

आईसीएआर-सीफेट ने 29 नवंबर, 2023 को बटाला की उभरती महिला उद्यमी को ग्लूटेन-मुक्त मक्का मफिन तकनीक का लाइसेंस दिया

ग्लूटेन-मुक्त खाद्य उत्पादों की मांग आजकल बढ़ रही है क्योंकि गेहूं के ग्लूटेन से एलर्जी वाले और सीलिएक रोग से पीड़ित मरीज बढ़ रहे हैं। सीलिएक रोग के रोगी गेहूं आधारित उत्पादों का सेवन नहीं कर सकते हैं और उन्हें अन्य अनाजों पर निर्भर रहना पड़ता है जो ग्लूटेन प्रोटीन से रहित होते हैं। इसलिए, सीलिएक रोग के रोगियों को विभिन्न प्रकार के पौष्टिक और स्वस्थ उत्पाद उपलब्ध कराना एक चुनौती है। आईसीएआर-सीफेट स्वास्थ्य खाद्य उत्पादों को विकसित और बढ़ावा देकर देश की खाद्य जरूरतों को पूरा करने के लिए प्रतिबद्ध है और लगातार काम कर रहा है। आईसीएआर-सीफेट लुधियाना ने ग्लूटेन मुक्त मक्का आधारित खाद्य उत्पादों के विकास के लिए प्रौद्योगिकियों का विकास किया और उन्हें कई प्लेटफार्मों पर सफलतापूर्वक प्रदर्शित किया। अनुसंधान दल में डॉ. मंजू बाला, डॉ. अरुण कुमार टी.वी. और श्रीमती सूर्या तुषीर शामिल हैं। बटाला स्थित उभरती महिला उद्यमी एम. सिमरनजीत कौर ने इस संभावित तकनीक के लिए आईसीएआर-सीफेट से संपर्क किया। डॉ. मंजू बाला एवं श्रीमती सूर्या तुषीर, इस तकनीक के आविष्कारक ने 28-29 नवंबर 2022 के दौरान उद्यमी को व्यावहारिक प्रशिक्षण दिया। डॉ. रेनू बालकृष्णन, वैज्ञानिक और प्रभारी आईटीएमयू ने प्रशिक्षण और लाइसेंसिंग कार्यक्रम की सुविधा प्रदान की। डॉ. नचिकेत कोतवालीवाले, निदेशक, आईसीएआर-सीफेट लुधियाना ने उद्यमी को प्रशिक्षण के सफल समापन पर प्रमाण पत्र प्रदान किया और उन्हें आश्वासन दिया कि खाद्य प्रसंस्करण व्यवसाय की स्थापना के लिए हर संभव मदद दी जाएगी। इस अवसर पर डॉ. रणजीत सिंह प्रभारी टी ओ टी डिवीज़न, रिसर्च टीम और इंजी अलका शर्मा, आर ए भी मौजूद थे।

