूर्या, डॉ. डी.एन. यादव और डॉ. राजीव कपूर शामिल हैं। मेसर्स हौच इकोवेशन्स प्रा. लिमिटेड लुधियाना ने इस तकनीक के लिए आईसीएआर-सीफेट से संपर्क किया। डॉ. रेणु बालकृष्णन ने लाइसेंसिंग प्रक्रिया को सुगम बनाया। डॉ. नचिकेत कोतवालीवाले, निदेशक, सीफेट लुधियाना ने सुश्री पूनम शर्मा, फर्म की निदेशक को लाइसेंसिंग का प्रमाण पत्र और समझौते की प्रति से सम्मानित किया और उन्हें आश्वासन दिया कि उनके कृषि व्यवसाय उद्यम में हर संभव मदद की जाएगी।

