

आईसीएआर - सीफेट ने लुधियाना के उभरते उद्यमी को मखाना प्रसंस्करण तकनीक के लिए लाइसेंस दिया

मखाना एक जैविक, पौष्टिक, गैर-अनाज खाद्य फसल है। मखाना कार्बोहाइड्रेट, प्रोटीन और खनिजों का एक अच्छा स्रोत है। हाल के वर्षों में घरेलू और विदेशी बाजारों से मांग में वृद्धि के कारण मखाना की कीमत में वृद्धि हुई है। मखाना के पोषण और बाजार की संभावनाओं को ध्यान में रखते हुए, आईसीएआर - सीफेट लुधियाना ने वसा रहित स्वाद वाले मखाना, अनाज ग्लूटेन मुक्त पास्ता, मखाना खीर मिक्स और मखाना पफ जैसी मखाना प्रसंस्करण तकनीक विकसित की है और लुधियाना के एक उभरते उद्यमी श्री अनुज शर्मा ने इन तकनीकों का लाइसेंस लेने के लिए सीफेट से संपर्क किया। डॉ. आर. के. विश्वकर्मा, पीसी (पी एच ई टी) और इस तकनीक के आविष्कारक ने श्री अनुज शर्मा को व्यावहारिक प्रशिक्षण दिया। डॉ. रणजीत सिंह, हेड टीओटी और प्रभारी आई टी एम यू ने लाइसेंसिंग प्रक्रिया को सुगम बनाया। सीआईपीएचईटी लुधियाना के निदेशक डॉ. नचिकेत कोतवालवाले ने प्रशिक्षण के सफल समापन पर उद्यमी को लाइसेंसिंग और प्रशिक्षण का प्रमाण पत्र प्रदान किया।

