Vol 21 No. 3 July - September

भाकृअनुप
ICAR

भाकृअनुप-सीफेट
ICAR-CIPHET

ICAR-CIPHET News

ICAR - CENTRAL INSTITUTE OF
POST-HARVEST ENGINEERING & TECHNOLOGY
AN ISO 9001:2015 CERTIFIED INSTITUTION

CONTENT

Research Highlight	3-9
Publications	9-10
Events/ Activities	10-11
Azadi ka Amrit Mahotsav	11-13
Human Resource Development	13-14
Extension Activities	14-15
Participation in Conference/ Seminar/ Meeting	15-18
KVK Activities	18-19
Transfer of Technology	19-20
Awards	20-21
Consultancy Project	21
Personalia	21
Sectorial News	21-22
CIPHET in News	22-28

Published by:

Director, ICAR-Central Institute of Post-Harvest Engineering and Technology
P.O. PAU Ludhiana-141004 (Punjab)
0161-23131103, 2313116
Fax: 0161-2308670
www.ciphet.in
director.ciphet@icar.gov.in,
tot.ciphet@gmail.com

Editor in-Chief

Dr. Nachiket Kotwaliwale, Director

Editors

Dr. Sandeep Mann, Pr. Scientist & I/c PME
Dr. Armaan U. Muzaddadi, Pr. Scientist
Dr. Khwairakpam Bembem, Scientist
Dr. Renu Balakrishnan, Scientist

Assisted By:

Ms. Pragya Singh T.A
Er. Sewak Singh YP-I

Director Speaks

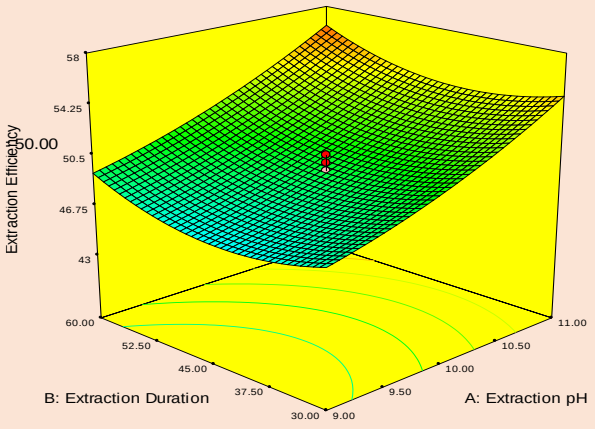
It is a matter of great pleasure to share the third volume of ICAR-CIPHET Quarterly Newsletter, 2021. In this volume we have included some research highlights from the institute and also from both the AICRP-PHET and AICRP-PEASEM centres. To mention few are process optimization for extraction of protein from de-oiled rice bran, screening and characterization of fungi for production of lignocellulolytic enzymes for structural degradation of de-oiled rice bran, particle size analysis and X-ray diffraction patterns of mango seed kernel starch, mechanized system for fruit bar manufacturing using Refractance Window drying technique. AICRP on PHET- Akola centre have tested multi commodity vegetable seed extractor for cucumber seed extraction. AICRP on PHET-UAS, Bangalore centre have developed process technology for avocado-milk-brown top millet drink, prototype of dehuller based on abrasive principle suitable for all millets and a hermetic storage technology for prolonged storage of foxtail millet rice and management of insects and rancidity. AICRP on PHET-Tavanur centre has standardized the process protocol for the production of wine from cocoa mucilage. Highlights from AICRP on PEASEM includes standardization of supplemental lighting system for lettuce grown in soilless media under protected cultivation and standardization of supplemental lighting system for lettuce grown in soilless media under protected cultivation in PAU, Ludhiana centre; two tier animal housing system developed by ICAR-CIRG, Makhdoom and a three-layered thermo-insulated rooftop developed to protect yak from radiant heat load by NRC on Yak, Dirang centre.

Scientists of the institute have published number of publications in refereed journals, magazines and other platforms sharing their research achievements with stakeholders. During this quarter, we have organized ATMA sponsored farmers training on 'Post-harvest Technology for Agricultural Produce' for 30 farmers of Bihar, EDPs for prospective entrepreneurs, officer training and also students training. The institute also organized a number of events including the activities under KVK, *Azadi ka Amrit Mahotsav* celebrations-a 75-week grand celebration launched by honorable prime minister Shri Narendra Modi to mark 75 years of Independence. It is also to mention that ICAR-CIPHET has started National Webinar series on CIPHET-Post-harvest Technologies which is held every month.

RESEARCH HIGHLIGHTS

Optimization of process conditions for protein extraction from de-oiled rice bran

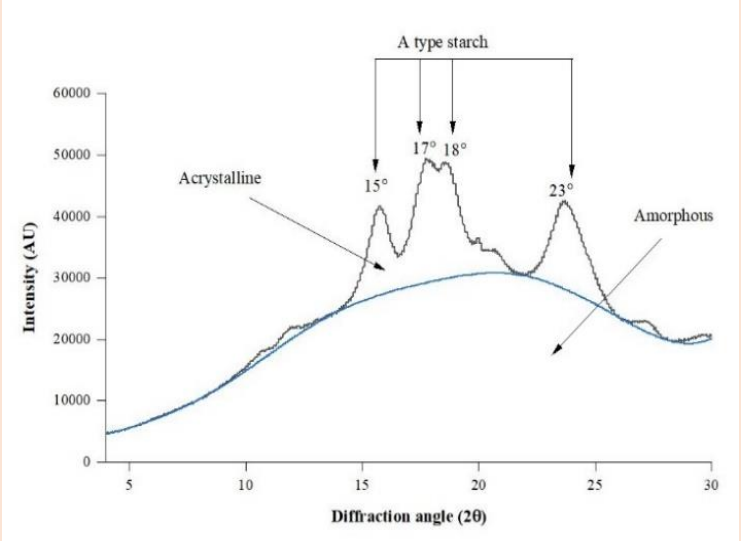
De-oiled rice bran (DRB) is generated as a leftover after oil extraction from rice bran. Currently, it is commonly used for animal feeding owing to its handling and processing difficulties. On the other hand, this leftover bran contains approximately 15 to 17% proteins, which possess excellent nutritional, nutraceutical, and functional properties. Thus left over de-oiled rice bran (DRB) was collected from a rice bran refined industry and characterized in terms of its physical and flow properties (bulk density, tapped density, compressibility index, hausner ratio, particle size analysis), Hydration Properties (moisture content, water activity (aw) and water holding capacity) and its Chemical properties (crude protein content, crude fat content, crude fiber content). Physical and flow properties showed a good flowability of DRB during its commercial handling for protein extraction. The hydration properties of DRB revealed a value of aw < 0.6, which means DRB is stable from microbiological point of view for its storage. The analysis of chemical properties of DRB includes crude protein content (15.5%), crude fat content (0.6%), and natural fiber content (15%). The particle size of DRB was less than 1mm. The characterization of DRB helped further to screen and select the appropriate independent variables for further process optimization of protein extraction from DRB. Hence Central Composite rotatable design (CCD) in Design expert ® software was used to study the effects of independent variables like extraction temperature (40-60 °C), extraction duration (30-60 min), and extraction pH (9-11) on the responses viz. extraction efficiency (%), recovery (%), yield (g) in a 20 run experiment. The methodology includes alkaline extraction followed by acid precipitation (at 4.5 pH) is used for protein extraction from DRB. The values of all three responses were calculated based upon moisture content (%), total suspended solids (%), and crude protein content (%) of supernatant and precipitate obtained from each experimental run. Based upon the results, the optimized conditions for protein extraction from DRB are extraction temperature (57.8°C), extraction duration (60 min), and extraction pH (11). The protein extracted with optimized conditions has an extraction efficiency of 59% and recovery of 6% and yield 7.5 gm with crude protein content of 78.5%.



Effect of Extraction duration (min) and extraction pH on extraction efficency of protein from de-oiled rice bran

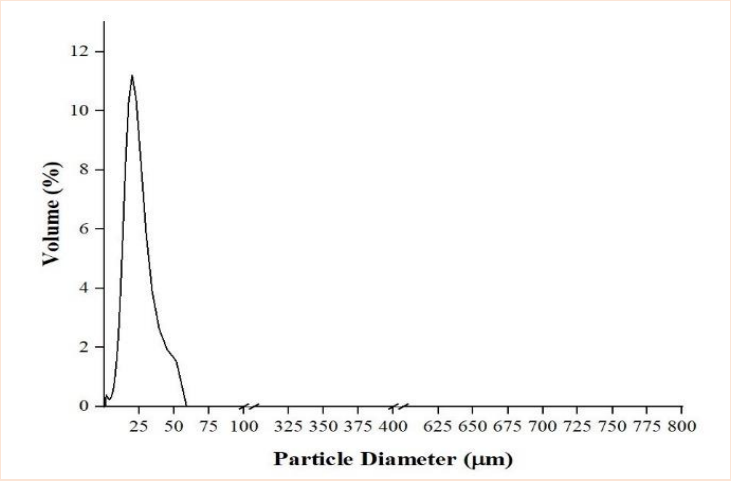
Particle size analysis and X-ray diffraction patterns of mango seed kernel starch

Crystallinity index plays a significant role in determining swelling and enzymatic behavior of starches. According to the characteristic X-ray diffraction lines, the crystal structure of starch can be divided into four types, including A, B, C and V type. The isolated mango seed kernel (MSK) starch showed diffraction peaks at (2θ) of 15°, 23° and an unresolved doublet peak at 17 and 18° and fall into A-



X-Ray Diffraction (XRD) pattern of mango seed kernel starch

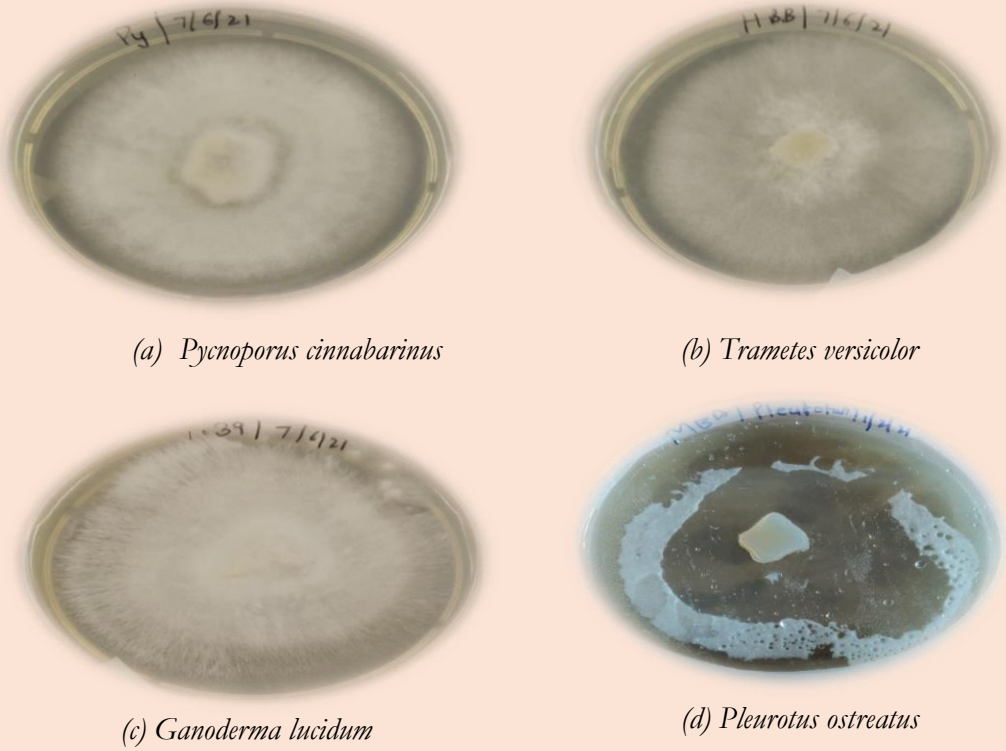
type starch group. It showed crystallinity index of 40.08% which was due to their high proportion of amylopectin in structure. On the other hand, particle size distribution analysis showed at
10% (D v 10) and 90% (D v 10) diameter of volume distribution, mean, mode and median in the range of 9.71 µm, 96.28 µm, 38.12 µm, 18.60 µm, and 19.86 µm, respectively. MSK starch showed unimodel particle size distribution exhibiting large individual peak as shown by laser diffraction analysis.



Particle size distribution of mango seed kernel starch

Screening and characterization of fungi for production of lignocellulolytic enzymes for structural degradation of de-oiled rice bran

White-rot fungi (wood decay fungi) are the most effective for delignification due to production of ligninolytic extracellular oxidative enzymes. Thus four White rot fungi, namely *Pycnoporus cinnabarinus*, *Trametes versicolor*, *Ganoderma lucidum*, and *Pleurotus ostreatus*, were selected.



(a) Pycnoporus cinnabarinus

(b) Trametes versicolor

(c) Ganoderma lucidum

(d) Pleurotus ostreatus

White-rot fungi on Malt extract agar plate

These fungi were further screened for their laccase enzyme (lignin-degrading) activity using Guaiacol as substrate by Qualitative (Measurement of Zone of oxidation) & Quantitative method (enzyme activity). Among these four fungi, ***Trametes Versicolor*** showed a maximum **zone of coloration measured 8.0 ± 0.1 mm in Qualitative Screening and** maximum laccase enzyme activity 15.0 ± 0.4 U/mL in **Quantitative Screening.**

Zone of coloration of T. Versicolor

Trametes Versicolor was further characterized further for multiple enzymes (Cellulase, Amylase, Laccase, Protease, Xylanase) production required for lignocellulolytic structure degradation of De-oiled Rice bran**.** *Trametes versicolor showed* positive results for Cellulase (establishing a clear zone of yellow color around the sample), Laccase (Brown color clear zone of oxidation was observed), and Protease enzyme (Transparent zone was observed). The selected fungi will be further used for the production of the enzymes via solid-state fermentation.

Enzyme test	Staining	Observation	Results
Cellulase	Congo Red	clear zone (yellow color) around the sample	+ve
Amylase	Iodine	No clear zone was observed	-ve
Laccase	Guaiacol assay	Brown color clear zone of oxidation was observed	+ve
Protease	TCA (tri-chloro acetic acid)	No transparent one was observed	+ve
Lipase	Precipitation with tween 20	No formation of precipitation of calcium salts of lauric acid	-ve
Xylanase	Congo Red	No clear zone	-ve

Characterization of T. versicolor for multiple enzyme

Development of mechanized system for fruit bar manufacturing

Refractance window (RW) dryer developed by ICAR-CIPHET, Abohar is a continuous type dryer based on refractance window drying technique. The dryer consists of mylar sheet which are kept over water bath. The water is heated up to just below the boiling point. The fruit pulp is spread on the mylar sheet and the float moves from one end of the dryer to the other end. Exhaust and step down motor are attached. Fruit pulp is dried using the dryer to achieve intermediate moisture content (20-25% wb) from initial moisture content of approx. 80% (wb) in about 3 hours. Fruit bars are conventionally prepared by tray drying/sun drying and bars prepared using these techniques takes longer time to dry which adversely affects the color and flavor of the product followed by nutritional losses. Whereas due to lesser drying time in refractance window drying the overall product quality in terms of color, flavor, and nutritional profile is maintained.

AICRP on PHET

Cucumber seed extraction machine

Multi commodity vegetable seed extractor of PHET- Akola center was tested for the cucumber seed extraction with modifications in the sieve and cleaning drum of the machine. The capacity of machine was found to be 300 kg per hour with 99.93 percent extraction efficiency.

Cucumber seed extractor

Process technology for avocado-milk-brown top millet drink

UAS, Bangalore centre standardized a process protocol for the preparation of avocado-milk-brown top millet health drink. The brown top millet rice was soaked overnight, required quantity of water was added and the slurry was prepared by grinding in high speed mixer-grinder. The resultant slurry was boiled till optimum viscosity was developed due to gelatinization. Freshly prepared slurry was blended with avocado pulp and skim milk powder (SMP) to prepare the beverage. Specially prepared 'masala' was added to improve taste. The pasteurized masala blend at the ratio of 3:5:5 brown top millet: avocado: SMP was most acceptable based on sensory acceptability studies. Pasteurized drink was acceptable up to 7 days when stored at refrigerated condition.

Avocado-milk-brown top millet drink

Hermetic storage technology of foxtail millet rice

UAS, Bangalore centre developed a hermetic storage technology for prolonged storage of millet rice and management of insects and rancidity. Foxtail millet rice packaged in 80-micron EVOH multi-layered film package (*Pro-Harvest)* and sealed hermetically could be stored at ambient conditions for 60 days maintaining shelf-life quality i.e., without appreciable rise in rancidity and insect infestation. Dehulled foxtail millet rice treated with gamma irradiation @ 0.5- 1.0 kGy and packed in 80-micron EVOH multi-layerd film package (*Pro-Harvest)* could be stored under ambient conditions for at least 6 months without insect infestation or rise in rancidity of stored grains. The microbial load (bacterial & yeast) was also low in the treated grain improving the quality of millet rice.

Gamma irradiated foxtail millet rice in EVOH package

Small millets dehuller

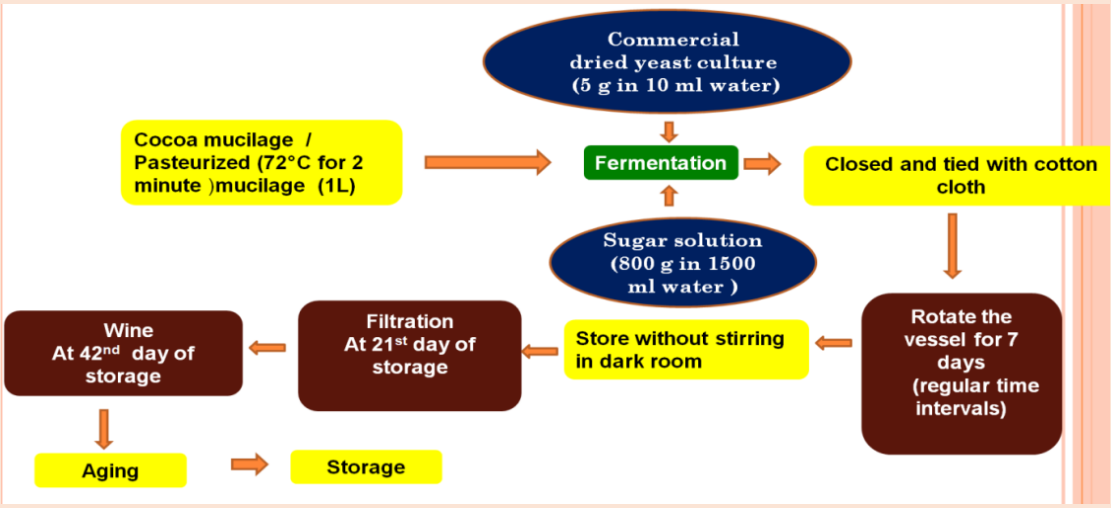
UAS, Bangalore centre developed a prototype of dehuller based on abrasive principle and suitable for all millets. The prototype consists of a hopper, dehulling chamber and a hull aspiration unit, all mounted on a sturdy angular frame work. The machine is operated by 5 hp electric motor. The dehulling takes place by abrasive mechanism. An emery coated cylinder (slightly tapered) rub the millets against the ribbed concave to separate the outer hull (husk) from the endosperm of grain. The gap between the cylinder and concave slightly reduced from feed to discharge end in order to create sufficient grain pressure in the dehulling chamber. The dehulled grains along with husk come out of dehulling chamber and fall by gravity into the husk aspiration unit where the hull is separated out and carried away by the air stream. The hull laden air is passed to a cyclone separator to separate hull from the air. The dehulling efficiency of >95% was observed for most small millets except for brown-top millet for which it was about 75% (2 passes). The prototype is still fine-tuned to achieve higher dehulling efficiency and lesser millet rice grain breakage. The capacity of the machine is 100 kg/h.

Small millets dehuller

Process protocol for the production of wine from cocoa mucilage

AICRP on PHET Tavanur Centr has developed a process for the production of wine from cocoa mucilage. Prior to the development of wine, the physico-chemical properties of the cocoa mucilage were estimated. The cocoa mucilage had a pH of 4.9. The TSS, titrable acidity and ascorbic acid values were 14.23°Brix, 0.182 mg/100ml and 3.5 mg/100ml, respectively. The colour values *viz*., L*, a* and b* of cocoa mucilage were 44.34, 6.11 and 62.25, respectively. It had a viscosity value of 5.34 cp. The cocoa sweating from the extracted cocoa pulp was collected and used for wine preparation. The quality parameters of wine were evaluated. The ethanol content in wine was recorded as 9.8 % and 10.2 % in wine prepared from pasteurized and un- pasteurized cocoa sweating, respectively. This level is under the acceptable limit of maximum permissible ethanol content accepted for fruit wines. The quality parameters such as pH, TSS, ascorbic acid content of wine were recorded as 3.48, 18.6°Brix and 1.34 mg/100 ml for wine made from fresh cocoa sweating, whereas, for wine prepared from pasteurized cocoa sweating was 3.63, 20.5°Brix and 1.64 mg/100 ml.

Cocoa pod breaker & Cocoa pulp extractor



Flow chart of wine making

Cocoa mucilage & Wine

AICRP on PEASEM

Standardization of supplemental lighting system for lettuce grown in soilless media under protected cultivation

PAU, Ludhiana has standardized supplemental lighting system for lettuce grown in soilless media under protected cultivation. Lettuce crop recorded significantly higher yield in winter season of both the years with supplement lighting as compared to spring season. The average yield recorded during winter season (I and II) was significantly different in all the three supplemental lighting treatments as well as control with highest value of 12.8 and 12.95 kg/m^2 under treatment receiving the extended photoperiods via Red-Blue LEDs in the proportion of 70:30 significantly increased the yield. The quality parameters like antioxidant capacity, total phenol content, ascorbic acid content, fruit firmness and TSS were enhanced with supplemental lighting.

Two tier animal housing system

ICAR-CIRG, Makhdoom conducted animal trials using male and female goat kids of 5 months of age and the trial continued for 120 days. Initial observations show that weight gain is better in animals housed in two tier system of housing (1.65 kg in barbari and 0.67 kg in crossbred kids with 14.53% and 5.75% percentage difference) than traditional housing (0.17 kg in barbari and 0.29 kg in crossbred kids with 1.41% and 2.42% percent difference). Also increased growth rate in male kids reared in two tier housing system (with 12.87 % and 20.41 % higher body weight gain in large breeds and medium breed respectively). There is no significant difference in biochemical, physiological and behavioural parameters between the goats reared in two tiers versus traditional housing system. The animals housed in two tier housing were cleaner i.e., less dirt score.

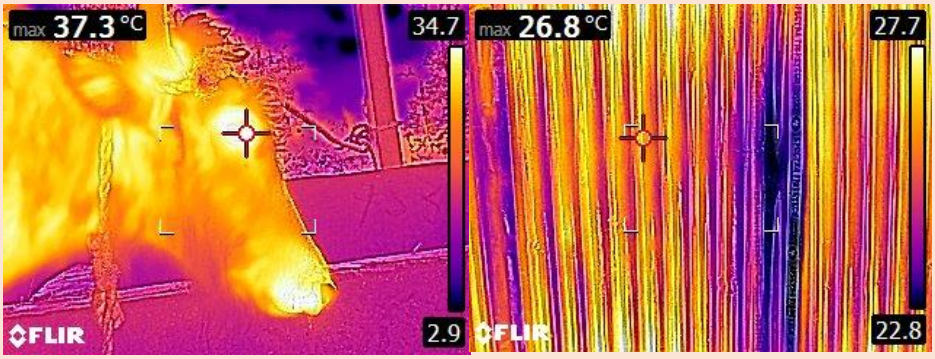
Animals in two tier housing system

Soil-less cultivation of high value vegetables for enhancing water- nutrient productivity using different paddy straw-based substrates

PAU, Ludhiana cultivated high value vegetables in soilless media for enhancing water nutrient productivity using different paddy straw-based substrates. Overall results showed that mixing of paddy straw up to 25 % and briquettes up to 50 % can be done with yield penalty of 47 and 50 % respectively as compared to 100 % of coco peat-based substrate. The quality parameters like total phenol content, ascorbic acid content, total flavonoid content, TSS, firmness and lycopene content were significantly higher where paddy straw and coco peat were used in 1:3 ratio followed by mixing ratio of 1:1

Thermo-insulated rooftop

NRC on Yak, Dirang centre developed a three-layered thermo-insulated rooftop (Top: CGI sheet – middle expanded polyethylene foam sheet – inner fiber reinforced plastic sheet) made to protect yak from radiant heat



Thermal image outside roof & inside roof

load. The respiration rate (8–22 breaths/min); heart rate (52–70 beats/min) and rectal temperature (37.89°-39.61° C) showed normal rhythmicity, confirming the efficacy of the shelter during the summer month of June at high altitude areas in Arunachal Pradesh. The IR thermal image showed that the improved housing system was able to reduce temperature from 37.3° C to 26.8° C.

PUBLICATIONS

Research Papers:

- Devi T B and Kalnar Y B (2021). Design consideration of smart solar dryer for precision drying. *Journal of AgriSearch*, 8(2): 135-138.
- Kumar C, Ram CL, Jha SN and Vishwakarma RK (2021). Warehouse storage management of wheat and their role in food security. *Frontiers in Sustainable Food Systems*, 270.DOI: 10.3389/fsufs.2021.675626
- Kumar M R, Puri S, Pundir A, Bangar S P, Changan S, Choudhary P, Parameswari E, Alhariri A, Samota M K, Damale R D, Singh S, Berwal M K, Dhumal S, Bhoite A G, Senapathy M, Sharma A, Bhushan B and Mekhemar M (2021). Evaluation of nutritional, phytochemical, and mineral composition of selected medicinal plants for therapeutic uses from cold desert of Western Himalaya. *Plants*, 10(7):1429. DOI: 10.3390/plants10071429
- Kumar M, Prakash S, Radha, Kumari N, Pundir A, Punia S, Saurabh V, Choudhary P, Changan S, Dhumal S, Pradhan P C, Alajil O, Singh S, Sharma N, Ilakiya T, Singh S, and Mekhemar M (2021). Beneficial role of antioxidant secondary metabolites from medicinal plants in maintaining oral health. *Antioxidants*, 10(7):1061. DOI: 10.3390/antiox10071061.
- Kumar M, Radha, Devi H, Prakash S, Rathore S, Thakur M, Puri S, Pundir A, Bangar SP, Changan S, Ilakiya T, Samota MK, Damale RD, Singh S, Berwal MK, Dhumal S, Bhoite AG, Sharma A, Senapathy M, Bhushan B, Maurya VK, Asha, Natta S, Amarowicz R and Mekhemar M (2021). Ethnomedicinal plants used in the health care system: survey of the mid hills of Solan district, Himachal Pradesh, India. *Plants*, 10(9):1842
- Kumar V, Shakila RJ, MuzaddadiAU, Sukumar J G D, Padmavathy P and Kumar Y (2021). Optimization of enzymatic extraction of ACE inhibitory peptide from Rohu (Labeo rohita) Fish Waste using RSM. *Indian Journal of Animal Research*, DOI: 10.18805/IJAR.B-4542.
- Narsaiah K, Bedi V, Ghodki B M, and Goswami T K (2021). Heat transfer modelling of shrimp in tunnel type individual quick-freezing system. *Journal of Food Process Engineering*, DOI: 10.1111/jfpe.13838
- Tushir S, Chandrasekar V, Tyagi S K and Mann S (2021). Physical and thermal properties of corn cob powder blended mud cup (Khulad). *Indian Journal of Agricultural Sciences*, 91 (7): 961–5.
- Yadav. D. N, Mir N A, Wadhwa R, Tushir S, Sethi S, Anurag R K, and Oberoi H S (2021). Hydrolysis of peanut (*Arachis hypogea L*) protein concentrate by fungal crude protease extract: effect on structural, functional and in-vitro protein digestibility. *Journal of Food Science and Technology*, 1-9.
- Choudhary P and Jain V (2021) Effects of chitosan and selenium treatments on retention of membrane integrity of guava (*Psidium guajava L.*) fruits during storage. *Journal of Food Processing and Preservation*, 45(10), e15843

Popular Articles

- Kannaujia P (2021). Vertical farming and its scope in vegetable production in Indian conditions (2021). *Marumegh' Kisaan E- Patrika*, 6(3): 29-34

Book Chapters

- Sunita T, Sharma A P M, Kaukab Sand Mishra A (2021). Light-based technologies for food. In Advances in Food Engineering. Elsevier.
- Yadav D N, Gupta A, Sethi S and Sharma M (2021). Cereals based fermented foods and beverage: functional and nutritional properties. In Advances in Fermented Foods and Beverages. Eds. Sharma G K, Semwal A D, and Xavier J R. New India Publishing Company New Delhi. 161-189.
- Yadav D N, Tushir S, Guru P N, Yadav D K, Vishwakarma R K (2021). Technological advancements in processing of legumes and pulses. In Advances in Cereal Processing Technologies. Eds. Sharma G K, Dutt A S, Yadav D K, New India Publishing Agency, New Delhi. 79-107.
- शग़फ़ कौकब, ओम प्रकाश एवं जी. आर. आर. के . मूर्ति (2021). जलवायु आपदा के प्रति संवेदनशील क्षेत्रों में कटाई उपरान्त प्रबंधन। जलवायु परिवर्तन और भारतीय कृषि: चुनौतियां, अनुकूलन और शमन रणनीतियाँ .ICAR-NAARM, Hyderabad. 133-142

E-Learning Material

- Kaukab S, Sunita T, Devi T B and Bembem K (2021). Aqueous extraction processing. https://www.slideshare.net/shaghafkaukab/aqueousextractionprocessing?qid=67c3460c71e7-42d7-8618-c0e9a57a9516&v=&b=&from_search=2
- Bembem K, Devi T B, Balakrishnan R, Sunita T, and Kaukab S (2021). Role of processed food in human nutrition. https://www.slideshare.net/KhwairakpamBembem1/role-of-processed-food-in-human-nutrition.

Paper in Conference Proceedings

- Choudhary P, Dawange SP, Devi TB and Narsaiah K (2021) Optimization of starch isolation process for mango seed kernel and its characterization. In: International Web Conference on 'Innovative and Current Advances in Agriculture and Allied Sciences' on 19-21 July, 2021.
- Tushir S, Yadav DN and Kapoor RK (2021) Optimization of protein recovery from commercial defatted rice bran (CDRB) by Ultrasonic Assisted Alkaline Extraction. In: International Web Conference on 'Innovative and Current Advances in Agriculture and Allied Sciences' on 19-21 July, 2021.
- Tushir S, Yadav DN and Kapoor RK (2021). Effect of pH and temperature on extraction of protein from De-oiled Rice Bran. In: National Virtual Conference on 'Food Waste Utilization' on 8-9 Sept, 2021 organized by IIFPT, Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu.

EVENTS/ACTIVITIES

- ICAR-CIPHET organized National Awareness Campaign and planted plant sapling of 3-varieties of Ficus, Ponocarpus and Neem in 9 villages on ICAR Foundation Day (16 Jul, 2021) for the mission of ICAR to plant one crore saplings and thereby making India Green.
- हिंदी की त्रैमासिक कार्यशाला का आयोजन "रेडियो प्रसारण के दौरान हिंदी के कार्मिकों का राजभाषा हिंदी में चर्चा एवं संबंधी अन्य सावधानियां" विषय पर की गयी| इसका संयोजन श्री विकास कुमार, वैज्ञानिक, प्रभारी, राजभाषा प्रकोष्ठ एवं सदस्य सचिव, राजभाषा कार्यान्वयन समिति ने २६.०६.२०२१ को ऑनलाइन माध्यम से किया| इस कार्यशाला में श्री नवदीप सिंह, आकाशवाणी, लुधियाना एवं सदस्य सचिव, भाकृअनुप-सीफेट, लुधियाना, द्वारा " सीफेट के कार्मिको का राजभाषा हिंदी में कार्य अनुभव" एवं रेडियो प्रसारण के दौरान हिंदी के वक्ताओं द्वारा उच्चारण एवं वैज्ञानिक आलेख" पर अपनी प्रस्तुति दी।

- ICAR-CIPHET co-organized International e-Conference in collaboration with ICAR-IARI, New Delhi on 'Postharvest Disease Management and Value Addition of Horticultural Crops' during 18-20 Aug, 2021.

AZADI KA AMRIT MAHOTSAV

National Webinar Series – CIPHET Technologies

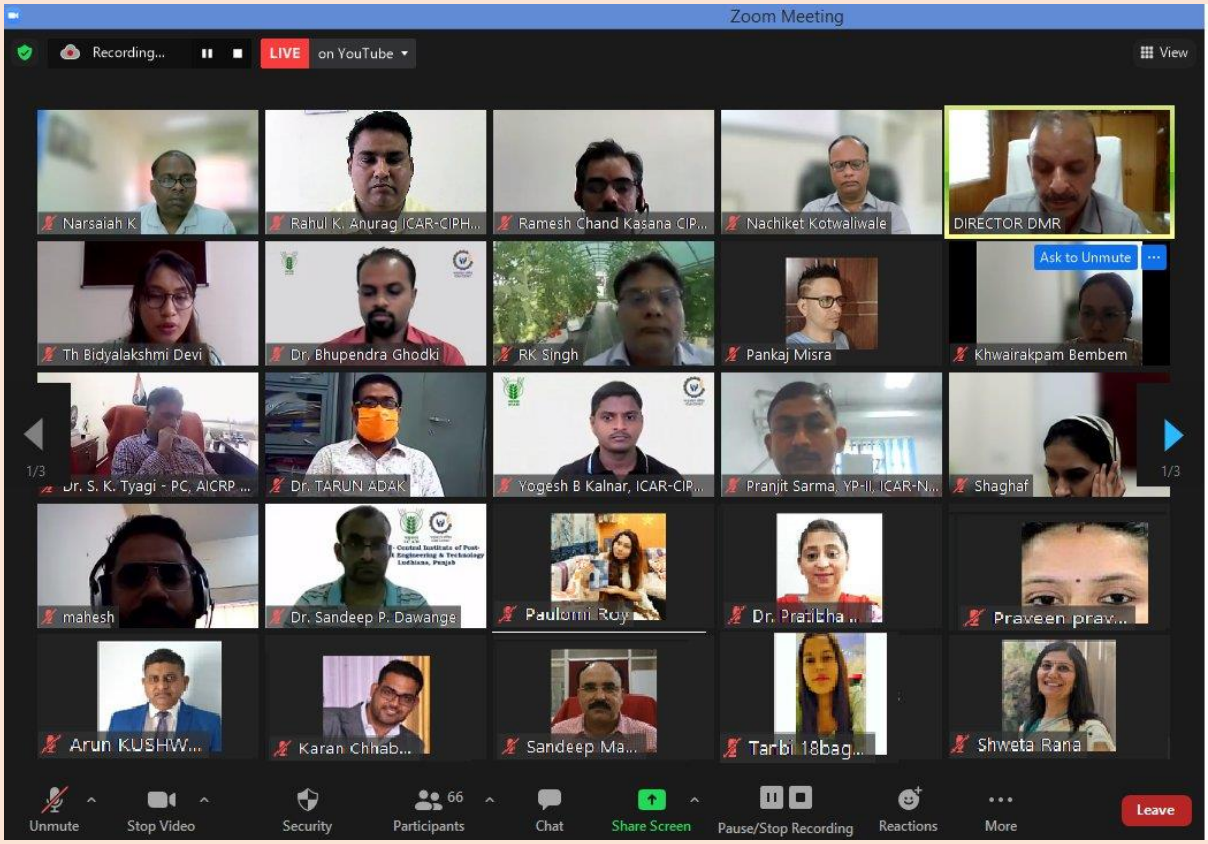
National Webinar	Speakers	Date	No. of Participants
Utilization and value addition to mustard processing by-products	Dr S K Tyagi, PC, AICRP on PHET, ICAR-CIPHET	27 Aug, 2021	200
Value chain of *makhana*	Dr. Indu Shekhar Singh, PS & I/c Head, ICAR-RCER Research Centre for Makhana, Darbhanga, Bihar and Dr R K Vishwakarma, PS, ICAR-CIPHET	28 Sept, 2021	200

National webinar on "Utilization and value addition to mustard processing by-products"

National webinar on "Value chain of makhana"

National Webinar - Knowledge Series

National Webinar	Speakers	Date	No. of Participants
A sustainable option for agricultural crop residues management through mushroom production	Dr V P Sharma, Director, ICAR-Directorate of Mushroom, Solan, HP; Sh Yussuf Khan, MD, Khan Mushroom Farm & Training Center, Una, HP; Dr RC Kasana, PS, ICAR-CIPHET and Dr Rahul Kumar Anurag, Scientist, ICAR-CIPHET	31 Aug, 2021	120



National webinar on "A sustainable option for agricultural crop residues management through mushroom production"

HUMAN RESOURCE DEVELOPMENT:

Entrepreneurship Development Programme

Entrepreneurship Development Programme	Date	No. of Participants
Cryogenic grinding of spices using cryogenic-grinding system	01-04 Jul, 2021	1
Groundnut/soy based flavored beverage, curd and *paneer*	12-14 Jul, 2021	3
Processing and value addition of mango	19-22 Jul, 2021	4
Handling and storage of fruits and vegetable for distant marketing	03-05 Aug, 2021	3
Gluten free baked products from coarse cereals and millets	02-04 Sept, 2021	3
Post-harvest handling of mushroom and protected cultivation of high value winter vegetables for doubling farmer's income	07-09 Sept, 2021	3
Fish processing and value addition	14-16 Sept, 2021	1

Participants of EDP on "Handling and storage of fruits and vegetable for distant marketing"

Participants of EDP on 'Gluten free baked products from coarse cereals & millets'

Farmer's Training

Farmers Training		Sponsored by	Date	No. of Participants
Post-harvest technology for agricultural produce	ATMA, Gaya, Bihar	20 - 24 Sept, 2021		30

Participants of Farmers Training Programme on 'Post-harvest technology for agricultural produce'

EXTENSION ACTIVITIES

Virtual Tour

Visitors Name & Address	Date of Visit	No. of Visitors	Facilitated by
College of Agriculture, University of Agricultural and Horticultural Sciences, Navile, Shivamogga	5 Jul, 2021	40	Dr Sandeep Dawange

College of Agricultural Engineering, University of Agricultural Sciences, GKVK, Bangalore	15 Jul, 2021	100	Dr Sandeep Dawange
College of Horticulture, Hiriyur, University of Agricultural and Horticultural Sciences, Shivamogga, Karnataka	23 Jul, 2021	50	Dr Sandeep Dawange
College of Horticulture, Bidar College of Horticulture, Arabhavi College of Horticulture, Sirsi College of Horticulture, Bagalkot College of Horticulture Engineering and Food Technology, Devihosur under University of Horticulture Science, Bagalkot	4 Aug, 2021	500	Dr Sandeep Dawange
College of Horticulture, Kolar College of Horticulture, Munirabad College of Horticulture, Bengaluru College of Horticulture, Mysuru under University of Horticulture Science, Bagalkot	13 Aug, 2021	210	Dr Sandeep Dawange
College of Agriculture, Ambalavayal, Wayanad, Kerala Agriculture University	16 Sept, 2021	58	Dr Sandeep Dawange, Dr Renu

Physical visit

Visitors Name & Address	Date of Visit	No. of Visitors	Facilitated by
Trainers of One District One Product Programme of PMFME undergoing training at PAU Ludhiana	23 Jul, 2021	15	Dr Sandeep Dawange
College of Community Science, Punjab Agriculture University	16 Sept, 2021	10	Dr K Bembem, Dr Renu

Virtual tour of "College of Agriculture, Ambalavayal, Wayanad, Kerala Agriculture University"

PARTICIPATION IN CONFERENCE/ SEMINAR/ MEETING

Name	Title of Programme	Organized by	Duration
Dr R C Kasana	Microbial biopesticides: Next generation preparedness	DBT-NECAB and Department of Plant Pathology, AAU, Jorhat	2 Jul, 2021
Er. Yogesh B. Kalnar	Transforming efficient warehousing, logistics operation for uninterrupted supply chain	Cisco WebEx	7-8 Jul, 2021
Er Shaghaf Kaukab	Disruptive innovations in agriculture	MANAGE-CIA	10 Jul, 2021
Er. Yogesh B. Kalnar	Artificial intelligence: Principle and techniques	ASCI, Hyderabad in collaboration with UCLA Extension and IGESIA	11Jul- 29Aug, 2021
Dr Mridula D	FSSAI (Labeling and display) regulations, 2020	National Productivity Council, New Delhi	15-16 Jul, 2021
Dr. Th. Bidyalakshmi	RTI Act, 2005	ICAR-NAARM, Hyderabad	15-16 Jul, 2021
Er. Thongam Sunita Er. Shaghaf Kaukab	Artificial intelligence for smart agriculture	ICAR Research Complex for Eastern Region, Patna	22 Jul, 2021
Dr. Th Bidyalakshmi Er. Thongam Sunita Er. Shaghaf Kaukab	Multidisciplinary applications of MATLAB	Department of Electronics and Communication Engineering, Universal Engineering College, Hyderabad	22-24 Jul, 2021
Dr. Sakharam Kale Dr. Pankaj Kumar	Ergonomical design guidelines for agricultural tools and equipment	ICAR-CIAE, Bhopal	26-30 Jul, 2021
Sh. Prithvi Raj	Repair and maintenance of guest house, office building and residential building	ICAR- CIAE, Bhopal	10-12 Aug, 2021
Sh. Rajesh Kumar	Pest surveillance	NIPHM, Hyderabad	23-27 Aug, 2021
Dr. Sandeep Mann Dr. A U Muzadaddi Dr. Deepika Goswami Mrs. Surya Tushir Dr. Kh. Bembem	Response surface methodology	ICAR-NAARM, Hyderabad	24-26 Aug, 2021
Dr. Vinod Saharan	E-Governance in ICAR for	IASRI, New Delhi	6-10 Sept,

Sh. Vishal Kumar Ms. Pragya Singh	Technical		2021
Er. Thongam Sunita Er. Shaghaf Kaukab	AI and sensing for monitoring and management of pests and diseases in rice	ICAR-IARI and Purdue University	10-11 Sept, 2021
Dr Th Bidyalakshmi Dr Guru P N	Webinar on "Automation in Agriculture"	Indian Society of Agricultural Engineer, Delhi	18 Sept, 2021
Dr Prerna Nath Dr Renu Balakrishnan	Online MDP on "Market Research and Value Chain Management of Agricultural Commodities"	ICAR-NAARM, Hyderabad	21-25 Sept, 2021
Dr Rahul K. Anurag	Laboratory assessor training course (LEVEL II)	NABL	23-25 Sept, 2021
Dr D N Yadav	31st meeting of "Scientific panel on cereals, pulses legumes and their product"	FSSAI, New Delhi	Sept 27, 2021

Invited Lectures Delivered

Name	Topic	Event	Organizer	Date
Mrs. Surya Tushir	Valorization of Waste/Agro-residues for Protein Production	International Web Conference on Sustainable Technology	The North Cap University, Gurugram, Haryana	23-24 Jul, 2021
Dr. Manju Bala	Infra-Red Spectroscopy Based Rapid Screening Methods	Webinar on "Tools and Strategies for Quality Improvement in Rapeseed mustard	ICAR-DRMR, Bharatpur, Rajasthan	11 Aug, 2021
Dr. Pankaj Kannaujia	Pre & Postharvest management of Horticultural crops through Plasticulture	RAWE orientation programme	AMU University, Aligarh	13 Aug, 2021
Dr. Mridula D	Value addition of rice	Faculty Development Program on Advances in processing and value addition of grain	IIFPT, Thanjavur	23-27 Aug, 2021
Mrs. Surya Tushir	Sustainable waste management in agriculture	Online Faculty Training Programme	DCRUST, Murthal, Haryana	23-28 Aug, 2021
Dr Deepika Goswami	Processing and value addition of traditional crops	Online training program on "पर्वतीय क्षेत्रों की पारम्परिक फसलों का उन्नत उत्पादन एवं कटाई उपरान्त प्रसंस्करण तकनीकी	ICAR-VPKAS, Almora, UK	1-6 Sept, 2021

		द्वारा आय सृजन "		
Dr Guru P N	Technology to increase the shelf life of produce and minimize post-harvest losses using chemical/ biological/ IR methods	Webinar	CCAMP K-Tech Centre of Excellence for Agri-Innovation, Bengaluru	14 Sept, 2021

KVK ACTIVITIES

Event	Date	No. of Participants
Webinar on "Production and cultivation of mushroom"	06 Jul, 2021	20
Webinar on "Integrated nutrient management of *kharif* crops"	23 Jul, 2021	46
Webinar on "Insect pest and disease management of *kharif* crops"	30 Jul, 2021	60
Awareness week on Carrot grass (*Parthenium hysterophorus*)	22 Aug, 2021	15
Webinar on "Fortified wheat varieties for farmers"	26 Aug, 2021	26
Webinar on "Poly lined ponds for water harvesting and irrigation in semi-arid areas" under 'Jal Shakti Abhiyan'	28 Aug, 2021	21
Awareness program on "In-situ crop residue management" at village Raipura	31 Aug, 2021	40
Awareness program on "In-situ crop residue management" at village Malookpura	01 Sept, 2021	50
Webinar on 'Diseases of kharif crops'	09 Sept, 2021	21
Online training on "Marketing and packaging of processing products for entrepreneurs"	15 Sept, 2021	29
Online training on "Locust control" for State Agriculture Extension Functionary"	16 Sept, 2021	22
National Campaign on Poshan Abhiyan and Tree Plantation	17 Sept, 2021	75
Webinar on "Integrated pest management in kharif crops" for State Agriculture Extension Functionary	20 Sept, 2021	21
Awareness programme on "In-situ crop residue management" at Abohar block	23 Sep, 2021	47
Awareness programme on "Paddy stubble management techniques" at Government High Smart School, Malookpura	29 Sep, 2021	200

National Campaign on Poshan Abhiyan and Tree Plantation

TRANSFER OF TECHNOLOGY

Technology	Licensed to	Licensing Fee (Rs.)	Date of Licensing
Process for preparation of fat free flavored makhana	Mr. Amit Kumar, S/o Mr. Sanjay Kumar, Gram Sidhauli, Singhauli, Darbhanga, Bihar	25,000/-+ 18% GST	03 Jul, 2021
Ready to constitute makhana kheer mix	Mr. Amit Kumar, S/o Mr. Sanjay Kumar, Gram Sidhauli, Singhauli, Darbhanga, Bihar	50,000/- + 18% GST	05 Jul, 2021
Process for preparation of fat free flavored makhana	M/s Ajit Singh Om Prakash Pvt. Ltd., 44/7, Ludhiana Road, Vill. Karyam, Nawanshahar, Punjab	25,000/-+ 18% GST	14 Sept, 2021
Process for preparation of fat free flavored makhana	M/s Rikhi Ram Nand Lal, Main Haibwal Road, Ludhiana, Punjab	25,000/-+ 18% GST	16 Sept, 2021

Licensing of technology "Process for preparation of fat free flavored makhana" to Mr. Ajit Singh

Licensing of technology "Ready to constitute makhana kheer mix" to Mr. Amit Kumar

Licensing of technology "Process for preparation of fat free flavored makhana" to M/s Rikhi Ram Nand Lal

Custom hiring services

Technology	Custom hired to	Rate (Rs./kg)
Jamun pulp to jamun bar	Sh. Ashwani Garg from 'UniTech Technocrats', Kala Amb (Sirmour), HP	7/-

AWARDS

Name	Award	Awarded during	Awarded by
Dr. Poonam Choudhary	Best Oral Presentation Award	International Web Conference on Innovative and Current Advances in Agriculture and Allied Sciences	Society for Scientific Development in Agriculture and Technology (SSDAT) Meerut (U.P.)

Mrs. Surya Tushir	Young Scientist Award (2021)	International Web Conference on Innovative and Current Advances in Agriculture and Allied Sciences	Society for Scientific Development in Agriculture and Technology (SSDAT) Meerut (U.P.)
Dr. Manju Bala	Best Paper Award	International Web Conference on Innovative and Current Advances in Agriculture and Allied Sciences	Society for Scientific Development in Agriculture and Technology (SSDAT) Meerut (U.P.)

CONSULTANCY PROJECT

- A MoU was signed with Indian Gherkin Exporters' Association, Bengaluru for undertaking a consultancy project on Performance evaluation of fruit fly scanning machine on 16 Sept, 2021.

PERSONOLIA

Promotion

- Sh. Iqbal Singh, UDC promoted to the post of Assistant, ICAR-CIPHET, Ludhiana w.e.f. 12 Aug, 2021.
- Sh. Ram Khelawan Yadav, LDC promoted to the post of UDC, ICAR-CIPHET, Ludhiana w.e.f. 12 Aug, 2021.

SECTORAL NEWS

Sucralose–carbohydrate combo may affect insulin sensitivity

A study found that people who drank beverages that contained the low-calorie sweetener sucralose did experience metabolic problems and issues with neural responses but only when the beverage was formulated with both sucralose and a tasteless sugar (maltodextrin).

https://www.ift.org/iftnext/2020/june/sucralose-carbohydrate-combo-may-affect-insulin-sensitivity

Right to Protein introduces Soy Fed product label to highlight quality animal protein products

Right to Protein, a nationwide public health initiative announced the launch of India's first feed label – 'Soy Fed' for animal protein products, earmarking the celebration of National Nutrition Month, September 2021.

http://www.fnbnews.com/Nutrition/right-to-protein-introduces-soy-fed-product-label-to-highlight-quality-animal-protein-products-65074

PM calls for post-harvest revolution in farm sector

"With the ever-increasing agricultural production, there is a need of post-harvest revolution and value addition," Modi said in a message read out at the foundation day of NABARD (12/07/2021)

https://www.financialexpress.com/economy/pm-calls-for-post-harvest-revolution-in-farm-sector/2288819/

CIPHET IN NEWS

से जारी है।

हिंदी का उपयोग बढ़ाने के लिए किया प्रोत्साहित

जागरण संवाददाता, लुधियाना: आइसीएआर सेंट्रल इंस्टीटयूट आफ पोस्ट हार्वेस्ट इंजीनियरिंग एंड टेक्नोलाजी (सिफेट) की ओर से राजभाषा हिंदी की तिमाही कार्यशाला का आयोजन आनलाइन किया गया। इसमें मुख्य अतिथि एवं वक्ता नवदीप सिंह थे। उन्होंने रेडियो प्रसारण के दौरान राजभाषा हिंदी के वक्ताओं की ओर से उच्चारण एवं वैज्ञानिक आलेख पर चर्चा संबंधी अन्य सावधानियों पर चर्चा की।

सिंह ने बताया की रेडियो हेतु वैज्ञानिक प्रस्तुतीकरण के समय कम से कम तकनीकी शब्द का उपयोग, कम आंकड़े का प्रयोग, बोले हुए बात को दोबारा ना बोलना व तथ्य को किसी घटनाक्रम से जोड़ कर कहानी के माध्यम से रोचकता बनाते हुए समय सीमा के अन्दर रखनी चाहिए। इस दौरान संस्थान के

सिफेट की ओर से आयोजित आनलाइन हिंदी कार्यशाला में शामिल वक्ता ●विज्ञप्ति

विभिन्न कार्मिकों ने राजभाषा हिंदी में ई-ऑफिस का उपयोग, हिंदी से जुड़े साफ्टवेयर एवं फोंट्स का चयन, इंस्टालेशन एवं उपयोग, बोलकर राजभाषा हिंदी की टाइपिंग जैसी कई जानकारी श्रोताओं से साझा की। गैर-हिंदी भाषी क्षेत्र के कार्मिकों के कार्य अनुभव को साझा कर अन्य कार्मिकों को हिंदी के उपयोग को बढ़ाने के लिए प्रोत्साहित किया गया। संस्थान के निदेशक डा. नचिकेत कोतवालीवाले के निर्देशन में वैज्ञानिक, प्रभारी, राजभाषा हिंदी प्रकोष्ठ एवं सदस्य सचिव शिवकास कुमार ने राजभाषा कार्यान्वयन समिति के द्वारा संस्थान के वक्ताओं एवं मुख्य अतिथि के वक्तव्य सहयोग से कार्यशाला का संयोजन किया। संस्थान के विभिन्न प्रभागाध्यक्ष, सहित 50 कार्मिकों ने कार्यशाला में भाग लिया।

दैनिक सवेरा टाइम्स

अंधेरे से उजाले की ओर...

DAINIK SAVERA TIMES, JALANDHAR

सिफट के डायरैक्टर की ओर से रिखी राम नंद लाल को मिला मिलेट और ग्लूटेन फ्री प्रोडक्ट का सर्टीफिकेट

खरीफ फसलों के एकीकृत पोषक प्रबंधन के प्रशिक्षण पर वैबिनार

अबोहर, 23 जुलाई (कथूरिया): कृषि विज्ञान केंद्र व सीफेट द्वारा शुक्रवार को खरीफ फसलों के एकीकृत पोषक तत्व प्रबंधन के प्रशिक्षण पर वैबिनार का आयोजन किया गया। इस प्रशिक्षण में आसपास के गांवों के लगभग 46 किसानों और अधिकारियों ने ऑनलाइन माध्यम से भाग लिया। सीफेट व केवीके के प्रभारी डॉ. रमेश कुमार ने किसानों का स्वागत किया और खरीफ फसलों पर पोषक तत्व प्रबंधन के महत्व के बारे में बताया। डा. विनोद सहारन ने कपास की फसलों में उर्वरक के संतुलित उपयोग पर व्याख्यान दिया। एसीटीओ पृथ्वी राज ने किसानों को किसान मृदा कार्ड पर विस्तार से जानकारी दी। इफको के अधिकारी गुरबीर सिंह ने चावल में गुणवत्तापूर्ण उर्वरक पर चर्चा की और व्याख्यान दिया और इफको द्वारा उत्पादित नैनो यूरिया और अन्य उत्पादों पर किसानों के साथ चर्चा की। अंत में डॉ. विनोद सहारन द्वारा धन्यवाद प्रस्ताव प्रस्तुत किया गया।

डा. रमेश कुमार।

दैनिक सवेरा Sat, 24 July 2021 epaper.dainiksaveratimes.org/c/

मशरूम उत्पादन व प्रसंस्करण पर एक दिवसीय वैबिनार का आयोजन

अबोहर, (धर्मवीर): कृषि विज्ञान केंद्र व सीफेट अबोहर में मंगलवार को मशरूम उत्पादन व प्रसंस्करण पर एक दिवसीय वेबीनार का आयोजन किया गया। इस कार्यक्रम के आयोजक कृषि विज्ञान केंद्र के एसीटीईओं पृथ्वीराज ने मशरूम का महत्व बताया और सीफेट के वैज्ञानिक डॉक्टर सखाराम काले ने उत्पादन, तकनीक व संरचना तथा कंपोस्ट तैयार करने के बारे में विस्तृत जानकारी दी। वहीं वैज्ञानिक डॉ पंकज कनौजिया ने मशरूम में होने वाली बीमारियां, कीड़े के बारे में तथा प्रबंधन के बारे में जानकारी दी। वैज्ञानिक डॉक्टर प्रेरणा नाथ ने मशरूम के प्रसंस्करण के बारे में जानकारी दी।

दैनिक सवेरा Wed, 07 July 2021 epaper.dainiksaveratimes.org/c/6

7 अगस्त 2021, श्रीगंगानगर 8

बालकनी एवं छत पर सब्जियां उगाने के लिए सीफेट ने विकसित की हाइड्रोपोनिक प्रणाली

बिना मिट्टी की खेती एक आधुनिक कृषि तकनीक

अबोहर, 6 अगस्त। भारत एक कृषि प्रधान देश है जहां लगभग 60-65 प्रतिशत जनसंख्या कृषि पर आधारित है। लेकिन 21वीं सदी की शुरूआत के बाद लोगों का कृषि के प्रति मोह कम हो गया और उनका रुझान दूसरे व्यवसायों की ओर अधिक होने लगा है। वहीं बढ़ते हुए शहरीकरण और उद्योगीकरण के कारण भी युवा पीढ़ी का रुझान खेती की ओर कम हुआ है। इसी बीच सीफेट अबोहर के वैज्ञानिकों ने बिना मिट्टी के घरों की बालकनी और छतों पर ताजी हरी सब्जियां उगाने की तकनीक तैयार की है। जिसके प्रति लोगों का भारी रुझान देखा जा रहा है।

इस बारे में जानकारी देते हुए सीफेट के वैज्ञानिक डा. पंकज कनौजिया ने बताया कि तेजी से बढ़ रही जनसंख्या और घट रही कृषि योग्य भूमि के कारण लोगों को ताजी व पोषणयुक्त सब्जियां आसानी से मुहैया नहीं हो पाती। जिस कारण बच्चों में कुपोषण और बयस्क लोगों का शारीरिक विकास भी प्रभावित होता है। लोगों की इसी समस्या को हल करने के लिए सीफेट के वैज्ञानिक पिछले काफी समय से वैकल्पिक तरीके की

शोध में लगे हुए थे। जिसके तहत उन्होंने हाईड्रोपोनिक फार्मिंग का नया तरीका ईजाद किया है। इस विधि से मध्यम व छोटे परिवार बिना मिट्टी के अपनी छतों, बालकनी व घरों में खाली पड़ी जगह पर अच्छे ढंग से सब्जियां उगा सकते हैं। यहां तक कि इस प्रकार की खेती से कोरोना महामारी के दौरान लॉकडाउन जैसे संकट के समय में भी ताजी सब्जियों की उपलब्धता सुनिश्चित की जा सकती है। छोटे परिवारों को मिर्च, टमाटर, पालक,धनिया इत्यादि सब्जियां मिल सकती हैं। आईसीएआर सीफेट अबोहर में भी हाईड्रोपोनिक फार्मिंग पर लगातार अध्ययन एवं शोध कार्य के लिए काम किया जा रहा है। उन्होंने बताया कि शिक्षित एवं युवा कृषक हाईड्रोपोनिक फार्मिंग से उन्नत उत्पादन की विधि, इसमें पोषक तत्वों के प्रयोग, इसकी लागत तथा इसमें बीट प्रबंधन इत्यादि के बारे में सीफेट से जानकारी हासिल कर इसे कार्यान्वित कर सकते हैं।

रायपुरा में पराली प्रबंधन पर सैमीनार करवाया

सैमीनार में हिस्सा लेते हुए किसान।

अबोहर, (धर्मवीर): कृषि विज्ञान केंद्र सीफेट की ओर से सोमवार को गांव रायपुरा में एक दिवसीय पराली प्रबंधन पर ग्राम स्तर पर किसान जागरूकता कार्यक्रम आयोजित करवाया गया। इस मौके पर सीफेट के प्रभारी डॉ रमेश कुमार ने पराली प्रबंधन पर मिलने वाली सहायता का लाभ उठाने तथा पराली न जलाने का किसानों से आह्वान किया। एसीटीईओं पृथ्वीराज ने पराली नहीं जलाने व जमीन में मिलाने पर होने वाले फायदों के बारे में जानकारी दी। इस अवसर पर कृषि विभाग की एडीओ सुनीता ने भी अपने विचार व्यक्त किए।

दैनिक सवेरा Wed, 01 September 2021 epaper.dainiksaveratimes.org/c/6

ਹੰਬੜਾਂ ਵਿਖੇ ਭਾਰਤੀ ਖੇਤੀ ਅਨੁਸੰਧਾਨ ਪ੍ਰੀਸ਼ਦ ਸੰਸਥਾ ਨੇ ਲਗਾਏ ਬੂਟੇ

ਬੱਧ ਤੋਂ ਬੱਧ ਬੂਟੇ ਲਗਾਉਣਾ ਅੱਜ ਦੇ ਸਮੇਂ ਦੀ ਵੱਡੀ ਲੋੜ-ਸਰਪੰਚ ਜੱਗਾ

ਹੰਬੜਾਂ • ਰਾਮਦਾਸੀਆ

ਹੰਬੜਾਂ ਵਿਖੇ ਭਾਰਤੀ ਖੇਤੀ ਅਨੁਸੰਧਾਨ ਪ੍ਰੀਸ਼ਦ ਸੰਸਥਾ ਦੇ 93 ਵੇਂ ਸਥਾਪਨਾ ਦਿਵਸ ਮੌਕੇ ਡਾ. ਯੁਗੇਸ਼ ਕੁਮਾਰ ਤੇ ਵਿਸ਼ਾਲ ਕੁਮਾਰ ਵਲੋਂ ਸਰਪੰਚ ਰਣਜੋਧ ਸਿੰਘ ਜੱਗਾ ਦੀ ਅਗਵਾਈ ਹੇਠ ਬੂਟੇ ਲਵਾਏ ਗਏ ਇਸ ਮੌਕੇ ਡਾ. ਯੁਗੇਸ਼ ਅਤੇ ਵਿਸ਼ਾਲ ਕੁਮਾਰ ਨੇ ਦੱਸਿਆ ਕਿ ਸੰਸਥਾ ਦੇ ਦਿੱਤੇ ਨਾਅਰੇ 'ਹਰ ਵੱਟ ਤੇ ਦਰੱਖਤ' ਅਨੁਸਾਰ ਸਾਡੇ ਦੇਸ਼ ਵਿਚ ਦਰੱਖਤ ਲਗਾਏ ਜਾਏ ਹਨ ਤੇ ਸਾਡਾ ਮਕਸਦ ਵਾਤਾਵਰਣ ਦੀ ਰਖਵਾਲੀ ਕਰਨਾ ਹੈ ਸੰਸਥਾ ਵਲੋਂ ਪੰਚਾਇਤਾਂ ਨੂੰ ਮੁਫਤ ਬੂਟੇ ਲਗਾਉਣ ਲਈ ਦਿੱਤੇ ਜਾਏ ਹਨ। ਇਸ ਮੌਕੇ ਸਰਪੰਚ ਹੰਬੜਾਂ ਤੇ ਪ੍ਰਧਾਨ ਗੁਰਮੀਤ ਸਿੰਘ ਟੋਨੂ ਪੁਰੀਤ ਨੇ ਕਿਹਾ ਕਿ ਉਕਤ ਸੰਸਥਾ ਦਾ ਮਕਸਦ ਬਹੁਤ ਹੀ ਵਧੀਆ ਹੈ ਤੇ ਵੱਧ ਤੋਂ ਵੱਧ ਬੂਟੇ ਲਗਾਉਣਾ ਅੱਜ ਦੇ ਸਮੇਂ ਦੀ ਵੱਡੀ ਲੋੜ ਵੀ ਹੈ ਇਸ ਲਈ ਸਾਨੂੰ ਵੀ ਬੂਟੇ ਲਗਾ ਕੇ ਉਨ੍ਹਾਂ ਦੀ ਹਿਫਾਜ਼ਤ ਜਰੂਰ ਕਰਨੀ ਚਾਹੀਦੀ ਹੈ ਤਾਂ ਹੀ ਅਸੀਂ ਆਪਣੇ ਆਲੇ ਦੁਆਲੇ ਦੇ ਵਾਤਾਵਰਣ ਨੂੰ ਸੁੰਦ ਰੱਖ ਸਕਦੇ ਹਾਂ ਇਸ ਸਮੇਂ ਪਾਲੀ ਡੰਗੋਰ, ਪੰਚ ਹਰਪਾਲ ਸਿੰਘ ਫੌਜੀ, ਪੰਚ ਬਲਵਿੰਦਰ ਸਿੰਘ ਫੌਜੀ, ਸਮਵੰਤ ਸਿੰਘ ਸੈਕਟਰੀ ਆਦਿ ਵੀ ਮੌਜੂਦ ਸਨ।

परिषद के स्थापना दिवस पर किया पौधारोपण

सिफेट में पर्यावरण संरक्षण और राष्ट्रीय जागरूकता अभियान के तहत शुक्रवार को पौधारोपण करते हुए प्रभारी निदेशक डा. आरके सिंह व वैज्ञानिक • जागरण

जागरण संवाददाता, लुधियाना : हरित भारत के सपनों को साकार करने के लिए भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद ने देश में एक करोड़ पौधे लगाने का लक्ष्य रखा है। इस लक्ष्य को पूरा करने के लिए परिषद ने केंद्रीय कटाई उपरांत अभियांत्रिकी एवं प्रोद्योगिकी संस्थान (सिफेट), लुधियाना परिषद के स्थापना दिवस के पर पौधारोपण और राष्ट्रीय जागरूकता अभियान का आयोजन किया।

प्रभारी निदेशक डा. आरके सिंह ने पौधारोपण का कार्यक्रम संस्थान से शुरू किया। संस्थान के निदेशक डा. नचिकेत कोतवालिवाले के निर्देशन में प्रभागाध्यक्ष डा. डीएन यादव व वैज्ञानिक विकास कुमार द्वारा कार्यक्रम का संयोजन किया गया। संस्थान के वैज्ञानिकों एवं तकनीकी अधिकारियों की नौ टीमों ने गांव जलालदीवाल, रायकोट, अमरपुरा एवं खेर खेरा, फाजिल्का अबोहर, बक्काकलां, राजीवाल में जाकर पौधारोपण किया। राष्ट्रीय लक्ष्य 'हर मेड़ पर पेड़' के अनुसार किसानों के खेतों की मेड़ पर फायकस की तीन अलग-अलग किस्मों के पौधों, पोनोकार्पस और नीम के पौधे लगाए गए। इसके साथ ही विद्यालय, प्राथमिक स्वास्थ्य केंद्र व पंचायत भवन में पौधारोपण किया गया।

मलूकपुरा में एक दिवसीय पराली प्रबंधन जागरूकता कार्यक्रम

सीफेट प्रभारी डा. रमेश कुमार किसान को संबोधित करते हुए।

अबोहर (कथूरिया) : केवीके सीफेट द्वारा गांव मलूकपुरा में एक दिवसीय पराली प्रबंधन पर किसान जागरूकता कार्यक्रम आयोजित करवाया गया। इस मौके पर डॉ रमेश कुमार प्रभारी सीफेट अबोहर ने पराली प्रबंधन पर मिलने वाली सहायता का लाभ उठाते हुए किसानों से पराली नहीं जलाने का आह्वान किया। डा.. विनोद सहारन सीटीओ ने पराली को जमीन में मिलाने की विधियां एवं परियोजनाओं की विस्तृत जानकारी दी। पृथ्वीराज एसीटीओ ने पराली जलाने से होने वाले नक्सान के बारे में बताया। इस अवसर पर अमनदीप सिंह एएसआई, नीतू एएसआई कृषि विभाग भी उपस्थित थे। अमनदीप सिंह ने भी किसानों को सीआरएम की जानकारी दी। सरपंच मनजीत सिंह व मलूकपुरा के कई किसान उपस्थित थे।

दैनिक सवेरा Thu, 02 September 2021 epaper.dainiksaveratimes.org/c/6

सीफेट/केवीके में खरीफ फसल, कीट और रोग प्रबंधन पर वैबिनार

अबोहर, 30 जुलाई (धर्मवीर) : कृषि विज्ञान केंद्र व सीफेट परिसर में शुक्रवार को खरीफ फसलों के प्रशिक्षण, कीट और रोग प्रबंधन पर वैबिनार का आयोजन किया गया। इस प्रशिक्षण में आसपास के गांवों के लगभग 60 किसानों और अधिकारियों ने ऑनलाइन माध्यम से भाग लिया। डा. रमेश कुमार प्रभारी केवीके, सिफेट, अबोहर ने किसानों का स्वागत किया और कीट व कीट रोग प्रबंधन के लिए खरीफ फसलों की निगरानी के बारे में संबोधित किया। सीफेट के लुधियाना स्थित वैज्ञानिक डा. पीएन गुरु ने चावल और कपास की फसलों में कीट और कीट रोग के प्रबंधन के बारे में विस्तार से चर्चा की। एसीटीओ राजेश कुमार ने किसानों को कपास रोग प्रबंधन के बारे में विस्तार से जानकारी दी।

दैनिक सवेरा Sat, 31 epaper.c

उद्यमियों के लिए बागवानी प्रसंस्कृत उत्पादों के विपणन व पैकेजिंग पर वैबिनार

अबोहर (कथूरिया): केवीके सीफेट अबोहर द्वारा बुधवार को उद्यमियों के लिए बागवानी प्रसंस्कृतउत्पादों का विपणन एवं पैकेजिंग पर एक दिवसीय वैबिनार का आयोजन किया गया। डा. रमेश कुमार प्रभारी सीफेट ने सभी किसानों का स्वागत किया एवं बागवानी प्रसंस्कृत उत्पादों के विपणन एवं पैकेजिंग का महत्व बताया। डॉक्टर प्रेरणा नाथ वैज्ञानिक सीफेट अबोहर ने बागवानी प्रसंस्कृत उत्पादों की विधियों में प्रयोग होने वाली सामग्री एवं नई पैकेजिंग तकनीकों की विस्तृत जानकारी दी। डॉ विनोद सहारण सीटीओ सीफेट अबोहर ने विपणन करने के तरीके बताए। प्रसंस्कृत उत्पादनों को बड़े स्तर पर छोटे स्तर पर व इनमें आने वाली नई विपणन तकनीकों पर विस्तृत जानकारी दी। अंत में डॉ राकेश कुमार एसीटीओ सीफेट ने सभी का धन्यवाद किया।

डा. रमेश कुमार प्रभारी सीफेट किसानों को जानकारी देते हुए।

दैनिक सवेरा Thu, 16 September 2021 epaper.dainiksaveratimes.org/c/

सरसों की प्रोद्योगिकी के बारे में बताया

जागरण संवाददाता, लुधियाना : भारत की आजादी के 75 साल के उपलक्ष्य में आजादी का अमृत महोत्सव के दौरान आइसीएआर सेंट्रल इंस्टीटयूट आफ पोसट हार्वेस्ट एंड टेक्नोलाजी (सिफेट) संस्थान ने एक राष्ट्रीय वेबिनार श्रृंखला की शुरुआत की। इसके तहत सरसों प्रसंस्करण उप-उत्पादों का उपयोग और मूल्य संवर्धन पर पहला वेबिनार करवाया गया। इसमें सरसों के महत्व, इसके प्रसंस्करण के लिए आवश्यक प्रोद्योगिकी, उप-उत्पादों का सदुपयोग और मूल्य संवर्धन विषय पर वैज्ञानिक एवं औद्योगिक परिपेक्ष्य में प्रकाश डाला। इसके साथ ही संस्थान द्वारा विकसित सरसों से संबंधित प्रोद्योगिकियों के बारे में भी प्रतिभागियों को जानकारी दी। देश के विभिन्न राज्यों और केंद्र शासित प्रदेशों (महाराष्ट्र, राजस्थान, तमिलनाडु, कर्नाटक, छत्तीसगढ़, पंजाब, जम्मू और कश्मीर यूटी आदि) से 200 से अधिक प्रतिभागियों (प्रोफेसर, वैज्ञानिक, इंजीनियर, छात्र, किसान, उद्यमी, युवा और अन्य हितधारक ने भाग लिया। कुवैत विश्वविद्यालय के एक प्रोफेसर और भाकृअनुप-अटारी के निदेशक ने भी वैबिनार में भाग लिया। सिफेट निदेशक डॉ. नचिकेत कोतवाली वाले ने वेबिनार के शुभारंभ के दौरान प्रतिभागियों का स्वागत किया।

While planting saplings on the occasion of Establishment Day of Indian Agricultural Research Council at Hambaran, Dr. Yugesh Kumar, Vishal Kumar, Sarpanch Ranjodh Singh, Pradhan Gurmeet Singh Purain, Panch Harpal Singh, Panch Balwinder Singh and others. Picture: Harwinder Singh Makkar

Planted saplings on the occasion of 93rd Foundation Day of Indian Agricultural Research Council

Hambaran, July 16 (Harwinder Singh Makkar) -Dr.

The panchayat supported them and planted saplings. On the occasion Sarpanch Jagga Hambaran and President of Nahar Singh Thind Memorial Club Gurmeet Singh Purain lauded these efforts. Panch Harpal Singh, Panch Balwinder Singh, Rathi, Balraj Singh etc. were present on the occasion.

o 17-Jul-2021
Page: 8

Ajit

://epaper.ajitjalandhar.com/edition/20210717/19/8.cms

कृषि विज्ञान केंद्र में फसल के अवशेष प्रबंधन पर ब्लॉक स्तरीय शिविर संपन्न

संबोधित करते केवीके के प्रभारी डा. रमेश कुमार जांगड़ा।

अबोहर, (धर्मवीर): कृषि विज्ञान केंद्र अबोहर द्वारा फसल अवशेष प्रबंधन पर ब्लॉकस्तरीय शिविर का आयोजन किया गया। शिविर में अबोहर ब्लाक के अलग-अलग गांवों के करीब 50 किसानों व अधिकारियों ने हिस्सा लिया। इस मौके पर कृषि विज्ञान केंद्र के प्रभारी डॉ रमेश कुमार ने किसानों का स्वागत करते हुए आह्वान किया कि वे पराली को खेत में ही सीआरएम मशीनरी की मदद से दबाने या डी कंपोजर की मदद से इसे गला कर मृदा की उर्वरा शक्ति को बढ़ाने के साथ-साथ पर्यावरण प्रदूषण कम करने में सहयोग करें। इस मौके पर सहायक मुख्य तकनीकी अधिकारी पृथ्वीराज ने सीआरएम प्रोजेक्ट के बारे में विस्तार से जानकारी दी और कहा कि किसान फसल अवशेषों को निपटाने तथा मृदा की उर्वरा शक्ति को बढाने की कोशिश करेंगे। उन्होंने सीआरएम मशीनरी तथा उससे पराली प्रबंधन के बारे में विस्तार से बताया। इस मौके पर किसानों ने भी सुझाव दिए।

दैनिक सवेरा
Fri, 24 September 2021
epaper.dainiksaveratimes.org/c

उद्यमिता विकास कार्यक्रम का आयोजन

जागरण संवाददाता, लुधियाना : आइसीएआर सेंट्रल इंस्टीट्यूट आफ पोस्ट हार्वेस्ट इंजीनियरिंग एंड टेक्नोलाजी में 'मोटे अनाज और बाजरा से ग्लूटेन मुक्त बेकरी उत्पादों' पर तीन दिवसीय उद्यमिता विकास कार्यक्रम (ईडीपी) का आयोजन किया गया।

पंजाब और उत्तर प्रदेश के कुल तीन प्रतिभागियों ने इस ईडीपी प्रशिक्षण में भाग लिया। प्रधान वैज्ञानिक डा. मंजू बाला और वैज्ञानिक डा. दीपिका गोस्वामी ने ग्लूटेन मुक्त बेकरी उत्पादों के महत्व पर प्रकाश डाला। उभरते उद्यमियों को व्यावहारिक प्रशिक्षण प्रदान किया।

संस्थान के निदेशक डा. नचिकेत कोतवालीवाले के साथ बातचीत के दौरान, प्रतिभागियों ने प्रशिक्षण कार्यक्रम के बारे में अपनी संतुष्टि व्यक्त की। खाद्यान्न और अन्य खाद्य वस्तुओं के प्रसंस्करण में तकनीकी मार्गदर्शन की आवश्यकता को भी स्वीकार किया। रिखिलाल नंदराम स्टोर चेन लुधियाना के मालिक और प्रतिभागियों में से एक नवीन अग्रवाल ने कहा कि संस्थान द्वारा अयोजित ईडीपी प्रशिक्षणों की श्रृंखला कई उद्यमियों के लिए सहायक होगी। वहीं डा. डीएन यादव (प्रभाग प्रमुख, प्रौद्योगिकी हस्तांतरण प्रभाग) ने बताया कि संस्थान ने प्रसंस्करण और मूल्यवर्धन के विभिन्न पहलुओं पर उद्यमिता विकास कार्यक्रमों की श्रृंखला की योजना बनाई है। इच्छुक उम्मीदवार अधिक जानकारी के लिए संस्थान की वेबसाइट पर जा सकते हैं। वैज्ञानिक डा. संदीप दवंगे ने प्रशिक्षण कार्यक्रम के सफल समापन के लिए प्रतिभागियों के साथ समन्वय किया।

आइसीएआर सेंट्रल इंस्टीटयूट आफ पोस्ट हार्वेस्ट इंजीनियरिंग एंड टेक्नोलाजी में आयोजित तीन दिवसीय उद्यमिता विकास कार्यक्रम (ईडीपी) में वैज्ञानिकों के साथ प्रतिभागी • जागरण

कृषि अधिकारियों के लिए टिड्डी नियंत्रण पर प्रशिक्षण संपन्न

अबोहर, 17 सितंबर (कथूरिया) : कृषि विज्ञान केंद्र व सीफेट अबोहर ने कृषि अधिकारियों के लिए एक दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम संपन्न करवाया। इस अवसर पर पृथ्वीराज एसीटीओ ने सभी का स्वागत किया। डॉ रमेश कुमार प्रभारी सीफेट ने प्रशिक्षण सम्बन्धी एवं सीफेट गतिविधियों के बारे में बताया। डॉक्टर पंकज एपीपीओ नियंत्रण कक्ष जोधपुर ने टिड्डी आगमन प्रसार एवं नियंत्रण जीवन चक्र प्रजनन इत्यादि के बारे में विस्तृत जानकारी दी। धन्ने सिंह पूनिया पीपीओ टिड्डी नियंत्रण केंद्र बीकानेर ने देश में टिड्डी नियंत्रण नैटवर्क एवं आगमन सम्बन्धी जानकारी दी। चंद्रशेखर शर्मा एपीपीओ नियंत्रण केंद्र फरीदाबाद ने टिड्डी नियंत्रण में रखी जाने वाली सावधानियों के बारे में बताया। इस ऑनलाइन प्रशिक्षण में लगभग 22 कृषि प्रसार अधिकारियों ने भाग लिया।

सीफेट प्रभारी ऑनलाइन मीटिंग करते हुए

दैनिक सवेरा Sat, 18 S epaper.da

कृषि विज्ञान केंद्र-सीफेट में 16वां गाजर बूटी उन्मूलन जागरूकता सप्ताह मनाया

गाजरघास उन्मूलन के बारे जानकारी देते कोआर्डीनेटर पृथ्वीराज।

अबोहर, (धर्मवीर): कृषि विज्ञान केंद्र व सीफेट परिसर में 16वां गाजर घास उन्मूलन जागरूकता सप्ताह 16 से 22 अगस्त तक मनाया गया। कार्यक्रम के कोआर्डीनेटर पृथ्वीराज ने बताया कि पार्थेनियम हिस्टोफोरस, जिसे आम भाषा में कांग्रेस घास, गाजर घास, चटक चांदनी और कड़वी घास के नाम से जाना जाता है। यह एक ऐसा खरपतवार है जो कि फसलों के उत्पादन में गिरावट लाने के साथ ही साथ जानवरों से लेकर मनुष्यों के लिए भी बहुत नुकसानदेय है। इससे एग्जिमा, खुजली और एलर्जी हो जाती है। यह बहुत तेजी से बढ़ती है। पार्थेनियम सभी फसलों, उद्यानों और वनों के लिए समस्या बन गई है। देश में 1955 में सर्वप्रथम इसे देखा गया था। यह विदेशी खरपतवार 350 लाख हेक्टेयर क्षेत्र में फैल कर मनुष्यों में एग्जिमा, एलर्जी एवं बुखार जैसे रोग उत्पन्न कर रहा है।

दैनिक सवेरा Wed, 25 August 2021 epaper.dainiksaveratimes.org/c/

सरसों की प्रोद्योगिकी के बारे में बताया

जागरण संवाददाता, लुधियाना : भारत की आजादी के 75 साल के उपलक्ष्य में आजादी का अमृत महोत्सव के दौरान आइसीएआर सेंट्रल इंस्टीटयूट आफ पोसट हार्वेस्ट एंड टेक्नोलाजी (सिफेट) संस्थान ने एक राष्ट्रीय वेबिनार श्रृंखला की शुरुआत की। इसके तहत सरसों प्रसंस्करण उप-उत्पादों का उपयोग और मूल्य संवर्धन पर पहला वेबिनार करवाया गया। इसमें सरसों के महत्व, इसके प्रसंस्करण के लिए आवश्यक प्रोद्योगिकी, उप-उत्पादों का सदुपयोग और मूल्य संवर्धन विषय पर वैज्ञानिक एवं औद्योगिक परिपेक्ष्य में प्रकाश डाला। इसके साथ ही संस्थान द्वारा विकसित सरसों से संबंधित प्रोद्योगिकियों के बारे में भी प्रतिभागियों को जानकारी दी। देश के विभिन्न राज्यों और केंद्र शासित प्रदेशों (महाराष्ट्र, राजस्थान, तमिलनाडु, कर्नाटक, छत्तीसगढ़, पंजाब, जम्मू और कश्मीर यूटी आदि) से 200 से अधिक प्रतिभागियों (प्रोफेसर, वैज्ञानिक, इंजीनियर, छात्र, किसान, उद्यमी, युवा और अन्य हितधारक ने भाग लिया। कुवैत विश्वविद्यालय के एक प्रोफेसर और भाकृअनुप-अटारी के निदेशक ने भी वेबिनार में भाग लिया। सिफेट निदेशक डॉ. नचिकेत कोतवाली वाले ने वेबिनार के शुभारंभ के दौरान प्रतिभागियों का स्वागत किया।

सीफेट में पोषण माह व पौधारोपण कार्यक्रम हुआ आयोजित

अबोहर, 18 सितंबर : सीफेट कार्यालय में गत दिवस अंतराष्ट्रीय पोषक अनाज वर्ष 2023 के परिपेक्ष्य में पौधारोपण एवं पौषण वाटिका का आयोजन कृषि विज्ञान केन्द्र और इफको द्वारा संयुक्त रूप से किया गया। कार्यक्रम का शुभारंभ डा. रमेश कुमार प्रभारी सीफेट द्वारा किया गया, इसमें लगभग 75 किसानों व विभिन्न सोसायटी सदस्यों ने भाग लिया। कार्यक्रम में ओम प्रकाश पूनियां, सहायक फील्ड प्रबंधक इफको ने पौधारोपण का टिकऊ कृषि में महत्व पर विचार पेश किए। कार्यक्रम के संयोजक डा. पंकज कनौजिया वैज्ञानिक ने पोषक खाद्यान्नों का मानवीय स्वास्थ्य पर होने वाले लाभप्रद प्रभावों की जानकारी दी। इसमें शामिल होने वाले किसानों द्वारा पौधारोपण किया गया व कार्यक्रम के बाद सभी किसानों को बागवानी के पौधे व गृह वाटिका हेतु बीज किट प्रदान की गई। कार्यक्रम में बाजारा निर्मत कुरकुरे व मूंगफली के दूध से तैयार पनीर का वितरण किया गया। अंत में फील्ड अधिकारी इफको गुरबीर सिंह ने सभी का धन्यवाद किया। कार्यक्रम को सफल बनाने मे डा. विनोद सहारण व पृथ्वीराज का सहयोग रहा।

मूंगफली के दूध से तैयार पनीर का किया वितरण

गांव
ब में
लक
गांव
तार
हिब
है।
बजे
त ने
लक
ताया
रुपये
ा के
कि
खाई
ा है
स्तार

संस, अबोहर : सीफेट कार्यालय में अंतराष्ट्रीय पोषक अनाज वर्ष 2023 के परिपेक्ष्य में पौधारोपण एवं पोषण वाटिका का आयोजन कृषि विज्ञान केंद्र और इफको द्वारा संयुक्त रूप से किया गया। कार्यक्रम में लगभग 75 किसानों व विभिन्न सोसायटी सदस्यों ने भाग लिया। कार्यक्रम के संयोजक डा. पंकज कनौजिया वैज्ञानिक ने पोषक खाद्यान्नों का मानवीय स्वास्थ्य पर होने वाले लाभप्रद प्रभावों की जानकारी दी। कार्यक्रम में कुरकुरे व मूंगफली के दूध से तैयार पनीर का वितरण किया गया।

अबोहर के सीफेट में आयोजित कार्यक्रम में डा. रमेश कुमार प्रभारी सीफेट, डा. पंकज कनौजिया वैज्ञानिक जानकारी देते हुए • जागरण

दैनिक भास्कर

लुधियाना भास्कर 19-09-2021

गुड न्यूज • मार्केट से मिली डिमांड के बाद सीफेट ने तैयार की नई तकनीक

अब फैट फ्री फ्लेवर्ड मखाने का ले सकेंगे लुत्फ

सिटी रिपोर्टर | लुधियाना

डाइट-सेहत का ख्याल रखने वाले लोगों के लिए अच्छी खबर है। सेंट्रल इंस्टीट्यूट ऑफ पोस्ट हार्वेस्ट इंजीनियरिंग एंड टेक्नोलॉजी (सीफेट) के माहिरों ने नई तकनीक तैयार की है। इसकी मदद से बिना किसी फैट के इजाफा किए फ्लेवर्ड मखानों के स्नैक्स का लुत्फ लिया जा सकता है। इस टेक्नोलॉजी के तहत सीफेट की तरफ से अब तक 5 फूड प्रोसेसिंग कंपनी और एंटरप्रेन्योर्स को टेक्नोलॉजी दी जा चुकी है। इससे जल्द ही लोग फैट फ्री फ्लेवर्ड मखानों के स्नैक्स का मजा ले सकेंगे। सीफेट की साइंटिफिक टीम डॉ. मृदुला देवी, डॉ. आरके विश्वकर्मा, डॉ. रंजीत सिंह, डॉ. आरके सिंह और डॉ. एसएन झा ने प्रोसेस फॉर प्रेपरेशन ऑफ फैट फ्री फ्लेवर्ड मखाना की टेक्नोलॉजी विकसित की है, जोकि फैट देने वाले स्नैक्स का विकल्प हो सकते हैं। सीफेट के डायरेक्टर डॉ. नचिकेत कोतवालीवाले ने कहा कि सीफेट की तरफ से टेक्नोलॉजी के अलावा ट्रेनिंग और एग्रीबिजनेस को स्थापित करने के लिए जरूरी जानकारी भी माहिरों की तरफ से उपलब्ध करवाई जाती है, जो भी इस टेक्नोलॉजी को लेना चाहते हैं, सीफेट में संपर्क कर सकते हैं।

मार्केट में मिलने वाले फ्लेवर्ड मखाना 10-30 फीसदी ज्यादा फैट वाले

फैट फ्री मखाना की टेक्नोलॉजी सौंपते सीफेट के डायरेक्टर और माहिर।

मखाना प्राकृतिक रूप से ही पोषक तत्वों से भरा हुआ होता है। कोविड-19 के दौरान से ही लोगों में इम्युनिटी बूस्टिंग चीजें खाने में दिलचस्पी बढ़ी है। मखाना में 0.2 फीसदी फैट होता है। एफएसएसएआई के नियमों के मुताबिक 0.5 फीसदी फैट से कम वाली खाने की चीज को फैट फ्री कहा जा सकता है, लेकिन बाजार में मिलने वाले फ्लेवर्ड मखाना में फैट डाल कर उन्हें तैयार किया जाता है। ऐसे में इनमें 10-30 फीसदी तक ज्यादा फैट उस उत्पाद में मिल रहा है, जो प्राकृतिक रूप से फैट फ्री है। ऐसे में अगर ये फ्लेवर्ड मखाने खाए जाएं तो सेहत को फायदा देने की बजाय ये नुकसान ही करेगा।

भारतीय मसालों से लैस हैं फ्लेवर: सीफेट के माहिरों को मार्केट से फैट फ्री फ्लेवर्ड मखाने तैयार करने की डिमांड आई। इसके बाद माहिरों की ओर से 7 महीने के समय में ये टेक्नोलॉजी तैयार की है। इस टेक्नोलॉजी का इस्तेमाल करने के बाद भी फ्लेवर्ड मखाना 0.5 फीसदी फैट से नीचे है। ऐसे में इसे माहिरों की ओर से फैट फ्री फ्लेवर्ड मखाना कहा जा रहा है। यही नहीं भारतीय मसालों का इस्तेमाल कर कई तरह के फ्लेवर्स तैयार किए गए हैं।

न्यूज गैलरी

वीके-सीफेट में पशुओं की ीमारियों पर वैबिनार

ोहर, (धर्मवीर) : ीके-सीफेट अबोहर ा पशुओं में मुंहपका- ुपका एवं गर्मी में पशुओं देखभाल पर आधारित नलाइन वैबिनार का योजन किया गया। इस र पर केवीके के सीटीयू विनोद सहारण ने डेयरी सायं का महत्व बताते हुए कहा कि इसे अपनाकर किसान अपनी आमदनी बढ़ा सकते हैं। वही पशु चिकित्सक डा. अमित नैन ने मुंहपका खुरपका ारी पशुओं में फैलने से रोकने तथा इससे पशुओं में होने वाले नुक्सान से गत करवाते हुए पशुओं को एफएमडी यानी फुट एंड माऊथ डिजीज के टीके वाने का आह्वान किया। पशु चिकित्सक डॉ मनदीप सिंह ने गर्मी में पशुओं की भाल करने पर प्रकाश डालते हुए कुछ टिप्स दिए और पशुओं में लगने वाले जीवी के नुक्सान और दूध उत्पादन पर असर पर जानकारी दी। उन्होंने पशुओं

वैबिनार में संबोधित करते केवीके के सीटीयू डा. विनोद सहारण। व (दाएं) पशु चिकित्सक डा. मनदीप सिंह

कृषि अधिकारियों का एकीकृत नाशी जीव प्रबंधन पर प्रशिक्षण संपन्न

अबोहर, (धर्मवीर): कृषि विज्ञान केन्द्र, सीफेट अबोहर द्वारा कृषि प्रभार अधिकारियों के लिए एकीकृत नाशी जीव प्रबंधन पर एक दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम कराया गया। इस अवसर पर पृथ्वीराज ने सभी का स्वागत करते हुये आई.पी.एम. उदेश्यों के बारे में तथा आज के समय में इस की आवश्यकता के महत्व के बारे में बताया। डा. रामबीर सिंह, पादप संरक्षण अधिकारी आई.पी.एम. केन्द्र जालंधर ने खरीफ की फसलों में लगने वाले कीड़ों की पहचान व प्रबंधन, मित्र कीड़ों की पहचान व उनके संरक्षण के बारे में बताया। डा. चेतन सहायक पादप संरक्षण अधिकारी आई.पी.एम. केन्द्र जालंधर ने खरीफ की फसलों में लगने वाले रोगों व उनकी रोकथाम के उपायों पर वर्चा की।

एक दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम में पृथ्वीराज कार्यक्रम का संचालन करते हुए

दैनिक सवेरा Tue, 21 September 2021 epaper.dainiksaveratimes.org/c

CITY AIR NEWS (https://www.cityairnews.com/)

Ludhiana (https://www.cityairnews.com/sections/ludhiana)

ICAR-CIPHET, Ludhiana commenced National Webinar Series on its Post-harvest Technologies

The first webinar on Utilization and Value Addition to Mustard Processing By-products held

cityairnews (https://www.cityairnews.com/profile/cityairnews) Aug 27, 2021 07:08 0

Dr. Nachhiket Kotwaliwale, Director, ICAR-CIPHET delivering inaugural speech during commencement of National Webinar Series on its Post-harvest Technologies

Dr. S.K.Tyagi, Project Coordinator, AICRP-PHET taking about 'Utilization and Value Addition to Mustard Processing By-products'

Ludhiana, August 27, 2021: In commemoration of 75 years of India's Independence with the theme 'Aazadi Ka Amrit Mahotsav, ICAR- Central Institute of Post-Harvest Engineering & Technology, Ludhiana commenced a 'National Webinar Series on CIPHET-Post-harvest Technologies' on 27.08.2021. First webinar was presented on 'Utilization and Value Addition to Mustard Processing By-products' by Dr. S.K.Tyagi, Project Coordinator, AICRP-PHET. More than 200 participants (professors, scientists, engineers, scholars, students, farmers, entrepreneurs, youths and other stakeholders) from various states and union territory (Maharashtra, Rajasthan, Tamil Nadu, Karnataka, Chhatisgarh, Punjab, Jammu & Kashmir UT etc.) of the country participated in the event. Professor from Kuwait University and Director, ICAR-ATARI also participated in webinar.

ਸੀਫੇਟ ਦੇ ਡਾਇਰੈਕਟਰ ਅਤੇ ਬੈਂਕ ਅਧਿਕਾਰੀ ਕਰਾਰ ਕਰਦੇ ਹੋਏ।

ਸੀਫੇਟ ਅਤੇ ਐੱਸ. ਬੀ. ਆਈ. ਵਿਚ ਹੋਇਆ ਕਰਾਰ

ਲੁਧਿਆਣਾ, 4 ਸਤੰਬਰ (ਜਗੁਜਸ)-ਡਿਜੀਟਲ ਲੈਣ-ਦੇਣ ਆਸਾਨ ਅਤੇ ਪੂਰੀ ਤਰ੍ਹਾਂ ਪਾਰਦਰਸ਼ੀ ਬਣਾਉਣ ਦੇ ਮਕਸਦ ਨਾਲ ਅੱਜ ਖੋਜ ਸੰਸਥਾ ਸੀਫੇਟ ਅਤੇ ਐੱਸ. ਬੀ. ਆਈ. ਵਰਚੁਅਲ ਕਰਾਰ ਹੋਇਆ। ਇਸ ਕਰਾਰ 'ਤੇ ਸੀਫੇਟ ਵੱਲੋਂ ਡਾਇਰੈਕਟਰ ਨਚਿਕੇਤ ਅਤੇ ਐੱਸ. ਬੀ. ਆਈ. ਪੀ. ਏ. ਦੇ ਚੀਫ਼ ਮੈਨੇਜਰ ਐੱਸ. ਸਿਨ੍ਹਾ ਨੇ ਦਸਤਖਤ ਕੀਤੇ। ਐੱਸ. ਬੀ. ਆਈ. ਅਧਿਕਾਰੀਆਂ ਨੇ ਦੱਸਿਆ ਕਿ ਜੇਕਰ ਕੁਰਤਾਰਨ ਖਪਤਕਾਰਾਂ ਲਈ ਸਰਲ ਹੀ ਸੀਫੇਟ ਦੀ ਵੈਬਸਾਈਟ 'ਤੇ ਉਪਲੱਬਧ ਹੋਵੇਗਾ। ਇਹ ਪਹਿਲ ਭਾਰਤ ਸਰਕਾਰ ਦੇ ਡਿਜੀਟਲ ਪੈਗਾਮ ਅਧੀਨ ਕੀਤੀ ਗਈ ਹੈ।

ਜਗ ਬਾਣੀ ਈ-ਪੇਪਰ
Sun,05 September 2021
Edition: ludhiana bani, Page no. 3

ਡਾ. ਨਚਿਕੇਤ ਤੇ ਐਸਕੇ ਸਿਨ੍ਹਾ ਐਮਓਯੂ ਸਾਇਨ ਕਰਨ ਦੇ ਬਾਦ • ਜਗਬਾਣੀ

एमओयू पर हस्ताक्षर किए

जागरण लुधियाना : पेमेंट गेटवे के लिए आईसीएआर सेंट्रल इंस्टीट्यूट आफ पोस्ट हार्वेस्ट इंजीनियरिंग एंड टेक्नोलाजी (सिफेट) और भारतीय स्टेट बैंक के बीच पेमेंट गेटवे के लिए एक समझौता ज्ञापन (एमओयू) पर हस्ताक्षर किए गए। यह सुविधा आईसीएआर सिफेट को डिजिटल लेनदेन करने में सक्षम बनाएगी। सिफेट के निदेशक डा. नचिकेत कोतवालीवाले व एफएंडओ मन्नी लाल, डा. भूपेंद्र एम घोड़की, एसटीए सोनिया रानी, वाइपी वन गुरसंत सिंह और एसबीआई पीएयू के मुख्य प्रबंधक एसके सिन्हा मौजूद रहे। एसबीआई पेमेंट गेटवे उपयोगकर्ताओं के लिए जल्द ही सिफेट वेबसाइट पर लाइव (उपलब्ध) हो जाएगा।

पंजाब केसरी
SUN,05 SEPTEMBER 2021
EDITION: LUDHIANA KESARI, PAGE NO. 7

सीफेट के डायरैक्टर व बैंक अधिकारी करार करते हुए।

सीफेट व एस.बी.आई. के बीच हुआ करार

लुधियाना, 4 सितम्बर (सचदेवा) : डिजीटल लेनदेन को आसान व पारदर्शी भरपूर बनाने के मकसद से खोज संस्था सीफेट व एस.बी.आई. के बीच करार हुआ।

इस करार पर सीफेट की तरफ से डायरैक्टर नचिकेत व एस.बी.आई. पी.ए.यू. के चीफ मैनेजर एस. सिन्हा ने हस्ताक्षर किए। एस.बी.आई. के अधिकारियों ने बताया कि गेटवे भुगतान उपभोक्ताओं के लिए जल्द ही सीफेट की वैबसाइट पर उपलब्ध होगा। यह पहल केंद्र सरकार के डिजीटल प्रोग्राम अधीन की गई है।