

आईसीएआर-सीफेट ने बिहार स्थित फर्म को फ़ैट फ्री फ्लेवर्ड मखाना के लिए लाइसेंस दिया

स्नैक्स आधुनिक आहार का एक महत्वपूर्ण हिस्सा बन गया है। आज, स्नैक्स कुल कैलोरी सेवन का एक बड़ा हिस्सा है और आहार की समग्र गुणवत्ता को प्रभावित करता है। इसलिए, फिट और स्वस्थ रहने के लिए सही आहार का चयन करना महत्वपूर्ण है। मखाना के पोषण मूल्य को ध्यान में रखते हुए, आईसीएआर-सीफेट लुधियाना की वैज्ञानिक टीम: डॉ. मृदुला देवी, डॉ. आर.के. विश्वकर्मा, डॉ. रंजीत सिंह, डॉ. आर.के. सिंह, डॉ. एस.एन. झा ने किसी भी प्रकार के वसा या तेल या वसा युक्त सामग्री के उपयोग के बिना फ्लेवर्ड मखाना को तैयार करने की तकनीक विकसित की है, जो फैटी स्नैक्स का एक अच्छा विकल्प हो सकता है। श्री कृतार्थ पार्टनर मैसर्स वेगनोर हेल्थकेयर एलएलपी, बिहार ने इस तकनीक के लिए आईसीएआर - सीफेट से संपर्क किया और डॉ. आर.के. विश्वकर्मा, सह-आविष्कारक और प्रधान वैज्ञानिक ने उद्यमी को व्यावहारिक प्रशिक्षण दिया। डॉ. नचिकेत कोतवालीवाले, निदेशक, सीफेट लुधियाना ने सफलतापूर्वक प्रशिक्षण पूरा करने पर उद्यमी को लाइसेंसिंग और प्रशिक्षण का प्रमाण पत्र प्रदान किया और उन्हें आश्वासन दिया कि उनके कृषि व्यवसाय उद्यम में हर संभव मदद की जाएगी।

