

RBS ENGINEERING TECHNICAL CAMPUS BICHPURI, AGRA
DEPARTMENT OF FOOD TECHNOLOGY

Invited Lecture on “Recent Advances in Post Harvest Technology” by Prof. Aradhita Barman Ray, Department of Food Technology, Guru Jambheshwar University of Science & Technology Hisar (Harayana)

हारवेस्ट तकनीक की दी जानकारी



गुरु जम्मेश्वर विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय से आई प्रो. अराधिता वर्मन ने हारवेस्ट तकनीक के लिए अवगत कराया. कार्यक्रम का आयोजन आरबीएस इंजीनियरिंग टैक्निकल कैम्पस में फूड टैक्नोलोजी विभाग ने कराया. प्रो. अराधिता ने बताया कि फसल कटाई के दौरान लगभग 94,000 करोड़ रु. के कृषि उत्पाद रखरखाव, भंडारण, की कमी से नष्ट हो जाते हैं. इसके लिए पोस्ट हारवेस्ट तकनीक के महत्व को बल देते हुए कई पहलुओं को चिन्हित किया गया. संस्थान के निदेशक बीएस कुशवाह ने विभाग को इस आयोजन पर शुभकामनाएं दीं. इंजी. आशीष खरे ने सभी का धन्यवाद किया और इंजी. अमित प्रताप व इंजी. सोनम पिप्पल का विशेष योगदान रहा.

94 हजार करोड़ के फल सब्जी हो रहे हैं खराब

आगरा | हिन्दुस्तान संवाद

देश में 94 हजार करोड़ के फल और सब्जी भंडारण के अभाव में खराब हो रहे हैं। यह स्थिति तब है जबकि हम दुनिया में उत्पादन के मामले में दूसरे स्थान पर हैं। यह बातें गुरु जम्भेश्वर विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय हिसार की प्रो. अराधिता बर्मन ने कहीं।

वह आरबीएस इंजीनियरिंग टेक्निकल कैंपस में पोस्ट हारवेस्ट टेक्नोलॉजी के नए आयाम विषय पर आयोजित लेक्चर में बोल रही थीं। फूड

टेक्नोलॉजी विभाग की ओर से आयोजित लेक्चर में प्रो. अराधिता बर्मन ने कहा कि देश में हर साल कुल उत्पादन का 16 प्रतिशत फल और सब्जियां भंडारण के अभाव में खराब हो रही हैं। उन्होंने कहा कि हमें बेहतर भंडारण और संरक्षण पर जोर देना होगा। ताकि उत्पादन का पूरा लाभ लोगों को मिल सके। इस मौके पर डीन डॉ. अपूर्व बिहारी लाल, इंजी. आशीष खरे और इंजी. इंजी. सोनम पिप्लल और इंजी. अमित प्रताप सिंह प्रमुख रूप से उपस्थित रहे।



शुक्रवार को आरबीएस विशेष व्याख्यान सत्र में उपस्थित छात्र-छात्राएं। • हिन्दुस्तान