

आईसीएआर-सीफेट ने बीकाजी फूड्स इंटरनेशनल और कानपुर के नवोदित उद्यमी को मूंगफली आधारित स्वादयुक्त पेय, दही और पनीर के लिए लाइसेंस दिया

मूंगफली आधारित उत्पाद कई अन्य आवश्यक अच्छाइयों से भरे हुए हैं जो डाइटिंग वाले व्यक्तियों के लिए और जो लोग समस्त स्वास्थ्य में सुधार करना चाहने वालों के साथ साथ शाकाहारी उत्पादों का इस्तेमाल करने वालों लोगों के लिए गंभीर रूप से महत्वपूर्ण हैं। स्वास्थ्य के प्रति जागरूक दुनिया में गैर डेयरी खाद्य पदार्थ लोकप्रिय हो रहे हैं और आईसीएआर-सीफेट स्वास्थ्य खाद्य उत्पादों को विकसित और बढ़ावा देकर देश की खाद्य जरूरतों को पूरा करने के लिए प्रतिबद्ध और लगातार काम कर रहा है। मूंगफली उत्पादों की क्षमता को ध्यान में रखते हुए आईसीएआर-सीफेट ने मूंगफली के स्वाद वाले पेय, दही और पनीर के लिए तकनीक विकसित की है। मेसर्स बीकाजी फूड इंटरनेशनल लिमिटेड मलाड की सुश्री जैनी सेठिया और कानपुर के श्री वरुण सिंघवानी ने प्रौद्योगिकी लाइसेंस लेने के लिए आईसीएआर-सीफेट लुधियाना से संपर्क किया। डॉ. डीएन यादव, प्रधान वैज्ञानिक एवं इस तकनीक के आविष्कारक ने 27-28 अप्रैल 2023 के दौरान उद्यमियों को प्रशिक्षण दिया। डॉ. रेणु बालकृष्णन आई/सी आईटीएमयू ने इस प्रशिक्षण का समन्वय किया और डॉ. नचिकेत कोतवालीवाले निदेशक, सीफेट लुधियाना ने प्रशिक्षण के सफल समापन पर उद्यमियों को लाइसेंस और समझौते का प्रमाण पत्र प्रदान किया।



