NIFTEM-K

सत्यमेव जयते

MOFPI
MINISTRY OF FOOD PROCESSING INDUSTRIES
GOVERNMENT OF INDIA

वार्षिक रिपोर्ट 2021-22

12वीं th ANNUAL REPORT 2021-22

NIFTEM - INI:
Institute with **functional autonomy** to **build brand** that **draw best talents**

NIFTEM
KNOWLEDGE • INNOVATION • OUTREACH

राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमशीलता एवं प्रबंधन संस्थान

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT

nirf NATIONAL INSTITUTIONAL RANKING FRAMEWORK
50th Rank - 2016

UGC

AICTE

ASSOCIATION OF INDIAN UNIVERSITIES

स्वच्छ भारत
एक कदम स्वच्छता की ओर

Disclaimer : In case of any doubt in hindi translation material, the english version may be referred.

अनुक्रमणिका

क्र.सं.	विवरण	पृ० सं०
	कुलपति का संदेश	3
1	**परिचय**	5
1.1	परिकल्पना	6
1.2	लक्ष्य	6
2	**शैक्षणिक**	7
2.1	शैक्षणिक विभाग	7
2.2	शैक्षणिक कार्यक्रम	8
2.3	शैक्षणिक केंद्र	9
2.4	ऊष्मायन सुविधाएं	11
2.5	निफ्टेम ज्ञान केंद्र	12
2.6	स्वचालित परीक्षा अनुभाग	13
2.7	आंतरिक गुणवत्ता सुनिश्चन प्रकोष्ठ	13
2.8	आईटी सुविधाएं	13
2.9	राजभाषा प्रकोष्ठ	14
2.10	ग्राम अभिग्रहण कार्यक्रम	14
2.11	छात्र सहायता	14
2.12	शैक्षणिक प्रदर्शन	16
3	**अनुसंधान और विकास**	27
3.1	अनुसंधान परियोजनायें	27
3.2	अनुबंध अनुसंधान संगठन	32
3.3	अनुसंधान और विकास पोर्टल	32
3.4	भारत एवं विदेशों में विभिन्न संस्थानों के साथ समझौता ज्ञापन पर हस्ताक्षर	32
3.5	अनुसंधान प्रकोष्ठ द्वारा आयोजित कार्यक्रम	33
3.6	विभिन्न अनुसंधान कार्यक्रमों में निफ्टेम की भागीदारी	34
3.7	सीएफआरए द्वारा प्रवीणता परीक्षण और अंतर--प्रयोगशाला परीक्षण कार्यक्रमों में योग्यता	35
3.8	अनुसंधान प्रदर्शन	35
4	**विस्तार**	53
4.1	ग्राम अभिग्रहण कार्यक्रम के तहत विस्तार गतिविधियां	53
4.2	कौशल विकास प्रभाग के अंतर्गत गतिविधियाँ	55
4.3	निफ्टेम द्वारा परामर्श सेवाएं	55
4.4	पीएमएफएमई योजना के पीएमयू के रूप में निफ्टेम	55
4.5	निफ्टेम में विकसित प्रौद्योगिकी का व्यावसायीकरण	58
4.6	विभागों और केंद्रों द्वारा आयोजित विस्तार गतिविधियां	58
4.7	एफडीपी/प्रशिक्षण कार्यक्रमों /कार्यशालाओं/ वेबिनार में संसाधन व्यक्तियों के रूप में और अन्य संस्थानों में व्याख्यान के लिए आमंत्रित निफ्टेम संकाय सदस्य	60
5	**खाद्य उद्यमिता और प्रबंधन**	61
5.1	उद्यमिता विकास के लिए केन्द्र द्वारा आयोजित कार्यक्रम	61
5.2	अनुबंध अनुसंधान संगठन के अंतर्गत गतिविधियां	62
5.3	खाद्य सुदृढ़ीकरण पर उत्कृष्टता केंद्र के तहत उद्यमिता विकास गतिविधियां	63
5.4	एनटीआईबीआईएफ के अंतर्गत गतिविधियां	63
5.5	प्रायोगिक संयंत्रों में गतिविधियां और संलग्नता	63
5.6	विभागों द्वारा आयोजित उद्यमिता पर ईडीपी और एफडीपी / प्रशिक्षण कार्यक्रम / वेबिनार	64
5.7	अन्य संस्थानों में आयोजित ईडीपी और एफडीपी / प्रशिक्षण कार्यक्रम / उद्यमिता पर वेबिनार में संसाधन व्यक्तियों के रूप में संकाय सदस्य	64
6	**सहायक अवसंरचना का विकास**	65
7	**आयोजन**	67
8	**पुरस्कार और मान्यता**	79
9	**संकाय, कर्मचारी पद एवं नियुक्तियां**	81
10	**प्रबंधन बोर्ड और अन्य सांविधिक परिषद / समितियाँ**	85
11	**खातों का लेखापरीक्षित विवरण**	173

कुलपति का संदेश

डॉ. सी. वासुदेवप्पा
कुलपति

मुझे यह बताते हुए खुशी हो रही है कि निफ्टेम कुंडली को 1 अक्टूबर 2021 से लागू होने वाले निफ्टेम अधिनियम 2021 के साथ राष्ट्रीय महत्व के संस्थान का दर्जा दिया गया है। एमओएफपीईआई को 2012 में सोसायटी पंजीकरण अधिनियम 1860 के तहत स्वायत्त संस्थान के रूप में स्थापित किया गया और निफ्टेम खाद्य प्रसंस्करण के क्षेत्र में विश्वविद्यालय का दर्जा रखने वाला एकमात्र संस्थान बना। निफ्टेम के आईएनआई स्थिति में वृद्धि ने खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी में शैक्षणिक गतिविधियों, नवाचार, उद्यमशीलता और विस्तार सेवाओं में विश्व स्तर पर मान्यता प्राप्त उत्कृष्टता संस्थान बनने की अपनी आकांक्षा को आगे बढ़ाया है। इससे सभी हितधारकों को समाज की बेहतरी के लिए नवाचार एवं परिवर्तन के लिए प्रेरित होना चाहिए।

हम शैक्षणिक, अनुसंधान, विस्तार और उद्यमिता विकास गतिविधियों में तेजी ला रहे हैं और देश में सर्वश्रेष्ठ प्रतिभाओं को आकर्षित करने वाले ब्रांड बनाने के लिए वैश्विक मानकों को अपना रहे हैं। अंतिम वर्ष के कुल 93.33% छात्रों का प्लेसमेंट हुआ। एमबीए और एम.टेक. के 4 विषयों के छात्रों के लिए 100% प्लेसमेंट था। लगभग 37% बी.टेक., 34% एम.टेक. और 52% एमबीए छात्रों ने खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों में वेतन सहित इंटर्नशिप प्राप्त की। संकाय सदस्यों के मार्गदर्शन में छात्रों ने 'गन्ने के रस के संरक्षण के लिए नई विधि' और 'एसी और डीसी आपूर्ति दोनों पर चलने वाले रेफ्रिजरेटर' पर 2 पेटेंट प्राप्त किए। 'पिडी कोल्लुकट्टी की 3डी प्रिंटिंग' पर एक कॉपीराइट प्राप्त किया गया है। 'ग्लूटेन फ्री कुकीज' पर एक तकनीक उद्योग को हस्तांतरित कर दी गई है। गेन एवं हेक्सागोन न्यूट्रिशन के सहयोग से खाद्य सुदृढ़ीकरण पर एक नया उत्कृष्टता केंद्र स्थापित किया गया है।

अनुसंधान और विकास गतिविधियों ने समय के साथ तेज गति बनाए रखी। संस्थान में हमारे पास 16 बाहरी वित्तपोषित अनुसंधान परियोजनाएं, 17 सीड मनी वित्तपोषित परियोजनाएं, 2 आंतरिक सहायता संघ परियोजनाएं और 2 नवाचार निधि परियोजनाएं चल रही हैं। शोध कार्य के परिणाम 215 शोध पत्रों और 24 पुस्तक अध्यायों के रूप में प्रतिष्ठित अंतर्राष्ट्रीय और राष्ट्रीय पत्रिकाओं में प्रकाशित हुए हैं। हमारे पास संकाय सदस्य हैं जिन्हें व्यवसायी समाज द्वारा सर्वश्रेष्ठ नवप्रवर्तक के रूप में और एल्सेवियर, स्टैनफोर्ड विश्वविद्यालय द्वारा व्यवसाय में उत्कृष्ट शोधकर्ता के रूप में मान्यता दी गई है।

निफ्टेम ने परिसर में बेकरी प्रायोगिक संयंत्र को प्रारंभ किया है। पीएमएफएमई योजना के कार्यान्वयन के लिए पटना में एक क्षमता निर्माण केंद्र (सीबीसी) स्थापित किया गया है। बिहार के हाजीपुर में निफ्टेम के एक क्षेत्रीय केंद्र की स्थापना के लिए एक प्रस्ताव एमओएफपीआई को भी भेजा गया है। हमने भारत के 34 राज्यों/केंद्र शासित प्रदेशों को समाहित करते हुए पीएमएफएमई योजना के कार्यान्वयन के लिए पीएमयू के रूप में कार्य करना शुरू कर दिया है। निफ्टेम–पीएमयू ने 13 क्षेत्रीय भाषाओं में 95 उप–श्रेणियों के तहत 62 अद्वितीय उत्पादों पर वीडियो, पावर प्वाइंट प्रस्तुतियां, विस्तृत परियोजना रिपोर्ट और हैंडबुक तैयार की हैं। निफ्टेम ने खाद्य प्रसंस्करण मंत्रालय के अनुसंधान एवं विकास पोर्टल में 355 खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकियों को अद्यतन किया है। निफ्टेम के टेक्नोलॉजी इनोवेशन एंड बिजनेस इनक्यूबेशन फाउंडेशन (एनटीआईबीआईएफ) ने खाद्य व्यवसाय में 5 स्टार्टअप को स्थापित किया है।

सभी हितधारकों की पूर्ण भागीदारी और समर्थन के बिना संपूर्ण गतिविधियों को अच्छी तरह से नहीं किया जा सकता था। संस्थान अपने निरंतर और निरंतर प्रोत्साहन और समर्थन के लिए एमओएफपीआई का आभारी है। हम गुणवत्तापूर्ण शिक्षा, अनुसंधान और विस्तार सेवाओं के साथ दुनिया में सर्वश्रेष्ठ के साथ समाज को प्रभावित करने की दिशा में आगे बढ़ने के लिए दृढ़ संकल्पित हैं।

डॉ. सी. वासुदेवप्पा
कुलपति, निफ्टेम

राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमशीलता एवं प्रबंधन संस्थान
National Institute of Food Technology Entrepreneurship & Management
चतुर्थ दीक्षांत
समारोह
4th CONVOCATION

NIFTEM
MOFPI
राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमशीलता एवं प्रबंधन संस्थान
National Institute of Food Technology Entrepreneurship & Management
चतुर्थ दीक्षांत समारोह
4th CONVOCATION

1 परिचय

निफ्टेम बिल 2019,15 मार्च 2021 को राज्यसभा में और 26 जुलाई 2021 को लोकसभा में पारित होने के साथ, निफ्टेम अधिनियम 2021 ने राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी, उद्यमशीलता एवं प्रबंधन, कुंडली (निफ्टेम–कुंडली) संस्थान को राष्ट्रीय महत्व का संस्थान (आईएनआई) घोषित करते हुए दिनांक 30 जुलाई, 2021 को भारत के राजपत्र सीजी–डीएल–ई–30072021–228614 में प्रकाशित किया। दिनांक 30 सितंबर, 2021 को भारत के राजपत्र सीजी–डीएल–ई–30092021–230067 अधिसूचना के अनुसार 1 अक्टूबर, 2021 को निफ्टेम अधिनियम 2021 लागू हुआ। इसके अलावा निफ्टेम–कुंडली को राष्ट्रीय महत्व का संस्थान घोषित करते हुए, अधिनियम ने खाद्य में प्रौद्योगिकी, उद्यमिता एवं प्रबंधन और ऐसी शाखाओं में अध्ययन की वृद्धि और ज्ञान के प्रसार के लिए और उससे जुड़े या आनुशंगिक मामले के लिए निर्देश और शोध का प्रावधान किया है।

राष्ट्रीय महत्व के संस्थान के रूप में निफ्टेम–कुंडली की घोषणा से निफ्टेम को एक प्रमुख दर्जा प्राप्त होगा एवं देश में खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में अत्यधिक कुशल कर्मियों के विकास करने में एक महत्वपूर्ण भूमिका निभाएगा। राष्ट्रीय महत्व के संस्थान का दर्जा संस्थान के लिए एक ब्रांड का निर्माण करेगा एवं आईआईआईटी/आईआईएम जैसे श्रेष्ठ संकायों और छात्रों को आकर्षित करेगा और इस क्षेत्र में पाठ्यक्रमों और अनुसंधान गतिविधियों के संबंध में वैश्विक मानकों को भी अपनाएगा। संस्थान के उन्नत प्रोफाइल के साथ, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग सर्वोत्तम प्रतिभावान व्यक्तियों को लुभान्वित कर सकते हैं जो बदले में इस क्षेत्र के नवीन उत्पादों/प्रक्रियाओं आदि के प्रसार को बढ़ावा देंगे और रोजगार प्रदान करेंगे। यह संस्थान को शैक्षणिक और अनुसंधान क्षेत्र में विदेशी सहयोग करने के लिए सुचारूता प्रदान करेगा। यह स्थान आईआईटी/एनआईटी के समान इस संस्थान को समग्र कार्यात्मक स्वायत्ता भी प्रदान करेगी।

भारत सरकार के खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय (एमओएफपीआई) द्वारा 2012 में निफ्टेम–कुंडली की स्थापना की गयी। इसका हरा–भरा आवासीय परिसर हरियाणा राज्य के सोनीपत जिले के औद्योगिक क्षेत्र कुंडली में 100 एकड़ में फैला हुआ है। निफ्टेम का अधिदेश स्थापना के बाद से खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के विभाग/व्यवसाय संवर्धन संगठन के रूप में कार्य करना है। निफ्टेम की स्थापना के प्रमुख उद्देश्य हैं:

- क्षेत्र की सभी समस्याओं के लिए "एक समाधान प्रदाता" के रूप में कार्य करना।
- इस क्षेत्र में कौशल विकास और उद्यमिता विकास के लिए कार्य करना।
- फल और सब्जियों, डेयरी, मांस, रेडी–टू–ईट (आरटीई) और पारंपरिक भोजन के प्रसंस्करण के लिए अपने अति–आधुनिक प्रायोगिक संयंत्रों के माध्यम से व्यापार ऊष्मायन सेवाओं की सुविधा प्रदान करना।
- क्षेत्र के विकास के लिए सीमांत क्षेत्र अनुसंधान का संचालन और नवाचार को बढ़ावा देना।
- खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी में उन्नत ज्ञान के साथ विश्व स्तरीय प्रबंधकीय प्रतिभा विकसित करना।
- खाद्य प्रसंस्करण के विभिन्न पहलुओं जैसे उत्पाद की जानकारी, उत्पादन और प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी, बाजार के रुझान, सुरक्षा और गुणवत्ता मानकों, प्रबंधन प्रथाओं के बीच ज्ञान भंडार के रूप में कार्य करना।
- एसएमई खाद्य प्रसंस्करण समूहों के उन्नयन के लिए कार्य करना।
- खाद्य गुणवत्ता और सुरक्षा को नियंत्रित करने वाले विनियमों के लिए बौद्धिक समर्थन प्रदान करना।
- भारत और विदेशों में मौजूदा संस्थानों के बीच सहयोग और नेटवर्किंग को बढ़ावा देना।

निफ्टेम–कुंडली एक अंतर्राष्ट्रीय उत्कृष्टता केंद्र बनने का लक्ष्य रखता है जो खाद्य प्रौद्योगिकी, उद्यमिता और प्रबंधन के सभी पहलुओं को एकीकृत करता है, एवं वैश्विक संदर्भ में भारत में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विकास पर बल देने के लिए केंद्र बिंदु के रूप में जाना जाता है। पिछले 10 वर्षों में, निफ्टेम शैक्षणिक, नवाचार एवं विस्तार (उद्यमशीलता विकास कार्यक्रम, कौशल, प्रौद्योगिकी हस्तांतरण) एवं खाद्य क्षेत्र के प्रबंधन क्षेत्रों में कई गतिविधियाँ कर रहा है, एवं अपने सभी हितधारकों से उद्योगो सहित राष्ट्रीय एवं अंतरराष्ट्रीय स्तर पर अच्छी पहचान प्राप्त की है। संस्थान गुणवत्तापूर्ण शिक्षा, अनुसंधान और विस्तार सेवाओं के साथ विश्व में समाज को सर्वश्रेठता के साथ प्रभावित करने के लिए आगे बढ़ाने की इच्छा रखता है।

1.1 परिकल्पना

खाद्य विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी में शैक्षणिक अनुसरण, नवाचार, उद्यमशीलता और विस्तार सेवाओं में विश्व स्तर पर मान्यता प्राप्त संस्थान बनने के लिए जो सभी हितधारकों को समाज की बेहतर बनाने के लिए नवाचार और परिवर्तन के लिए प्रेरित करता है।

1.2 लक्ष्य

निफ्टेम–कुंडली का लक्ष्य गुणवत्तापूर्ण शिक्षा, अनुसंधान और विस्तार सेवाओं पर आधारित नैतिक, व्यवहारिक और मानवीय लेकिन विज्ञान आधारित समाधान प्रदान करना है। इस मिशन के प्रमुख उद्देश्य हैं –

- यह सुनिश्चित करना कि छात्र गुणवत्तापूर्ण शिक्षा और व्यावहारिक कौशल प्रदान करके शिक्षित, प्रेरित, सशक्त और सक्षम हो जो दृढ़ कार्य नैतिकता, त्रुटिहीन चरित्र लक्षण, नैतिक और सामाजिक जिम्मेदारी स्थापित करेंगे।
- खोज और नवाचार के लिए छात्रों और संकाय दोनों के बीच अनुसंधान और छात्रवृत्ति को प्रोत्साहित एवं विकसित करने के लिए जो साझेदारी और सहयोग के माध्यम से वैज्ञानिक ज्ञान को आगे बढ़ाएंगे।
- विभिन्न सेवाओं जैसे व्यावसायीकरण और प्रौद्योगिकियों के हस्तांतरण, अच्छे और प्रभावशाली प्रबंधन प्रणालियों के साथ कौशल एवं उद्यमिता विकास के विस्तार के माध्यम से विभिन्न हितधारकों के साथ सहयोग और साझेदारी बनाकर सतत् कार्य सुनिश्चित करके विकास को बढ़ावा देना।

2 शैक्षणिक

खाद्य क्षेत्र में सुस्थिर उद्यमशीलता और प्रबंधन योग्यता के साथ उच्च गुणवत्ता वाले प्रशिक्षित जनशक्ति के विकास के लिए निफ्टेम में विश्व स्तर की सुविधाओं के साथ शैक्षणिक वातावरण है। हमारे पास शिक्षण, अनुसंधान, विस्तार, परामर्श और उद्यमिता विकास गतिविधियों में शामिल 5 शैक्षणिक विभाग हैं। विभाग सामूहिक रूप से एक बी.टेक, 5 एम.टेक., एक एमबीए और 5 पीएच.डी. कार्यक्रम प्रदान करते है। विभागों की गतिविधियों को उन्नत खाद्य परीक्षण और विश्लेषण, केंद्रीय उपकरण प्रयोगशाला, कॉर्पोरेट संसाधन, परामर्श, कौशल विकास और उद्यमिता विकास में शामिल शैक्षणिक केंद्रों द्वारा समर्थित किया जाता है। निफ्टेम प्रौद्योगिकी नवाचार एंव व्यापार ऊष्मायन सुविधाएं (एनटीआईबीआईएफ), संयंत्र पैमाने पर खाद्य प्रसंस्करण संयंत्र और खाद्य सुदृढ़ीकरण और शीत श्रंखला प्रौद्योगिकी एंव प्रबंधन पर उत्कृष्टता केंद्र (सीओई) संपूर्ण स्टार्ट–अप पारिस्थितिकी तंत्र प्रदान करते हैं और नवाचार और उद्यमिता को प्रोत्साहित करते हैं। निफ्टेम ज्ञान केंद्र, स्वचालित परीक्षा अनुभाग, आंतरिक गुणवत्ता आश्वासन प्रकोष्ठ, आईटी सुविधाएं, राजभाषा प्रकोष्ठ और ग्राम अभिग्रहण कार्यक्रम के तहत गतिविधियां परिसर में प्रभावी और गुणवत्तापूर्ण सीखने के माहौल को बनाए रखती हैं। यह सुनिश्चित करने के लिए छात्र सहायता सेवाओं की एक विस्तृत श्रृंखला उपलब्ध है कि सभी छात्र अपनी क्षमता को पूरा करें, अपने लक्ष्यों को प्राप्त करें और निफ्टेम में पाठ्यक्रम के दौरान समय का आनंद लें।

2.1 शैक्षणिक विभाग

सभी 5 शैक्षणिक विभाग स्नातक स्तर पर शिक्षण में शामिल है। प्रत्येक शैक्षणिक विभाग पीएचडी के अलावा स्नातकोत्तर स्तर पर अनुसंधान के विशेष क्षेत्रों में एक शैक्षणिक कार्यक्रम प्रदान करता है।

खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी विभाग (एफएसटी)

खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी विभाग का उद्देश्य खाद्य क्षेत्र में नवाचार को बढ़ावा देना और भारत में वैश्विक संदर्भ में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग के विकास को उत्प्रेरित करना है। खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी के क्षेत्र में विश्व स्तरीय शिक्षा प्रदान करने के अलावा, विभाग के पास खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी के अग्रणी क्षेत्रों में अनुसंधान कार्यक्रम हैं। इसके अलावा, विभाग का उद्देश्य खाद्य प्रसंस्करण पर नीति बनाने के साथ–साथ विनियमों और मानकों का विश्लेषण करने और परिवर्तनों का प्रस्ताव/अद्यतन करने में सरकार की सहायता करना है।

विभाग में 12 संकाय सदस्य (एक प्राध्यापक, 2 एसोसिएट प्राध्यापक, 7 सहायक प्राध्यापक और 2 संविदा संकाय सदस्य) है। विभाग के पास अच्छी तरह से सुसज्जित खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी प्रयोगशाला और पशु उत्पाद प्रयोगशाला है। नवोदित उद्यमियों के लिए ऊष्मायन और नए उत्पाद विकास पर परीक्षण करने के लिए अत्याधुनिक बुनियादी ढांचे के साथ एक अंतर्राष्ट्रीय बेकरी अनुसंधान एवं प्रशिक्षण केंद्र है।

खाद्य अभियांत्रिकी विभाग (एफई)

खाद्य अभियांत्रिकी विभाग का मुख्य उद्देश्य तेजी से बढ़ते खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र की जरूरतों को पूरा करने के लिए प्रशिक्षित और कुशल मानव संसाधन तैयार करना है। विभाग के प्रमुख अनुसंधान क्षेत्रों में सुखाने की तकनीक, संरचना गतिशीलता (सीएडी/सीएएम), परिचालन डिजाइन और विकास, खाद्य प्रसंस्करण उपकरण डिजाइन, उत्पाद विकास, खाद्य पैकेजिंग, खाद्य उद्योग में सेंसर, 3 डी खाद्य मुद्रण, अपशिष्ट उत्पाद उपयोग, डेयरी हैं। खाद्य इंजीनियरिंग में प्रौद्योगिकी, जैव प्रौद्योगिकी हस्तक्षेप और उपन्यास प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी है। विभाग ने जिंदल स्टेनलेस स्टील लिमिटेड के सहयोग से डैनफॉस इंडिया, स्टेनलेस स्टील गैलरी के सहयोग से कोल्ड चेन मैनेजमेंट में उत्कृष्टता केंद्र स्थापित किया है, जो छात्रों के प्रशिक्षण और कौशल विकास और ज्ञान साझा करने की सुविधाओं से लैस हैं।

विभाग में 10 संकाय सदस्य (2 प्राध्यापक, 7 सहायक प्राध्यापक एवं एक संविदा संकाय सदस्य) है। विभाग में अच्छी तरह से सुसज्जित खाद्य अभियांत्रिकी प्रयोगशाला, खाद्य पैकेजिंग प्रयोगशाला, डेयरी एवं खाद्य अभियांत्रिकी प्रयोगशाला, अभियांत्रिकी कार्यशाला, अभियांत्रिकी ग्राफिक्स प्रयोगशाला, विद्युत प्रयोगशाला एवं इलेक्ट्रॉनिक्स प्रयोगशाला हैं जो स्नातक और स्नातकोत्तर स्तर पर अभ्यास की आवश्यकताओं को पूरा करती है एवं उन्नत शोध भी करती है।

खाद्य व्यवसाय प्रबंधन और उद्यमिता विकास विभाग (एफबीएमईडी)

खाद्य व्यवसाय प्रबंधन और उद्यमिता विकास विभाग का उद्देश्य देश के प्रतिभावान व्यक्तियों को कुशल कृषि व्यवसाय प्रबंधकों की आपूर्ति और अनुसंधान प्रयासों के माध्यम से कृषि व्यवसाय के माहौल में निरंतर सुधार में योगदान देना है। विभाग उन युवाओं की प्रबंधकीय एवं उद्यमशीलता क्षमताओं का पोषण और सुधार करता है जो कृषि आधारित उद्योग की जरूरतों के अनुकूल कौशल के साथ कृषि व्यवसाय क्षेत्र की दुनिया में प्रवेश करेंगे। विभाग स्नातक स्तर पर कृषि व्यवसाय प्रबंधन, उद्यमिता विकास, संचार और

भाषा कौशल और अन्य प्रबंधन विषयों से संबंधित विभिन्न पाठ्यक्रम और स्नातकोत्तर स्तर पर खाद्य और कृषि उद्योग की जरूरतों को पूरा करने के लिए विशेष पाठ्यक्रम प्रदान करता है। विभाग में एक संचार प्रयोगशाला है जो छात्रों को उनके पारस्परिक एवं संचार कौशल में सुधार करने में सक्षम बनाती है। विभाग विशेष डेटा विश्लेषण सॉफ्टवेयर (MATLAB/SPSS) के साथ–साथ विभिन्न कॉर्पोरेट और आर्थिक डेटाबेस की सदस्यता भी लेता है जिसे सीधे कंप्यूटर प्रयोगशाला के माध्यम से पहुँच जा सकता है।

विभाग में विपणन, वित्त, संचालन प्रबंधन, कृषि व्यवसाय प्रबंधन जैसी विविध विशेषज्ञता वाले 13 संकाय सदस्य (एक प्राध्यापक, 2 एसोसिएट प्राध्यापक, 5 सहायक प्राध्यापक और 5 संविदात्मक संकाय सदस्य) हैं।

बुनियादी और अनुप्रयुक्त विज्ञान विभाग (बीएएस)

बुनियादी और अनुप्रयुक्त विज्ञान विभाग में भौतिकी, रसायन विज्ञान, गणित, सांख्यिकी और विश्लेषणात्मक रसायन विज्ञान, जैव रसायन, खाद्य सुरक्षा, सूक्ष्म जीव विज्ञान और कंप्यूटर विज्ञान में उन्नत लागू पाठ्यक्रमों की पेशकश करने वाले बुनियादी और उन्नत विज्ञान के विविध विषयों को शामिल किया गया है। विभाग के कार्यात्मक क्षेत्रों में खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता, भोजन और मानव पोषण, खाद्य पदार्थों के रासायनिक पहलुओं, खाद्य प्रसंस्करण में भौतिकी सिद्धांतों के अनुप्रयोग, खाद्य परीक्षण (सूक्ष्मजैविक और रासायनिक) के साथ–साथ खाद्य प्रसंस्करण में गणितीय मॉडलिंग में सैद्धांतिक और व्यावहारिक कौशल शामिल हैं। विभाग सीखने की संस्कृति को विकसित करता है जो छात्रों को वैज्ञानिक, पेशेवर और पारस्परिक कौशल के माध्यम से और समाज के लिए एक महत्वपूर्ण योगदानकर्ता के रूप में खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता, खाद्य विज्ञान और खाद्य पैकेजिंग के क्षेत्र में नवाचार करने के लिए प्रशिक्षित करता है।

विभाग में 8 संकाय सदस्य (1 प्राध्यापक, एक एसोसिएट प्राध्यापक और 6 सहायक प्राध्यापक) हैं। विभाग में एक अच्छी तरह से सुसज्जित जैव रसायन प्रयोगशाला, रसायन विज्ञान प्रयोगशाला, सूक्ष्म जीव विज्ञान प्रयोगशाला और एक कंप्यूटर प्रयोगशाला है।

कृषि और पर्यावरण विज्ञान विभाग (एईएस)

कृषि और पर्यावरण विज्ञान विभाग का प्राथमिक केन्द्र फलों और सब्जियों का फसलोपरांत प्रबंधन, आपूर्ति श्रृंखला प्रबंधन और खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के पर्यावरणीय प्रभाव है। प्रस्तावित पाठ्यक्रम फसलोपरांत प्रबंधन, प्रसंस्करण और आपूर्ति श्रृंखला, पर्यावरण और संबद्ध निजी/सार्वजनिक क्षेत्रों के बहु–विषयक प्रयासों में सफल कैरियर के लिए छात्रों को तैयार करते हैं। विभाग के विस्तार प्रयास लोगों, व्यवसायों और समुदायों को समाधान खोजने, कौशल विकसित करने, फसलोपरांत के बाद के नुकसान को कम करने और बेहतर भविष्य बनाने में मदद करने के लिए अभिनव लेकिन व्यावहारिक जानकारी प्रदान करते हैं।

विभाग में 7 संकाय सदस्य (एक प्राध्यापक, 3 एसोसिएट प्राध्यापक और 3 सहायक प्राध्यापक) हैं जो बागवानी, फसलोपरांत प्रौद्योगिकी, पर्यावरण विज्ञान, अनुप्रयुक्त नैनो प्रौद्योगिकी और सूक्ष्म जीव विज्ञान के जैविक, अभियांत्रिकी, तकनीकी और प्रबंधन पहलुओं में विशेषज्ञता रखते हैं। विभाग के पास अनुसंधान की सुविधा के लिए उपकरणों और उपकरणों के साथ एक प्रयोगशाला है।

2.2 शैक्षणिक कार्यक्रम

निफ्टेम बी.टेक., एम.टेक., एमबीए और पीएच.डी. प्रदान करता है। बी. टेक. एवं एम. टेक. कार्यक्रम वर्ष 2012–13 में शुरू किए गए थे। पीएच.डी. कार्यक्रम 2013–14 में शुरू किए गए थे एवं एमबीए कार्यक्रम 2017–18 में शुरू किया गया। बी.टेक., एम.टेक. और एमबीए कार्यक्रम एआईसीटीई द्वारा शैक्षणिक वर्ष 2021–22 तक की स्थापना के बाद से अनुमोदित किए गए हैं।

निफ्टेम के शैक्षणिक कार्यक्रम

कार्यक्रम	के माध्यम से प्रवेश	कुल सेवन
खाद्य प्रौद्योगिकी प्रबंधन में बी.टेक	जेईई (मेंस)	180+9*
खाद्य प्रौद्योगिकी एवं प्रबंधन में एम. टेक. (एफएसटी विभाग के तहत)	गैर–गेट उम्मीदवारों के लिए गेट और कॉमन एंट्रेंस एग्जाम	18
खाद्य प्रक्रिया अभियांत्रिकी एवं प्रबंधन में एम. टेक. (एफई विभाग के तहत)		18
खाद्य संयंत्र संचालन प्रबंधन में एम. टेक. (एफबीएमईडी विभाग के तहत)		18
खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता प्रबंधन में एम. टेक. (बीएएस विभाग के तहत)		18
खाद्य आपूर्ति श्रृंखला प्रबंधन में एम. टेक. (एईएस विभाग के तहत)		18
खाद्य और कृषि–व्यवसाय प्रबंधन में एमबीए	कैट/मैट और गैर–कैट/मैट उम्मीदवारों के लिए इंटरनल परीक्षा	30+2*
खाद्य अभियांत्रिकी/बुनियादी और अनुप्रयुक्त विज्ञान/खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी/कृषि और पर्यावरण विज्ञान/खाद्य व्यवसाय प्रबंधन और उद्यमिता विकास विभाग से पीएच.डी.	यूजीसी– नेट/यूजीसी सीएसआईआर–नेट/आईसीएआर–नेटसहित जेआरएफ/रिसर्च एंट्रेंस टेस्ट	35

*'ट्यूशन शुल्क माफी योजना के तहत अधिक प्रवेश।

मुख्य विशेषताएं

- बी. टेक और एम. टेक खाद्य विज्ञान, अभियांत्रिकी एवं प्रबंधन के मूल सार के मिश्रण के साथ निफ्टेम के कार्यक्रम भारत में अद्वितीय हैं।
- एमबीए दोहरी विशेषज्ञताओं के साथ पेश किया जाता है– (i) अनिवार्य: खाद्य एवं कृषि–व्यवसाय प्रबंधन, (ii) वैकल्पिक: उद्योग की मांगों को पूरा करने के लिए विपणन/वित्त/अंतर्राष्ट्रीय व्यापार में से एक।
- बी.टेक और एम.टेक के मेधावी छात्रों को विदेश की सहभागी संस्थानों में यात्रा/कार्य की व्यवस्था करके वैश्विक एक्सपोजर दिया जाता है। एमबीए कार्यक्रम अंतरराष्ट्रीय निमज्जन कार्यक्रम के माध्यम से छात्रों को अंतरराष्ट्रीय एक्सपोजर प्रदान करता है।
- यूजी और पीजी कार्यक्रमों में 5 पायलट पैमाने के खाद्य प्रसंस्करण संयंत्रों और परिसर में उद्यम ऊष्मायन सुविधाओं के माध्यम से अनुभवात्मक शिक्षा है, जिसके बाद मजबूत उद्योग–उद्योग संबंध है।
- छात्रों को उद्योग इंटर्नशिप, अभिनव कॉर्पोरेट से संबंधित कार्यशालाओं, समूह चर्चाओं और अतिथि व्याख्यान के रूप में कॉर्पोरेट क्षेत्र से सबसे अधिक अवगत कराया जाता है।
- संस्थान एक व्यापक "ग्राम अभिग्रहण कार्यक्रम" प्रदान करता है जो छात्रों को खेत से कांटे तक तकनीकी और वैज्ञानिक खाद्य आपूर्ति श्रृंखला को समझने में मदद करता है।

2.3 शैक्षणिक केंद्र

शैक्षणिक विभागों को उन्नत खाद्य परीक्षण एवं विश्लेषण, केंद्रीय उपकरण प्रयोगशाला, कॉर्पोरेट संसाधन, परामर्श, कौशल विकास और उद्यमिता विकास में शामिल शैक्षणिक केंद्रों द्वारा समर्थित किया जाता है।

उन्नत खाद्य परीक्षण और विश्लेषण केंद्र (सीएफआरए)

सीएफआरए 2018 में निफ्टेम द्वारा एफएसएसएआई की संप्रेषण प्रयोगशाला के रूप में स्थापित एक उन्नत खाद्य परीक्षण सुविधा है। यह विधि विकास, विधि सत्यापन और शेल्फ लाइफ अध्ययन सहित गुणवत्ता मूल्यांकन और परीक्षण के लिए एकल बिंदु समाधान प्रदाता है। इसने एनएबीएल से आईएसओ/आईईसी17025–2017 की प्रतिष्ठित मान्यता प्राप्त की है, और खाद्य गुणवत्ता परीक्षण के लिए एफएसएसएआई और एपीईडीए से एकीकृत मान्यता प्राप्त की है। रासायनिक और जैविक विषयों में एनएबीएल द्वारा मान्यता प्राप्त 2500 से अधिक परीक्षण पैरामीटर हैं।

सीएफआरए के पास 21 सीएफआर पार्ट 11 सक्षम एवं DQ, IQ, OQ, PQ योग्य उपकरण, स्वचालित रोबोटिक्स, डेटा लॉगर, रिकॉर्डर, क्लास 10K क्लीन रूम के साथ परिष्कृत उपकरण हैं। इसने पानी और तेलीय पदार्थों दोनों में सभी प्रकार के खाद्य मैट्रिक्स में दूषित पदार्थों, मिलावट एवं अवशेषों का परीक्षण करने के लिए सबसे परिष्कृत उपकरण प्राप्त किया है।

सीएफआरए ने अनुसंधान एवं विकास अध्ययन और क्षमता निर्माण से जुड़ी परियोजनाओं को क्रियान्वित किया है। यह उद्योगों को गुणवत्ता के उच्च मानकों के साथ–साथ उनके उत्पादों की खाद्य सुरक्षा प्राप्त करने में मदद करने के लिए तकनीकी सेवाएं प्रदान करता है। यह प्रयोगशालाओं, परामर्श सेवाओं आदि की स्थापना के लिए विशेषज्ञता प्रदान करता है। सीएफआरए उभरते क्षेत्रों जैसे पौष्टिक–औषधीय और कार्यात्मक खाद्य पदार्थ, सुदृढ़ीकृत खाद्य पदार्थ, एपीआई आदि में नीति निर्माताओं के लिए रिपोर्ट तैयार करने में शामिल है।

सीएफआरए की प्रमुख यूएसपी निम्नलिखित हैं:

(i) एनएबीएल द्वारा मान्यता प्राप्त दायरे से संबंधित एफएसएसएआई और एपीईडीए अधिसूचना के अनुसार सभी यौगिकों के लिए एनएबीएल में कवरेज का व्यापक दायरा और सभी यौगिकों के लिए व्यापक सत्यापन।

(ii) एफएसएसएआई, एपीईडीए और अन्य विनियमों में सम्मिलित सभी महत्वपूर्ण यौगिकों की विशाल प्रमाणित संदर्भ सामग्री (सीआरएम) सूची।

(iii) 21 सीएफआर भाग 11 वाले सभी उपकरण डीक्यू, आईक्यू, ओक्यू और पीक्यू के लिए प्रथाओं और जीएलपी अनुपालन को अनिवार्य करते हैं।

(iv) विश्लेषणात्मक परीक्षण परिणामों के उत्पादन के लिए इलेक्ट्रॉनिक युग्मित उपकरण के उपयोग और सुरक्षा के लिए 21 सीएफआर भाग 11 अधिदेश प्रथाओं के साथ सभी परिष्कृत उपकरण सॉफ्टवेयर का संचालन।

(v) मैन्युअल त्रुटियों को रोकने के लिए सभी मशीनों पर रोबोटिक नियंत्रित ऑटो–सैंपलर और बैच सीक्वेंसिंग रिकॉर्डर।

(vi) लगातार कार्बनिक प्रदूषकों (पीओपी) के विश्लेषण के लिए जीसी–एमएस/एमएस

(vii) दाबयुक्त (>20 पीए) और वर्गीकृत साफ कमरे (आईएसओ–वर्ग6) के साथ माइक्रोबायोलॉजिकल सेक्शन।

(viii) नियामक आवश्यकता के अनुसार ताजे फल और सब्जियों और अनाज और अनाज उत्पादों के लिए समर्पित नमूना टीम।

केंद्रीय उपकरण प्रयोगशाला (सीआईएल)

संस्थान के सभी छात्रों, विद्वानों और संकाय सदस्यों को वैज्ञानिक और तकनीकी सेवाएं प्रदान करने के लिए एक केंद्रीय उपकरण प्रयोगशाला में सबसे आधुनिक, अत्याधुनिक विश्लेषणात्मक और नवीनतम तकनीक वाले उपकरण हैं। प्रयोगशाला निफ्टेम में

अनुसंधान की दक्षता को अंतरराष्ट्रीय मानकों तक बनाए रखने और बढ़ाने के लिए प्रतिबद्ध है। केंद्रीय उपकरण प्रयोगशाला में उपलब्ध विभिन्न उपकरण हैं, जीसी–एमएस, जीसी, एचपीएलसी, आईसीपीओईएस, फैब्रिक, प्रोटीन, सीएचएनएस, सॉक्सहेल्ट, माइक्रोवेव, रोटरी, जेल, डीएससी हैं।

कॉर्पोरेट संसाधन प्रभाग (सीआरडी)

कॉर्पोरेट संसाधन प्रभाग उद्योग इंटर्नशिप की व्यवस्था करने के लिए एक मजबूत कैंपस–कॉर्पोरेट संबंध बनाने की दिशा में काम कर रहा है, और छात्रों को उनकी रुचि के क्षेत्र में अच्छे कैरियर के अवसर प्रदान करने के लिए निफ्टेम के प्रतिभा वर्ग का प्रतिरूप लेने के लिए हमारे परिसर में आने के लिए बड़ी संख्या में कंपनियों को आकर्षित करने के लिए काम कर रहा है। इसके अलावा, विभाग विशेषज्ञ व्याख्यान, सेमिनार, समूह चर्चा, मॉक साक्षात्कार और प्री–इंटर्नशिप और प्री–प्लेसमेंट प्रशिक्षण गतिविधियों का आयोजन करके विभिन्न कंपनियों की चयन प्रक्रिया के लिए छात्रों को तैयार करने में भी शामिल है।

सीआरडी की गतिविधियों को वेब आधारित सॉफ्टवेयर, एसएएएस (सेवा के रूप में सॉफ्टवेयर) के माध्यम से अंकीकरण किया गया है। हितधारकों को छात्रों के गृह स्थानों से देश भर में प्लेसमेंट, इंटर्नशिप, विशेषज्ञ व्याख्यान, प्रशिक्षण के अवसर आदि का लाभ उठाने के लिए एसएएएस मंच के माध्यम से जोड़ा गया।

परामर्श प्रभाग

निफ्टेम परामर्श प्रभाग (एनसीडी) तेजी से बढ़ते खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र और उद्यमियों, उद्योग, निर्यातकों, नीति निर्माताओं, सरकार और अनुसंधान संस्थानों जैसे विभिन्न हितधारकों की जरूरतों को पूरा करने के लिए अभिनव समाधानों के साथ समय पर सेवा के लिए प्रतिबद्ध है। प्रभाग उद्यमियों, कंपनियों, फर्मों और संस्थानों को उनकी समस्याओं के त्वरित समाधान तक पहुंचने और नए किनारे के अवसर पैदा करने के लिए मार्गदर्शन करता है।

एनसीडी में सलाहकारों का एक पैनल है जो निम्नलिखित में कार्य करने के लिए योग्य हैं:

i. अभियांत्रिकी और तकनीकी सेवाएं: अनाज प्रसंस्करण, फल और सब्जियां प्रसंस्करण, बेकरी क्षेत्र, मछली प्रसंस्करण, डेयरी उत्पाद प्रसंस्करण, अंगूर और शराब प्रसंस्करण, गुणवत्ता नियंत्रण और गुणवत्ता मानक, खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला, शीत श्रंखला।

ii. एंड टू एंड परामर्श सेवाएं: खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी, मशीन/उपकरण का विपणन।

iii. डिजाइनिंग/सोर्सिंग, उत्पाद विकास, इवेंट मैनेजमेंट, एफडीआई सहित निवेश प्रोत्साहन।

iv. कानूनी मुद्दे, आपूर्ति श्रृंखला प्रबंधन, खाद्य प्रसंस्करण औद्योगिक इकाइयों का निर्माण और डिजाइनिंग।

v. खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों की स्थापना, उन्नयन, आधुनिकीकरण के लिए उद्यमियों को सेवा प्रदान करने के लिए खाद्य प्रसंस्करण इकाई / अवधारणा की स्थापना के लिए डीपीआर तैयार करना।

vi. बाजार अनुसंधान/बाजार सर्वेक्षण/डेटा प्रबंधन।

vii. परियोजना प्रबंधन।

viii. खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में कौशल विकास और कौशल उन्नयन।

ix. खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के भीतर लघु और सूक्ष्म उद्यमों का उन्नयन।

कौशल विकास प्रभाग

कौशल विकास प्रभाग संगठित और असंगठित क्षेत्रों में लघु और मध्यम खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों में कार्यरत प्रबंधकों के कौशल आधार को विकसित करने के लिए विभिन्न अवधियों के प्रशिक्षण पाठ्यक्रम आयोजित करने का प्रयास करता है। खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में क्षमता निर्माण और मानव संसाधन विकास के अपने रणनीतिक लक्ष्यों की खोज में, निफ्टेम निफ्टेम परिसर में प्रशिक्षण कार्यक्रमों की श्रृंखला का आयोजन कर रहा है जिसमें प्रशिक्षकों का प्रशिक्षण, मास्टर प्रशिक्षकों का प्रशिक्षण, मूल्यांकनकर्ताओं का प्रशिक्षण, ग्राम अभिग्रहण कार्यक्रम एवं विभिन्न संगठनों जैसे KVIC, NHB, किसान उत्पादक संगठन, FSSAI, आदि के लिए अन्य आवश्यकता आधारित प्रशिक्षण के तहत प्रशिक्षण शामिल हैं।

उद्यमिता विकास केंद्र (सीईडी)

निफ्टेम खाद्य प्रौद्योगिकी के साथ उद्यमिता में एक प्रमुख अधिदेश के रूप में देश का प्रमुख संस्थान है। अपने छात्रों के बीच उद्यमशीलता की भावना को आत्मसात करने की प्रक्रिया को बढ़ावा देने के लिए, निफ्टम के पास उद्यमिता विकास केंद्र है जो प्रशिक्षण कार्यक्रमों, कार्यशालाओं, उद्यमिता सम्मेलनों, स्टार्ट–अप पिच प्रतियोगिता आदि कराता है। सीईडी के उद्देश्य हैं,

- नियमित संवाद/परामर्श सत्रों के माध्यम से छात्रों को उद्यमिता के बारे में एक व्यवहार्य करियर विकल्प के रूप में सोचने के लिए प्रोत्साहित करना।
- पहली पीढ़ी के उद्यमियों को व्यवसाय शुरू करने और कारोबारी माहौल में बाधाओं से लड़ने के अपने अनुभवों को साझा करने के लिए आमंत्रित करना।

- छात्रों को अपने नवीन विचारों को व्यक्त करने में मदद करने के लिए और उन्हें आंतरिक एवं बाहरी संसाधनों के माध्यम से मार्गदर्शन प्रदान करने के लिए नियमित आधार पर व्यावसायिक विचार व्यावसायिक योजना प्रतियोगिता आयोजित करना।
- उद्यमिता में विशेषज्ञता वाले बाहरी संकाय सदस्यों और प्रेरक वक्ताओं के साथ छात्रों की बातचीत की व्यवस्था करना।

2.4 ऊष्मायन सुविधाएं

निफ्टेम प्रौद्योगिकी नवाचार एंव व्यापार ऊष्मायन सुविधा (एनटीआईबीआईएफ), पायलट स्केल खाद्य प्रसंस्करण संयंत्र और उत्कृष्टता केंद्र ऑन खाद्य सुदृढ़ीकरण एवं शीत श्रंखला प्रौद्योगिकी एंव प्रबंधन ऊष्मायन सुविधाओं का गठन करते हैं जो संपूर्ण स्टार्ट–अप इकोसिस्टम प्रदान करते हैं, और नवाचार और उद्यमिता को प्रोत्साहित करते हैं।

निफ्टेम प्रौद्योगिकी नवाचार एंव व्यापार ऊष्मायन सुविधा (एनटीआईबीआईएफ)

एनटीआईबीआईएफ खाद्य–कृषि क्षेत्र में महत्वाकांक्षी उद्यमियों, नवप्रवर्तनकर्ताओं, स्टार्टअप्स को अपने उत्पाद विकसित करने और अपने व्यवसाय को बढ़ाने के अवसर प्रदान करता है। इसे 4 अगस्त 2020 को आधिकारिक तौर पर एक सेक्शन 8 कंपनी के रूप में पंजीकृत किया गया, जिसका उद्देश्य एक अभिसरण नवाचार पारिस्थितिकी तंत्र को बढ़ावा देना है जो उपभोक्ताओं, किसानों, उद्योग विशेषज्ञों और निवेशकों सहित विभिन्न हितधारकों को लाभान्वित करते हुए सफल होने के लिए खाद्य–कृषि आधारित स्टार्टअप का समर्थन करता है। एक इन्क्यूबेटर के रूप में एनटीआईबीआईएफ खाद्य–कृषि आधारित स्टार्टअप्स को हमारे उद्योग विशेषज्ञों के व्यापक नेटवर्क तक अद्वितीय पहुंच प्रदान करता है, जिसमें निफ्टेम फैकल्टी, अत्याधुनिक अनुसंधान संसाधन और कार्यालय अवसंरचना, समर्पित पेशेवरों द्वारा परामर्श और केंद्रित औद्योगिक प्रशिक्षण, और फंडिंग संगठनों जैसे एंजेल इन्वेस्टर्स, वेंचर कैपिटलिस्ट्स और सरकारी अनुदान तक पहुंच शामिल है। निफ्टेम एवं खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय के साथ अपनी संबद्धता के माध्यम से, एनटीआईबीआईएफ ने बाजार के लिए एक सफल पथ बनाने के लिए तकनीकी/अनुसंधान टीमों के साथ स्टार्टअप्स को भागीदार बनाया है।

प्रायोगिक संयंत्र

निफ्टेम ने नई प्रक्रिया या उत्पाद लाइनों के मूल्यांकन के लिए स्टार्ट–अप की सुविधा के लिए, खाद्य उद्योग द्वारा नए और अभिनव उत्पादों और प्रक्रियाओं को विकसित करने, मौजूदा उत्पादों और प्रक्रियाओं को संशोधित करने, नई सामग्री के मूल्यांकन के लिए उद्यम करने के लिए छोटे और मध्यम स्तर के उत्पादन पर नियमन और प्रक्रियाएं, और छात्रों, प्रगतिशील किसानों और संभावित उद्यमियों को प्रदर्शित और प्रशिक्षित करने के लिए 5 संयंत्र पैमाने के खाद्य प्रसंस्करण संयंत्र स्थापित किए हैं। ।

निम्नलिखित खाद्य क्षेत्रों की जरूरतों को पूरा करने के लिए विभिन्न क्षमताओं के प्रसंस्करण जहाजों, उत्पाद और प्रक्रिया लाइनों के साथ पांच प्रायोगिक संयंत्र स्थापित किए गए हैं:

(i) फल और सब्जियां प्रसंस्करण

(ii) मांस और कुक्कुट प्रसंस्करण

(iii) दूध और डेयरी उत्पाद

(iv) खाने के लिए तैयार (आरटीई) एवं पारंपरिक भोजन

(v) बेकरी उत्पाद प्रसंस्करण

खाद्य सुदढ़ीकरण में उत्कृष्णता केंद्र

खाद्य सुदृढ़ीकरण के लिए उत्कृष्णता केंद्र (सीईएफएफ) में बेहतर पोषण के लिए मैसर्स हेक्सागन न्यूट्रीशन लिमिटेड और ग्लोबल एलायंस फॉर इंप्रप्ड न्यीट्रीशन (गेन) के साथ साझेदारी में सुदृढ़ीकरण की तीन प्रदर्शन इकाइयां (गेहूं का आटा–क्षमता 50 किग्रा/घंटा, दूध और खाद्य तेल–क्षमता 50 किग्रा/घंटा) को स्थापित किया गया है। उत्कृष्णता केंद्र का उद्घाटन माननीय केंद्रीय खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्री (एमओएफपीआई), श्री पशुपति कुमार पारस द्वारा 18 फरवरी 2022 को किया गया। उत्कृष्णता केंद्र की स्थापना स्टेपल खाद्य सुदृढ़ीकरण (खाद्य तेल, दूध और गेहूं का आटा) के संबंध में ज्ञान प्रदान करने और कौशल निर्माण के लिए एक स्थायी प्रणाली बनाने के लिए की गई। चावल सुदृढ़ीकरण इकाई को 24 जून 2022 को मेसर्स हेक्सागन न्यूट्रीशन लिमिटेड के साथ साझेदारी में जोड़ा गया। माननीय खाद्य प्रसंस्करण उद्योग राज्य मंत्री (एमओएफपीआई), श्री प्रहलाद सिंह पटेल ने चावल सुदृढ़ीकरण इकाई (क्षमता 45 किग्रा/घंटा) का उद्घाटन किया।

सीईएफएफ का दृष्टिकोण स्केलेबल समाधानों के माध्यम से सूक्ष्म पोषक कुपोषण सहित कुपोषण की समस्या का समाधान करना है। सीईएफएफ का उद्देश (i) देश में मुख्य खाद्य पदार्थों के सुदृढ़ीकरण पर प्रासंगिक हितधारकों की क्षमता का निर्माण करना और (ii) गुणवत्ता सुनिश्चित सुदृढ़ीकृत प्रधान की उपलब्धता सुनिश्चित करना है।

खाद्य तेल, दूध, चावल और गेहूं के आटे के प्रसंस्करण और सुदृढ़ीकरण के लिए प्रदर्शन इकाइयाँ (i) सुदृढ़ीकरण की प्रक्रिया पर अनुभव प्रदान करने में मदद करती हैं, (ii) अनुसंधान और विकास के उद्देश्य से छात्रों और खाद्य उद्योग को अनुसंधान का एक अतिरिक्त अवसर प्रदान करती हैं, और (iii) निफ्टेम परिसर में और उसके आसपास मजबूत प्रधान की जरूरतों को पूरा करना।

सभी हितधारकों के बीच जागरूकता पैदा करने और प्रधान खाद्य सुदृढ़ीकरण को सुनिश्चित करने के लिए, सीईएफएफ (i) आवश्यकता

और महत्व पर सेमिनार/चर्चा समूहों का आयोजन करके राजनीति और नीति निर्माताओं सहित सभी हितधारकों के साथ लगातार जुड़ा रहेगा। राजव्यवस्था, नीति–निर्माताओं, उपभोक्ताओं और अन्य हितधारकों के लिए खाद्य सुदृढ़ीकरण (ii) भारत में खाद्य सुदृढ़ीकरण को बढ़ाने के लिए पॉलिसी–नोट्स, पृष्ठभूमि/तकनीकी दस्तावेज तैयार करना, और (iii) खाद्य सुदृढ़ीकरण और नियामक मुद्दों पर वकालत करना।

सीईएफएफ ने एफएसएसएआई लाइसेंस – 10822020000114 प्राप्त किया है।

शीत श्रृंखला प्रौद्योगिकी प्रबंधन पर उत्कृष्टता केंद्र

शीत श्रृंखला प्रौद्योगिकी प्रबंधन के लिए डैनफॉस उत्कृष्टता केंद्र की स्थापना 21 फरवरी, 2019 को निफ्टेम में की गई। उत्कृष्टता केंद्र का उद्देश्य फसलोपरांत प्रबंधन प्रथाओं के कारण खाद्य अपशिष्ट और भोजन के नुकसान को कम करने में मदद करने के लिए जागरूकता पैदा करना है। केंद्र (i) भारतीय खाद्य और खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के लिए शीत श्रृंखला में नवाचार प्रदर्शित करने (ii) शिक्षा का समर्थन करने के लिए शीत श्रृंखला पर डैनफॉस ई–लर्निंग टूल प्रदान करना, (iii) कोल्ड में उद्योग 4.0 प्रौद्योगिकियों का उपयोग करके डैनफॉस इनोवेटर अवार्ड प्रोग्राम श्रृंखला, (iv) उद्योग कौशल अंतर और क्षमता निर्माण को पाटना, (v) शीत श्रृंखला उद्योग मूल्य श्रृंखला के विभिन्न हितधारकों के लिए संयुक्त रूप से प्रमाणन कार्यक्रम विकसित करना और वितरित करना, (vi) किसान की आय को दोगुना करने के लिए कृषि उत्पादन केंद्रों का समर्थन करने के लिए नए व्यवसाय मॉडल पर केंद्रित है।

उत्कृष्टता केंद्र छात्रों, उद्योग कर्मियों, शोधकर्ताओं, डैनफॉस कर्मचारियों, सलाहकारों, ठेकेदारों, ओईएम, ग्राहकों और सबसे महत्वपूर्ण शीत श्रृंखला उद्यमियों, सेवा तकनीशियनों, ऑपरेटरों और सभी शीत श्रृंखला उत्साही लोगों के लिए प्रशिक्षण और विकास उद्देश्यों के लिए और उद्योग–शिक्षाविद भागीदार प्रशिक्षण के लिए अधिक अवसर पैदा करने के लिए सुलभ है।

2.5 निफ्टेम ज्ञान केन्द्र (एनकेसी)

निफ्टेम ज्ञान केन्द्र के पास सूचना और पुस्तकालय नेटवर्क प्रणाली का एक अनूठा सेट आईएलएम कोहा, 3एम की आरएफआईडी सुरक्षा प्रणाली जैसे स्वयं चेक आउट–इन सुविधा, सूचना कियोस्क, इलेक्ट्रॉनिक सीडी/डीवीडी धारक के साथ सीडी/डीवीडी पुस्तकालय, डिजिटल पुस्तकालय एवं प्रोजेक्टर कक्ष जैसे आधुनिक बुनियादी ढांचे से सुसज्जित है। संसाधनों में कई ऑनलाइन पूर्ण पाठ डेटाबेस, ई–पुस्तकें, ई–जर्नल, मानक के अलावा पुस्तक, जर्नल, पत्रिकाएं, थीसिस, रिपोर्ट आदि के रूप में प्रिंट सामग्री का संग्रह शामिल है। निफ्टेम ज्ञान केन्द्र ने निंबस लाइब्रेरी प्लेटफॉर्म के सभी पंजीकृत सदस्यों के लिए सभी सब्स्क्राइब्ड ई–कंटेंट तक सुदूर अभिगम के लिए सदस्यता ली है। एनकेसी में रिप्रोग्राफी/प्रिंटिंग/स्कैनिंग सुविधा, 12 मल्टीमीडिया पीसी के साथ डिजिटल लाइब्रेरी, इंडेक्सिंग/बारकोड सिस्टम और ओपेक (ऑनलाइन पब्लिक एक्सेस कैटलॉग) है। एनकेसी में 230 छात्रों के बैठने की क्षमता है।

निफ्टेम ज्ञान केंद्र में संसाधन

पुस्तक	**12850 +** टाइटल और **22170+** वॉल्यूम
ई–बुक्स	सीआरसी नेटबेस से 4000 टाइटल्स, एल्सेवियर, वुडहेड, एस्ट्रल, वर्ल्ड टेक्नोलॉजीज, स्प्रिंगर, टेलर एंड फ्रांसिस, विली, मैकग्राहिल, वर्ल्ड टेक्नोलॉजी पब्लिकेशन्स से ई–बुक्स, जिसमें एग्रीगेटर प्लेटफॉर्म जैसे प्रोक्वेस्ट सेंट्रल (माय लाइब्रेरी), साइंस डायरेक्ट, ईबीएससीओ होस्ट आदि शामिल हैं। .
प्रिंट पत्रिकाएँ	प्रिंट पत्रिकाएँ: 83 प्रिंट मैगजीन: 24
ई–पत्रिकाओं/ऑनलाइन डेटाबेस (पूर्ण पाठ)	17000 . साइंस डायरेक्ट, ईबीएससीओ (बिजनेस सोर्स कम्पलीट, फूड साइंस सोर्स, एफएसटीए), सेज पब्लिकेशन, एमराल्ड, विले, टेलर एंड फ्रांसिस, जे–गेट (इंजीनियरिंग एंड टेक्नोलॉजी, सोशल एंड मैनेजमेंट साइंस), इंडियास्टैट, एससीओपीयूएस, प्रोक्वेस्ट/से एबीआई सूचना पूर्ण
सीडी/डीवीडी	1140 निफ्टेम कार्यक्रमों के फोटोग्राफ और ऑडियो वीडियो सामग्री सहित दस्तावेजों की डिस्क, शैक्षिक सीडी/डीवीडी।
मानक	680 आईएसओ मानक, बीआईएस मानक (एफएडी), खाद्य रसायन कोड (एफसीसी)
अखबार किल्पिंग	1500 + (2012 के बाद)
बाउंड वॉल्यूम	156
कंसोर्टिया और रेजिरवोर	ई–शोध सिंधु और शोधगंगा
सदस्यता	ऑस्ट्रेलिया का डेयरी उद्योग संघ (DIAA), DELNET, IIU (भारतीय विश्वविद्यालयों का संघ)
दूसरों की सदस्यता	टर्निटिन, ग्रामरली प्रीमियम सॉफ्टवेयर, के–निंबस (सिंगल विंडो सर्च प्लेटफॉर्म) मैगजर ई–मैगजीन प्लेटफॉर्म आदि।
वर्गीकरण योजना	डीडीसी 23वां एड

2.6 स्वचालित परीक्षा अनुभाग

स्वचालित परीक्षा अनुभाग का नेतृत्व परीक्षा नियंत्रक करते हैं। अनुभाग छात्रों को पाठ्यक्रम और परीक्षा में पंजीकृत करने, आंतरिक परीक्षण, मध्यावधि, अंत सेमेस्टर सिद्धांत और व्यावहारिक परीक्षाएं आयोजित और संचालित करना, केंद्रीय मूल्यांकन, परिणामों का प्रसंस्करण और प्रकाशन, ग्रेड शीट का वितरण, विश्वविद्यालय द्वारा उपाधि पुरस्कार के लिए स्नातकों की सिफारिश करना, और प्रवासन प्रमाणपत्र का मुद्रण और वितरण और पाठ्यक्रम समापन प्रमाण पत्र की सुविधा प्रदान करता है ।

निफ्टेम ने शैक्षणिक वर्ष 2020–2021 से परीक्षा प्रणाली में ऑटोमेशन लागू किया है जिसमें शैक्षणिक कार्यक्रमों के लिए छात्रों का पंजीकरण, पाठ्यक्रम नामांकन, ऑनलाइन प्रश्न बैंक निर्माण, मध्य और अंत अवधि की परीक्षाओं का संचालन, उत्तर पुस्तिकाओं की कोडिंग/डिकोडिंग, मूल्यांकनकर्ताओं को ऑनलाइन उत्तर पुस्तिकाएं जारी करना, उत्तर पुस्तिकाओं का ऑनलाइन मूल्यांकन और मूल्यांकनकर्ताओं द्वारा अंकों को अपलोड करना, परिणाम तैयार करना और छात्रों, शिक्षकों और अभिभावकों आदि को नोटिस देना आदि सम्मिलित है। गतिविधियां डेटा संचालित, स्वचालित और कागज रहित हैं।

स्वचालन निम्नलिखित कार्यात्मकताओं में कार्यान्वित किया जाता है:

- बायो–मीट्रिक उपस्थिति प्रणाली का एकीकरण, छात्रों की वास्तविक समय उपस्थिति।
- आंतरिक और बाहरी मूल्यांकनकर्ताओं से ऑनलाइन अंकों का संग्रह।
- ऑनलाइन संकलन और परीक्षा परिणाम की घोषणा।
- छात्रों से सेमेस्टर शुल्क और जुर्माने की ऑनलाइन वसूली।
- शैक्षणिक प्रणाली की चल रही गतिविधियों की निगरानी

छात्र अपनी लॉगिन आईडी से निम्नलिखित कार्य ऑनलाइन कर सकता है:

- सेमेस्टर पंजीकरण और सेमेस्टर शुल्क का ऑनलाइन भुगतान।
- शैक्षणिक कैलेंडर और विषयवार पाठ्यक्रम देखें।
- परीक्षाओं/नियमों और विनियमों और नीतियों की डेट शीट देखें।
- शुल्क/अतिरिक्त परीक्षा शुल्क या जुर्माना आदि का ऑनलाइन भुगतान।
- विषयवार उपस्थिति की निगरानी करें।
- पिछले वर्ष के प्रश्नपत्र देखें/डाउनलोड करें।
- आंतरिक / मध्य अवधि और अंतिम परिणाम देखें।
- मार्कसीट / प्रतिलिपि /प्रोविजनल पासवर्ड अकाउंट देखे व डाउनलोड करें।
- ई–नोटिस आदि के माध्यम से छात्रों के साथ बातचीत करें।

2.7 आंतरिक गुणवत्ता आश्वासन प्रकोष्ठ (आईक्यूएसी)

निफ्टेम ने संस्थान के शैक्षणिक और प्रशासनिक प्रदर्शन में सुधार के लिए जागरूक, सुसंगत और उत्प्रेरक कार्रवाई के लिए एक प्रणाली विकसित करने और गुणवत्ता संस्कृति के आंतरिककरण और सर्वोत्तम प्रथाओं के संस्थागतकरण के माध्यम से गुणवत्ता वृद्धि की दिशा में संस्थागत कामकाज के उपायों को बढ़ावा देने के लिए आईक्यूएसी की स्थापना की है।

आईक्यूएसी (i) गुणवत्ता बढ़ाने की दिशा में संस्थागत कामकाज में स्पष्टता और केन्द्र को सुनिश्चित करने में योगदान देता है;

(ii) गुणवत्ता संस्कृति का आंतरिककरण सुनिश्चित करना;

(iii) संस्था की विभिन्न गतिविधियों के बीच वृद्धि और समन्वय सुनिश्चित करना और सभी अच्छी प्रथाओं को संस्थागत बनाना;

(iv) संस्थागत कामकाज में सुधार के लिए निर्णय लेने के लिए एक ठोस आधार प्रदान करना; (v) संस्थान में गुणवत्ता परिवर्तन के लिए एक गतिशील प्रणाली के रूप में कार्य करना और (iv) प्रलेखन और आंतरिक संचार की एक संगठित पद्धति का निर्माण करना।

2.8 सूचना प्रौद्योगिकी सुविधाएं

निफ्टेम सूचना एवं संचार प्रौद्योगिकी आधारित शिक्षण पद्धति का व्यापक रूप से उपयोग कर रहा है। आईसीटी सुविधाओं के साथ आठ 100–सीटर और नौ 25–सीटर केंद्रीय वातानुकूलित क्लासरूम हैं। प्रत्येक कक्षा में स्मार्ट डिजिटल मंच होते हैं जो व्याख्यान रिकॉर्डिंग, व्याख्यान स्क्रिप्ट, फ्लोचार्ट, डेटा प्रस्तुतियों आदि के लिए उपयुक्त होते हैं। ये डिजिटल मंच विजुअलाइजर से सुसज्जित होते हैं जो एक दस्तावेज कैमरा है जो आईसीटी उपकरणों के माध्यम से दस्तावेज प्रदर्शित कर सकता है। डिजिटल मंच व्याख्यान

देने, प्रस्तुतियों, दस्तावेजों के प्रदर्शन, 1 टीबी तक विस्तारित बाहरी भंडारण के साथ ऑडियो/वीडियो की रिकॉर्डिंग और 5 टीबी के क्लाउड स्टोरेज की सुविधा प्रदान करता है।

निफ्टेम के पास पूरे परिसर में 1 जीबीपीएस की राष्ट्रीय ज्ञान नेटवर्क (एनकेएन) सुविधाओं और 50 एमबीपीएस की बैक अप लीज लाइन का इंटरनेट कनेक्शन है। यह संस्था में ओवरले नेटवर्क और उपयोग किए जाने वाले अन्य अनुप्रयोगों का समर्थन करता है। यह पूरी तरह से कनेक्टेड सुपर कोर के साथ अल्ट्रा–हाई बैंडविड्थ नेटवर्क प्रदान करता है। नेटवर्क सुरक्षा, वेब सुरक्षा आदि के लिए फायरवॉल के लिए लाइसेंस स्थापित किया गया है। छात्रों के लिए विशेष रूप से नवीनतम विन्यास के 25 पीसी के साथ 100 पीसी और संचार प्रयोगशाला के साथ एक समर्पित कंप्यूटर केंद्र है। प्रत्येक संकाय सदस्य को एक समर्पित कंप्यूटर सिस्टम और एक लैपटॉप प्रदान किया गया है। कंप्यूटर प्रयोगशाला में शैक्षणिक उद्देश्य सॉफ्टवेयर हैं, जैसे, MATLAB, डिजाइन विशेषज्ञ, सॉलिड वर्क्स, एसपीएसएस, सी, टीम नेट आदि।

निफ्टेम व्याख्यान रिकॉर्डिंग सुविधा के साथ 1000 उपयोगकर्ताओं (100 क्लाउड मीटिंग्स) के लिए सिस्को वीबेक्स प्लेटफॉर्म के माध्यम से ऑनलाइन शिक्षण सीखने की प्रक्रिया का समर्थन करता है। अब, निफ्टेम 100 उपयोगकर्ताओं के लिए ई–ऑफिस लागू करने की प्रक्रिया में है। ई–ऑफिस पारदर्शिता बढ़ाता है, जिम्मेदारी बढ़ाता है और कार्य संस्कृति एवं नैतिकता को बदलता है। इसके अलावा, सीसीटीवी कैमरे के माध्यम से पूरे परिसर की सुरक्षा निगरानी की योजना बनाई गई है।

2.9 राजभाषा प्रकोष्ठ

'ए' क्षेत्र में स्थित होने के कारण, निफ्टेम के सभी आधिकारिक कार्य (100%) राजभाषा हिंदी में किए जाने हैं। यह भी राजभाषा नियम 1976 के प्रावधानों के अनुसार है। राजभाषा प्रकोष्ठ हर साल संस्थान में हिंदी के प्रगतिशील प्रयोग को बढ़ावा देने के लिए विभिन्न गतिविधियों जैसे हिंदी प्रशिक्षण, कार्यशालाओं, हिंदी पखवाड़ा आदि का आयोजन करता है।

2.10 ग्राम अभिग्रहण कार्यक्रम (वीएपी)

उत्कृष्टता की खोज में, निफ्टेम ने 2012 से राष्ट्र निर्माण की दिशा में ग्राम अभिग्रहण कार्यक्रम, एक विनम्र और अनूठा कार्यक्रम शुरू किया। वीएपी का प्रमुख उद्देश्य वैज्ञानिक और देशी ज्ञान के पारस्परिक आदान–प्रदान के लिए छात्रों और किसानों के लिए सहज सीखने के वातावरण को सक्षम करना और बेहतर आय सृजन के लिए खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में उद्यमिता लेने के लिए ग्रामीण युवाओं और किसानों को बढ़ावा देना है। इसके परिणामस्वरूप खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र का सर्व–समावेशी विकास होने की उम्मीद है, और हमारी आबादी के वंचित वर्गों को मुख्य धारा की अर्थव्यवस्था के साथ एकीकृत करने की प्रक्रिया को सुविधाजनक बनाएगा।

इस कार्यक्रम में, एक दोषपूर्ण संरक्षक के मार्गदर्शन में 15–20 छात्रों की एक टीम, खाद्य प्रसंस्करण, मूल्य संवर्धन, खाद्य संरक्षण और अपव्यय को कम करने पर विशेष ध्यान देने के साथ–साथ बहुमुखी विकास के लिए अभिग्रहित गांव की देखभाल करती है। टीम स्वच्छ भारत अभियान, सेव द गर्ल चाइल्ड, गर्ल चाइल्ड एज्युकेशन, सेनिटेशन एंड हाइजीन आदि जैसी सामाजिक गतिविधियों को भी प्राथमिकता के आधार पर लेती है। यह एक सहजीवी प्रक्रिया है जिससे ज्ञान का आदान–प्रदान होता है।

वीएपी कार्यक्रम ने अपनी उपलब्धियों और कवरेज के लिए प्रशंसा प्राप्त की है, जैसे वर्ष 2015 में कृषि नेतृत्व पुरस्कार, कृषि और खाद्य प्रसंस्करण पर संसद की 13 वीं स्थायी समिति से प्रशंसा, राष्ट्रपति भवन की स्मार्टग्राम परियोजना के साथ ज्ञान भागीदार संस्थान के रूप में मान्यता और प्लेटिनम पुरस्कार के लिए बेस्ट एम्प्लॉयबिलिटी इनिशिएटिव 2020 के लिए सम्मान प्राप्त किया है।

2.11 छात्र सहायता

निफ्टेम यह सुनिश्चित करने के लिए प्रतिबद्ध है कि प्रत्येक छात्र को उनकी व्यक्तिगत परिस्थितियों या परिप्रेक्ष्य की परवाह किए बिना संस्थान के अनुभव का अधिकतम लाभ मिले। निफ्टेम में छात्रों के प्रवास के दौरान उनका सर्वश्रेष्ठ प्रदर्शन करने के लिए विभिन्न सहायता सेवाएं उपलब्ध है।

छात्र प्रेरण कार्यक्रम

छात्र प्रेरण कार्यक्रम का उद्देश्य नए छात्रों को नए वातावरण में समायोजित करने और सहज महसूस करने में मदद करना है, उनमें संस्थान के लोकाचार और संस्कृति को विकसित करना, उन्हें अन्य छात्रों और संकाय सदस्यों के साथ अनुबंध बनाने में मदद करना और उन्हें बड़े होने के उद्देश्य और आत्म अन्वेषण की भावना से अवगत कराना है। यह संस्था में नए प्रवेशकों को पर्यावरण के बारे में शिक्षित करने और उन्हें इसमें शामिल लोगों से जोड़ने के लिए एक सुनियोजित आयोजन है। छात्र प्रेरण कार्यक्रम नए छात्रों के साथ संस्था में आते ही उनके साथ जुड़ जाता है; उसके बाद ही नियमित कक्षाएं शुरू होती हैं। प्रेरण की शुरुआत में, पदधारी संस्थागत नीतियों, प्रक्रियाओं, प्रथाओं, संस्कृति और मूल्यों के बारे में सीखते हैं, और उनके सलाहकार समूह बनते हैं। फिर विभिन्न गतिविधियाँ

शुरू होती हैं, जिनमें वे भी शामिल हैं जो दैनिक हैं। इसका उद्देश्य छात्रों को अपने नए वातावरण में सहज महसूस कराना, उन्हें अनुकूल बनाना, एक स्वस्थ दैनिक दिनचर्या निर्धारित करना, बैच के साथ–साथ संकाय और छात्रों के बीच अनुबंध बनाना, जागरूकता, संवेदनशीलता और स्वयं की समझ विकसित करना, उनके आसपास के लोग, बड़े पैमाने पर समाज, और प्रकृति महसूस कराना अनुकूल बनाना है।

संकाय परामर्श

निफ्टेम में अनुभवी संकाय सदस्यों द्वारा छात्रों को सलाह और प्रशिक्षित किया जाता है। संरक्षक के रूप में संकाय सदस्य, छात्रों को मार्गदर्शन और सहायता प्रदान करता है। शिक्षक की नियमित रूप से छात्रों के साथ बैठक होती है, जहाँ छात्रों की अधिकांश समस्याओं का संबोधित और समाधान किया जाता है।

छात्रवृत्ति और शिक्षण शुल्क छूट

निफ्टेम मेधावी छात्रों को वित्तीय प्रोत्साहन देकर प्रोत्साहित करता है। सीमित पारिवारिक वित्तीय संसाधनों और अच्छी शैक्षणिक योग्यता वाले छात्रों को वित्तीय सहायता भी दी जाती है। वित्तीय आवश्यकता के साथ–साथ शैक्षणिक योग्यता के आधार पर छात्रों को समर्थन देने के लिए संस्थान के पास समग्र कोष है। पूर्ण शिक्षण शुल्क माफी योजना को सभी अनुसूचित जाति, अनुसूचित जनजाति और दिव्यांग छात्रों के लिए बढ़ा दिया गया है, और इसे एआईसीटीई के दिशानिर्देशों के अनुरूप उन छात्रों के लिए भी लागू किया गया है जिनके माता–पिता की सभी स्रोतों से वार्षिक आय 8 लाख से अधिक नहीं है।

निफ्टेम मेरिट छात्रवृत्तिः बी.टेक में योग्यता के आधार पर पहले 3 छात्रों और एम.टेक के प्रत्येक कार्यक्रम में योग्यता के आधार पर एक छात्र को छात्रवृत्ति प्रदान की जाती है। इसमें पूरे शैक्षणिक सत्र/वर्ष के लिए शिक्षण शुल्क छूट और 12000/- का निश्चित वजीफा शामिल है।

निफ्टेम मेरिट-कम-मीन्स छात्रवृत्तिः बी.टेक के प्रत्येक बैच के 5 छात्रों और एम.टेक के प्रत्येक कार्यक्रम से एक छात्र को मुख्य रुप से मेरिट–कम–मीन्स के आधार पर छात्रवृत्ति प्रदान की जाती है। माता–पिता की सभी स्रोतों से वार्षिक आय ₹500000/- से अधिक नहीं होनी चाहिए। छात्रवृत्ति में 70% शिक्षण शुल्क छूट और पूरे शैक्षणिक सत्र/वर्ष के लिए 12000/- का निश्चित वजीफा शामिल है।

कॉर्पोरेट छात्रवृत्तिः छात्रवृत्ति को समग्र कोष से अर्जित ब्याज से प्रदान किया जाता है जिसमें कॉर्पोरेट / संगठन छात्रों को छात्रवृत्ति प्रदान करने के लिए योगदान करते हैं। बी.टेक. और एम. टेक के छात्रों को मेरिट–कम–मीन्स के आधार पर छात्रवृत्ति प्रदान की जाती है। सभी स्रोतों से माता–पिता की वार्षिक आय ₹250000/- से अधिक नहीं होनी चाहिए। छात्रवृत्ति राशि छात्रवृत्ति की घोषणा के समय अर्जित ब्याज पर आधारित है।

शिक्षण शुल्क माफीः निफ्टेम ने शैक्षणिक वर्ष 2019–20 से सभी बी.टेक., एम.टेक. एमबीए और पीएच.डी. के अनुसूचित जाति, अनुसूचित जनजाति और दिव्यांगों से संबंधित छात्र के लिए पूर्ण शिक्षण शुल्क छूट लागू की है।

निफ्टम ट्यूशन छूट माफी योजनाः यह योजना शैक्षणिक वर्ष 2019–20 और 2020–21 में भर्ती बी.टेक और एमबीए बैच के लिए आरंभ की गयी। इस योजना के तहत बी.टेक (9 छात्र) और एमबीए (2 छात्र) की कुल प्रवेश क्षमता के 5 % तक पूर्ण शिक्षण शुल्क छूट को बढ़ा दिया गया। माता–पिता की सभी स्रोतों से वार्षिक आय ₹8.00 लाख से अधिक नहीं होनी चाहिए। इसी योजना को शैक्षणिक वर्ष 2021–22 से अलग से बी.टेक. (9 छात्र) और एमबीए (2 छात्र) एआईसीटीई के दिशा–निर्देशों के अनुसार आरंभ किया गया।

छात्र गतिविधि परिषद (एसएसी)

छात्र गतिविधि परिषद (जिमखाना) कॉर्पोरेट और उद्यमशीलता की संस्कृति को विकसित करने, नेतृत्व और सॉफ्ट स्किल विकसित करने और छात्रों को सुप्रयोजन व्यक्तित्व ग्रहण करने में मदद करने के लिए वार्षिक उत्सव सहित सांस्कृतिक, साहित्यिक और खेल गतिविधियों जैसे कई पाठ्येतर और सह–पाठयक्रम गतिविधियों का आयोजन करती है। एसएसी में 8 समाज जैसे, सांस्कृतिक समाज (सारंग), ललित कला समाज (कलाकृती), वैज्ञानिक और तकनीकी समाज, पर्यावरण संरक्षण समाज, बिजमैक सोसाइटी, स्पोर्ट्स सोसाइटी (समर्थ्य), साहित्यिक समाज (गीतांजलि) और व्यक्तित्व विकास समाज (गीतांजलि) व्यक्तित्व) सम्मिलित हैं। सायंकाल में प्रतिवेश में वंचित बच्चों को मुफ्त शिक्षा प्रदान करने के लिए एक सामाजिक उत्तरदायित्व क्लब (आरंभ) है।

वर्ष 2021-2022 के लिए एसएसी के अंतर्गत विभिन्न सोसायटियों के पदाधिकारी

समाज	संकाय प्रभारी	उपाध्यक्ष	सचिव	संयुक्त सचिव	कोषाध्यक्ष	मुख्य कार्यकारी
सांस्कृतिक समाज (सारंग)	डॉ. रजनी चोपड़ा, इंजी. प्रमोद कुमार प्रभाकर	लोरी विजय कुमार काले	नितिन सकारिया	हर्ष दवे	स्नेहा सी ओमेन	विधि जैन
ललित कला सोसायटी (कलाकृती)	इ. एस. थंगलक्ष्मी, डॉ. शेखर अग्निहोत्री	संकेत	भव्यता वर्मा	अंकित माधव	शुभम विश्वकर्मा	अवनि चौहान
स्पोर्ट्स सोसायटी (सामर्थ्य)	डॉ. विजय कुमार, डॉ. सारिका यादव	अनन्या गोगोई, अभिषेक रतन शेलके	राहुल राज	नलिनी सिंह, हितेश	प्रांशु पटेल, मनीष राणे	सिद्धांत चौहान, शिवम कुमार
वैज्ञानिक और तकनीकी सोसायटी (अलभयम)	प्रो. पी.के. नेमा, इ. आनंद किशोर	स्पर्श सिंघल	मुदित बजाज	ईशान मिश्रा	हर्ष उपाध्याय	रिया भाटिया
पर्यावरण संरक्षण सोसायटी (प्रकृति)	डॉ. चक्रवर्ती सरवनन, डॉ. तृप्ति अग्रवाल	वैभव खवाशे	प्रतीक जंगल	मनिका वर्मा	आदित्य सिंह	विशेष अरोड़ा
साहित्यिक समाज (गीतांजलि)	डॉ. विकास सक्सेना, इंजी. अरुण शर्मा	अमूल्य शर्मा	माधव मेनन	वर्धिनी वसंत	निष्ठा नागपाल	राधिका राठी
व्यक्तित्व विकास सोसायटी (व्यक्तित्व)	डॉ. नीरज, डॉ. राखी सिंह	इप्शिता दत्ता	हर्शिता	स्नेहल अब्दुल्ला हैरिस	सलोनी खेड़ा	रिया श्रीवास्तव

2.12 शैक्षणिक प्रदर्शन

एनआईआरएफ रैंकिंग

अभियांत्रिकी श्रेणी के तहत एनआईआरएफ इंडिया रैंकिंग 2022 में, निफ्टेम ने 37.96 स्कोर और 1249 संस्थानों में भाग लेने वालो में 127 रैंक प्राप्त की। निफ्टेम ने अभियांत्रिकी श्रेणी के तहत 2021 में 148 (स्कोर 35.35, भाग लेने वाले संस्थानों की संख्या 1143), 2020 में 141 (स्कोर 35.65, भाग लेने वाले संस्थानों की संख्या 1071) और 2019 में 117 (स्कोर 34.48, भाग लेने वाले संस्थानों की संख्या 969) को स्थान दिया। निफ्टेम ने 2016 में विश्वविद्यालय श्रेणी के तहत 50 (स्कोर 60.44) रैंक प्राप्त की।

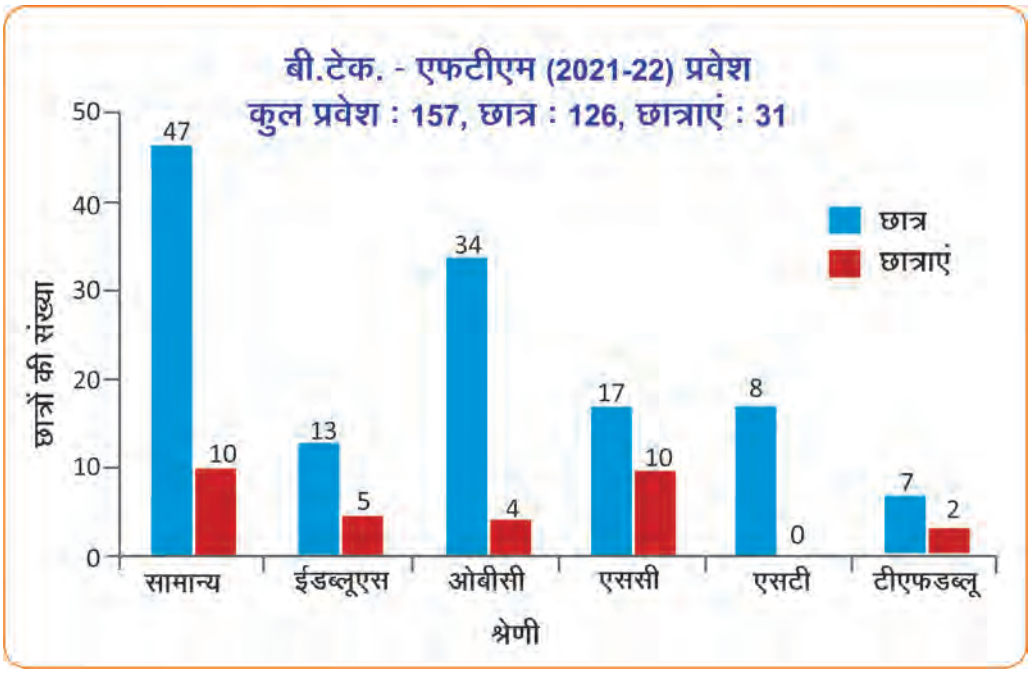
प्रवेश

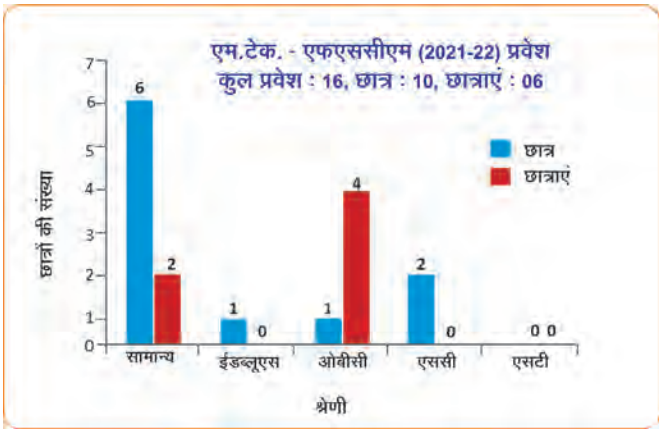
बी.टेक., एम .टेक., एमबीए और पीएच.डी. 2021–2022 में कार्यक्रम में कुल मिलाकर कुल 308 छात्रों ने प्रवेश लिया। इसमें 210 लड़के (68.18%) और 98 लड़कियां (31.82%) शामिल हैं।

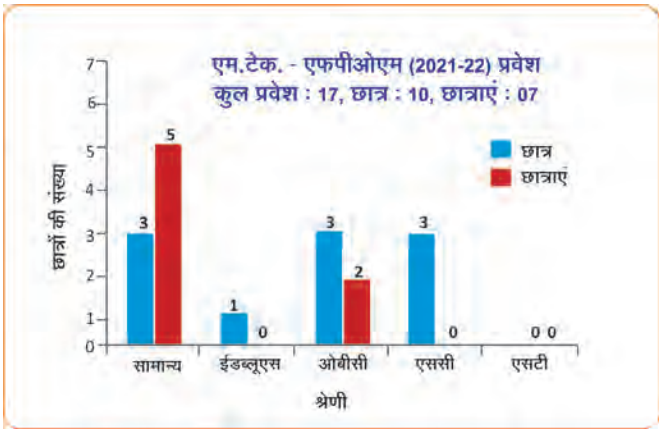
बी.टेक में छात्रों की स्वीकृत अधिकतम प्रवेश क्षमता 180 छात्र हैं। निफ्टेम ने ट्यूशन शुल्क छुट (टीएफडब्ल्यू) योजना शुरू की जिसमें बी.टेक की स्वीकृत प्रवेश क्षमता का 5% जहां छात्रों ने सामान्य से अधिक प्रवेश लिया। इस योजना के तहत 9 बी.टेक. जिन छात्रों के माता–पिता की वार्षिक आय सभी स्रोतों से ₹8.00 लाख से कम है, उन्हें पूर्ण शिक्षण शुल्क छुट के साथ अलग से प्रवेश दिया गया। 2021–2022 में बी.टेक में अधिकतम 189 छात्रों में से, 157 छात्रों (83.07%) ने प्रवेश लिया है। यूजी प्रवेश में पुरुष और महिला का प्रतिशत 80.25 और 19.75% क्रमशः है।

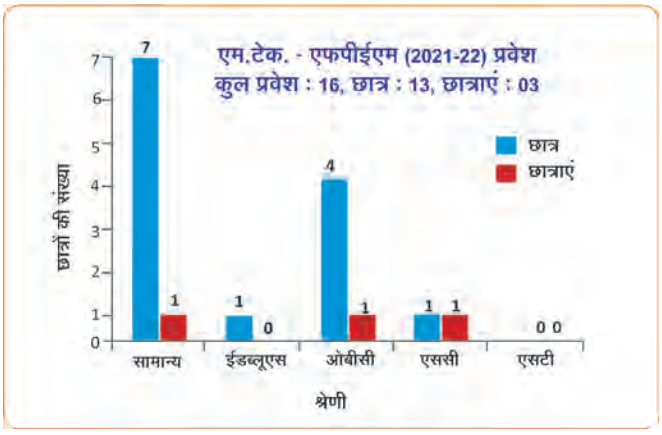
एम. टेक के प्रत्येक विषय में अधिकतम प्रवेश 18 है। एम.टेक. में कुल 90 छात्रों की भर्ती में से 86 छात्रों (95.56%) ने 2021–2022 में प्रवेश लिया है। उनमें से 52 छात्र लड़के (60.47%) और 34 छात्र लड़कियां (39.53%) थीं।

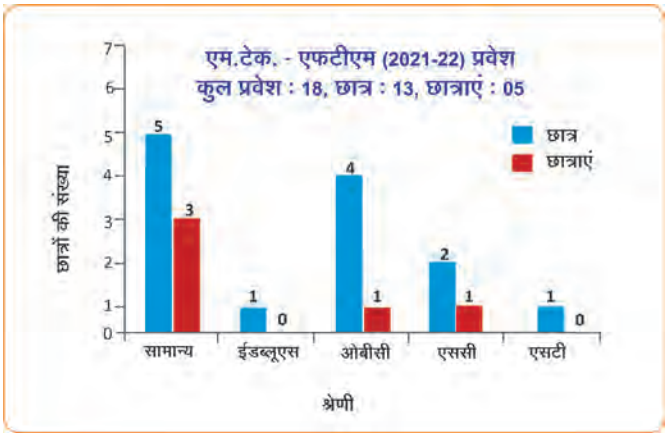
एमबीए में छात्रों की स्वीकृत अधिकतम सेवन क्षमता 32 छात्रों की है जिसमें टीएफडब्ल्यू के तहत 2 छात्र शामिल हैं। 50% पुरुष और 50% महिलाएँ के साथ एमबीए पाठ्यक्रम प्रवेश 100% था। कुल 33 छात्रों को 5 विभागों के पीएचडी में प्रवेश दिया गया। इनमें 16 पुरुष (48.48%) और 17 महिलाएं (51.52%) थीं।

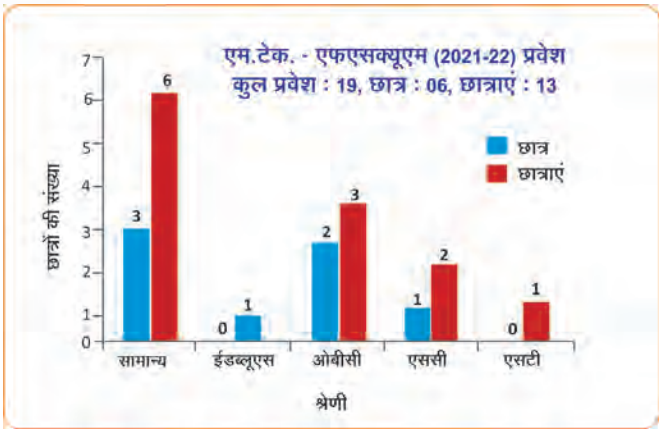

बी.टेक. - एफटीएम (2021-22) प्रवेश
कुल प्रवेश : 157, छात्र : 126, छात्राएं : 31
छात्रों की संख्या
50
40
30
20
10
0
47
10
13
5
34
4
17
10
8
0
7
2
छात्र
छात्राएं
सामान्य
ईडब्लूएस
ओबीसी
एससी
एसटी
टीएफडब्लू
श्रेणी

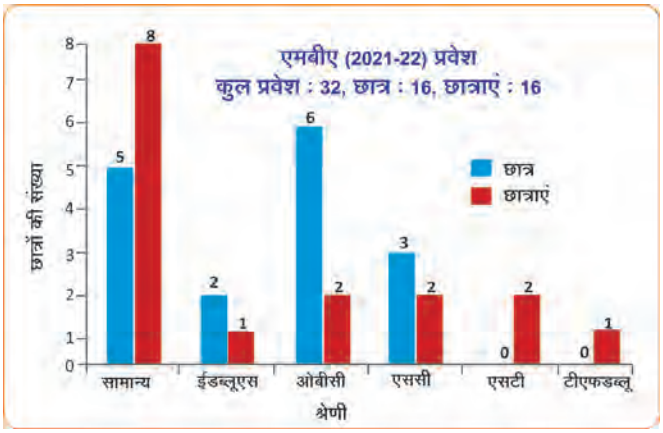

एम.टेक. - एफएससीएम (2021-22) प्रवेश
कुल प्रवेश : 16, छात्र : 10, छात्राएं : 06
छात्रों की संख्या
6
2
1
0
1
4
2
0
0 0
छात्र
छात्राएं
सामान्य
ईडब्लूएस
ओबीसी
एससी
एसटी
श्रेणी


एम.टेक. - एफपीओएम (2021-22) प्रवेश
कुल प्रवेश : 17, छात्र : 10, छात्राएं : 07
छात्रों की संख्या
3
5
1
0
3
2
3
0
0 0
छात्र
छात्राएं
सामान्य
ईडब्लूएस
ओबीसी
एससी
एसटी
श्रेणी


एम.टेक. - एफपीईएम (2021-22) प्रवेश
कुल प्रवेश : 16, छात्र : 13, छात्राएं : 03
छात्रों की संख्या
7
1
1
0
4
1
1
1
0 0
छात्र
छात्राएं
सामान्य
ईडब्लूएस
ओबीसी
एससी
एसटी
श्रेणी


एम.टेक. - एफटीएम (2021-22) प्रवेश
कुल प्रवेश : 18, छात्र : 13, छात्राएं : 05
छात्रों की संख्या
5
3
1
0
4
1
2
1
1
0
छात्र
छात्राएं
सामान्य
ईडब्लूएस
ओबीसी
एससी
एसटी
श्रेणी





2020-2021 में पीएचडी में प्रवेश का विवरण तालिका में दिखाया गया है।

कार्यक्रम	अधिकतम प्रवेश	कुल भर्ती			सामान्य		ईडब्ल्यूएस		ओबीसी		एससी		एसटी	
		कुल	छात्र	छात्रा	छात्र	छात्रा	छात्र	छात्रा	छात्र	छात्रा	छात्र	छात्रा	छात्र	छात्रा
पीएच.डी. एईएस	7	7	4	3	2	3	0	0	1	0	1	0	0	0
पीएच.डी. बीएएस	7	5	3	2	2	2	0	0	1	0	0	0	0	0
पीएच.डी. एफएसटी	7	7	0	7	0	5	0	0	0	1	0	1	0	0
पीएच.डी. एफई	7	7	2	5	1	3	0	0	0	1	1	1	0	0
पीएच.डी. एफबीएमईडी	7	7	7	0	5	0	0	0	1	0	1	0	0	0
	35	**33**	**16**	**17**	**10**	**13**	**0**	**0**	**3**	**2**	**3**	**2**	**0**	**0**

छात्रवृत्ति

मेरिट छात्रवृत्ति

बैच	विद्यार्थी का नाम	पंजीकरण / रोल नंबर
बी.टेक. (2017-2021)	रश्मि सिंह	117105
	अमनजीत सिंह	117015
	मुस्कान मदनमोहन भट्ट	117084
बी.टेक. (2018-2022)	अर्पित	118023
	शिरीन मित्तल	118126
	तरुण पाहुजा	118140
बी.टेक. (2019-2023)	जी अपर्णा	119035
	अपर्णा शाइन	119015
	अक्षिता जैन	119009
एम.टेक. (2019-2021)	कृष्णा	219007
	शितांशु कुमार	319012
	देवांशी चावला	419004
	अनुभव	519010
	रेशमा सी	619011

बैच	विद्यार्थी का नाम	पंजीकरण / रोल नंबर
एम.टेक. (2020-2022)	वंशिता गुप्ता	220017
	समीक्षा शर्मा	320014
	कर्णिका दुबे	420006
	ज्योति नागराज	520003
	मृणाल महेंद्र मार्ने	620011

योग्यता सह-साधन छात्रवृत्ति

बैच	छात्र का नाम	पंजीकरण / रोल नंबर
बी.टेक. (2017-2021)	पराग गुप्ता	117091
	अश्विन कुमार	117120
	कोंथला ईश्वर वरुण राज	117066
	सिद्धांत	117125
	पंकज यादव	117090
बी.टेक. (2018-2022)	रितेश सराफ	118113
बी.टेक. (2019-2023)	बी.टेक. (2019–2023)	119002
	पूजा	119078
एम.टेक.(2019-2021)	चंद्रकांत मिश्रा	319007
	दीपिका चेरुकुरी	419003
	सौरभ	219013

कॉर्पोरेट छात्रवृत्ति

बैच	छात्र का नाम	पंजीकरण / रोल नंबर
बी.टेक. (2017-2021)	निखिल राजपूत	117086
	सोएब अख्तर	117129
	अतुल कुमार सिंह	117030
	अखंड प्रताप सिंह	117011
	मुकेश चंद्र जोशी	117083
	अभिषेक शेलके	117006
बी.टेक. (2018-2022)	मुनीश कुमार	118086
	रिया भाटिया	118114
	दीनबंधु मंडल	118042
बी.टेक. (2019-2023)	एम भानु प्रकाश	119062
	सार्थक गुप्ता	119096
	शुभम कुमार	119103
एम.टेक.(2019-2021)	शिवम सिंह	419014

ट्यूशन शुल्क छूट

बैच	छात्र का नाम	पंजीकरण/रोल नंबर
बी.टेक. (2021-2025)	आलोक कुमार	121010
	अमृता कंबोज	121015
	अंशिका सैनी	121024
	अंशु	121025
	अनुराग गुप्ता	121027
	गौरव शिवाजी अर्बत	121046
	पंकज चतुर्वेदी	121092
	श्रवण कुमार एस	121121
	यश त्रिवेदी	121153
एमबीए (2021-2023)	अंशु झा	821005
	सारा आफरीन	821024
बीटेक। (2020-2024)	अश्विनी यादव	120040
	निकम तेजस चंद्रकांत	120152
	स्वप्निल श्रीकांत कपूर	120080
	कड़भाने तेजस संजय	120077
	मोनिका कुमारी	120101
	अक्षत दत्त तिवारी	120019
	अभिषेक गुप्ता	120008
	हिमांशु सिंह सेंगर	120067
	राम नरेश गुर्जर	120122
एमबीए (2020-2022)	परवानी शर्मा	820015
	जितेश्वर यू.के.	820008
बी.टेक. (2019-2023)	आइना दत्ता	119006
	विनीत चौहान	119127
	लगुडु दुर्गा बाबू	119054
	स्वराज्य	119117
	जितेष भट्ट	119048
	सार्थक गुप्ता	119096
	अभय मिश्रा	119002
	मनोज कुमार मोगा	119061
	एम भानु प्रकाश	119062

परीक्षा

2021 और 2022 को समाप्त होने वाले शैक्षणिक वर्ष के लिए परीक्षा के परिणाम तालिका में प्रस्तुत किए गए हैं।

शैक्षणिक वर्ष 2021 के अंत में निफ्टेम का समग्र परिणाम

क्र.सं.	कार्यक्रम	सेमेस्टर	उपस्थित	उत्तीर्ण	प्रतिशत
1	बी.टेक. (एफटीएम)	II	155	154	99
2	बी.टेक. (एफटीएम)	IV	123	122	99
3	बी.टेक. (एफटीएम)	VI	146	138	95
4	बी.टेक. (एफटीएम)	**अंतिम**	138	135	98
कुल : बी.टेक. कुल मिलाकर			**562**	**549**	**98**
5	एम.टेक (एफपीईएम)	II	16	16	100
6	एम.टेक (एफएसक्यूएम)	II	16	16	100
7	एम.टेक (एफटीएम)	II	17	17	100
8	एम.टेक (एफएससीएम)	II	11	11	100
9	एम.टेक (एफपीओएम)	II	17	17	100
10	एम.टेक (सभी 5 स्ट्रीम)	**अंतिम**	66	65	98
कुल : एम.टेक. कुल मिलाकर			**143**	**142**	**99**
11	एमबीए (एफबीएमईडी)	II	28	28	100
12	एमबीए (एफबीएमईडी)	**अंतिम**	27	26	96
कुल : एमबीए			**55**	**54**	**98**
कुल : कुल मिलाकर			**760**	**745**	**98**

शैक्षणिक वर्ष 2022 के अंत में निफ्टेम का समग्र परिणाम

क्र.सं.	कार्यक्रम	सेमेस्टर	उपस्थित	उत्तीर्ण	प्रतिशत
1	बी.टेक. (एफटीएम)	II	148	145	98
2	बी.टेक. (एफटीएम)	IV	154	148	96
3	बी.टेक. (एफटीएम)	VI	122	122	100
4	बी.टेक. (एफटीएम)	**अंतिम**	138	138	100
कुल : बी.टेक. कुल मिलाकर			**562**	**553**	**98**
5	एम.टेक (एफपीईएम)	II	14	14	100
6	एम.टेक (एफएसक्यूएम)	II	16	16	100
7	एम.टेक (एफटीएम)	II	16	16	100
8	एम.टेक (एफएससीएम)	II	14	14	100
9	एम.टेक (एफपीओएम)	II	17	16	94
10	एम.टेक (सभी 5 स्ट्रीम)	**अंतिम**	77	77	100
कुल : एम.टेक. कुल मिलाकर			**154**	**153**	**99**
11	एमबीए (एफबीएमईडी)	II	29	29	100
12	एमबीए (एफबीएमईडी)	**अंतिम**	29	27	93
कुल : एमबीए			**58**	**56**	**97**
कुल : कुल मिलाकर			**774**	**762**	**98**

दीक्षांत समारोह

निफ्टेम ने 24 जून 2022 को अपना चौथा दीक्षांत समारोह आयोजित किया जिसमें बी.टेक., एम.टेक., एमबीए और पीएच.डी. शैक्षणिक वर्ष 2020 और 2021 में संस्थान से उत्तीर्ण छात्रों को माननीय कुलाधिपति, निफ्टेम डीम्ड विश्वविद्यालय, सचिव, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय, भारत सरकार, श्रीमती अनीता प्रवीण द्वारा डिग्री प्रदान की गई। केंद्रीय राज्य मंत्री, एमओएफपीआई, श्री प्रह्लाद सिंह पटेल मुख्य अतिथि थे। शैक्षणिक वर्ष 2020 और 2021 के अंत में उन्होंने 19 छात्रों को पीएचडी उपाधि और बी.टेक के शीर्ष रैंकिंग वाले 14 छात्रों, एम.टेक के 5 विषयों और एमबीए में पास हुए स्वर्ण पदक से सम्मानित किया गया। एएके इंडिया प्रा.लिमिटेड के श्री धीरज तोलाराम तलरेजा ने मुख्य भाषण दिया। नीचे दिए गए विवरण के अनुसार सभी 525 छात्रों को डिग्री प्रदान की गई:

क्र.सं.	कार्यक्रम	उत्तीर्ण विद्यार्थियों की सं.
	बीटेक	
1.	2013 बैच	02
2.	2014 बैच	09
3.	2015 बैच	17
4.	2016 बैच	143
5.	2017 बैच	135
	कुल	**306**
	एम. टेक.	
1.	2017 बैच	02
2.	2018 बैच	89
3.	2019 बैच	64
	कुल	**155**
	एमबीए	
1.	**2018 बैच**	**19**
2.	2019 बैच	26
	कुल	**45**
	पीएच.डी.	
1.	**2013 बैच**	02
2.	2014 बैच	05
3.	2015 बैच	09
4.	2016 बैच	03
	कुल	**19**
	कुल योग	**525**

उद्योग इंटर्नशिप

सीआरडी ने बी. टेक 2018–22, एम. टेक. 2020–22 और एमबीए 2020–22 बैच के लिए उद्योग इंटर्नशिप 2021 को सफलतापूर्वक पूरा किया।

- बी.टेक. के 139 छात्रों ने 79 उद्योगों और 5 शोध संस्थानों में 4–6 महीने के लिए उद्योग इंटर्नशिप की। इंटर्नशिप के दौरान 36.69% छात्रों को उद्योगों द्वारा भुगतान किया गया।
- एम.टेक के 45 छात्रों ने 24 उद्योगों और 2 अनुसंधान संस्थानों में 4–6 महीने के लिए उद्योग इंटर्नशिप की। इंटर्नशिप के दौरान 33.33% छात्रों को उद्योगों द्वारा भुगतान किया गया।
- एमबीए के 29 छात्रों ने 17 उद्योगों में 2 महीने के लिए उद्योग इंटर्नशिप की। इंटर्नशिप के दौरान 51.72% छात्रों को उद्योगों द्वारा भुगतान किया गया।

उद्योग जिन्होंने बी.टेक छात्रों को ऑनलाइन इंटर्नशिप की पेशकश की :

ए एम फिशरीज	आर्य ग्रीन फील्ड्स प्रा. लिमिटेड	अजंता डेयरी मिल्क एंड फूड्स प्रा. लिमिटेड
ड्यूक	अमृतांजन फ्रूटनिक	एंजल स्टार्च फूड्स प्रा. लिमिटेड
हापुप	सुगंध बेकरी	अनुमीत फूड्स प्रा. लिमिटेड
इंपीरियल माल्ट	अरोमा एग्रो टेक प्रा. लिमिटेड	अश्वमेघ इंजीनियरिंग कंसलटेंट
आईटीसी एबीडी	द बेकर्स डोजेन	बीकानेरवाला फूड्स प्रा. लिमिटेड
आईटीसी लिमिटेड	ब्रिटानिया इंडस्ट्रीज लिमिटेड	कॉन्टिनेंटल मिल्कोज (इंडिया) लिमिटेड
जयंती	सीपीएफ (इंडिया) प्रा। लिमिटेड	क्रेमिका फूड इंडस्ट्रीज लिमिटेड
जोधपुर डेयरी	सीएसडीएसई, क्रॉप क्वींस	क्रस्ट एन क्रम्ब फूड इंग्रेडिएंट्स प्रा। लिमिटेड
आईएआरआई, नई दिल्ली	सीएसआईआर–सीएफटीआरआई, मैसूर	डाबर इंडिया प्रा. लिमिटेड
लिशियस	जगदम्बा समूह	एनरिच एग्रो फूड प्रोडक्ट्स प्रा. लिमिटेड
कीवा फ्लेवर	डॉ. ओटेकर इंडिया प्रा. लिमिटेड	फ्रीज ड्रायिंग सिस्टम प्रा। लिमिटेड
लोट्टे इंडिया	गुडरिक कार्बोहाइड्रेट्स लि.	जीकॉम इंडिया सर्विसेज प्राइवेट लिमिटेड
शहरी मंडी	दूधमांसर डेयरी (अमूल)	हिन्दुस्तान कोका कोला बेवरेज प्रा. लिमिटेड
वाहदम इंडिया	हटसन एग्रो प्रोडक्ट लिमिटेड	अंतर्राष्ट्रीय जायके और सुगंध इंक।
मदर डेयरी	आईसीआरआईएसएटी, हैदराबाद	मदर डेयरी फ्रूट एंड वेजिटेबल प्रा. लिमिटेड
एनडीआरआई, करनाल	आईटीसी कृषि व्यवसाय प्रभाग	मोंडेलेज इंडिया फूड्स प्रा। लिमिटेड
नेस्ले	जय सामग्री प्रा। लिमिटेड	NetSCoFAN (FSSAI) निफ्टेम
हेक्टर पेय पदार्थ	जैन फार्म फ्रेश फूड्स लिमिटेड	ओशियानिक फूड्स लिमिटेड
पैलेडियम इंडिया	जुबिलेंट फूडवर्क्स लिमिटेड	पैलेडियम कंसल्टिंग इंडिया प्रा। लिमिटेड
यू फूड्स प्रा. लिमिटेड	महारानी पशु आहार	पेप्सी कंपनी इंडिया होल्डिंग्स प्रा. लिमिटेड
डीएफआरएल, मैसूर	मोंडेलेज इंटरनेशनल	प्रोमीट (प्रोप्लांट्स फूड्स प्राइवेट लिमिटेड)
बॉडी स्कैन	भारत के मांस उत्पाद	रॉयल फूड प्रोडक्ट्स मेजा
ग्लोबस स्पिरिट्स	न्यूमिक्स इंडस्ट्रीज प्रा. लिमिटेड	सिंथेट इंडस्ट्रीज प्रा. लिमिटेड
आईटीसी फूड्स	पार्ले बिस्किट प्रा. लिमिटेड	ट्रांजिप इन्फोलैब्स प्राइवेट लिमिटेड
यम! रेस्टोरेंट	आविन (तंजावुर जिला सहकारी दुग्ध उत्पादक संघ लिमिटेड)	
रैप्टाकोस ब्रेट एंड कंपनी लिमिटेड	उदयपुर दुग्ध उत्पादक सहकारी संघ लि.	
टेंडर लीफ इंडिया प्रा. लिमिटेड	बृंदावन एग्रो इंडस्ट्रीज लिमिटेड (कोका कोला प्लांट)	
टाटा स्मार्ट फूड्ज लिमिटेड	भगवती फूड्स ए/सी टू ब्रिटानिया इंडस्ट्रीज लिमिटेड	
प्रोप्लांट फूड्स प्रा. लिमिटेड	हिमाचल प्रदेश राज्य सहकारी दुग्ध उत्पादक संघ लिमिटेड	
जाइडस वेलनेस प्रोडक्ट्स लिमिटेड	सारंग इंटरनेशनल फूड एंड बेवरेजेज प्रा. लिमिटेड	

उद्योग जिन्होंने एम.टेक छात्रों को ऑनलाइन इंटर्नशिप की पेशकश की :

एएफएस सामग्री	भानु फार्म	भावनगरी फूड्स	ब्रिटानिया
कैडबरी	चितले बंधु	डाबर	डिएगो
फर्मरूट्स	आईसीएआर–एनडीआरआई, करनाल	आईटीसी फूड्स, बेंगलुरु	लिशियस
आईटीसी एबीडी	कैलाश एग्रो	बहाल	सुपीरियर उद्योग
उद्योगिनी	वहदम	विनायक पेय पदार्थ	यूनाइटेड फूड्स
श्रेई इंफ्रास्ट्रक्चर प्रा. लिमिटेड		न्यूमिक्स इंडस्ट्रीज प्रा. लिमिटेड	टाटा उपभोक्ता उत्पाद
रेड टू ग्रीन इंडस्ट्रियल साइंस प्रा. लिमिटेड		अंगूर के लिए राष्ट्रीय अनुसंधान केंद्र	
फ्रेशकोर प्रावधान प्रा. लिमिटेड			

उद्योग जिन्होंने एमबीए छात्रों को ऑनलाइन इंटर्नशिप की पेशकश की :

कॉलेज टिप्स	मेरी मरम्मत करो	द्वारा ट्रस्ट	बीटीडब्ल्यू ग्रुप ऑफ कंपनीज
फिक्की	फ्लिपकार्ट	जीईए वेस्टफेलिया	इमर्जेंट गेटवे
जीकॉम	हेरिटेज फूड्स	मबीफ	मैक कैन
नाबार्ड	एनसीडीसी	रानी फसलें	विगर इंटरप्राइजेज प्रा. लिमिटेड
टीजीआई समूह			

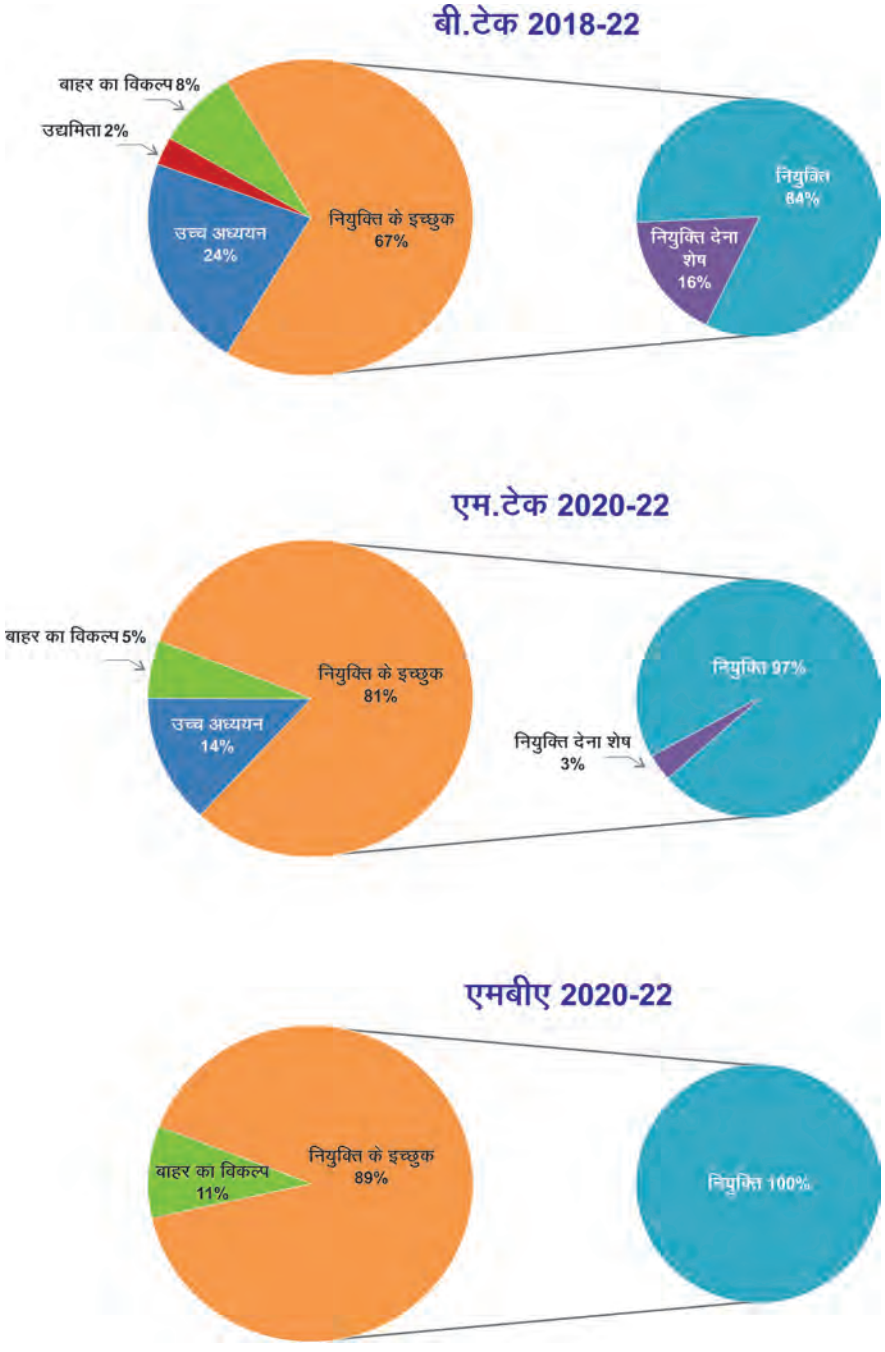
प्लेसमेंट

कुल मिलाकर 50 कॉरपोरेट ने बी.टेक. छात्र की भर्ती के लिए निफ्टेम से संपर्क किया। एम. टेक और एमबीए के छात्र की भर्ती के लिए क्रमशः कुल 46 और 40 कॉरपोरेट्स ने निफ्टेम का दौरा किया। पांच कंपनियां अर्थात डाइवर्सी, रेल कनेक्ट दृष्टि पार्क, बिग बास्केट, एग्नेक्स्ट और बरमाल्ट ने हमारे छात्रों की भर्ती के लिए दो बार परिसर का दौरा किया। दस नई कंपनियां, अर्थात AAK, AgNext, Coca–Cola, Innova Market Insight, Frazoo, MARS, Zydus, Zomato आदि ने भर्ती के लिए कैंपस का दौरा किया। IT और AI आधारित कंपनियों द्वारा अवसर मंगाए गए थे। 5 से अधिक कंपनियां अर्थात Infosys, Diversy, TCS, IBM, BYJU's ने बड़ी भर्ती के लिए निफ्टेम से संपर्क किया।

इस वर्ष के प्लेसमेंट की निम्नलिखित मुख्य विशेषताएं रहीं :

- वर्ष 2021–2022 के लिए कुल मिलाकर 84% बी.टेक., 97% एम.टेक एवं 100% एमबीए छात्रों का कुल 93.33% प्लेसमेंट के साथ कंपनियों/उद्योगों द्वारा कैंपस प्लेसमेंट में चयन किया गया।
- एमबीए और एम.टेक के 4 विषयों में 100% प्लेसमेंट था।
- कंपनी की औसत लागत (सीटीसी) बी.टेक में ₹5.36 लाख, एम. टेक में ₹4.91 लाख और एमबीए में ₹5.98 लाख थी।
- उच्चतम सीटीसी बी.टेक के लिए ₹10.00 लाख एम/एस मोंडलेज द्वारा, एम. टेक के लिए ₹8.00 लाख मैसर्स/टेट्रापैक, मैसर्स टाटा कंज्यूमर प्रोडक्ट्स और मेसर्स बायजूज द्वारा, और वेंडिमेन द्वारा एमबीए के लिए ₹18.00 लाख था।

विभिन्न शैक्षणिक कार्यक्रमों के लिए प्रतिशत में प्लेसमेंट के विविध आंकड़ो में प्रस्तुत किया गया है :



2021-2022 में छात्रों की नियुक्तियां

FORTIFIED
OIL FORTIFICATION PLANT AND MACHINERY DETAILS

3 अनुसंधान और विकास

निफ्टेम का अनुसंधान प्रकोष्ठ विभिन्न अनुसंधान गतिविधियों में सम्मिलित है जो खाद्य प्रसंस्करण विज्ञान और प्रौद्योगिकी, उद्यमिता और प्रबंधन के क्षेत्र में नवाचार को बढ़ावा देते हैं। अनुसंधान परियोजनाएं शुरू की जाती हैं जिनमें खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता, खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी, फसलोपरांत प्रौद्योगिकी, खाद्य अभियांत्रिकी, पर्यावरण पर खाद्य प्रसंस्करण के प्रभाव, और खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमिता और प्रबंधन के प्रासंगिक क्षेत्रों के क्षेत्र में विभिन्न वैज्ञानिक पहलुओं को शामिल और एकीकृत किया जाता है। निफ्टेम नियमित रूप से अनुसंधान गतिविधियों को प्रबल, व्यवस्थित बनाता है एवं भाग लेता है जिसमें उद्योग और शैक्षणिक दोनों के प्रख्यात वैज्ञानिकों की भागीदारी सम्मिलित है।

निफ्टेम के अनुसंधान के प्राथमिकता क्षेत्र

3.1 अनुसंधान परियोजनाएं

बाहरी वित्तपोषित परियोजनाएं

निफ्टेम ने भारत सरकार (एमओएफपीआई, डीएसटी, डीबीटी, सीएसआईआर, डीआरडीओ, डीएई आदि), राज्य सरकार, निजी संस्था, उद्योग या ट्रस्ट और अंतर्राष्ट्रीय फंडिंग एजेंसियों जैसी बाहरी एजेंसियों द्वारा वित्त पोषित 20 परियोजनाओं को पूरा किया है। वर्ष 2021–2022 में निफ्टेम के संकाय सदस्यों को खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के विभिन्न कार्यक्षेत्र जैसे कार्यात्मक खाद्य और प्रोटीन समृद्ध पारंपरिक खाद्य उत्पादों, चावल के सुदृढ़ीकरण, थर्मल प्रसंस्करण के विकास जैविक प्रभाव और कार्बन फुटप्रिंट, कौशल विकास के लिए पाठ्यक्रम सामग्री का विकास और पोषण अनुसंधान केंद्र की स्थापना को समाहित करते हुए 7 बाहरी वित्त पोषित परियोजनाएं (कुल वित्त पोषण 3.55 करोड़ रु.) प्राप्त हुई हैं। इसके अलावा, निफ्टेम में 9 बाह्य वित्त पोषित अनुसंधान परियोजनाएं चल रही हैं।

2021-2022 में प्राप्त बाहरी वित्त पोषित परियोजनाएं

क्र. सं.	परियोजना का शीर्षक	निधियन एजेंसी	परियोजना लागत (लाख रुपये में)	प्रधान अन्वेषक
1	कम उपयोग वाली फसल से कम लागत वाले पौष्टिक प्रोटीन युक्त पारंपरिक खाद्य उत्पादों और मिश्रित खाद्य अलसी के तेल का विकास	डीएसटी	78.09	डॉ. रजनी चोपड़ा डॉ. कोमल चौहान
2.	पर्यावरण पर खाद्य वस्तुओं का जैविक प्रभाव और कार्बन फुटप्रिंट	एफएसएसएआई	35.04	डॉ. कोमल चौहान
3.	सार्वजनिक वित्त पोषित कार्यक्रम डॉ. कोमल चौहान में वितरण के लिए बाजरा आधारित कार्यात्मक खाद्य पदार्थों का विकास और मानकीकरण	एमओएफपीआई	21.24	डॉ. कोमल चौहान
4.	कन्नूर जिले में चावल सुदृढ़ीकरण–बेसलाइन अध्ययन पर अनुसंधान परियोजना	डब्ल्यूसीडी, केरल	9.2	डॉ. कोमल चौहान
5.	पाठ्यक्रम सामग्री का विकास – एमओएफपीआई	एमओएफपीआई	134.0	डॉ. अंकुर ओझा
6.	भारतीय खाद्य भूरे समुद्री शैवाल सरगसुम वाइटी में समीपस्थ संरचना और एंटीऑक्सीडेंट गतिविधि पर थर्मल प्रसंस्करण का प्रभाव और इससे न्यूट्रास्यूटिकल्स और कार्यात्मक भोजन का विकास	एमओएफपीआई	35.86	डॉ प्रारब्ध बदगुजर डॉ. एस. चक्रवर्ती
7.	निफ्टेम, हरियाणा और डब्ल्यूसीडी, केरल के संयुक्त सहयोग से तिरुवनंतपुरम में केरल पोषण अनुसंधान केंद्र (केएनआरसी) की स्थापना का प्रस्ताव	डब्ल्यूसीडी, केरल सरकार	41.99	डॉ. कोमल चौहान डॉ. नीतू के. तनेजा

चल रही बाहरी वित्त पोषित परियोजनाएं

क्र. सं.	परियोजना का शीर्षक	निधियन एजेंसी	परियोजना लागत (लाख रुपये में)	परियोजना लागत (लाख रुपये में)
1.	कोविड महामारी प्रबंधन आधारित अस्पतालों में हवाई वायरल लोड का वास्तविक समय पता लगाना	डीबीटी	42.21	डॉ. शेखर अग्निहोत्री
2.	सूक्ष्म स्पेक्ट्रम तत्वों की बायोडेटा बनाने के लिए बायोफोर्टि इंटीग्रेटेड और गैर–फोर्टि इंटीग्रेटेड बजरा निर्दिष्ट के चयन के माध्यम से पकाने के लिए तैयार (आरटीसी) खाद्य उत्पादों का विकास	डीएसटी (हरियाणा)	20.00	डॉ. प्रारब्ध बदगुजर
3.	साइट्रस फल प्रसंस्करण उद्योगों से अपशिष्ट के व्यापक मूल्यांकन के लिए नवीन स्वदेशी प्रौद्योगिकी विकास	एमओएफपीआई	51.04	प्रो. अनुपमा सिंह, डॉ. पी.के. नेमा
4.	कृषि–खाद्य आपूर्ति श्रृंखलाओं के लिए ब्लॉकचेन–आधारित ट्रैसेबिलिटी समाधान का विकास	एमओएफपीआई	18.73	डॉ. अनुपमा पंघाल
5.	उत्तर पूर्व भारत के मैंडरिन ऑरेंज (साइट्रस रेटिकुलाटा) की शेल्फ लाइफ को बढ़ाने और कटाई के बाद होने वाले नुकसान को कम करने के लिए गैर–विषैले नैनो–सूत्रों का उपयोग	एमओएफपीआई	63.02	प्रो. आशुतोष उपाध्याय
6.	भारतीय ग्रिल्ड और तले हुए मछली उत्पादों में पॉलीसाइक्लिक एरोमैटिक हाइड्रोकार्बन (PAHs) और पॉलीक्लोरीनेटेड बाइफिनाइल्स (PCBs), रोकथाम रणनीति और आहार जोखिम मूल्यांकन	डीबीटी का एनईआर साइट्रस प्रोग्राम	29.15	डॉ. तृप्ति अग्रवाल
7	क्लिनिकल एमआरएसए के खिलाफ एंडोफाइटिक एक्टिनोबैक्टीरिया आधारित सूत्रीकरण का विकास और मूल्यांकन	एमओएफपीआई	20.08	डॉ. भीम प्रताप सिंह
8.	हार्ड–शॉट छर्रों में नैनोइमल्शन आधारित स्पार्कलिंग वाइन का विकास और लक्षण वर्णन	डीएसटी	17.29	डॉ. नीतू कुमरा तनेजा
9.	चॉकलेट और कोको उत्पादों के लिए भारी धातुओं पर घटना डेटा का सृजन	एमएचआरडी–टीईक्यूआईपी सहयोगी परियोजना	36.80	प्रो. आशुतोष उपाध्याय व डॉ. नीला एमानुएल

आंतरिक वित्त पोषित परियोजनाएं

निफ्टेम अपने संकाय सदस्यों को प्रतिस्पर्धी बीज धन अवधारणा के माध्यम से औद्योगिक पैमाने तक बढ़ाने की क्षमता वाले परिणामों के साथ छोटे पैमाने पर अनुसंधान एवं आवश्यकता आधारित अनुसंधान हेतू वित्तीय सहायता प्रदान करता है। सीड मनी प्रोजेक्ट का उद्देश्य नए भर्ती किए गए संकाय सदस्यों के बीच अनुसंधान साहस पैदा करना है। निफ्टेम ने वर्ष 2021–2022 में सीड मनी फंडिंग के लिए 6 परियोजनाओं (12.41 लाख रुपये की कुल स्वीकृत निधि) को मंजूरी दी है। सीड मनी फंडिंग के तहत 11 परियोजनाएं चल रही हैं और 3 परियोजनाएं पूरी हो चुकी हैं।

वर्ष 2020-2021 में सीड मनी फंडिंग हेतु स्वीकृत परियोजनाएं

क्र. सं.	परियोजना का शीर्षक	परियोजना लागत (लाख रुपये में)	प्रधान अन्वेषक	परियोजना की अवधि
1.	मशरूम ए क्लस्टर आधारित दृष्टिकोण के मूल्य श्रृंखला विकास के लिए रणनीति तैयार करना	0.96	डॉ. अनुपम, प्रो. संजय भयाना, सुश्री श्वेता दहिया	1 साल 13.12.2021 से 13.12.2022 तक
2.	विटामिन डी द्वारा विभिन्न आटे को पुष्ट करने के लिए एक अभिनव दृष्टिकोण	1.50	डॉ. शुमैला जान, डॉ कोमल चौहान	1 साल 13.12.2021 से 13.12.2022 तक
3.	गुणवत्ता मूल्यांकन एवं प्रसंस्कृत उत्पाद विकास के लिए टमाटर जीनोटाइप का आकलन	3.25	डॉ. नीरज, डॉ. पी. के. सिंह, डॉ. सुनील पारीक, डॉ. अनुराग सिंह	2 साल 14.12.2021 से 14.12.2023 तक
4.	रिकोटा चीज आधारित उत्पादों का विकास और लक्षण वर्णन	2.60	डॉ. सैयद मंशा रफीक, डॉ. कोमल चौहान	1.5 साल 14.12.2021 से 14.06.2023
5.	ग्लूटन रहित कुकीज की 3डी प्रिंटिंग	2.20	डॉ. एस थंगलक्ष्मी, डॉ. विंकेल अरोड़ा, डॉ. राखी सिंह, डॉ. बरजिंदर पाल कौर	2 साल 14.12.2021 से 14.12.2023 तक
6.	खाद्य उत्पादों के लिए एक्सट्रूडेड पैकेजिंग सामग्री विकसित करने के लिए फल और सब्जी उद्योग के अपशिष्ट का उपयोग	1.90	डॉ. अनुराग सिंह, डॉ. एस थंगलक्ष्मी, डॉ. राखी सिंह, डॉ. अंकुर ओझा	2 साल 14.12.2021 से 14.12.2023 तक

चल रही बीज धन वित्त पोषित परियोजनाएं

क्र. सं.	परियोजना का शीर्षक	परियोजना लागत (लाख रुपये में)	प्रधान अन्वेषक	परियोजना की अवधि
1.	स्थानीय खाद्य उद्यमिता और मूल्य श्रृंखला मॉडल का विकास	2.04	डॉ. अनुपमा पंघल, डॉ. श्वेता दहिया	1 साल 28.07.2020 से 28.07.2021
2.	किशोर बच्चों के लिए अनाज/बाजरा आधारित कार्यात्मक भोजन का विकास	2.00	डॉ. राखी सिंह इंजी. एस थंगलक्ष्मी डॉ. बरजिंदर पाल	1 साल 28.07.2020 से 28.07.2021
3.	खरीद से पहले फलों की ताजगी की जांच करने के लिए नागरिकों के लिए कृत्रिम बुद्धिमत्ता (एआई) पर आधारित एक एंड्रॉइड मोबाइल एप्लिकेशन विकसित करना	4.00	डॉ. विजय कुमार इंजी. राहुल कुमार	1 साल 28.07.2020 से 28.07.2021
4	निर्वातित ट्यूब सौर संग्राहक आधारित संकर शुष्कन प्रणाली का विकास एवं निष्पादन मूल्यांकन	4.18	डॉ. विंकेल कुमार अरोड़ा, प्रो. पी.के. नेमा	1.5 साल मार्च 2020 से सितंबर 2021 तक
5	एमएसएमई के उन्नयन के लिए रणनीतिक व्यापार योजना का विकास (दिल्ली एनसीआर में उपभोक्ता खाद्य इकाइयों के विशेष संदर्भ में)	1.15	डॉ. सारिका यादव डॉ. आर. प्रशांत कुमार	1 साल 13.11.2020 से 13.11.202
6	पोस्ट हार्वेस्ट रोग एंडोफाइटिक एक्टिनोबैक्टीरिया द्वारा उत्पादित माध्यमिक मेटाबोलाइट्स का उपयोग करके टमाटर का नियंत्रण	3.50	डॉ. भीम प्रताप सिंह, डॉ. शेखर अग्निहोत्री	1 साल 13.11.2020 से 13.11.2021
7.	एसएमई इनोवेशन – बैरियर एंड एनेबलर्सः ए स्टडी विथ स्पेशल रेफरेंस टू सोनीपत डिस्ट्रिक्ट, हरियाणा	1.00	डॉ. सपना अरोड़ा	1 साल 13.11.2020 से 13.11.2021
8	नैनो–जिंक आधारित सूक्ष्म पोषक तत्व वितरण प्रणाली और फसलोपरांत गुणवत्ता पर इसका प्रभाव और टमाटर की शेल्फ लाइफ बढ़ाना	4.00	डॉ. शेखर अग्निहोत्री, डॉ. भीम प्रताप सिंह	2 साल 13.11.2020 से 13.11.2022 तक
9	भारतीय पेरिला बीज (पेरिला फ्रूटसेन्स) तेल भोजन आधारित प्रोटीन का विकास और अनाज आधारित खाद्य उत्पादों में उनका समावेश।	1.70	डॉ. रजनी चोपड़ा डॉ. राखी सिंह	1 साल 13.11.2020 से 13.11.2021
10.	बेल (एगल मार्मेलोस) फल के लिए यांत्रिक पल्पर–जूसर का डिजाइन, विकास और प्रदर्शन मूल्यांकन	3.10	प्रो. प्रसन्ना कुमार जी.वी.	1.5 साल 13.11.2020 से 13.05. 2022 तक
11	कुपोषित बच्चों और मधुमेह रोगियों के लिए गुणवत्तापूर्ण आहार के समर्थन के लिए न्यूट्री फ्लेक्स के निर्माण के लिए प्रक्रिया प्रौद्योगिकी अनुकूलन	1.50	डॉ अनुपमा सिंह डॉ कोमल चौहान डॉ. राहुल एस. मोर	1.5 साल 13.11.2020 से 13.05.2022 तक

संपूर्ण बीज धन वित्त पोषित परियोजनाएं

क्र. सं.	परियोजना का शीर्षक	परियोजना लागत	प्रधान अन्वेषक
1.	संगठनात्मक प्रभावशीलता के निर्धारकों की खोजः भारत के उत्तराखंड राज्य में एक खोजपूर्ण सर्वेक्षण आधारित शोध	1.00	डॉ. नागेंद्र सिंह नेहरा, डॉ. विमल पंत
2.	छोटे और मध्यम आकार के कृषि और खाद्य व्यापार उद्यमों का प्रदर्शनः उभरती हुई अर्थव्यवस्थाओं से साक्ष्य।	3.25	डॉ. आर. प्रशांत कुमार, डॉ. अनुपमा पंघाल, डॉ. सपना अरोड़ा
3.	कार्यान्वयन के लिए ब्लॉकचैन आधारित स्मार्ट कृषि–वेयरहाउसिंग और वैचारिक ढांचे में चुनौतियों की खोज।	1.01	डॉ. अमन दुआ

संघ परियोजना

विशिष्ट अनुसंधान अंतरालों को दूर करने और बहु–विषयक दृष्टिकोण के माध्यम से फसलोपरांत प्रसंस्करण और कृषि और बागवानी फसलों के मूल्यवर्धन के लिए प्रौद्योगिकियों का विकास करने के लिए, निफ्टेम विभागों के संकाय सदस्यों को एक साथ काम करने और उचित समाधान खोजने के लिए प्रोत्साहित करता है। संघ परियोजनाओं की शुरुआत 2021–2022 में एफएसटी और एफई विभागों द्वारा बाजरा और खट्टे फलों पर काम करने के प्रस्ताव के साथ की गई।

2021-2022 में स्वीकृत संघ परियोजनाएं

क्र.सं.	परियोजना का शीर्षक	परियोजना का लागत	प्रधान अन्वेषक
1.	बाजरा का माल्टिंग और भौतिक–रासायनिक विश्लेषण और बाजरा माल्ट आधारित मूल्य वर्धित उत्पादों का विकास (फल के स्वाद वाला माल्ट प्री–मिक्स और न्यूट्री बार)	2.50	डॉ. तान्या लुवा स्वेर, डॉ. शुमैला जान, डॉ. सैयद मंशा रफीक
2.	साइट्रस फ्रूट ग्रेडर के प्रदर्शन मूल्यांकन का विकास	3.00	डॉ. विंकेल अरोड़ा, डॉ. अनुपमा सिंह, डॉ. पी. के. नेमा, डॉ. प्रसन्ना कुमार जी.वी.

प्रतिस्पर्धी नवाचार निधि

निफ्टेम नवाचार निधि योजना (एनआईएफएस) एक आंतरिक वित्त पोषण पहल का उद्देश्य खाद्य प्रसंस्करण और संबद्ध क्षेत्रों में निफ्टेम के छात्रों (बी.टेक/एम.टेक/एमबीए) के अभिनव अनुसंधान एवं विकास विचारों को प्रोत्साहित करना है। इस योजना में, उपयुक्त संकाय सलाहकारों के मार्गदर्शन में छात्र अभिनव कार्य का प्रस्ताव देते हैं और पूरी तरह से निष्पादित करते हैं। उच्च सामाजिक और व्यावसायिक प्रभाव के साथ काम के परिणामस्वरूप प्रूफ–ऑफ–कॉन्सेप्ट्स, उपकरणों का डिजाइन आदि होगा। छात्रों द्वारा पिछले वर्षों के दौरान प्राप्त की गई कुछ परियोजनाओं के परिणामस्वरूप प्रौद्योगिकियों के लिए बौद्धिक अधिकार प्राप्त करते हुए नवाचार में मानदंड बन गए।

वर्ष 2020-21 में नवाचार निधि के तहत पूर्ण की गई परियोजनाएं

क्र.सं.	परियोजना का शीर्षक	परियोजना का लागत	संकाय गाइड और छात्र
1.	नॉन–एलकोहोलिक किण्वित चावल पेय की तैयारी का अनुकूलन।	117300	डॉ. चक्रवर्ती सरवनन और स्वर्गीय प्रो. विजेंद्र मिश्रा मिथुल अरविंद एस., प्रशांत सरन एस., श्रीवतचव वी.
2.	गन्ने का रस बिना परिरक्षक के (काम के लिए पेटेंट दिया गया है)	78800	डॉ. आशुतोष उपाध्याय गौरव जैन, गौतम कोहली

3.2 अनुबंध अनुसंधान संगठन (सीआरओ)

उद्योगों (बड़े और छोटे, स्टार्ट–अप और गैर–लाभकारी संगठनों सहित) एवं प्रसिद्ध शैक्षणिक और अनुसंधान संस्थानों (भारत और विदेश) के साथ स्थायी सहयोगी अनुसंधान के एक पारिस्थितिकी तंत्र को बढ़ावा देने के उद्देश्य से निफ्टेम में सीआरओ की स्थापना की गई है। सीआरओ का मिशन पारस्परिक लाभ के लिए संस्थान में विज्ञान और प्रौद्योगिकी के व्यावसायीकरण को बढ़ावा देने और बनाए रखने के दौरान शैक्षणिक अनुसंधान एवं नवाचार को उद्योग में अनुवाद करने के लिए एक प्रभावी इंटरफेस के रूप में कार्य करना है।

9 जुलाई 2021 को आयोजित प्रबंधन बोर्ड की 37वीं बैठक में सीआरओ के दिशानिर्देशों को मंजूरी दी गई। सीआरओ की बुनियादी सुविधाओं का उद्घाटन 29 जून 2021 को भारत सरकार के माननीय राज्य मंत्री, एमओएफपीआई, श्री रामेश्वर तेली द्वारा किया गया।

सीआरओ में अनुसंधान परियोजनाएं

क्र. सं.	परियोजना शीर्षक	निफ्टेम विशेषज्ञ	कंपनी पार्टनर	बजट(लाख रुपये में)
1.	PROWASH सुरक्षात्मक खाद्य परियोजना	डॉ. नीतू कुमरा तनेजा और डॉ. कोमल चौहान	मेसर्स एयॉन पावर प्रा. लिमिटेड	2.90
2.	आंगनवाड़ी लाभार्थियों के लिए रेडी–टू–ईट बाजरा और गैर–बाजरा आधारित खाद्य उत्पाद विकसित करना और खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों का उन्नयन	डॉ. कोमल चौहान, डॉ. अनुपमा सिंह, श्री ओंकार बाबर	मैसर्स इंटरलिंक फूड्स प्राइवेट लिमिटेड	17.18
3.	हेम्प सीड–आधारित प्रोटीन सप्लीमेंट और न्यूट्री–बार का विकासः रेसिपी फॉर्मूलेशन, स्टोरेज स्टडीज, इन–विट्रो बायोएक्सेसिबिलिटी और सेफ्टी असेसमेंट	डॉ. प्रारब्ध बडगुजर	मेसर्स इंडिक्रॉप वैली प्रा. लिमिटेड	7.80
4.	आयुर्वेदिक अवयवों पर आधारित नवीन न्यूट्रास्यूटिकल्स का विकास और उनकी शेल्फ लाइफ और सुरक्षा मूल्यांकन	डॉ. प्रारब्ध सी. बडगुजर	मेसर्स लीफ एरा एग्रो फूड्स प्रा. लिमिटेड	2.65

3.3 अनुसंधान एवं विकास पोर्टल

(http:// fte.niftem.ac.in/)

अनुसंधान और विकास पोर्टल, देश के अनुसंधान और विकास का भंडार, खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकियों पर काम करता है और निफ्टेम द्वारा मूल्य संवर्धन किया जाता है एवं एमओएफपीआई, निफ्टेम, कुंडली और निफ्टेम, तंजावुर द्वारा संयुक्त रूप से लगातार अद्यतन किया जाता है। अनुसंधान एवं विकास पोर्टल खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय की एक पहल है जो देश के विभिन्न खाद्य प्रौद्योगिकी विकास संस्थानों द्वारा उत्पादों, प्रक्रियाओं और प्रौद्योगिकी विकास के साथ–साथ नवीनतम नवाचारों की जानकारी प्रस्तुत करता है। वेबसाइट सभी श्रेणियों के उपयोगकर्ताओं जैसे उद्यमियों, उद्योग, प्रमोटरों, उपभोक्ताओं, शोधकर्ताओं, छात्रों और कई अन्य लोगों के लिए आसान और व्यापक पहुंच प्रदान करती है। इस प्रकार यह प्रक्रिया खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र की मौजूदा समस्याओं के लिए तकनीकी समाधान प्रदान करेगी और इस क्षेत्र के विकास, खाद्य उत्पादन और गुणवत्ता, उपभोक्ताओं की सुरक्षा, सार्वजनिक स्वास्थ्य और व्यापार में वृद्धि करेगी। वेबसाइट से मान्यता प्राप्त खाद्य प्रसंस्करण संस्थानों/सरकारी संगठनों और सूचना/प्रौद्योगिकी चाहने वालों के बीच अंतर को कम करने की आशा है।

पोर्टल लिंक http://fte-niftem-ac-in/ पर उपलब्ध है। वर्तमान में, पोर्टल में भारत के विभिन्न खाद्य प्रसंस्करण और संबंधित संस्थानों द्वारा विकसित 355 प्रौद्योगिकियां हैं।

3.4 भारत और विदेशों में विभिन्न संस्थानों के साथ समझौता ज्ञापन पर हस्ताक्षर किए गए

निफ्टेम ने भारत के बाहर 3 संस्थानों और भारत के 16 संस्थानों के साथ समझौता ज्ञापन पर हस्ताक्षर करके अनुसंधान सहयोग में प्रवेश किया।

क्र. सं.	सहयोगी का नाम	हस्ताक्षर करने की तिथि	वैधता
1	कोल्ड कॉलेज, डेनमार्क	22.04.2021	5 वर्ष
2	डेनिश कंसोर्टियम फॉर एकेडमिक क्राफ्ट्समैनशिप (DCAC), डेनमार्क	21.09.2021	5 वर्ष
3	नेपाल कृषि अनुसंधान परिषद (एनएआरसी)	24.01.2022	5 वर्ष
4	डब्ल्यूसीडी, केरल	07.01.2021	.
5	आईसीएआर सेंट्रल प्लांटेशन क्रॉप्स रिसर्च इंस्टीट्यूट, कासरगोड	05.02.2021	3 वर्ष
6	हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय, महेंद्रगढ़	13.04.2021	3 वर्ष
7	नेस्ले खाद्य सुरक्षा संस्थान	21.10.2021	3 वर्ष
8	Cropin प्रौद्योगिकी समाधान प्राइवेट लिमिटेड	29.10.2021	3 वर्ष
9	केंद्रीय वैज्ञानिक उपकरण संगठन, चंडीगढ़	25.01.2022	5 वर्ष
10	जिंदल स्टेनलेस लिमिटेड, हिसार	18.02.2022	3 वर्ष
11	भारतीय उद्योग परिसंघ (सीआईआई)	21.04.2022	1 वर्ष
12	नेस्ले इंडिया लिमिटेड	09.05.2022	1 वर्ष
13	हेक्सागोन न्यूट्रिशन लिमिटेड	21.04.2022	2 वर्ष
14	जेवीएस फूड्स प्रा. लिमिटेड, जयपुर	03.06.2022	3 वर्ष
15	एआईसी–बीवी फाउंडेशन, पटना	10.06.2022	.
16	राष्ट्रीय आयुर्वेदिक विद्यापीठ (राष्ट्रीय आयुर्वेद अकादमी)	20.04.2022	5 वर्ष
17	याकुल्ट डेनोन इंडिया प्रा. लिमिटेड	03.08.2022	3 वर्ष
18	जवाहरलाल नेहरू कृषि विश्वविद्यालय, जबलपुर	30.08.2022	3 वर्ष
19	एनआरडीसी	16.09.2022	5 वर्ष

3.5 अनुसंधान प्रकोष्ठ द्वारा आयोजित कार्यक्रम

निफ्टेम उद्योग मंच (एनआईएफ)

9 अप्रैल, 2021 को एनआईएफ की एक बैठक आयोजित की गई। बैठक में विभिन्न संगठनों और उद्योगों के प्रतिनिधियों ने भारत में खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के विकास के लिए अपने विचार, सुझाव और संभावनाओं को साझा किया।

ofcukj

वेबिनार की थीम	को आयोजित	स्पीकर
राष्ट्रीय शिक्षा नीति 2020 के संदर्भ में अनुसंधान, नवाचार, पाठ्यक्रम पर रणनीतिक योजनाएं	2 जून, 2021	प्रो. आर सी कुहाड़, कुलपति प्रो. संजीव, डीन – अकादमिक डॉ. संतोष, विश्वविद्यालय पुस्तकालयाध्यक्ष सेंट्रल यूनिवर्सिटी ऑफ हरियाणा
खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों में एंजाइमों के अनुप्रयोग	27 अक्टूबर, 2021	सुश्री सुचित्रा त्रिपाठी उद्योग प्रौद्योगिकी प्रबंधक फ्यूचर फूड कनेक्ट एंड इनोवेट, नोवोजाइम्स

3.6 विभिन्न अनुसंधान कार्यक्रमों में निफ्टेम की भागीदारी

एनएसटीएमआईएस सर्वेक्षण में भागीदारी

राष्ट्रीय विज्ञान और प्रौद्योगिकी प्रबंधन सूचना प्रणाली (एनएसटीएमआईएस), विज्ञान और प्रौद्योगिकी विभाग (डीएसटी), भारत सरकार, देश में एस एवं टी गतिविधियों (मुख्य रूप से आर एवं डी) के लिए समर्पित संसाधनों पर डेटा एकत्र करने के लिए समय–समय पर राष्ट्रीय सर्वेक्षण करती रही है। सर्वेक्षण के आंकड़ों के आधार पर, कई एस एवं टी रिपोर्ट प्रकाशित की जाती हैं, जो राष्ट्रीय आर एवं डी संकेतकों पर महत्वपूर्ण जानकारी प्रदान करती हैं जो एस एवं टी मूल्यांकन और नीति निर्माण के लिए साक्ष्य–आधार के रूप में कार्य करती हैं।

निफ्टेम ने वर्ष 2021–22 के सर्वेक्षण में भाग लिया है, और सामान्य सूचना, एस एवं टी (आर एवं डी) गतिविधियों पर व्यय, आर एवं डी जनशक्ति और आर एवं डी आउटपुट जैसे विभिन्न पहलुओं पर संरचित प्रश्नावली भर दी है। जानकारी अगस्त 2021 में प्रस्तुत की गई है।

मिशन कर्मयोगी के लिए प्रशिक्षण मॉड्यूल का विकास

मिशन कर्मयोगी केंद्र सरकार के अधिकारियों और कर्मचारियों को प्रशिक्षण देने के लिए ऑन–द–साइट कौशल निर्माण कार्यक्रम है ताकि वे अपना काम कुशलता से पूरा कर सकें। सीआरओ टीम (डॉ. दिव्या सचदेव और डॉ. लोचन सिंह) ने परियोजना के कार्यान्वयन, निगरानी और मूल्यांकन पर मिशन कर्मयोगी के लिए ई–सामग्री/उन्नत प्रशिक्षण मॉड्यूल विकास और अन्य मंत्रालय/विभाग की योजनाओं के साथ एमओएफपीआई की योजना के अभिसरण में भाग लिया।

हरियाणा सरकार द्वारा आयोजित विज्ञान उत्सव में की भागीदारी।

निफ्टेम ने 28 सितंबर, 2021 को विज्ञान उत्सव के लिए आजादी का अमृत महोत्सव में भाग लिया। प्रो. पी.के. नेमा (संकायाध्यक्ष, अनुसंधान) ने 'हरियाणा के एसटीआई पारिस्थितिकी तंत्र की ओर निफ्टेम के योगदान' पर एक व्याख्यान दिया। कार्यक्रम का आयोजन हरियाणा स्टेट काउंसिल फॉर साइंस, इनोवेशन एंड टेक्नोलॉजी, विज्ञान और प्रौद्योगिकी विभाग द्वारा किया गया।

कोल्ड कॉलेज एंड डेनिश कंसोर्टियम फॉर एकेडमिक क्राफ्ट्समैनशिप (DCAC), डेनमार्क के साथ सहयोग

निफ्टेम ने मई–जून 2021 में कोल्ड कॉलेज, डेनमार्क और डेनिश कंसोर्टियम फॉर एकेडमिक क्राफ्ट्समैनशिप (डीसीएसी), डेनमार्क के साथ समझौता ज्ञापन पर हस्ताक्षर करने और प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित करने और कोल्ड चेन लॉजिस्टिक्स पर पाठ्यक्रम विकास के लिए सहयोगी बैठकें की थीं।

3.7 सीएफआरए द्वारा प्रवीणता परीक्षण और अंतर-प्रयोगशाला परीक्षण कार्यक्रमों में योग्यता

प्रवीणता परीक्षण कार्यक्रम (आईएसओ: 17025 की आवश्यकता)

प्रवीणता परीक्षण कार्यक्रम	के द्वारा आयोजित	को आयोजन
क्रूड फैट कुल, प्रोटीन, एसिड अघुलनशील राख, सुक्रोज के रूप में कुल शर्करा, कुल प्रोटीन एसिड अघुलनशील राख, सुक्रोज के रूप में कुल शर्करा, बिस्कुट (बेकरी और बेकरी उत्पाद) में सोडियम और कैल्शियम।	एफएसएसएआई–एओएसी	24 अगस्त 2021
संघनित दूध में लेड कैडमियम मरकरी आर्सेनिक और टिन।	एफएसएसएआई–एओएसी	29 सितंबर 2021
अंगूर होमोजेनेट में कीटनाशक अवशेष।	आईसीएआर–राष्ट्रीय अंगूर अनुसंधान केंद्र (एनआरसीजी), पुणे	12 अक्टूबर 2021
डेयरी उत्पाद (वाष्पीकृत दूध) में विटामिन ए, डी, सी।	एफएसएसएआई–एओएसी	20 दिसंबर 2021
पीनट बटर में टोटल एफ्लाटॉक्सिन (बी1, बी2, जी1, जी2)।	एफएसएसएआई–एओएसी	31 जनवरी 2022
चाय में साल्मोनेला एवं ई. कोलाई।	एनविरोकेयर लैब्स प्रा. लिमिटेड ठाणे	10 मार्च 2022
अंडे एवं अंडे के उत्पादों में साल्मोनेला एवं लिस्टेरिया मोनोसाइटोजेन्स।	एनविरोकेयर लैब्स प्रा. लिमिटेड ठाणे	30 मार्च 2022
अनाज, दालों और अनाज उत्पादों में साल्मोनेला एवं ई. कोली।	एनविरोकेयर लैब्स प्रा. लिमिटेड ठाणे	15 अप्रैल 2022
मांस एवं मांस उत्पादों में साल्मोनेला और ई. कोली।	एनविरोकेयर लैब्स प्रा. लिमिटेड ठाणे	16 अप्रैल 2022
कुल प्लेट काउंट, यीस्ट और मोल्ड एवं एंटरोबैक्टीरियासी	एनविरोकेयर लैब्स प्रा. लिमिटेड ठाणे	18 मई 2022

अंतर-प्रयोगशाला परीक्षण कार्यक्रम (आईएसओ की आवश्यकता: 17025)

अंतर-प्रयोगशाला परीक्षण कार्यक्रम	के द्वारा आयोजित	को आयोजन
पानी में पीसीबी, पीएएच, पीएच, टीडीएस।	आश्वासन प्रयोगशाला, बहालगढ़	21 सितंबर 2021
जड़ी बूटियों, मसालों (धनिया पाउडर) में साल्मोनेला।	एईएस प्रयोगशालाओं (पी) लिमिटेड नोएडा	14 जनवरी 2022
मछली और मछली उत्पादों में साल्मोनेला, बैसिलस सेरेस, एंटरोबैक्टीरिया और विब्रियो हैजा।	एईएस प्रयोगशालाओं (पी) लिमिटेड नोएडा	14 जनवरी 2022
पशु चारा में रासायनिक पैरामीटर	शीतल फीड इंडस्ट्रीज	27 जनवरी 2022
खाद्य तेलों और वसा में कीटनाशक अवशेष एईएस प्रयोगशालाएं (पी) लिमिटेड नोएडा 27 जनवरी 2022	एईएस प्रयोगशालाओं (पी) लिमिटेड नोएडा	27 जनवरी 2022
पीएएच खाद्य तेलों और वसा में अवशेष हैं	एईएस प्रयोगशालाओं (पी) लिमिटेड नोएडा	27 जनवरी 2022
शहद में रासायनिक पैरामीटर।	एसजीएस प्रयोगशालाओं, गुड़गांव	7 जून 2022

3.8 अनुसंधान प्रदर्शन

निफ्टेम ने 2 पेटेंट और एक कॉपीराइट प्राप्त किया, और 2 पेटेंट दायर किए और एक कॉपीराइट पंजीकृत किया। शोध के परिणाम प्रतिष्ठित अंतर्राष्ट्रीय और राष्ट्रीय पत्रिकाओं (कुल 215 पत्र), पुस्तक अध्याय (कुल 24 पुस्तक अध्याय), और अंतर्राष्ट्रीय और राष्ट्रीय सम्मेलनों में प्रस्तुतियों (कुल 7 पत्र) में प्रकाशित किए गए। संकाय सदस्यों ने नए विचारों और नवाचारों को लाने, अनुसंधान के चुनौतीपूर्ण और सीमांत क्षेत्रों पर ज्ञान प्राप्त करने और उद्योग और शिक्षाविदों के वैज्ञानिक कर्मियों से मिलने के लिए अन्य संस्थानों में आयोजित एफडीपी और प्रशिक्षण कार्यक्रमों / कार्यशालाओं में भाग लिया।

पेटेंट दिए गए: 2, दायर (एफईआर की प्रतीक्षा में): 2

क्र.सं.	शीर्षक	आविष्कारक	पेटेंट	संख्या स्थिति
1.	गन्ने के रस के संरक्षण की नई विधि	प्रो. आशुतोष उपाध्याय, श्री गुटम कोहली, श्री अक्षय बिष्ट, श्री गौरव जैन, श्री शार्दुल डाबिर और डॉ. अनित कुमार	201711039096	स्वीकृत

क्र.सं.	शीर्षक	आविष्कारक	पेटेंट	संख्या स्थिति
2.	एसी और डीसी आपूर्ति दोनों पर चलने वाला रेफ्रिजरेटर	डॉ. विंकेल कुमार अरोड़ा, श्री सुनील सिंहनाद और श्री वैभव गुप्ता	201711039163	स्वीकृत
3.	भारतीय पारंपरिक स्नैक्स में तेल/वसा को कम करने के लिए कार्बोक्सिमिथाइल सेलुलोज आधारित खाद्य कोटिंग और उसकी प्रक्रिया	डॉ. प्रारब्ध बदगुजर और श्री चेत्य जैन	202111002403	दायर (एफईआर की प्रतीक्षा में)
4.	नैनो–करक्यूमिन फोर्टिफाइड डेयरी क्रीमर और उसकी विधि	डॉ. प्रारब्ध बदगुजर	202111002369	दायर (एफईआर की प्रतीक्षा में)

कॉपीराइट प्रदान किया गया: 1, पंजीकृत: 1

डेयरी संख्या	शीर्षक	आविष्कारक	स्थिति
2949/2021-CO/L	पिडी कोल्लुकट्टी की 3डी प्रिंटिंग कार्य का वर्ग: साहित्यिक / नाटकीय	इंजी. एस थंगलक्ष्मी डॉ. विंकेल कुमार अरोड़ा	स्वीकृत
9749/2021-CO/L	कम लागत वाले प्रोटीन युक्त ग्रेनोला बार का निर्माण कार्य का वर्ग: साहित्यिक / नाटकीय	डॉ. प्रारब्ध बदगुजर	पंजीकृत

वर्ष 2021-2022 में, निफ्टेम ने लगभग 215 लेख, 24 पुस्तक अध्याय और 7 सम्मेलन पत्र प्रकाशित किए हैं।

जर्नल्स में प्रकाशित शोध पत्र

अदतुनजी सीओ, माइकल, ओ.एस., राठी एस., सिंह के.आर.बी., अजयी ओ.ओ., अदतुनजी जेबी, ओझा ए., सिंह जे., सिंह आरपी (2022). मेटाबोलिक सिंड्रोम के प्रबंधन और उपचार के लिए नैनोमटेरियल्स की क्षमता: एक नई अंतर्दृष्टि. https://doi.org/10.1016/j.mtadv.2021.100198

अग्रवाल एस., सिंह वी., चौहान के. (2021). समुद्री शैवाल और उनके बायोएक्टिव यौगिकों की एंटीडायबिटिक क्षमता: पिछले दशक में विकास की समीक्षा. खाद्य विज्ञान और पोषण में महत्वपूर्ण समीक्षा, 10.1080/10408398.2021.2024130.

आकृति डी-, चोपड़ा आर-, सिंह पी-, गर्ग एम- (2022)- अन्य वनस्पति तेलों के साथ सम्मिश्रण करके जोखिम बीज के तेल की एंटीऑक्सीडेंट स्थिरता में वृद्धि)- जर्नल ऑफ ओलेओ साइंस, 71 (8)

अमसेकर ए., मोर आरएस, किशोर ए., सिंह ए., सिंह एस. (2021). भोजन के सूक्ष्मजीवविज्ञानी, पोषण और संवेदी गुणों पर उच्च दबाव प्रसंस्करण का प्रभाव: एक समीक्षा. जर्नल ऑफ न्यूट्रिशन एंड फूड साइंस जनवरी 2022(NFS. 08.2021.0249). आईएसएसएन: 0034.6659

अनीनेयुलु के., पांडीसेल्वम आर., पांडेय जे.पी., सागरिका एम., कुमार ए., सिंह ए. (2021). कई रैखिक प्रतिगमन और कृत्रिम तंत्रिका नेटवर्क द्वारा एंजाइमी मिल्ड चावल में पोषण वृद्धि के लिए प्रक्रिया मापदंडों की मॉडलिंग और अनुकूलन. फूड्स, 10, 2975. https://doi.org/10.3390/foods10122975

अंजलि एस.एम., सहरावत, आर., पारीक एस., नेमा पी.के. (2022). अभिनव मल्टी-मोड विकसित ड्रायर के तहत गर्म हवा और वैक्यूम सूखे प्री-ट्रीटेड ऑयस्टर मशरूम का बायोएक्टिव यौगिक, एंटीऑक्सिडेंट, गुणवत्ता विशेषताओं और सुखाने काइनेटिक मूल्यांकन. इंटरनेशनल जर्नल ऑफ हॉर्टिकल्चरल साइंस एंड टेक्नोलॉजी, 9(3): 363-374.

अरविंद एम.एस., विचिएनकोट एस., तसाओ आर., रामकृष्णन एस., चक्रवर्ती एस. (2021). गट माइक्रोबायोटा, उनके मेटाबोलाइट्स और स्वास्थ्य लाभ पर आहार पॉलीफेनोल्स की भूमिका. फूड रिसर्च इंटरनेशनल, 142, 110189. 10.1016/j.foodres.2021.110189.

बाबर ओ.ए., अरोड़ा वी.के., नेमा पी.के., कसारा ए., तरफदार ए. (2021)। बायोएक्टिव यौगिकों के प्रतिधारण और एफ्लाटॉक्सिन विकास के नियंत्रण पर हरी मिर्च की पीसीएम सहायता प्राप्त फ्लैट प्लेट कलेक्टर सौर सुखाने का प्रभाव। सौर ऊर्जा, 229, 102-111। 10.1016/ts.सोलनर. 2021.07.077.

बहुगुणा ए., भारद्वाज एस., बाजपेयी वी.के., शुक्ला एस., वोन डी.डब्ल्यू., पार्क आई., ना एम., सोनवाल एस., हुह वाई.एस., हान वाई.-के., सिमल-गंडारा जे., जिओ जे., किम एम. (2021). आइसोलेटेड बायोएक्टिव कंपाउंड्स 3-कैफॉयल-4-डायहाइड्रोकैफॉयल क्विनिक एसिड एवं आइसोरामनेटिन 3-ओ-².डी- ग्लूकोपीरानोसाइड से सैलिकोर्निया हर्बेसिया द्वारा साइक्लोऑक्सीजिनेज-2 निषेध में अंतर्दृष्टि फाइटोमेडिसिन, 90,153638. 10.1016/j.phymed.2021.153638।

बाजपेयी वी.के., पार्क आई., खान आई., अलशमारी एफ.एच., कुमार पी., चेन एल., ना एम., हुह वाई.एस., हान वाई.के., शुक्ला एस. (2021)। (-) - Tetrahydroberberrubine-acetate एंटीऑक्सीडेंट क्षमता को तेज करता है एवं चावल में भोजन से जुड़े बैसिलस सेरेस को रोकता है। खाद्य रसायन,339, 127908. 10.1016/ j. खाद्य रसायन 2020.127902.

बाजपेयी वी.के., सोनवाल एस., ह्वांग एस.के., शुक्ला एस., खान आई., डे डी.के., चेन एल., सिमल-गंडारा जे., जिओ जे., हुह वाई.एस., हान वाई.के. (2021)। सुगियोल, एक डाइटरपेनॉइडः चिकित्सीय क्रियाएं और आणविक मार्ग शामिल हैं। फार्माकोलॉजिकल रिसर्च, 163, 105313. 10.1016/j.phrs.2020.105313.

बेलायनेह टी., गेब्रेमाइकल एस., चिंचकर ए.वी., बरहानु टी., सिंह ए., उपाध्याय ए. (2022). जंगली इथियोपियाई जेड स्पाइना-क्रिस्टी और भारतीय जेड बेर फल प्रजातियों की रासायनिक संरचना और एंटीऑक्सीडेंट गुणों (ग्राफपैड प्रिज्म दृष्टिकोण) पर तुलनात्मक अध्ययन. खाद्य विश्लेषणात्मक तरीके डीओआईः 10.1007/एस12161-022-02274-7

भारद्वाज आर., पारीक एस., गोंजालेज-एगुइलर जी.ए., डोमिंगुएज-एविला जे.ए. (2021). प्री-स्टोरेज मेलाटोनिन एप्लिकेशन के जवाब में, प्रोलाइन-मेटाबोलाइजिंग एंजाइमों की गतिविधि में परिवर्तन आमों में बढ़ी हुई खेती-निर्भर द्रुतशीतन सहिष्णुता के साथ जुड़ा हुआ है। पोस्टहार्वेस्ट बायोलॉजी एंड टेक्नोलॉजी, 182, 111702. 10.1016/j-postharvbio.2021.111702.

भार्गव एन., मोर आर.एस., कुमार के., शरणगत वी.एस. (2021)। खाद्य प्रसंस्करण में अल्ट्रासाउंड के अनुप्रयोग में प्रगतिः एक समीक्षा. अल्ट्रासोनिक्स सोनोकेमिस्ट्री, 70, 105293. 10.1016/j.ultsonch.2020.105293।

भूषण बी., सखारे एस.एम., नारायण के.एस., कुमारी एम., मिश्रा वी., डिक्स एल.एम.टी. (2021). इन विट्रो आकलन और प्रमुख घटक विश्लेषण के माध्यम से संभावित प्रोबायोटिक उम्मीदवार के रूप में लैक्टोबैसिलस प्लांटारम के राइबोफ्लेविन-उत्पादक उपभेदों की विशेषता. प्रोबायोटिक्स और रोगाणुरोधी प्रोटीन, 13(2), 453.467। 10.1007/एस12602.020-09696.X।

बिष्ट ए., कांबले एमपी, चौधरी पी., चतुर्वेदी के., कोहली जी., जुनेजा वी.के., सहगल एस., तनेजा एन.के. (2021). भारत में खाद्य जनित रोगों के प्रकोप की निगरानीः 2009.2018. खाद्य नियंत्रण, 121, 107630. 10.1016/j.foodcont.2020.107630.

बिष्ट बी., भटनागर पी., गुरुरानी पी., कुमार वी., तोमर एम.एस., सिंहमार आर., राठी एन., कुमार एस (2021). खाद्य विकिरणः फलों और सब्जियों के संरक्षण पर आयनकारी और गैर-आयनीकरण विकिरणों का प्रभाव-समीक्षा. खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी में रुझान, 114,372-385. 10.1016/j.tifs.2021.06-002।

चंद्रा ए., कुमार एस., तारफदार ए., नेमा पी.के. (2021). पपीते के स्लाइस के संवहनी और वैक्यूम सुखाने के बाद अल्ट्रासोनिक और आसमाटिक पूर्व उपचार. खाद्य और कृषि विज्ञान के जर्नल, 101(6), 2264-2272। 10.1002/jsfa.10847.

चिंचकर ए.वी., सिंह ए., सिंह आर., कांबले एम.जी., डार ए.एच., सागर एन.ए. (2022). भंडारण के दौरान शिमला मिर्च की गुणवत्ता विशेषताओं पर पॉलीविनाइल एसीटेट (पीवीएसी) आधारित कोटिंग का प्रभाव, खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी जर्नल. https://doi-org/10.1007/s13197-022-05457-6

चिंचकर ए.वी., सिंह ए., सिंह एस.वी., आचार्य ए.एम., कांबले एम.जी. (2022). ताजे फल और सब्जियों के लिए संभावित सैनिटाइजर और कीटाणुनाशकः एक व्यापक समीक्षा. खाद्य प्रसंस्करण और संरक्षण जर्नल. DOI: 10.1111/jfpp.16495

चौधरी एन., मेघवाल एम., दास के. (2021). माइक्रोएन्कैप्सुलेशनः खाद्य पदार्थों में अवधारणाओं, विधियों, गुणों और अनुप्रयोगों पर एक सिंहावलोकन. फूड फ्रंटियर्स, 2(4), 426-442. 10.1002/fft2.94.

दादी वी., निखिल एस.आर., मोर आर.एस., अग्रवाल टी., अरोड़ा एस. (2021). कृषि-खाद्य 4.0 और नवाचारः आपूर्ति श्रृंखला संचालन में सुधार. प्रोडक्शन इंजीनियरिंग आर्काइव्स, 27(2), 75-89.10.30657/eVj-2021.27.10.

दहिया एस., अरोड़ा, एस. (2021). हिसरिक आर.डी., पीटर्स एम.पी., शेपर्ड डी.ए. (संपा.). उद्यमिता. लघु उद्यम विकास, प्रबंधन और विस्तार जर्नल, 47(2), पीपी. 163-164। डीओआई: https://doi-org/10.1177/09708464211035645

दहिया एस., भयाना एस. (2022). खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का अर्थशास्त्र : बिहार, भारत से लेसन. लघु उद्यम विकास, प्रबंधन और विस्तार जर्नल, doi: https://doi-org/10.1177/09708464211070055 (प्रेस में)

डार टी.यू.एच., डार एस.ए., इस्लाम एस.यू., मंगराल जेड.ए., डार आर., सिंह बी.पी., वर्मा पी., हक एस. (2021). बायोएक्टिव यौगिकों के भंडार के रूप में लाइकेन: विभिन्न प्रकार के कैंसर के खिलाफ ग्रीन थेरेपी के लिए एक ओपन विंडो. कैंसर जीव विज्ञान में सेमिनार, 10-1016/j.semcancer.2021.05.028.

दास के., चतुर्वेदी के., सिंघा एस., श्रीनिवास एम.एन. (2021). गैर-रैखिक जनसंख्या गतिशीलता के साथ बैक्टीरिया के शिकार की जांच: जीवाणुरोधी चिकित्सा की दिशा में एक कदम. नॉनलाइनियर स्टडीज, 27(4), 1021-1046.

दास के., मूर्ति बी.एस.न., समद एस.ए., बिस्वास एम.एच.ए. (2021). SEIR तपेदिक रोग मॉडल का गणितीय संचरण विश्लेषण. सेंसर इंटरनेशनल, 2, 100120. 10.1016/j.sintl-2021.100120.

दास के., रंजीत कुमार जी., मधुसूदन रेड्डी के., लक्ष्मीनारायण के. (2021). उपन्यास कोरोना वायरस ट्रांसमिशन मॉडल की संवेदनशीलता और लोच विश्लेषण: एक गणितीय दृष्टिकोण. सेंसर इंटरनेशनल, 2, 100088. 10.1016/j.sintl.2021.100088.

दास के., श्रीनिवास एम.एन., रंजीत कुमार जी., दर्शन हुड्डा एम. (2021). समय विलंब के साथ एक सामान्यवादी शिकार-शिकारी मॉडल का गुणात्मक विश्लेषण. इंजीनियरिंग, विज्ञान और एयरोस्पेस में गणित, 12(2), 615-630.

दास के., श्रीनिवास एम.एन., कबीर एम.एच., गनी एम.ओ. (2021). तीन-प्रजातियों के शिकारी-शिकार मॉडल में पर्यावरणीय उतार-चढ़ाव का शोर-प्रेरित नियंत्रण. मॉडलिंग अर्थ सिस्टम्स एंड एनवायरनमेंट, 7(4), 2675-2695. 10.1007/एस40808-020-01051-X.

देबबर्मा टी., थंगलक्ष्मी एस., तडाकोड एम., सिंह आर., सिंह ए. (2021). ओमिक और पारंपरिक गर्मी-उपचारित गाजर के रस का तुलनात्मक विश्लेषण. खाद्य प्रसंस्करण और संरक्षण के जर्नल, 45(9), e15687. 10.1111/jfpp.15687.

डेका पी., महेत्रे जी.टी., लालनुनमवी ई., उपाध्याय के., सिंह जी., हाशेम ए., अल-अर्जानी ए.-बी.एफ., अब्द_अल्लाह ई.एफ., सिंह बी.पी. (2021). पारंपरिक किण्वित खाद्य पदार्थों में जीवाणु विविधता के मेटागेनोमिक विश्लेषण से विशिष्ट जीवाणु कर के खाद्य-विशिष्ट प्रभुत्व का पता चलता है. किण्वन, 7(3), 167,1-17। 10.3390/किण्वन7030167.

ढाका आर.के., कुमार एन., प्रतिभा, उपाध्याय ए. (2021). बादाम गम आधारित समग्र खाद्य फिल्म पर माइक्रोफ्लुइडाइजेशन का अनुकूलन, लक्षण वर्णन और प्रभाव. स्टार्च/स्टार्के, 73(5-6), 2000101. 10.1002/स्टार.202000101.

धीमान ए., प्रभाकर पी.के. (2021). खाद्य प्रसंस्करण में सूक्ष्मकरण: यंत्रवत दृष्टिकोण, भौतिक-रासायनिक, कार्यात्मक गुण और सूक्ष्म पोषक खाद्य सामग्री की आत्म-स्थिरता की व्यापक समीक्षा. जर्नल ऑफ फूड इंजीनियरिंग, 292, 110248. 10-1016/j.jfoodeng.2020.110248.

धीमान ए., सुहाग आर., चौहान डीएस., ठाकुर डी., छिकारा एस., प्रभाकर पी.के. (2021). चुकंदर प्रसंस्करण और प्रसंस्कृत उत्पादों की स्थिति: थर्मल और उभरती प्रौद्योगिकियों का हस्तक्षेप. खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी में रुझान, 114, 443-458। 10.1016/j.tif.2021.05.042.

धीमान ए., सुहाग आर., सिंह ए., प्रभाकर पी.के. (2021). खाद्य प्रसंस्करण में इलेक्ट्रोस्प्रेइंग की यांत्रिक समझ और संभावित अनुप्रयोग: एक समीक्षा. खाद्य विज्ञान और पोषण में महत्वपूर्ण समीक्षा, 10, 1926907. 10.1080/10408398.2021.1926907.

धीमान ए., सुहाग आर., ठाकुर डी., गुप्ता वी., प्रभाकर पी.के. (2021). सवुनंज की वर्तमान स्थिति (Eriobotrya japonica Lindl.): जैव सक्रिय कार्य, संरक्षण दृष्टिकोण, और प्रसंस्कृत उत्पाद. फूड रिव्यू इंटरनेशनल, 10.1080/87559129.2020.1866007.

धीमान ए., सुहाग आर., वर्मा के., ठाकुर डी., कुमार ए., उपाध्याय ए. सिंह, ए. (2022). गाय के घी के भौतिक-रासायनिक, रियोलॉजिकल, थर्मल गुणों और कोलेस्ट्रॉल के स्तर पर माइक्रोफ्लुइडाइजेशन का प्रभाव. एलडब्ल्यूटी, 160,आर्ट.न. 113281.DOI: 10.1016/j.lwt.2022.113281

धुआ एस., खेतो ए., सिंह शरणगत वी., सिंह एल., कुमार के., नेमा पी.के. (2021). रेत, तवा और माइक्रोवेव रोस्टेड पिगमेंटेड गेहूं (ट्रिटिकम एस्टिवम) की गुणवत्ता विशेषताएँ. खाद्य रसायन, 365, 130372. 10.1016/j.फूडकेम.2021.130372.

धुआ एस., कुमार के., कुमार वाई., सिंह एल., शरणगत वी.एस. (2021). काले गेहूं की संरचना, विशेषताएं और स्वास्थ्य आशाजनक संभावनाएं: एक समीक्षा. खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी में रुझान, 112, 780-794. 10.1016/j.tif.2021.04.037.

धुआ एस., कुमार के., शरणगत वी.एस., नेमा पी.के. (2022). बायोएक्टिव कंपाउंड्स एंड इट्स ऑप्टिमाइजेशन फ्रॉम फूड वेस्ट: रिव्यू ऑन नोवेल एक्सट्रैक्शन तकनीक. पोषण और खाद्य विज्ञान, https://doi-org/10.1108/NFS-12-2021-0373

धुर्वे पी., तरफदार ए., अरोड़ा वी.के. (2021). कद्दू के बीजों का वाइब्रो-फ्लुइडेड बिस्तर सुखाने: कैनेटीक्स सुखाने के लिए गणितीय और अत्रिम तंत्रिका नेटवर्क मॉडल का आकलन. जर्नल ऑफ फूड क्वालिटी, 2021, 7739732.10.1155/2021/7739732।

ध्यानी ए., प्रजापति पी., चोपड़ा आर., गर्ग एम., सिंह पी. (2021). भारतीय मूल के पेरिला सीड ऑयल की भौतिक-रासायनिक विशेषताएँ और तापीय स्थिरता. जर्नल ऑफ फार्मास्युटिकल रिसर्च इंटरनेशनल, 33(60A): 501-511, https://DOI: 10.9734/JPRI/2021/v33i60A3451

दुबे पी., सिंह ए., यूसुफ ओ. (2022). ओजोनेशन: खाद्य उद्योग के लिए एक विकसित कीटाणुनाशक तकनीक. जर्नल ऑफ फूड प्रोसेस एंड बायो टेक्नोलॉजी फूड एंड बायोप्रोसेस टेक्नोलॉजी https://doi-org/10.1007/s11947-022-02876-3

गहलावत वी.के., इंद्र, राहुल के., मोर आरएस, मलिक एम. (2021). रुक-रुक कर उपलब्ध सर्वर के साथ एक दो राज्य समय-निर्भर थोक कतार मॉडल. विश्वसनीयता: सिद्धांत और अनुप्रयोग, 16, 114-122. 10.24412/1932-2321-2021-264-114-122.

गेबिमेई पी., यूसुफ ओ., सिंह ए., आलम आई. (2022). Celosia argentea वार से सुपारी पिगमेंट के माइक्रोवेव असिस्टेड एक्सट्रैक्शन पैरामीटर्स का ऑप्टिमाइजेशन. बॉक्स बेनखेन डिजाइन का उपयोग करते हुए क्रिस्टाटा. एग्रीकल्चरल इंजीनियरिंग टुडे, 46(1): जनवरी-मार्च 2022

गंगमेई डी.एल., शर्मा ए., गोपालकृष्णन के., प्रभाकर पी.के., सिंह ए. (2021). संग्रहीत पनीर में इलेक्ट्रो-पोटेंशियल और रासायनिक परिवर्तन: एक पोटेंशियोमेट्रिक दृष्टिकोण। बायोरिसर्च में अग्रिम. वॉल्यूम 12 (6). पीपी 31-41. DOI:10.15515/अप्रैल.0976-4585.12.6.3141

गर्ग एम., बलोदी ए., त्रिवेदी आर., राव ई.एस., साधु एस.डी., सिंह पी., चोपड़ा, आर. (2021). खाद्य पैकेजिंग में हाल के नवाचारों और खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता में उनकी भूमिका का अवलोकन. विज्ञान, प्रौद्योगिकी और विकास.10(6), 801-817

गर्ग एम., वासन एस., मीना पी.एल., चोपड़ा आर., साधु एस.डी., ध्यानी ए. (2021). तिल और सोयाबीन तेल के मिश्रण के भौतिक-रासायनिक गुणों पर तलने का प्रभाव. एप्लाइड एंड नेचुरल साइंस जर्नल, 13(3), 820-829। 10.31018/जन्स.वी13आई3.2744.

घनघस एन., प्रभाकर पी.के., शर्मा एस., मुकिलन टी.एम. (2021). मेथी (ट्राइगोनेला फीनम ग्रेकम) बीज प्रोटीन का माइक्रोफ्लुइडाइजेशन: कार्यात्मक, रियोलॉजिकल, थर्मल और माइक्रोस्ट्रक्चरल गुणों पर प्रभाव. एलडब्ल्यूटी,111830. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111830

गजाला आर., नाइक एस.एन., गर्ग एम., चोपड़ा, आर. (2021). भारत में उगाए जाने वाले एक कम उपयोग किए गए पौधे सॉरेल/रोसेल (हिबिस्कस सबदरिफा एल.) की फाइटोकेमिकल संरचना. एप्लाइड नैनोबायोसाइंस में पत्र, 10(2), 2138.2147.

गुंडेव पी., चौहान के., सचदेव डी., स्वेर टी.एल. (2022). एनकैप्सुलेटिंग सामग्री के रूप में प्राकृतिक मोम का उपयोग करते हुए ब्यूटाइलेटेड हाइड्रोक्सीटोल्यूइन (बीएचटी) माइक्रोस्फीयर का निर्माण और लक्षण वर्णन. खाद्य प्रसंस्करण और संरक्षण जर्नल, 46 (4): e16458 (https://doi.org/10.1111/jfpp.16458)

गुप्ता आर., मेघवाल एम., प्रभाकर पी.के. (2021). रंजित गेहूं के बायोएक्टिव यौगिक (ट्रिटिकम एस्टिवम): मानव स्वास्थ्य में संभावित लाभ. खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी में रुझान, 110, 240-252। 10-1016/जे.टीआईएफ.2021.02.003.

गुप्ता आर., मेघवाल एम., प्रभाकर पी.के., गर्ग एम. (2021). रंजित विभिन्न गेहूं (ट्रिटिकम एस्टिवम) किस्मों के इंजीनियरिंग गुणों और रंग विशेषताओं में नमी से प्रेरित परिवर्तनों की जांच करना. खाद्य प्रसंस्करण और संरक्षण के जर्नल, 45(2), 15142.10.1111/jfpp.15142।

गुप्ता वी., प्रभाकर पी.के., गारदे एस., निम्बारिया ए., शर्मा वी., रावत ए. (2021). बेर (जिजिफस मॉरिटियाना) के रस का फोम मैट सुखाने: प्रक्रिया अनुकूलन, भौतिक-कार्यात्मक, फेनोलिक सामग्री और एंटीऑक्सीडेंट विश्लेषण. जर्नल ऑफ द इंस्टीट्यूशन ऑफ इंजीनियर्स (इंडिया): सीरीज ए, 102(4), 1013-1025। 10.1007/S40030-021-00566-5.

हांडू एस., उपाध्याय ए., जन एस. (2021). प्रभावी संचालन और भंडारण रणनीतियों के लिए बंगाल चने (सिसर एरीटिनम) के आटे के प्रवाह गुणों पर अध्ययन. जर्नल ऑफ फूड प्रोसेस इंजीनियरिंग। DOi: 10.1111/jfpe.13874

हंस एम., लुगानी वाई., चंदेल ए.के., राय आर., कुमार एस. (2021). भारत में अल्कोहल-आधारित हैंड सैनिटाइजर और कीटाणुनाशक में उपयोग के लिए पहली और दूसरी पीढ़ी के इथेनश्ल का उत्पादन. बायोमास रूपांतरण और बायोरिफाइनरी. 10.1007/एस13399-021-01553-3.

हिमानी, कुमार एन., प्रभाकर पी.के., पंत वी. (2021). चिटोसन का भौतिक, यांत्रिक, कार्यात्मक और थर्मल लक्षण वर्णन: माल्टोडेक्सट्रिन जलीय लौंग के अर्क के साथ खाद्य मौखिक फिल्म को मिश्रित करता है। स्टार्च/स्टार्क, 73 (1-2), 1900220. 10.1002/स्टार.201900220.

हुसैन डी., गर्ग पी., प्रकाश आर. (2021). पारिस्थितिक पदचिह्न मूल्यांकन और औद्योगिक खाद्य उत्पादों के लिए इसकी कमी. इंटरनेशनल जर्नल ऑफ सस्टेनेबल इंजीनियरिंग, 14(1), 26-38. 10.1080/19397038.2019.1665119.

हुसैन एस., अरोड़ा वी.के., मालाकार एस. (2021). प्रोटीन-समृद्ध 3डी प्रिंट करने योग्य खाद्य मैट्रिक्स का निर्माण और बनावट, रियोलॉजिकल विशेषताओं और मुद्रण स्थिरता का मूल्यांकन. खाद्य प्रसंस्करण और संरक्षण जर्नल, 45(2), e15182। 10.1111/jfpp.15182.

हुसैन एस., मालाकार एस., अरोड़ा वी.के. (2021). एक्सटूजन-आधारित 3डी फूड प्रिंटिंग: तकनीकी दृष्टिकोण, भौतिक विशेषताओं, मुद्रण स्थिरता और पोस्ट-प्रोसेसिंग. खाद्य इंजीनियरिंग समीक्षा, 0123456789. https://doi.org/10.1007/s12393-021-09293-w

इकबाल एम.ए., जायसवाल एस., मिश्रा वी.के., जसरोटिया आरएस, अंगड़ी यू.बी., सिंह बी.पी., पासारी ए.के., डेका पी., प्रभा आर., सिंह डीपी, गुप्ता वी.के., तोमर आरएस, ओबेरॉय एचएस, राय ए., कुमार डी. (2021). 1900 कवक प्रजातियों के तनाव की पहचान और विविधता विश्लेषण के लिए फंगल जीनोमिक संसाधन। जर्नल ऑफ फंगी, 7(4), 288.10.3390/jof7040288.

इकबाल एम.ए., पासारी ए.के., जगन्नाधम जे., अहमद एफ., लियो वी.वी., सिंह जी., जायसवाल एस., राय ए., कुमार डी., सिंह बी.पी. (2021). भारत में पुक्जिंग गुफा का माइक्रोबायोम पौधों और जानवरों के रोगजनकों के खिलाफ उच्च रोगाणुरोधी गतिविधि दिखाता है। जीनोमिक्स, 113(6), 4098-4108. 10-1016/j.ygeno.2021.10.004.

झा पी., मेघवाल एम., प्रभाकर पी.के. (2021). केले के फूलों को माइक्रोवेव में सुखाना (मूसा एक्यूमिनाटा): गणितीय मॉडलिंग और सुखाने की ऊर्जा. खाद्य प्रसंस्करण और संरक्षण जर्नल, 45(9), e15717. 10.1111/जेएफपीपी.15717.

झा पी., मेघवाल एम., प्रभाकर पी.के., सिंह ए. (2021). केले के फूल के पाउडर के सुखाने की गतिज, नमी प्रसार, भौतिक-कार्यात्मक और प्रवाह गुणों पर विभिन्न पूर्व उपचारों के प्रभावों की खोज करना. खाद्य प्रसंस्करण और संरक्षण जर्नल, 45(4), 15356. 10.1111/jfpp.15356।

जुनेजा वी.के., ओसोरिया एम., पुरोहित ए.एस., गोल्डन सी.ई., मिश्रा ए., तनेजा एन.के., सालाजार जे.के., थिप्पारेड्डी एच., कुमार जी.डी. (2021)। सोडियम क्लोराइड और सोडियम पाइरोफॉस्फेट के साथ पकाए गए सूअर के मांस को ठंडा करने के दौरान क्लॉस्ट्रिडियम इत्रिगेंस के विकास के लिए अनुमानित मॉडल। मांस विज्ञान, 180, 108557. 10.1016/j.meatsci.2021.108557.

ज्योति, भट्टाचार्य बी. (2021). महामारी से निपटने के लिए खाद्य उद्योगों में कोविड-19 का प्रभाव और खाद्य पैकेजिंग में संभावित नवाचार एक समीक्षा. साइंटिया एग्रोपेक्यूरिया, 12(1), 133-140. 10.17268/SCI.AGROPECU.2021.015.

कादियान डी., कुमार ए., बडगुजर पी.सी., सहरावत आर. (2021)। मेयोनेज के भौतिक-रासायनिक और रियोलॉजिकल गुणों पर होमोजेनाइजेशन और माइक्रोफ्लुइडाइजेशन का प्रभाव। जर्नल ऑफ फूड प्रोसेस इंजीनियरिंग. 44(4). 10.1111/jfpe.13661।

कांबले डी.बी., बसीर के., सिंह आर., कौर आर.एस. (2021). पाचन क्षमता, खाना पकाने की गुणवत्ता और कार्यात्मक पास्ता की संरचनात्मक विशेषताओं पर मोरिंगा ओलीफेरा पॉड का प्रभाव. खाद्य प्रसंस्करण और संरक्षण जर्नल, DOI: 10.1111/jfpp.16163.

कांबले डी.बी., सिंह आर., रानी एस., उपाध्याय ए.,कौर बी.पी., कुमार एन., थंगलक्ष्मी एस. (2021). मल्टीग्रेन पास्ता के संरचनात्मक, रासायनिक और पाचन गुणों का मूल्यांकन. जर्नल ऑफ फूड साइंस एंड टेक्नोलॉजी, 58(3), 1014-1026. 10.1007/s13197-020-04616-x.

कांबले एम.जी., सिंह ए., मिश्रा वी., मेघवाल एम., प्रभाकर पी.के. (2021). भौतिक विशेषताओं के आधार पर हरे केले केले के फल का द्रव्यमान और सतह मॉडलिंग. कंप्यूटर और इलेक्ट्रॉनिक्स इन एग्रीकल्चर, 186, 106194. https://doi.org/10.1016/j.compag-2021-106194

कांबले एम.जी., सिंह ए., प्रभाकर पी.के., मेघवाल एम., सिंह एस.वी., चिंचकर ए.वी. (2022). बेल के फलों के गूदे की गुणवत्ता विशेषताओं पर उच्च अपरूपण एकरूपता का प्रभाव. भोजन की गुणवत्ता और सुरक्षा. https://doi-org/10.1093/fqsafe/fyac011

कांबले एस.एस., मोर आर.एस. (2021). खाद्य आपूर्ति श्रृंखला और COVID-19: आगे का रास्ता. एग्रोनॉमी जर्नल, 113(2), 2195-2197. 10.1002/agj2.20515.

कसारा ए., बाबर ओ.ए., तरफदार ए., सेंथिलकुमार टी., सिरोही आर., अरोड़ा वी.के. (2021). सदाबहार (कैथरैन्थस रोसियस) की पत्तियों को सुखाने की विभिन्न तकनीकों और बायोएक्टिव यौगिकों के भाग्य का उपयोग करते हुए पतली परत में सुखाना. खाद्य प्रसंस्करण और संरक्षण जर्नल, 45(2), e15140. 10.1111/jfpp.15140.

कश्यप डी., अग्रवाल टी. (2021). पंजाब, भारत में चावल और गेहूं के उत्पादन का कार्बन पदचिह्न और जल पदचिह्न. कृषि प्रणाली, 186, 102959. 10.1016/j.agsy.2020.102959.

कश्यप डी., अग्रवाल टी. (2021). 1986 से 2017 तक पंजाब, भारत में जलवायु परिवर्तन और चावल और गेहूं के पानी के पदचिह्न के अस्थायी रुझान. जल और जलवायु परिवर्तन जर्नल, 12 (4), 1203-1219. 10.2166/wcc.2020.093।

कौर आई., गोयल डी., अग्निहोत्री एस. (2021). कार्टेप हाइड्रोक्लोराइड क्रॉस-लिंक्ड चिटोसन ट्रिपोलीफॉस्फेट नैनोस्फीयर और इसके लक्षण वर्णन का निर्माण. कोलाइड और पॉलिमर साइंस, 299(9), 1407-1418. 10.1007/s00396-021-04866-x

कौर आर., गोयल डी., अग्निहोत्री एस. (2021). ब्यूटाक्लोर हटाने के लिए चिटोसन/पीवीए सिल्वर नैनोकम्पोजिट: फैब्रिकेशन, कैरेक्टराइजेशन, सोखना तंत्र और इजोटेर्म. कार्बोहाइड्रेट पॉलिमर, 262, 117906. 10.1016/j.carbpol.2021.117906.

कौशिक एन., चौहान के., अग्रवाल एम., खंडाल आर. (2021). कोदो और कुटकी बाजरा के जल अवशोषण और अंकुरण पर विकिरण प्रसंस्करण का प्रभाव. एशियन जर्नल ऑफ डेयरी एंड फूड रिसर्च, 40(3), 321-326। 10-18805/ajdfr.DR-1638.

कौशिक एन., यादव पी., खंडाल आर.के., अग्रवाल एम. (2021). बाजरे के पोषण गुणों को उसके मूल्यवर्धन के लिए बढ़ाने के तरीकों की समीक्षा. खाद्य प्रसंस्करण और संरक्षण के जर्नल, 45(6), म15550. 10.1111/jfpp.15550.

खान के.ए., कटियार, एस.के., नेमा पी.के. (2021). सुखाने कीनेटिक्स, रंग लक्षण वर्णन, जल गतिविधि और टिनोस्पोरा कॉर्डिफोलिया सुखाने की क्षारीय सामग्री. जैव अनुसंधान में अग्रिम, 12(6): 21-30.

खान के.ए., कटियार, एस.के., नेमा पी.के. (2021). टिनोस्पोरा कॉर्डिफोलिया उपयोग और इसके कार्यात्मक महत्व के संभावित प्रभाव: एक समीक्षा, आयुर्वेदिक चिकित्सा के अंतर्राष्ट्रीय जर्नल, खंड 12 (3), 468-476, आईएसएसएन संख्या: 0976-5921, https://www.ijam.co.in/index.php/ijam/लेख/व्यय/2033

खानसिली एन., मुरली कृष्णा पी. (2021). खाद्य पदार्थों में एफ्लाटॉक्सिन का पता लगाने के लिए संवेदनशील धातु ऑक्साइड-क्ले नैनोकम्पोजिट वर्णमिति सेंसर विकास: मकई और बादाम. एसीएस ओमेगा, 6(23), 14911-14925। 10-1021/acsomega.1c00750.

खेतो ए., धुआ एस., नेमा पी.के., शरणगत वी.एस. (2021)। शिमला मिर्च (कैप्सिकम एन्युम एल.) की गुणवत्ता विशेषताओं पर सुखाने के तापमान का प्रभाव: सुखाने की गतिकी और मॉडलिंग, पुनर्जलीकरण, रंग और एंटीऑक्सीडेंट विश्लेषण. जर्नल ऑफ फूड प्रोसेस इंजीनियरिंग, e13880. https://doi.org/10.1111/jfpe.13880

खेतो ए., जोसेफ डी., इस्लाम एम., धुआ एस., दास आर., कुमार वाई., वशिष्ठ आर. (2022)। माइक्रोवेव रोस्टिंग प्रेरित संरचनात्मक, रूपात्मक, एंटीऑक्सिडेंट, और क्विनोआ (चेनोपोडियम क्विनोआ विल्ड) के कार्यात्मक गुण। खाद्य प्रसंस्करण और संरक्षण जर्नल 46 (5), e16595

खुब्बर एस., चतुर्वेदी के., ठाकुर एन., शर्मा एन., यादव एस.के. (2021). लो-मेथॉक्सिल पेक्टिन कम वसा वाले दही को स्थिर करता है और उनके भौतिक-रासायनिक गुणों, रियोलॉजी, माइक्रोस्ट्रक्चर और संवेदी पसंद में सुधार करता है। फूड हाइड्रोकोलॉइड्स, 111.106240. 10.1016/j.foodhyd.2020.106240.

कुमार ए., धीमान ए., सुहाग आर., सेहरावत आर., उपाध्याय ए., मैकक्लेमेंट्स डी.जे. (2022). खाद्य प्रसंस्करण में माइक्रोफ्लुइडाइजेशन के संभावित अनुप्रयोगों पर व्यापक समीक्षा. खाद्य विज्ञान और जैव प्रौद्योगिकी, 31 (1),पीपी 17-36. DOI:10.1007/s10068-021-01010-x

कुमार डी., ज्योति ए., तारफदार ए., कुमार ए., बडगुजर पी.सी. (2021)। माइक्रोबियल प्रोटीज के व्यक्तिगत और संयुक्त उपचार द्वारा खर्च किए गए मुर्गी के मांस के हाइड्रोलाइजेट का तुलनात्मक कार्यात्मक और स्पेक्ट्रोस्कोपिक विश्लेषण. प्रारंभिक जैव रसायन और जैव प्रौद्योगिकी, 51(6), 618-627. 10.1080/10826068.2020.1848865.

कुमार डी., मिश्रा ए., तारफदार ए., अनवर ए., सालाग्राम ए., आलम एस., साहू ए. के., सिंधु आर., बडगुजर पी.सी. (2021). स्वास्थ्य खाद्य अनुप्रयोगों के लिए खर्च किए गए मुर्गी मांस हाइड्रोलाइजेट पाउडर के प्रोटीज उत्प्रेरित उत्पादन. खाद्य गुणवत्ता जर्नल, 10.1155/2021/9247998.

कुमार डी., मिश्रा ए., तारफदार ए., कुमार वाई., वर्मा के., अलुको आर., ट्रैजकोवस्का बी., बडगुजर पी.सी. (2021). स्प्रे और फ्रीज-ड्रायिंग तकनीकों द्वारा तैयार किए गए खर्च किए गए मुर्गी के मांस हाइड्रोलाइजेट पाउडर के इन विट्रो बायोएक्सेसिबिलिटी और लक्षण वर्णन में. प्रक्रिया जैव रसायन, 105, 128-136। 10-1016/j.procbio.2021.03.029।

कुमार डी., तारफदार ए., दास एस.एल., पारीक एस., बडगुजर, पी.सी. 2022. खर्च किए गए मुर्गी मांस प्रोटीन हाइड्रोलाइजेट के अल्ट्राफिल्ट्रेशन व्युत्पन्न पेप्टाइड अंगों की एंटीऑक्सीडेंट क्षमता और अमीनो एसिड प्रोफाइल. खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी जर्नल, 1-7। https://doi.org/10-1007/s13197-022-05437-w

कुमार जी., कुमार एन., प्रभाकर पी.के., किशोर ए. (2022). फोम मैट सुखाने: फोम गतिकी, यंत्रवत मॉडलिंग और संकर सुखाने के दृष्टिकोण पर हालिया प्रगति. खाद्य विज्ञान और पोषण में महत्वपूर्ण समीक्षा, 1&17. https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2053061

कुमार के., श्रीवास्तव एस., शरणगत वी.एस. (2021). अल्ट्रासाउंड असिस्टेड एक्सट्रैक्शन (यूएई) ऑफ बायोएक्टिव कंपाउंड्स फ्रॉम फ्रूट एंड वेजिटेबल प्रोसेसिंग बाय-प्रोडक्ट्स: ए रिव्यू. अल्ट्रासोनिक्स सोनोकेमिस्ट्री, 70,105325.10.1016/j.ultsonch.2020.105325.

कुमार एम., मधुमिता एम., श्रीवास्तव बी., प्रभाकर पी.के. (2022) नमी, तापमान और गर्मी प्रवाह वितरण के लिए आम के गूदे को सुखाने के लिए रिफ्रेक्टैंस विंडो सुखाने का गणितीय मॉडलिंग और अनुकरण. जर्नल ऑफ फूड प्रोसेस इंजीनियरिंग, https://doi.org/10.1111/jfpe.14090

कुमार एम., वत्स एस., मधुमिता एम., प्रभाकर पी.के. खाद्य प्रसंस्करण कार्यों की गणितीय मॉडलिंग: एक बुनियादी समझ और सिंहावलोकन. टर्किश जर्नल ऑफ एग्रीकल्चरल इंजीनियरिंग रिसर्च, 2(2), 472-492. http://dx.doi.org/10.46592/turkager.2021.v02i02.019

कुमार एन., नीरज एन., प्रतिभा एन., ट्रेजकोव्स्का पेटकोस्का ए. (2021). अनार के छिलकों के सत्त से समृद्ध चिटोसन-पुलुलान सम्मिश्र खाद्य लेप का उपयोग करके टमाटर (सोलनम लाइकोपर्सिकम एल.) की शेल्फ लाइफ और गुणवत्ता में सुधार. एसीएस फूड साइंस एंड टेक्नोलॉजी, 1(4), 500-510.10.1021/acsfoodscitech.0c00076.

कुमार एन., प्रतिभा, नीरज, ओझा ए., उपाध्याय ए., सिंह आर., कुमार एस. (2021). हरी बेल मिर्च की भंडारण गुणवत्ता पर सक्रिय चिटोसन-पुलुलान समग्र खाद्य कोटिंग का प्रभाव अनार के छिलके के अर्क से समृद्ध होता है। एलडब्ल्यूटी, 138, 110435. 10.1016/j.lwt.2020.110435.

कुमार एन, प्रतिभा, नीरज, पेटकोस्का ए.टी., अल-हिल्फी एस.ए., फावोले ओ.ए. (2021). आम के शेल्फ जीवन पर अनार के छिलके के अर्क के साथ क्रियाशील चिटोसन-पुलुलान मिश्रित खाद्य कोटिंग का प्रभाव (मैंगिफेरा इंडिका).Coatings, 11(7), 764. 10.3390/coatings11070764.

कुमार एन., प्रतिभा, पारीक एस. (2021). मोरिंगा (मोरिंगा प्रजाति) के बायोएक्टिव यौगिक. फाइटोकेमिस्ट्री में संदर्भ श्रृंखला, 503-524। 10.1007/978-3-030-57415-4_28.

कुमार एन., प्रतिभा, ट्रेजकोवस्का पेटकोस्का ए., खोजा ई., सामी आर., अल-मुशिन ए.एम. (2021). अनार के छिलके के अर्क के साथ बढ़ी हुई चिटोसन खाद्य फिल्में: भौतिक, जैविक, थर्मल और बाधा गुणों पर अध्ययन। सामग्री, 14(12), 3305.10.3390/एमए1412305.

कुमार पी., महतो डी.के., कमल एम., बोरा आर., शर्मा बी., पांधी एस., त्रिपाठी वी., यादव एच.एस., देवी एस., पाटिल यू., जिओ जे., मिश्रा ए.के. (2021). औषधीय गुण, चिकित्सीय क्षमता, और कैनबिस सैटिवा एल की कानूनी स्थिति: एक सिंहावलोकन. फाइटोथेरेपी रिसर्च, 35(11), 6010-6029. 10.1002/ptr.7213.

कुमार एस., चंद्रा, ए., नेमा पी.के., शरणगत, वी.एस., कुमार, एस., गैबिमेई, पी. (2022). खाजा (एक पारंपरिक मिठाई) की गुणवत्ता विशेषताओं के संबंध में तलने की प्रक्रिया का अनुकूलन, खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी पत्रिका, 1-10

कुमार एस., खान सी., लोहानी यू.सी., सिंह ए., शाही एन.सी. (20121). कार्बोक्सिमिथाइल सेल्युलोज का उपयोग करके सेब की कोटिंग के लिए हाथ से संचालित मशीन का अनुकूलन प्रक्रिया. इंटरनेशनल जर्नल ऑफ एग्रीकल्चर इनोवेशन एंड रिसर्च, 10(2), आईएसएसएन 2319-1473.

कुमार एस., नेमा पी.के., कुमार एस., चंद्रा ए. (2021). डीप-फैट तलने के दौरान खाजा के गुणवत्ता मानकों में बदलाव के कैनेटीक्स. खाद्य प्रसंस्करण और संरक्षण जर्नल, 16265.10.1111/jfpp.16265.

कुमार एस., रत्तू जी., मिथरवाल एस., चंद्रा ए., कुमार एस., कौशिक, ए., मिश्रा वी., नेमा पी.के. (2022). गैर-डेयरी-आधारित प्रोबायोटिक खाद्य उत्पादों में रुझान: अग्रिम और चुनौतियां. खाद्य प्रसंस्करण और संरक्षण जर्नल, म16578. https://doi.org/10.1111/jfpp.16578

कुमार वाई., रॉय एस., देवरा ए., धीमान ए., प्रभाकर पी.के. (2021). जैंथन और ग्वार गम के साथ तैयार मेयोनेज का अल्ट्रासोनिकेशन: रियोलश्जिकल मॉडलिंग, ऑप्टिकल गुणों और इमल्शन स्थिरता पर प्रभाव. एलडब्ल्यूटी, 149, 111632. 10-1016/j.समज.2021.111632.

कुमार वाई., सिंह एल., शरणगत वी.एस., तरफदार ए. (2021)। कृत्रिम तंत्रिका नेटवर्क (एएनएन) और हरे चने के जलयोजन का गणितीय प्रतिरूपण। कृषि में सूचना प्रसंस्करण, 8(1), 75-86। 10.1016/ts.इनपा.2020.04.001

कुमार वाई., तारफदार ए., बडगुजर पी.सी. (2021). प्राकृतिक एंटीऑक्सीडेंट के स्रोत के रूप में समुद्री शैवाल: चिकित्सीय गतिविधि और खाद्य अनुप्रयोग। खाद्य गुणवत्ता के जर्नल. 2021, 5753391.10.1155/2021/5753391.

कुमार वाई., तारफदार ए., कुमार डी., सरवनन सी., बडगुजर पी.सी., फरांडे ए., पारीक एस., फावोले ओ.ए. (2022). खाद्य मैक्रोएल्गे के पॉलीफेनोल्स: इन विट्रो बायो-एक्सेसिबिलिटी और साइटोटोक्सिसिटी का आकलन, एलसी-एमएस / एमएस द्वारा मात्र का ठहराव और एक रोगाणुरोधी और कार्यात्मक खाद्य सामग्री के रूप में संभावित उपयोग. एंटीऑक्सीडेंट, 11, 993। https://doi.org/10.3390/antiox1150993

कुमार वाई., तारफदार ए., कुमार डी., वर्मा के., अग्रवाल एम., बडगुजर पी.सी. (2021). भारतीय तट से सरगसुम वाइटी और उल्वा रिगिडा की रासायनिक, कार्यात्मक, वर्णक्रमीय और थर्मल विशेषताओं का मूल्यांकन. जर्नल ऑफ फूड क्वालिटी, 2021, 9133464. 10.1155/2021/9133464.

कुमारी एम., भूषण बी., कोकिलिगड्डा ए., कुमार वी., बेहरे पी., तोमर एस.के. (2021). विटामिन बी12 बायोफोर्टिफिकेशन ऑफ सोयामिल्क के माध्यम से इष्टतम किण्वन के माध्यम से बाह्य बी 12 उत्पादक लैक्टोबैसिलस मानव फेकल मूल के आइसोलेट्स का उत्पादन करता है। खाद्य विज्ञान में वर्तमान अनुसंधान, 4, 646-654। 10.1016/j.crfs.2021.09.003.

कुमारी एम.आर., जाधव वी.जे., बडगुजर पी.सी. (2021). दूध पाश्चुरीकरण की प्रभावकारिता निर्धारित करने के लिए एचपीएलसी फ्लोरोसेंस पद्धति का विकास. खाद्य विश्लेषणात्मक तरीके, 14(2), 260-267. 10.1007/s12161-020-01865-6।

माधवन ए., अरुण के.बी., सिंधु आर., बिनोद पी., पांडे ए., सिरोही आर., तरफदार ए., रेश्मी आर. (2021). माइक्रोबियल पॉलीहाइड्रॉक्सीअल्कानोएट्स के जैव चिकित्सा अनुप्रयोग. बायोमास, जैव ईंधन, जैव रसायन: बायोडिग्रेडेबल पॉलिमर और सम्मिश्र - व्यावसायीकरण के लिए प्रक्रिया इंजीनियरिंग, 495-513, 10.1016/B978-0-12-821888&4.00006-X.

मधुमिता एम., गुहा पी., नाग ए., प्रभाकर पी.के. (2021). चीकू के रस के लिए ठीक किए गए पान के पत्ते के आवश्यक तेल की प्राकृतिक परिरक्षक प्रभावकारिता: भौतिक रासायनिक, माइक्रोबियल और संवेदी गुणों पर प्रभाव. खाद्य प्रसंस्करण और संरक्षण जर्नल, 45(11), e15927। 10.1111/jfpp.15927.

महतो डी.के., देवी एस., पांधी एस., शर्मा बी., मौर्य के.के., मिश्रा एस., धवन के., सेल्वाकुमार आर., कमल एम., मिश्रा ए.के., कुमार पी. (2021). उपलब्धता, कृषि पर प्रभाव, मानव स्वास्थ्य, और भोजन और फीड में जीरालेनोन की प्रबंधन रणनीतियाँ: एक समीक्षा। टॉक्सिन्स, 13(2), 13020092. 10.3390/toxiins13020092.

महतो डी.के., कमल एम., शर्मा बी., पांधी एस., देवी एस., धवन के., सेल्वाकुमार आर., मिश्रा डी., कुमार ए., अरोड़ा एस., सिंह एनए., कुमार पी. (2021). पेटुलिन इन फूड: मानव स्वास्थ्य और इसकी प्रबंधन रणनीतियों के लिए एक मायकोटॉक्सिन चिंता. toxiins, 198, 12-23। 10.1016/j. toxiins.2021.04.027.

मालाकार एस., अरोड़ा वी.के. (2021). बलपूर्वक संवहन निर्वातित ट्यूब सोलर ड्रायर में लहसुन लौंग के सुखाने की गतिकी का गणितीय मॉडलिंग. मैकेनिकल इंजीनियरिंग में व्याख्यान नोट्स, 813-820. 10.1007/978-981-16-0159-0_72.

मालाकार एस., अरोड़ा वी.के., नेमा पी.के. (2021). लहसुन की कलियों को सुखाने के लिए इवैक्यूएटेड ट्यूब सोलर ड्रायर का डिजाइन और प्रदर्शन मूल्यांकन. अक्षय ऊर्जा, 168, 568-580. 10.1016/j.renene.2020.12.068.

मलिक एस., हुसैन एन., सिंह ए., भट्ट एम.आई. (2021). हाइड्रोथर्मल उपचार से प्रभावित फिंगर बाजरा मोती की दक्षता. इंडियन जे.करंट माइक्रोबॉयल, अनुप्रयोग। Sc., 10 (03):1867-1874. ISSN: 2319-7706

मौर्य वी.के., शाक्य ए., अग्रवाल एम., गोथंडम के.एम., बश्न टी., पारीक एस. (2021)। भोजन में लोडेड डिलीवरी सिस्टम के भीतर कैरोटीन का भाग्य: ज्ञान की स्थिति.,Antioxidents, 10(3), 1-49. 10.3390/antiox10030426.

मीना पी, गर्ग एम, वासन एस, चोपड़ा आर, ध्यानी ए, साधु, एस.डी. (2021). तिल और सोयाबीन तेल के मिश्रण के भौतिक-रासायनिक गुणों पर तलने का प्रभाव। एप्लाइड एंड नेचुरल साइंस जर्नल, 13(3), 820-829

मेहत्रे जी.टी., लियो वी.वी., सिंह जी., सोरोकन ए., मक्सिमोव आई., यादव एम.के., उपाध्याय के., हाशेम ए., अलसालेह ए.एन., दाऊद टी.एम., अल्मारी के.एस., सिंह बी.पी. (2021). प्लांट वायरल डायग्नोस्टिक्स में वर्तमान विकास और चुनौतियां: एक व्यवस्थित समीक्षा. वायरस, 13(3), 13030412. 10.3390/v13030412.

मेहता ए., सिंह ए., सिंह ए.पी., प्रभाकर पी.के., कुमार एन. (2021). आंवला (फिलेंथस एम्ब्लिका एल) स्लाइस के आसमाटिक निर्जलीकरण के दौरान मास ट्रांसफर विशेषताओं पर अल्ट्रासोनिक प्रेरित प्रभाव: एक गणितीय मॉडलिंग दृष्टिकोण. खाद्य प्रक्रिया इंजीनियरिंग जर्नल, 44(12), e13887. 10.1111/जेएफपीई.13887.

मिश्रा ए., कुमार आर.पी. (2021)। कृषि जिंस: अस्थिरता स्पिलओवर और गतिशील जुड़ाव का आकलन करने के लिए एक एकीकृत दृष्टिकोण। अर्थशास्त्र और व्यापार समीक्षा, 7(4), 28-53। 10.18559/ebr.2021.4.3।

मिश्रा ए., उपाध्याय ए., जायसवाल पी., शर्मा एन. (2021). स्वुनंज स्लाइस के रासायनिक और सूक्ष्म संरचनात्मक गुणों पर विभिन्न सुखाने की विधि का प्रभाव. खाद्य प्रसंस्करण और संरक्षण के जर्नल, 45(3), e15105। 10.1111/जेएफपीपी.15105.

मिथरवाल एस., कुमार एस., चौहान के. (2021). इसके संभावित खाद्य अनुप्रयोगों के साथ पोषाहार, पॉलीफेनोलिक संरचना और फिंगर मिलेट (एल्यूसिन कोराकाना एल.) की इन विट्रो पाचन क्षमता: एक समीक्षा. फूड बायोसाइंस, 44, 101382.10-1016/j.fbio.2021.101382.

मोर आर.एस., भारद्वाज ए., खरका वी., खारूब एम. (2021). गोदाम में स्पेयर पार्ट्स इन्वेंट्री प्रबंधन: एक दुबला दृष्टिकोण. इंटरनेशनल जर्नल ऑफ इंडस्ट्रियल इंजीनियरिंग एंड प्रोडक्शन रिसर्च, 32 (3), 1110. 10.22068/ijiepr.1110.

मोर आर.एस., कुमार डी., यादव एस., जायसवाल एस.के. (2021). बढ़ी हुई इन्वेंट्री लीननेस के माध्यम से लागत दक्षता प्राप्त करना: विनिर्माण उद्योग से साक्ष्य. प्रोडक्शन इंजीनियरिंग आर्काइव्स, 27(1), 42-49. 10.30657/pea.2021.27.6.

मोर आर.एस., पंघाल ए., कुमार वी. (2021)। कृषि-खाद्य क्षेत्र में परिपत्र अर्थव्यवस्था: एक परिचय. पर्यावरण के पदचिह्न और उत्पादों और प्रक्रियाओं के पर्यावरण-डिजाइन, 1-14। 10.1007/978-981-16&3791-9_1.

मोर आर.एस., सांगवान के.एस., सिंह एस., सिंह ए., खारूब एम. (2021). पर्यावरणीय स्थिरता के लिए ई-कचरा प्रबंधन: एक खोजपूर्ण अध्ययन. प्रोसीडिया सीआईआरपी, 98, 193-198. 10.1016/j.procir.2021.01.029.

नारायण के.एस., गौरखेड़े एस., शर्मा वी., कुमार ए., भूषण बी., मिश्रा वी. (2021). राइबोफ्लेविन समृद्ध प्रोबायोटिक सोयाकर्ड का तकनीकी और कार्यात्मक मूल्यांकन. किण्वन, 7(2), 7020047. 10.3390/fermentaion7020047.

नेहरा एन.एस., रंगनेकर एस. (2021). भावनात्मक परिपक्वता कारकों और व्यक्तिगत प्रभावशीलता को जोड़ना: भारत में सीमेंट और बिजली निर्माण संगठनों का एक अध्ययन. इंटरनेशनल जर्नल ऑफ बिजनेस एक्सीलेंस, 24(3), 408-436. 10.1504/IJBBEX.2021.115837.

ओझा ए.के., शाह एन.पी., मिश्रा वी. (2021). लैक्टोबैसिलस एसपीपी में एंटीबायोटिक प्रतिरोधों का संयुग्मक स्थानांतरण. करंट माइक्रोबायोलॉजी, 78(8), 2839-2849। 10.1007/s00284-021-02554-1.

पंत वी., श्रीवास्तव एन., सिंह टी., पाठक पी. (2021). भारत में बैंकों द्वारा शिक्षा ऋण वितरण: एक गुणात्मक पूछताछ. बैंक और बैंक सिस्टम, 16(4), 125-136। 10.21511/bbs 16(4).2021.11.

पाटिल एम.पी., अहिरे जे.जे., पाटिल यू.के., भूषण बी., चौधरी बी.एल. (2021). सीरम लिपिड प्रोफाइल पर लैक्टोबैसिलस हेल्वेटिकस सीडी6 का प्रभाव और स्विस अल्बिनो चूहों द्वारा खिलाए गए उच्च वसा वाले आहार में लीवर के कार्य के संकेतक. 3 बायोटेक,11(6), 266. 10.1007/s13205-021-02832-6.

पोपली एस., बडगुजर पी.सी., अग्रवाल टी., भूषण बी., मिश्रा वी. (2022). खाद्य पदार्थों में लगातार जैविक प्रदूषक, आंत माइक्रोबायोटा और परिणामी विषाक्तता के साथ उनकी परस्पर क्रिया. संपूर्ण पर्यावरण का विज्ञान, https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2022.155084

प्रभाकर पी.के., श्रीवास्तव पी.पी., पाठक एस.एस., दास के. (2021). संग्रहीत रोहू (लेबियो रोहिता) मछली में कुल वाष्पशील बुनियादी नाइट्रोजन और माइक्रोबियल बायोमास का गणितीय मॉडलिंग. सस्टेनेबल फूड सिस्टम्स में फ्रंटियर्स, 5, 10.3389/fsufs.2021.669473।

प्रसन्ना पी., राठी एस., राहुल वी., मंडल डी., गौड़ एमएससी, यादव पी., हॉथोर्न एस., शर्मा ए., गुप्ता पी.के., ओझा एस., झा एन.के., विला सी., झा एस.के. (2021). अल्जाइमर रोग के रहस्यों को उजागर करने के लिए माइक्रोफ्लुइडिक प्लेटफॉर्म: हम कितनी दूर आ गए हैं? स्पमि, 11(10), 11101022. 10.3390/life11101022

प्रसन्ना पी., राठी एस., उपाध्याय ए., सुलक्षणा एस. (2021). तीव्र श्वसन संकट सिंड्रोम के उपचार में नैनोथेराप्यूटिक्स। लाइफ साइंसेज, 276, 119428. 10.1016/j.lfs.2021.119428.

प्रतिभा, भयना एस., नीरज (2021). हरियाणा में करनाल जिले के ग्रामीण क्षेत्रों में स्वयं सहायता समूहों के माध्यम से महिलाओं की सामाजिक-आर्थिक स्थिति का अध्ययन. उद्यमिता, प्रबंधन और सतत विकास की विश्व समीक्षा, 17(6), 759-776. 10.1504/WREMSD.2021.118641.

प्रतिभा, भयना एस., नीरज (2021). हरियाणा के भिवानी जिले में स्वयं सहायता समूहों की सामाजिक आर्थिक स्थिति विकसित करने के लिए उद्यमिता गतिविधियां. इंटरनेशनल जर्नल ऑफ बिजनेस एंड ग्लोबलाइजेशन, 29(3), 428-442। 10.1504/IJBG.2021.118685.

पृथ्वीराज वी., पांडीसेल्वम आर., बाबू ए.सी., कोठाकोटा ए., मणिकांतन एमआर, रमेश एस.वी., बेगम पी.पी.एस., मैथ्यू ए.सी. हेब्बर के.बी. (2021). कच्चे नारियल पानी के संरक्षण के लिए उभरती गैर-तापीय प्रसंस्करण तकनीकें. एलडब्ल्यूटी, 149, 111850. 10.1016/j.lwt.2021.111850.

रफीक एस.आई., मुजफ्फर के., रफीक एस.एम., सक्सेना डी.सी., डार, बी.एन. (2021). कम इस्तेमाल किया हुआ घोड़ा चेस्टनट (एस्कुलस इंडिका) आटा और लस मुक्त पास्ता के विकास के लिए इसका उपयोग. खाद्य विज्ञान के इतालवी जर्नल, 33(SP1), 137-149.

रफीक एस.एम., घोष, बी.सी. (2021). प्रोसेस्ड पनीर में संभावित संरक्षक के रूप में सौंफ (फोनीकुलम वल्गारे) और अजवाईन (ट्रेचिस्पर्मम अम्मी) का अर्क होता है। इंडियन जर्नल ऑफ डेयरी साइंस, 74(3).

रहते के.ए., मधुमिता एम., प्रभाकर पी.के. (2021). पोषाहार संरचना, पोषण विरोधी कारक, पूर्व उपचार-सह-प्रसंस्करण प्रभाव और फैबा बीन की खाद्य निर्माण क्षमता (विसिया फैबा एल)रू एक व्यापक समीक्षा. एलडब्ल्यूटी, 138, 110796A 10.1016/j.lwt.2020.110796.

राम एच., कुमार पी., पुरोहित ए., कश्यप पी., कुमार एस., कुमार एस., सिंह जी., अलकारवी ए.ए., हाशेम ए., अब्द-अल्लाह ई.एफ., अल-अर्जानी ए.-बी.एफ., सिंह बी.पी. (2021). एचओएमए सूचकांकों और अग्नाशयी अंतः स्रावी ऊतकों में टाइप 2-डायबिटिक चूहों में डीपीपी-4 निषेध और विथानिया कोगुलन के इथेनश्ल फलों के अर्क की एंटीऑक्सीडेंट क्षमता में सुधार। पोषण और चयापचय, 18(1), 10.1186/s12986-021-00547-2.

राणा आर.एस., कुमार डी., मोर आर.एस., प्रसाद के. 2021. COVID-19 लॉकडाउन के बीच दो वेयरहाउस पेरिशेबल इन्वेंट्री पॉलिसी पर मांग में व्यवधान के प्रभाव की मॉडलिंग। रसद अनुसंधान और अनुप्रयोगों के अंतर्राष्ट्रीय जर्नल, 10.1080/13675567.2021.1892043.

राठी एस., नायक वी., सिंह के.आर., ओझा ए. (2022). खाद्य मैट्रिक्स में विटामिन बी-कॉम्प्लेक्स का नैनोफोर्टिफिकेशन: आवश्यकता, विनियम और संभावनाएं. खाद्य रसायन विज्ञान: आण्विक विज्ञान. https://doi.org/10.1016/j.fochms.2022100100।

राठी एस., ओझा ए. (2022). खाद्य अनुप्रयोगों के लिए उन्नत नैनोमैटेरियल्स-आधारित बायोसेंसर। सामग्री पत्र। doi.org/10.1016/j.matlet.2022.131752.

रत्तू जी., खानसिली एन., मौर्य वी.के., कृष्णा पी.एम. (2021). भोजन, नैदानिक और जैविक अनुप्रयोगों के लिए लैक्टेट डिटेक्शन सेंसर: एक समीक्षा। पर्यावरण रसायन विज्ञान पत्र, 19(2), 1135-1152. 10.1007/s10311-020-01106-6.

रत्तू जी., कृष्णा पी.एम. (2021). अत्यधिक चयनात्मक और लेबल-मुक्त एयूएनपी आधारित ऑप्टिकल सेंसर विकास खाद्य नमूनों में एल-लैक्टेट के स्मार्टफोन संवेदन में महत्वपूर्ण है। नैनोटेक्नोलॉजी पर आईईईई लेनदेन, 20, 635-643A 10.1109/TNANO.2021.3102705.

रत्तू जी., कृष्णा पी.एम. (2021). सेब के रस में एल-लैक्टेट का तेजी से पता लगाने के लिए TiO2 नैनोपार्टिकल्स रीएजेंट आधारित गैर-एंजाइमी लेबल-मुक्त ऑप्टिकल सेंसर। सेंसर और एक्चुएटर रिपोर्ट, 3, 10.1016/j.snr.2021.100067.

रत्तू जी., मुरली कृष्णा पी. (2021). टमाटर के नमूनों में एल-लैक्टेट का पता लगाने के लिए गैर-एंजाइमी ZnO नैनोकंपोजिट-आधारित ऑप्टिकल सेंसर का विकास. इंटरनेशनल जर्नल ऑफ फूड साइंस एंड टेक्नोलॉजी, 56(9), 4328-4337। 10.1111/ijfs.15077.

रायप्पा एम.के., अरोड़ा एस. (2021)। नवोन्मेष को ध्यान में रखते हुए: भारतीय खाद्य क्षेत्र की वर्तमान और भविष्य की जरूरतों के परिप्रेक्ष्य। ज्ञान अर्थव्यवस्था का जर्नल, 12(2), 470-488। 10.1007/s13132-021-00728-7.

रायप्पा एम.के., विश्वनाथन पी.ए., रत्तू जी., कृष्णा पी.एम. (2021). थर्मली प्रोसेस्ड फूड्स में एक्रिलामाइड डिटेक्शन के लिए नैनोमैटेरियल्स इनेबल्ड एंड बायो/केमिकल एनालिटिकल सेंसर्स: एडवांस एंड आउटलुक। कृषि और खाद्य रसायन विज्ञान जर्नल, 69(16), 4578-4603। 10.1021/acs.jafc.0c07956.

ऋचा आर., शाही एन.सी., सिंह ए., लोहानी यू.सी. (2021). मछली सुखाने की दर बढ़ाने के लिए प्रतिरोध ताप उपकरण सह सौर सुखाने प्रणाली का डिजाइन और विकास। जर्नल ऑफ फूड प्रोसेस इंजी. डीओआई: 10.1111/jfpe.1383

सचदेव डी., जोशी ए., तनेजा एन.के., पसरीचा आर. (2021). खाद्य जनित रोगजनकों का मुकाबला करने में स्मार्ट खाद्य पैकेजिंग के लिए उभरते चांदी के नैनोमटेरियल्स। कृषि-खाद्य अनुप्रयोगों के लिए सिल्वर नैनोमटेरियल्स, 147-185, 10.1016/B978-0-12-823528-7.00009-3.

सागर एनए, खार ए, विकास, तारफदार ए, पारीक एस (2021). संभावित खाद्य अनुप्रयोगों के लिए पंद्रह भारतीय किस्मों से प्याज की त्वचा की भौतिक रासायनिक और थर्मल विशेषताएं। खाद्य गुणवत्ता जर्नल, 2021, 10.1155/2021/7178618

सागर एन.ए., पारीक एस. (2021). एक प्राकृतिक परिरक्षक के रूप में प्याज के छिलके के पाउडर के साथ मल्टीग्रेन आटे का फोर्टिफिकेशन: ब्रेड की गुणवत्ता और शेल्फ लाइफ पर प्रभाव। फूड बायोसाइंस, 41, 10.1016/j.fbio.2021.100992.

साहू आर., अग्रवाल टी. (2021)। कच्चे दूध और अन्य डेयरी उत्पादों के कार्बन फुटप्रिंट। पर्यावरणीय फुटप्रिंट्स और उत्पादों और प्रक्रियाओं का इको-डिजाइन, 177-189। 10.1007/978-981-16-3791-9_10.

सामतिया एम., चंद्रत्रे जी.ए., ढेवा टी., बडगुजर पी.सी., सिरोही आर., कुमार ए., कुमार, ए. 2022. स्वदेशी नॉन-बायो-फोर्टिफाइड और बायो-फोर्टिफाइड किस्मों और बायो-फोर्टिफाइड की व्यापक पोषण रूपरेखा पर एक तुलनात्मक अध्ययन मोती बाजरा के दृढ़ संकर। खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी जर्नल, 1&12. https://doi.org/10.1007/s13197-022-05452-x

संधू एच.के., सिन्हा पी., इमानुएल एन., कुमार एन., सामी आर., खोजाह ई., अल-मुशीन ए.ए.एम. (2021). साइट्रस वेस्ट बाय-प्रोडक्ट्स से आवश्यक तेल और बायोएक्टिव यौगिकों की निष्कर्षण दक्षता पर अल्ट्रासाउंड-सहायता प्राप्त प्रीट्रीटमेंट का प्रभाव। पृथक्करण, 8(12), 10-3390/पृथक्करण8120244.

शशिकांत एस., नेमा, पी.के. (2021) मिश्रित सूक्ष्म शैवाल और वनस्पति तेल: संरचना, पोषण और स्वास्थ्य परिणाम. एनएटी. वाष्पशील और इसिएंशल ऑयल्स, 8(4): 2391- 2412.

शशिकुमार आर., विवेक के., चक्रवर्ती एस., डेका एस.सी. (2021). भौतिक-रासायनिक लक्षण वर्णन और रक्त फल का द्रव्यमान मॉडलिंग (हेमेटोकार्पस वैलिडस) "पूर्वोत्तर भारत का एक कम उपयोग किया जाने वाला फल. इंटरनेशनल जर्नल ऑफ फ्रूट साइंस, 21(1), 12-25। 10.1080/15538362.2020.1848752.

सक्सेना वी. (2021) खाद्य उद्योग में मशीन लर्निंग और आर्टिफिशियल इंटेलिजेंस. इंजीनियरिंग प्रौद्योगिकी और विज्ञान में आधुनिकीकरण का अंतर्राष्ट्रीय शोध जर्नल (IRJMETS), 3(9), ID "IRJMETS30900018216"।

सेधा एस., ली एच., सिंह एस., कुमार एस., जैन एस., अहमद ए., बिन जार्डन वाई.ए., सोनवाल एस., शुक्ला एस., सिमल-गंडारा जे., जिओ जे., हुह वाई.एस., हान वाई.-के., बाजपेयी वी.के. (2021)। चैजींसंजम यौगिकों की प्रजनन विषाक्त क्षमता "अत्याधुनिक समीक्षा की स्थिति। फार्माकोलॉजिकल रिसर्च, 167, 10.1016/j.phrs.2021.105536.

सहगल, एस., स्वेर, टी.एल., भल्ला, ए., चंद्रकांत, एन. (2021). पश्चिमी दिल्ली, भारत में छोटे या मध्यम आकार के खाद्य उद्यमों में उपयोग किए जाने वाले फ्राइंग ऑयल की गुणवत्ता और सुरक्षा। ओरिएंटल जर्नल ऑफ केमिस्ट्री. 37 (3): 547-552.ISSN: 0970-020

सेहरावत आर., कौर बी.पी., नेमा पी.के., तिवारी एस., कुमार एल. (2021). उच्च दबाव प्रसंस्करण द्वारा माइक्रोबियल निष्क्रियता: सिद्धांत, तंत्र और जिम्मेदार कारक। खाद्य विज्ञान और जैव प्रौद्योगिकी, 30(1), 19-35। 10.1007/एस 10068-020-00831-6.

सेन आई., श्रीवास्तव डी., अग्रवाल एम., खंडाल आर.के. (2021) आगमनात्मक रूप से युग्मित प्लाज्मा मास स्पेक्ट्रोमेट्री का उपयोग करके हर्बल दवाओं में भारी धातुओं के मात्रत्मक विश्लेषण के लिए एक मान्य पद्धति का विकास। फार्माकोलॉजी ऑनलाइन, 1, 487-502।

शरणगत वी.एस., नेमा पी.के. (2021). अंकुरित ज्वार द्वारा गेहूं के आंशिक प्रतिस्थापन द्वारा ब्रेड तैयार करना। फूड साइंस एंड टेक्नोलॉजी इंटरनेशनल, 10.1177/10820132211058002

शरणगत वी.एस., नेमा पी.के., सिंह एल., कुमार, ए. (2022). माइक्रोवेव रोस्टेड ज्वार में एक्रिलामाइड का निर्माण और संबंधित आहार जोखिम। इंटरनेशनल जर्नल ऑफ फूड साइंस एंड टेक्नोलॉजी, 57(3):1654-1665। https://doi-org/10.1111/ijfs.15528

शर्मा ए., मेघवाल एम. (2021), नीरा के उपयोग, लाभ और संभावित अनुप्रयोग पर एक अद्यतन, पोषण और खाद्य प्रसंस्करण के जर्नल, 4(8), 72

सिड एस., मोर आर.एस., किशोर ए., शरणगत वी.एस. (2021). पारंपरिक खाद्य पैकेजिंग सामग्री के विकल्प के रूप में जैव-स्रोत वाले पॉलिमरः एक समीक्षा। खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी में रुझान, 115, 87-104। 10.1016/j.tif.2021.06.026.

सिड एस., मोर आर.एस., पंघाल ए., कुमार डी., गहलावत वी.के. (2021). कोविड-19 के कारण कृषि-खाद्य आपूर्ति श्रृंखला और व्यवधानः प्रभाव और रणनीतियाँ. संचालन और उत्पादन प्रबंधन के ब्राजीलियाई जर्नल, 18(2), 10.14488/BJOPM.2021.031.

सिमल-गंडारा जे., अग्रवाल टी., एस्टेकी एम., गोमेज-जवाग्लिया ए., जिओ जे. (2021). संपादकीय: खाद्य हानियों और खाद्य सह-उत्पादों का पुनर्मूल्यांकन। सस्टेनेबल फूड सिस्टम में फ्रंटियर्स, 5, 10.3389/fsufs.2021.779734।

सिंधु एस., दहिया एस., सिवाच पी., पंघाल ए. (2021). उद्यमियों द्वारा स्थायी व्यवसाय प्रथाओं को अपनाना: ड्राइवरों की मॉडलिंग करना। उद्यमिता, प्रबंधन और सतत विकास की विश्व समीक्षा, 17(6), 704-722। 10.1504/WREMSD.2021.118638.

सिंधु एस., मोर आर.एस. (2021). COVID-19 युग में एक रणनीतिक विपणन उपकरण के रूप में ब्रांडेड सामग्री के लिए सक्षम बनाने वालों की मॉडलिंग करना। सिस्टम्स, 9(3), 10.3390/systems9030064

सिंह ए., मेहता ए., सिंह ए.पी., प्रभाकर, पी.के. (2021). आंवला (Phyllanthus Emblica L.) स्लाइस का अल्ट्रासोनिक मॉड्युलेटेड ऑस्मोटिक डिहाइड्रेशन: । NN, GPR, और RSM के माध्यम से एक एकीकृत मॉडलिंग। खाद्य प्रसंस्करण और संरक्षण जर्नल, ई16247. http://dx.doi.org/10.1111/JFPP.16247

सिंह डी., सिल्लू डी., कुमार ए., अग्निहोत्री एस. (2021). आयरन ऑक्साइड नैनोकणों की दोहरी नैनोजाइम विशेषताएं लवणता तनाव को कम करती हैं और एक कृषि वानिकी वृक्ष के विकास को बढ़ावा देती हैं: नीलगिरी टेरेटिकोर्निस एस.एम. पर्यावरण विज्ञान: नैनो, 8 (5), 1308-1325। 10.1039/दिन1en00040c.

सिंह एल., अग्रवाल टी. (2021). पके हुए चिकन और भुनी हुई कॉफी में पीएएच के विश्लेषण के लिए पारंपरिक और हरियाली निष्कर्षण विधियों और विधि सत्यापन का तुलनात्मक विश्लेषण. फूड केमिस्ट्री, 364, 130440. 10.1016/जे.फूडकेम.2021.130440.

सिंह एस.वी., सिंह आर., सिंह ए., थंगलक्ष्मी एस., कौर बी., कांबले एम.जी., तरफदार ए., उपाध्याय ए. (2022)। सैपोडिला फल (मणिकारा अचरस एल) रस निष्कर्षण (2022) जर्नल ऑफ फूड प्रोसेसिंग एंड प्रिजर्वेशन, 46 (3), कला के लिए एंजाइमैटिक हाइड्रोलिसिस मापदंडों का अनुकूलन। नं. म16315.DOI: 10.1111/jfpp.16315

सिंघल एस., कुमार वाई., बडगुजर पी.सी. (2021). भौतिक-रासायनिक गुणों और खाद्य भूरे समुद्री शैवाल सरगसुम वाइटी की एंटीऑक्सीडेंट गतिविधि पर हाइड्रोथर्मल प्रसंस्करण का प्रभाव। जलीय खाद्य उत्पाद प्रौद्योगिकी जर्नल, 30(10), 1205-1217. 10.1080/10498850.2021.1987607.

सिरोही आर., पांडेय जे.पी., गोयल आर., सिंह ए., लोहानी यू.सी., कुमार ए. (2021). अनुक्रमिक प्रक्रिया अनुकूलन और प्रतिक्रिया कैनेटीक्स के साथ क्षतिग्रस्त गेहूं अनाज स्टार्च से किण्वित शर्करा उत्पादन के लिए दो चरण एंजाइमेटिक हाइड्रोलिसिस। starch/staerke, 7344593A 10.1002/star.202000082

सिरोही आर., उम्मालिमा एस.बी., सागर एन.ए., शर्मा पी., अवस्थी एम.के., बडगुजर पी.सी., माधवन ए., राजशेखरन आर, सिंधु आर., सिम एस.जे., पांडे ए. (2021). माइक्रोएगल बायोमास के प्रीट्रीटमेंट में रणनीतियाँ और प्रगति. जर्नल ऑफ बायोटेक्नोलॉजी, 341, 63-75. 10.1016/j.jbiotec.2021.09.010.

सोनवणे ए., चौहान ओ.पी., सेमवाल एस.डी., सेमवाल ए.डी. (2021). सुखाने की विशेषताएं और टमाटर सूप के लाइकोपीन अवक्रमण कैनेटीक्स। रासायनिक डेटा संग्रह, 35, 10.1016/j.cdc.2021.100757.

सुहाग आर., धीमान ए., ठाकुर डी., कुमार ए., उपाध्याय ए. (2021). माइक्रोफ्लुइडाइज्ड अंडे की जर्दी के भौतिक-रासायनिक और कार्यात्मक गुण। जर्नल ऑफ फूड इंजीनियरिंग, 294, 10.1016/j.jfoodeng.2020.110416.

सुहाग आर., कुमार आर., धीमान ए., शर्मा ए., प्रभाकर पी.के., गोपाल कृष्णन के., कुमार आर., सिंह, ए. (2022)। फलों के छिलके बायोएक्टिव्स, नैनोपार्टिकल्स में वैलोरिजेशन और संभावित अनुप्रयोग: एक समीक्षा। खाद्य विज्ञान और पोषण में महत्वपूर्ण समीक्षा, 1&20. https://doi.org/10.1080/10408398.20222.2043237

सूरी एस, दत्ता ए, रघुवंशी आरएस, सिंह ए, शाही एनसी, चोपड़ा सी.एस. (2021). 3-6 वर्ष की आयु के पूर्वस्कूली बच्चों के आहार पैटर्न, पोषण की स्थिति और सामाजिक-जनसांख्यिकीय निर्धारकों पर अध्ययन। खाद्य और पोषण की पारिस्थितिकी, डीओआई: 10.1080/03670244.2021.1969926.

सूरी एस., दत्ता ए.आर., सिंह ए., शाही एन.सी., चोपड़ा सी.एस. (2022). रेडी टू ईट (आरटीई) एक्सट्रूडेड स्नैक आधारित बार्नयार्ड बाजरा (इचिनोक्लोआ फ्रूमेंटेसिया) का निर्माण, प्रक्रिया अनुकूलन और गुणवत्ता मूल्यांकन। जर्नल ऑफ फूड प्रोसेसिंग एंड प्रिजर्वेशन आर्टिकल आईडी: JFPP16936

सूरी एस., सिंह ए., नेमा पी.के. (2021). खट्टे फलों के प्रसंस्करण कचरे के मूल्य निर्धारण में हालिया प्रगति: पर्यावरणीय स्थिरता की दिशा में आगे बढ़ने का एक तरीका। खाद्य विज्ञान और जैव प्रौद्योगिकी, 30(13), 1601-1626. 10.1007/s10068-021-00984-y

सूरी एस., सिंह ए., नेमा पी.के. (2022). खट्टे फल प्रसंस्करण अपशिष्ट के वर्तमान अनुप्रयोग: एक वैज्ञानिक दृष्टिकोण. अनुप्रयुक्त खाद्य अनुसंधान के जर्नल. https://doi.org/10.1016/jafres 2020 100050 ISSN:2772-5022

सूरी एस., सिंह ए., नेमा पी.के. (2022). किन्नू (साइट्रस रेटिकुलाटा) का इन्फ्रारेड सुखाने पील अपशिष्ट: काइनेटिक्स और गुणवत्ता विशेषता। जर्नल ऑफ बायो मास कन्वर्जन एंड बायो रिफाइनरी. http://doi.org/10.1007/s 13399-022-02844-z

सूरी एस., सिंह ए., नेमा पी.के., मालाकार एस., अरोड़ा वी.के. (2022). स्वीट लाइम (साइट्रस लिमेटा) छील अपशिष्ट सुखाने के दृष्टिकोण और गुणवत्ता विशेषताओं, फाइटोकेमिकल और कार्यात्मक गुणों पर प्रभाव. फूड बायोसाइंस, 101789

तारफदार ए., ज्योति एन., कौर बी.पी. (2021). मोरिंगा ओलिफेरा के पत्तों के वैक्यूम सुखाने कीनेटिक्स के लिए गणितीय और कृत्रिम तंत्रिका नेटवर्क मॉडलिंग और उसके बाद ऊर्जा खपत और बड़े पैमाने पर स्थानांतरण मापदंडों का निर्धारण. औषधीय और सुगंधित पौधों पर अनुप्रयुक्त अनुसंधान के जर्नल, 24, 10.1016/j.jarmap.2021.100306.

तारफदार ए., कौर बी.पी. (2021). कुछ भौतिक-रासायनिक विशेषताओं, धातु/खनिज संरचना और गन्ने के रस के संवेदी गुणों में माइक्रोफ्लुइडाइजेशन-चालित परिवर्तन. जर्नल ऑफ फूड क्वालिटी, 2021, 10.1155/2021/3326302.

तारफदार ए., कौर बी.पी. (2021). माइक्रोफ्लुइडाइज्ड गन्ने के रस की अवसादन दर. एलडब्ल्यूटी, 145, 111317. 10.1016/j.lwt.2021.111317.

तारफदार ए., कौर बी.पी., पारीक एस. (2021). खराब करने वाले एंजाइम, शर्करा, क्लोरोफिल और गन्ने के रस के रंग पर माइक्रोफ्लुइडाइजेशन का प्रभाव. फूड एंड बायोप्रोसेस टेक्नोलॉजी, 14(7), 1375-1385. 10-1007/s11947-021-02651-w.

तारफदार ए., कुमार वाई., कौर बी.पी., बडगुजर पी.सी. (2021). गन्ने के रस का उच्च दबाव माइक्रोफ्लुइडाइजेशन: कुल फिनोल, कुल फ्लेवोनोइड्स, एंटीऑक्सीडेंट गतिविधि और सूक्ष्मजीवविज्ञानी गुणवत्ता पर प्रभाव. खाद्य प्रसंस्करण और संरक्षण के जर्नल, 45(5), 10.1111/jfpp.15428.

तारफदार ए., सिरोही आर., नेगी टी., सिंह एस., बडगुजर पी.सी., चंद्र शाही एन., कुमार एस., जून सिम एस., पांडे ए (2021). नैनोफ्लुइड अनुसंधान प्रगति: खाद्य प्रसंस्करण में तैयारी, विशेषताएं और अनुप्रयोग। फूड रिसर्च इंटरनेशनल, 150, 110751. 10.1016/ts.foodres.2021.110751.

ठाकुर डी., सिंह ए., प्रभाकर पी.के., मेघवाल एम., उपाध्याय ए. (2022) सोयाबीन तेल-कारनौबा मोम ओलेगेल का अनुकूलन और लक्षण वर्णन। एलडब्ल्यूटी-खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी, 113108. http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113108

थंगलक्ष्मी एस., अरोड़ा वी.के. 2021. संभावित 3डी फूड प्रिंटर कार्टिज के रूप में चावल के आटे और गुड़ का आकलन। मैकेनिकल इंजीनियरिंग में व्याख्यान नोट्स, 487-498, 10.1007/978-981-15-9956-9_49.

थंगलक्ष्मी एस., अरोड़ा वी.के., कौर बी.पी., मालाकार एस. (2021). एक्सट्रूजन आधारित 3डी प्रिंटिंग के लिए खाद्य सामग्री के रूप में चावल के आटे और गुड़ के पेस्ट की जांच। खाद्य प्रसंस्करण और संरक्षण जर्नल, 45(4), 10.1111/jfpp.15375.

थंगलक्ष्मी एस., अरोड़ा वी.के., पृथ्वीराज वी. (2021). 3डी फूड प्रिंटिंग का व्यापक मूल्यांकन: तकनीकी और प्रसंस्करण पहलू। जर्नल ऑफ बायोसिस्टम्स इंजीनियरिंग, 46(3), 286-304. 10.1007/s42853-021-00106-w.

ट्राजकोव्स्का पेटकोस्का ए., डेनिलोस्की डी., कुमार एन., प्रतिभा, ब्रोच ए.टी. (2021). सक्रिय खाद्य पैकेजिंग: कार्यात्मक बायोएक्टिव यौगिकों और न्यूट्रास्यूटिकल्स को वितरित करने का एक स्थायी तरीका। पर्यावरणीय फुटप्रिंट्स और उत्पादों और प्रक्रियाओं का इको-डिजाइन, 225-264, 10.1007/978-981-16-4609-6_9.

ट्राजकोव्स्का पेटकोस्का ए., डेनिलोस्की डी., कुमार एन., प्रतिभा, ब्रोच ए.टी. (2021). खाद्य पैकेजिंग के लिए एक स्थायी क्षमता के रूप में जैव-आधारित सामग्री। पर्यावरणीय फुटप्रिंट्स और उत्पादों और प्रक्रियाओं का इको-डिजाइन, 111.135, 10.1007/978.981.16.4609.6_5.

त्रिपाठी ए.डी., पॉल वी., अग्रवाल ए., शर्मा आर., हशेमपुर-बाल्टोर्क एफ., रशीदी एल., खोसरवी दरानी के. (2021). डेयरी प्रसंस्करण अपशिष्ट का उपयोग कर पॉलीहाइड्रॉक्सिलकानोएट्स का उत्पादन-एक समीक्षा. जैव संसाधन प्रौद्योगिकी, 326, 124735. 10.1016/j.biortech.2021.124735-

त्यागी वी., सरवनन सी., वांग वाई., भट्टाचार्य बी. (2021). सोरघम चोकर फाइटोकेमिकल्स की सॉल्वेंट निर्भरता संभावित एंटीऑक्सिडेंट और जीवाणुरोधी एजेंटों के रूप में कार्य करती है। खाद्य प्रौद्योगिकी और जैव प्रौद्योगिकी, 59(1), 31-43, 10.17113/ftb.59.01.21.6878.

वर्मा के., तारफदार ए., बडगुजर पी.सी. (2021). माइक्रोफ्लुइडिक्स असिस्टेड ट्रैगैकैंथ गम बेस्ड सब-माइक्रोन करक्यूमिन सस्पेंशन एंड इट्स कैरेक्टराइजेशन। एलडब्ल्यूटी, 135, 10.1016/ts.एलडब्ल्यूटी.2020.110269.

वर्मा के., तारफदार ए., मिश्रा वी., दिलबागी एन., कोंडेपुडी के.के., बडगुजर पी.सी. (2021). माइक्रोफ्लुइडाइजेशन द्वारा संभावित वाहन के रूप में मिल्क क्रीम का उपयोग करते हुए नैनोएनकैप्सुलेटेड करक्यूमिन इमल्शन: बायोएक्सेसिबिलिटी, साइटोटोक्सिसिटी और भौतिक-कार्यात्मक गुण। फूड रिसर्च इंटरनेशनल, 148, 10.1016/ts.foodres.2021.110611.

यादव ए, कुमार एन, उपाध्याय ए, सेठी एस, सिंह ए (2022). ताजा टमाटर (सोलनम लाइकोपर्सिकम एल) के शेल्फ-लाइफ विस्तार के लिए पोस्टहार्वेस्ट प्रबंधन रणनीति के रूप में खाद्य कोटिंग: एक सिंहावलोकन, जे. खाद्य विज्ञान. 2022; 1&35. https://doi.org/10.1111/1750-3841.16145

यादव ए., कुमार एन., उपाध्याय ए., फवोले ओ.ए., महावर एम.के., जलगांवकर के., चंद्रन डी., राजलिंगम एस., जेंगिन जी., कुमार एम., मेखेमार एम. (2022)। लंबी अवधि के लिए स्वास्थ्य लाभ बनाए रखने के लिए अमरूद के फलों के शेल्फ-लाइफ विस्तार के लिए उपन्यास पैकेजिंग प्रौद्योगिकियों में हालिया प्रगति. पौधे, 11 (4), art.no. 547. DOI: 10.3390/plants11040547

यादव ए., कुमार एन., उपाध्याय ए., प्रतिभा, अनुराग आर.के. (2021). फल प्रसंस्करण अपशिष्ट से खाद्य पैकेजिंग: एक व्यापक समीक्षा। फूड रिव्यू इंटरनेशनल, 10.1080/87559129.2021.1940198.

यादव डी.के., चांद के., शाही एन.सी., वर्मा ए.के. (2021). बुरांस की पंखुड़ियों से उत्पादित शराब के पॉलीफेनोल्स, कुल फ्लेवोनोइड्स और एंटीऑक्सीडेंट गुणों पर किण्वन की स्थिति का प्रभाव। खाद्य प्रसंस्करण और संरक्षण जर्नल, 45(12), 10.1111/jfpp.16009.

यू जेड, रज्जाक ए, रहमान ए, शाह ए, जमील के, मोर आर.एस. (2021). वैश्विक आपूर्ति श्रृंखला में व्यवधान और सामाजिक-आर्थिक झटके: टिकाऊ उत्पादन और खपत के लिए COVID-19 से एक सबक। संचालन प्रबंधन अनुसंधान, 10.1007/s12063-021-00179-y.

जोथनपुइया, जोमुअनसंगी आर., लियो वी.वी., पासारी ए.के., यादव एम.के., सिंह बी.पी. (2021) नगरपालिका ठोस अपशिष्ट डंपिंग साइट के बहिस्राव से बरामद बैक्टीरिया समुदायों की रोगाणुरोधी संवेदनशीलता प्रोफाइलिंग। 3 बायोटेक, 11(2), 10.1007/s13205-020-02548-z.

पुस्तक अध्याय प्रकाशित

अरोड़ा एस., गुलिया डी., गर्ग ए. (2022). इंपैक्ट इन्वेस्टमेंट को समझना: चुनौतियों और अवसरों में एक अंतर्दृष्टि में प्रबंधन और सामाजिक विज्ञान में हालिया रुझान, भारती प्रकाशक, आईएसबीएन: 978-93-90818-55-6.

चक्रवर्ती एस., अरविंद एस.एम. (2021). फलों का रस प्रीबायोटिक्स और प्रोबायोटिक्स के साथ जोड़ा गया। में: खाद्य पदार्थों में प्रोबायोटिक्स और प्रीबायोटिक्स: चुनौतियां, नवाचार और अग्रिम (संस्करण. क्रूज एजी, रणधीरा सीएस, नाजारो एफ, मोर्टाजावियन ए।), 219-232. 10.1016/बी978-0-12-819662-5-00013-6.

दहिया एस., सिवाच पी., पंघाल ए, सिंधु एस. (२०२१). टेराकोटा पॉटरी कैटास्ट्रोफ: सर्वाइवल इश्यूज एंड द रोड अहेड फॉर सस्टेनेबल एंटरप्राइज, इन: एंटरप्रेन्योरशिप एंड बिग डेटा: द डिजिटल रेवोल्यूशन" (सं.) छाबड़ा, एम., हसन, आर. और शमीम, ए, सीआरसी प्रेस, टेलर एंड फ्रांसिस, यूएसए। आईएसबीएन: 978-0-367-47673-5 (ebk).DOI: 10.12011978100309794 5-11

दहिया एस., ठाकुर सी., सिवाच पी. 2022. प्रसंस्कृत जैविक खाद्य उत्पादों के प्रचार के लिए सरकारी नीतियां. जैविक कृषि-उत्पाद को प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों में बदलना: पोस्ट कोविड-19 चुनौतियां और अवसर। सीआरसी प्रेस, टेलर एंड फ्रांसिस ग्रुप (स्वीकृत)

देब एस., रानी यू., मालाकार एस. (2021). खाद्य प्रसंस्करण में वाष्पीकरण के अनुप्रयोग। फूड प्रोसेसिंग: थर्मल और नॉन-थर्मल टेक्नोलॉजीज में एडवांस, टू वॉल्यूम सेट 55-76.

गौधाम आर., कुमार आर., रंजीत आर., शर्मा ए., प्रभाकर पी.के., इमानुएल, एन., (2021) जड़ी-बूटियों और पत्तेदार सब्जियों के शेल्फ-लाइफ एन्हांसमेंट के लिए प्रौद्योगिकियां। इन: हैंडबुक ऑफ रिसर्च ऑन फूड प्रोसेसिंग एंड प्रिजर्वेशन टेक्नोलॉजीज, वॉल्यूम। 2: गैर-थर्मल खाद्य संरक्षण और प्रसंस्करण उपन्यास रणनीतियाँ। ऐप्पल अकादमिक प्रेस. पीपी: 135-160.

गोपालकृष्णन के., शर्मा ए., इमानुएल एन., प्रभाकर पी.के., कुमार आर. (2021). भोजन के गैर-विनाशकारी गुणवत्ता मूल्यांकन के लिए सेंसर। में: खाद्य रसायन: योजक, संरक्षक और मिलावट की भूमिका। पीपी: 397-449.

कुमार ए., प्रभा के., अरोड़ा, एस. (2021). KANO मॉडल का उपयोग करके सक्रिय और बुद्धिमान पैकेजिंग के गुणों के प्रति भारतीय उपभोक्ता की धारणा का आकलन करना। इन: नारायण बी, चेतन जी.के., सिंघल एन. (संपा.). व्यवसाय प्रबंधन में समसामयिक मुद्दे और चुनौतियाँ - पोस्ट-कोविड 19, रूटलेज- टेलर एंड फ्रांसिस ग्रुप। आईएसबीएन नं: 978-032-21444-3

कुमारी एम., त्रिपाठी डी.बी., गुप्ता ए., सिंह ए. (2021). प्रोटीन आधारित सर्फैक्टेंट। अक्षय कच्चे माल से सर्फैक्टेंट्स, 29-54। 10-1201/9781003144878-3.

मालाकार एस., मनोनमणि टी., देब एस., दास के.के. (2021) खाद्य प्रसंस्करण में आसमाटिक निर्जलीकरण। खाद्य प्रसंस्करण: थर्मल और गैर-थर्मल प्रौद्योगिकियों में अग्रिम, दो खंड सेट, 67-89। 10.1201/9781003163251-4.

मेघवाल एम., देवू एस., सिंह एच., गोस्वामी टी.के. (2021). पाइपरिन और करक्यूमिन. मूल्यवान प्लांट बायोएक्टिव्स का एक सेंटम, 589-612A 10.1016/बी978-0-12-822923-1.00013-3.

मिथुल अरविंद एस., चक्रवर्ती एस. (2021). खाद्य उत्पादों में उपयोग के लिए प्रोबायोटिक्स का सुरक्षा आकलन। इन: इन विट्रो फंक्शनलिटी ऑफ प्रोबायोटिक्स इन फूड्स, 219-246.

पूनिया ए., दहिया एस., सिवाच पी. (2022). प्रसंस्कृत जैविक भोजन के लिए उपभोक्ता चिंताएं और विकल्प। में: जैविक कृषि-उत्पाद को प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों में बदलना: पोस्ट कोविड-19 चुनौतियां और अवसर। सीआरसी प्रेस, टेलर एंड फ्रांसिस ग्रुप (स्वीकृत) आईएसबीएन: 978-1-003-09794-5

रंजीत आर., शर्मा ए., प्रभाकर पी.के., इमानुएल, एन. (2021). पशु स्रोत खाद्य पदार्थों (एएसएफ) के ढांकता हुआ गुण और गुणवत्ता मूल्यांकन के लिए अनुप्रयोग। इन: हैंडबुक ऑफ रिसर्च ऑन फूड प्रोसेसिंग एंड प्रिजर्वेशन टेक्नोलॉजीज, वॉल्यूम। 3: कंप्यूटर एडेड फूड प्रोसेसिंग एंड क्वालिटी इवैल्यूएशन टेक्निक्स, एप्पल एकेडमिक प्रेस, सीआरसी। पीपी: 287.

रेशमी आर., फिलिप ई., वैशाख पीएच., सिंधु आर., बिनोद पी., माधवन ए., पांडे ए., सिरोही आर., तरफदार ए. (2021)। बायोडिग्रेडेबल पॉलिमर कंपोजिट। बायोमास, जैव ईंधन, जैव रसायन: बायोडिग्रेडेबल पॉलिमर और सम्मिश्र - व्यावसायीकरण के लिए प्रक्रिया इंजीनियरिंग, 393-412, 10-1016/B978-0-12-821888-4.00003-4

रिजवी क्यू.यू.ई.एच., शम्स आर., डार ए.एच., माजिद आई., सिंह ए., खान एस., आगा एम.बी. (2021)। खाद्य और जैविक उत्पादों में निष्कर्षण प्रौद्योगिकी अनुप्रयोग। खाद्य प्रसंस्करण: थर्मल और गैर-थर्मल टेक्नोलॉजीज में अग्रिम, दो वॉल्यूम सेट 185

सहगल एस., साजी एच., बनिक एस.पी. (2021). पाचन और स्वास्थ्य में भोजन संरचना की भूमिका। पाचन, चयापचय और प्रतिरक्षा स्वास्थ्य को बढ़ावा देने में पोषण और कार्यात्मक खाद्य पदार्थ, 151-165, 10.1016/B978-0-12-821232-5-00019-7.

शम्स आर., रिजवी क्यू.ई.एच., डार ए.एच., माजिद आई., खान एस.ए., सिंह ए. (2021)। पॉलीसेकेराइड्स: नैनोमैटिरियल्स की तैयारी के लिए आशाजनक घटक। पॉलीसेकेराइड: गुण और अनुप्रयोग, 441-457, 10.1002/9781119711414-बी21.

शांडिल्य ए., गुलिया डी., अरोड़ा एस. (2022)। मूल्य श्रृंखला विश्लेषण के माध्यम से लागत प्रतिस्पर्धात्मकता: काली मिर्च के बारे में एक अध्ययन। इन: मोर आर.एस., कांबले एस.एस., सांगवान के.एस. (Eds.) खाद्य उद्योग में संचालन और आपूर्ति श्रृंखला प्रबंधन। प्रबंधन और औद्योगिक इंजीनियरिंग में व्याख्यान नोट्स। स्प्रिंगर, सिंगापुर। https://doi-org/10.1007/978-981-16-5555-5_4

शंखवार ए., अरोड़ा एस. (2021). कटहल प्रसंस्करण में उद्यमशीलता के अवसर. इन: सिंह ए., चौहान के., चोपड़ा आर. (एड.) ग्रीन पर्सपेक्टिव इन फूड प्रोसेसिंग इंडस्ट्रीज, एनआईपीए पब्लिकेशन. (मुद्रणालय में) आईएसबीएन सं: 978-81-94849-51&3.

सिंह एच., मेघवाल एम., प्रभाकर पी.के. (2021). क्रायोजेनिक फ्रीजिंग. फूड प्रोसेसिंग: एडवांसेस इन थर्मल एंड नॉन-थर्मल टेक्नोलॉजीज, टू वॉल्यूम सेट, 181-194। 10.1201/9781003163251-8.

सिरोही आर., भट एम.आई., सिंह एस., वर्मा वी., पांडे ए.के., कांत ए., गौर वी.के., तरफदार ए., सिंह ए., पांडे ए. (2021). क्षतिग्रस्त अनाज के उपयोग के लिए सतत प्रौद्योगिकियां। बायोमास, जैव ईंधन, जैव रसायन: परिपत्र जैव अर्थव्यवस्था: जैव ईंधन और जैव रसायन के लिए प्रौद्योगिकी, 263-274, 10.1016/B978-0-323-89855-3-00012-1.

वत्स एस., कुमार एम., घनघस एन., प्रभाकर पी.के., मेघवाल एम. (2021). नैनोफिल्टरेशन: सिद्धांत, प्रक्रिया मॉडलिंग और अनुप्रयोग। खाद्य प्रसंस्करण: थर्मल और गैर-थर्मल टेक्नोलॉजीज में अग्रिम, दो वॉल्यूम सेट, 195-222, 10.1201/9781003163251-9.

विचिएनकोट एस., चक्रवर्ती एस. (2021). खाद्य प्रसंस्करण उप-उत्पादों से पॉलीफेनोल्स और उनके माइक्रोबायोटा-गट-ब्रेन एक्सिस-आधारित स्वास्थ्य लाभ। कृषि-खाद्य अपशिष्ट और उप-उत्पादों का मूल्यांकन: हालिया रुझान, नवाचार और स्थिरता चुनौतियां, 855-880, 10.1016/B978-0-12-824044-1-00002-7.

सम्मेलनों में प्रस्तुति/भागीदारी

अरोड़ा एस. (2022). कॉरपोरेट गवर्नेंस रेटिंग: अच्छे कॉरपोरेट गवर्नेंस की दिशा में एक वैश्विक रणनीति। अर्थशास्त्र से अर्थोनॉमिक्स पर अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन: स्थानांतरण प्रतिमान, नीति पक्षाघात और बिगड़ती स्थिरता। अर्थशास्त्र विभाग, बीपीएस महिला विश्वविद्यालय (बीपीएसएमवी), सोनीपत, 9-11 मार्च 2022.

अरोड़ा एस. (2022). स्वास्थ्य- कार्यात्मक खाद्य पदार्थों के लिए उपभोक्ता निर्णय लेने में स्वाद का व्यापार। प्रबंधन और प्रौद्योगिकी में प्रगति पर अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन (आईसीएएमटी-2022), 24-26 फरवरी 2022.

भयाना एस. (2022). रिटेल 360 डिग्री के दूसरे संस्करण पर एक कार्यक्रम/सम्मेलन में भाग लिया: ग्राहक अनुभव के भविष्य को आकार देना। पीएचडी चौंबर ऑफ कॉमर्स एंड इंडस्ट्री (दिल्ली), 15 मार्च 2022.

भयाना एस. (2022). अर्थशास्त्र से अर्थोनॉमिक्स पर एक अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन में सत्र के सह-अध्यक्ष: स्थानांतरण प्रतिमान, नीति पक्षाघात, और बिगड़ती स्थिरता। अर्थशास्त्र विभाग, बीपीएस महिला विश्वविद्यालय (बीपीएसएमवी), सोनीपत, 10 मार्च 2022.

दहिया एस. (2021). पुनर्प्राप्ति की कुंजी के रूप में कर्मचारी जुड़ाव. पोस्ट कोविड प्रबंधन रणनीतियों पर अंतर्राष्ट्रीय प्रबंधन सम्मेलन: पुनर्प्राप्ति, लचीलापन और अनुकूलन। भारतीय प्रबंधन संस्थान, बोध गया, 23-24 अप्रैल 2021.

गौतम ए. (2022). गुणवत्तायुक्त मक्का की मांग। भारत मक्का शिखर सम्मेलन 2022, फिक्की का 8वां संस्करण

कटारिया ए. (2021). स्टेपल खाद्य सुदृढ़ीकरण: समय की आवश्यकता। कृषि और संबद्ध विज्ञानों के अनुसंधान, नवाचार और सतत विकास में वैश्विक पहल। पहला अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन (जस्ट एग्रीकल्चर के साथ) (2022) गिरिस्डा-2022। गुरु काशी यूनिवर्सिटी, बठिंडा (पंजाब), 8 जून 2022.

सक्सेना वी. (2021). झारखंड के रांची जिले में हुंडः जलप्रपात स्थल के आसपास स्थानीय समुदाय की आजीविका पर इको-टूरिज्म का प्रभाव। 2020 से परे उभरते व्यापार, प्रबंधन और स्थिरता प्रतिमान पर अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन। नई दिल्ली प्रबंधन संस्थान, 29-31 मार्च 2021.

सिंह ए. (2021). साइट्रस पील वेस्ट के वैलोराइजेशन के लिए ग्रीन एक्सट्रैक्शन टेक्नोलॉजीज। अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन सुरक्षा - 2021 खाद्य इंजीनियरिंग और प्रौद्योगिकी (ऑनलाइन) में सतत दृष्टिकोण। 25 जून 2021.

सिंह ए. (2022). माइक्रोवेव असिस्टेड लीचिंग पर मुख्य नोट व्याख्यान: तेल निष्कर्षण के लिए एक सतत दृष्टिकोण। 76वां वार्षिक सम्मेलन और अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन, राष्ट्रीय भौतिक प्रयोगशाला, नई दिल्ली, 24-25 जून 2022.

सिंह ए. (2022). नोवल इमर्जिंग एंड एडश्प्टेबल फूड प्रोसेसिंग टेक्नोलॉजीज पर मुख्य व्याख्यान। 28वां आईसीएफओएसटी, 21 अक्टूबर 2022.

सिंह ए. (2022). खाद्य सुदृढ़ीकरण के लिए इष्टतम दृष्टिकोण पर मुख्य भाषण। खाद्य पोषण स्वास्थ्य और जीवन शैली 2022 पर चौथा अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन 16 जुलाई 2022.

सिंह ए. (2022). खाद्य सुदृढ़ीकरण के लिए इष्टतम दृष्टिकोण पर मुख्य भाषण। खाद्य पोषण स्वास्थ्य और जीवन शैली 2022 पर चौथा अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन। 15-16 जुलाई 2022.

सिंह ए. (2022). एंथोसायनिन की स्थिरता बनाए रखने के लिए एक्सट्रैक्शन पैरामीटर्स के अनुकूलन पर मुख्य भाषण। खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन, 15-16 अप्रैल 2022.

सिवाच पी. (2022). अंडरप्राइसिंग: लघु मध्यम उद्यमों की आरंभिक सार्वजनिक पेशकश। 14वां डक्टोरल थीसिस सम्मेलन, आईबीएस हैदराबाद.

तनेजा एन.के. (2021). 24-26 नवंबर 2021 को साइबर कानून, साइबर अपराध और साइबर सुरक्षा पर अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन में वाइस चांसलर राउंड टेबल में भाग लिया।

एफडीपी (अन्य संस्थानों में आयोजित) में भाग लिया: 4

विषय	के द्वारा आयोजित	को आयोजन	भागीदार
डेटा साइंस करिकुलम: डेटा मैनेजमेंट, मशीन लर्निंग और आर्टिफिशियल इंटेलिजेंस	एसएएस	5–9 अप्रैल 2021	श्री परवीन सिवाच, एफबीएमईडी विभाग
तकनीकी शिक्षा में सार्वभौमिक मानवीय मूल्यों को शामिल करना।	एआईसीटीई	26–30 अप्रैल 2021	डॉ. सपना अरोड़ा, डॉ. अमन दुआ, एफबीएमईडी विभाग,
		18–22 अक्टूबर 2021	श्री परवीन सिवाच, FBMED विभाग
		12–17 दिसंबर 2021	डॉ. बरजिंदर पॉल कौर, एफई विभाग
आनंदित जीवन के लिए जीवन कौशल	एमडी यूनिवर्सिटी, रोहतक।	7–11 और 13–17 जून 2021	सुश्री श्वेता दहिया, FBMED विभाग
खाद्य उद्योग अपशिष्ट के उपयोग के लिए नवीन तकनीकी दृष्टिकोण	निफ्टेम	13–17 सितंबर 2021	डॉ बरजिंदर पाल कौर, इंजी. आनंद किशोर, सीडीप्ट। एफई का

वेबिनार / कार्यशालाएं (अन्य संस्थानों में आयोजित) में भाग लिया: 6

विषय	के द्वारा आयोजित	को आयोजन	भागीदार
अनुसंधान पद्धति और डेटा विश्लेषण पर पूर्वसम्मेलन कार्यशाला	भारतीय प्रबंधन संस्थान (आईआईएम) बोधगया।	21–22 अप्रैल 2021	सुश्री श्वेता दहिया, FBMED विभाग
ऑनलाइन गुणात्मक डेटा विश्लेषण NVIVO का उपयोग करना	न्यूमेरिकल एनालिटिक्स प्रा. लिमिटेड	21–26 मई 2021	डॉ. सारिका यादव, FBMED विभाग
पाण्डुलिपि लेखन और उच्च गुणवत्ता प्रकाशन पर कार्यशाला	आईआईएम अहमदाबाद, स्किल एज	24–27 जून 2021	डॉ. सारिका यादव, FBMED विभाग
साइबर सुरक्षा, अपराध और बीमा पर एक दिवसीय कार्यशाला	पीएचडी चेम्बर्स कॉमर्स एंड इंडस्ट्री, दिल्ली।	23 जुलाई 2021	डॉ. संजय भयाना, एफबीएमईडी विभाग
MATLAB के परिचय पर अंतर्राष्ट्रीय वेबिनार	गणित विभाग, जेएसएसएटी नोएडा	17 सितंबर 2021	डॉ. विकास सक्सेना, FBMED विभाग
स्वच्छता और पर्यावरण पर इसके प्रभाव पर वेबिनार	उच्च शिक्षा विभाग, शिक्षा मंत्रालय।	29 अक्टूबर 2021	डॉ. नीतू कुमरा तनेजा, बीएस विभाग

4 विस्तार

विस्तार गतिविधियों में सेवाओं के प्रसार के माध्यम से विभिन्न हितधारकों के साथ सहयोग एवं साझेदारी बनाना शामिल है, जैसे कि व्यावसायीकरण एवं प्रौद्योगिकी के हस्तांतरण, कौशल, प्रशिक्षण, क्षमता निर्माण, जागरूकता पैदा करना, परामर्श, तकनीकी हैंडहोल्डिंग आदि। खाद्य क्षेत्र में विशाल हितधारक हैं जैसे कि किसान, उत्पादक, सूक्ष्म, लघु और मध्यम उद्यमी एवं उद्योग, स्टार्ट–अप, क्षेत्र कौशल परामर्श और प्रशिक्षक। निफ्टेम के पास विशेष कार्यक्रम है जैसे ग्राम अभिग्रहण कार्यक्रम एवं केंद्र जैसे कौशल विकास प्रभाग, परामर्श प्रभाग एवं पीएमएफएमई–पीएमयू हितधारकों तक पहुंचने की आवश्यकताओं को पूरा करने के लिए। इसके अलावा, निफ्टेम में विकसित एक तकनीक को स्थानांतरित एवं व्यावसायीकरण किया गया है। शैक्षणिक विभागों और केंद्रों ने विस्तार और जागरूकता कार्यक्रमों का आयोजन और भाग लिया है। संकाय सदस्यों ने कई कार्यशालाओं / प्रशिक्षण कार्यक्रमों और वेबिनार/आमंत्रित वार्ताओं में संसाधन व्यक्तियों/ विशेषज्ञों के रूप में भाग लिया है।

4.1 ग्राम अभिग्रहण कार्यक्रम (वीएपी) के तहत विस्तार गतिविधियां

शैक्षणिक वर्ष 2021–2022 के लिए ग्राम अभिग्रहण कार्यक्रम आरंभ से ही 16वां कार्यक्रम था। अंतिम वर्ष के बी.टेक से कुल 37 संकाय संरक्षक और 257 छात्र (2018–2022), एम.टेक एमबीए (2020–2022) ने वीएपी–16 में भाग लिया।

वीएपी-16 में निम्नलिखित गतिविधियां की गई:

(i) गांवों के साथ आभासी संपर्क
(ii) वीएपी प्रवेश कार्यक्रम
(iii) कृषि विस्तार के मूल सिद्धांतों पर ऑनलाइन 8–सप्ताह का पाठ्यक्रम (एफएजीई)

गांवों के साथ वर्चुअल बातचीत

गांवों के साथ वर्चुअल बातचीत 27 दिसंबर 2021 से 7 जनवरी 2022 तक आयोजित किया गया। संकाय संरक्षक के मार्गदर्शन में अठारह मेंटर–मेंटी ग्रुप बनाए गए। बातचीत में खाद्य प्रसंस्करण, स्वच्छता और स्वास्थ्य–रक्षा जागरूकता सत्र, ग्रामीण युवाओं और किसानों के साथ उद्यमिता विकास सत्र पर ऑनलाइन व्याख्यान शामिल थे।

वीएपी प्रवेश कार्यक्रम

ऑनलाइन प्रवेश कार्यक्रम 11 से 20 जनवरी 2022 तक आयोजित किया गया। कार्यक्रम का उद्घाटन डॉ. डब्ल्यू. जी. प्रसन्ना कुमार, अध्यक्ष एमजीएनसीआरई ने डॉ. चिंद्दी वासुदेवप्पा, कुलपति, निफ्टेम की उपस्थिति में प्रो. प्रसन्ना कुमार जी.वी., अध्यक्ष (वीएपी–16), डॉ. आशुतोष उपाध्याय, संकायाध्यक्ष (शैक्षणिक), डॉ. सुनील पारीक, विभागाध्यक्ष (एईएस) और डॉ. नीरज, समन्वयक (वीएपी) में किया।

समापन सत्र की अध्यक्षता पुणे निदेशक वैम्निकॉम, डॉ. हेमा यादव ने की।

वीएपी –16 प्रवेश कार्यक्रम में ग्रामीण विकास, खाद्य प्रसंस्करण और कृषि व्यवसाय प्रबंधन के बारे में देश के अग्रणी संस्थानों के 19 से अधिक व्याख्यान देखे गए। भाग लेने वाले संस्थानों में आईसीएआर–आईएआरआई, आईसीएआर–केवीके (केवीके–सोनीपत), दून बिजनेस स्कूल, एनएयू नवसारी, एमएचयू करनाल, सीआईएमएपी–लखनऊ, एमजीएनसीआरई, सीएसआईआर–सीआईएमएपी, डीओजीआर पुणे, सांची विश्वविद्यालय (रायसेन), गडवासु जैसे संस्थान शामिल थे। लुधियाना, सीआईएफटी–कोच्चि, आईबीडीसी–रामनगर, शुआट्स–प्रयागराज, यूजीआई–प्रयागराज और ईडन हॉर्टिकल्चर सर्विसेज (करनाल) और वैमनिकोम पुणे 20 से अधिक ऑनलाइन सत्र आयोजित किए गए।

वीएपी-16 प्रवेश कार्यक्रम के दौरान प्रमुख प्रस्तुतियों की सूची

क्र. सं.	दिनांक	अध्यक्ष	विषय
1.	11 जनवरी 2022	डॉ. शत्रुघ्न भारद्वाज वरिष्ठ व्याख्याता, एमजीएनसीआरई, डीएचई, शिक्षा मंत्रालय (भारत सरकार)	ग्रामीण विकास में पंचायती राज संस्थाओं की भूमिका
2.	12 जनवरी 2022		स्वच्छ भारत मिशन
3.	12 जनवरी 2022	डॉ. राजीव बलिराम काले वैज्ञानिक (कृषि विस्तार) भाकृअनुप–प्याज और लहसुन अनुसंधान निदेशालय, पुणे	सब्जियों में मूल्य श्रृंखला
4.	12 जनवरी 2022	डॉ. परमिंदर सिंह वैज्ञानिक, केवीके सोनीपत, सीसीएस एचएयू हिसार	कृषि विस्तार, सलाहकार सेवाओं और प्रत्यक्ष विपणन में नवाचार

क्र. सं.	दिनांक	अध्यक्ष	विषय
5.	13 जनवरी 2022	प्रो. सुव्रत कुमार सिंह पूर्व प्रमुख, खाद्य प्रक्रिया इंजीनियरिंग विभाग, एसएचयूएटीएस, प्रयाग	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग कैसे स्थापित करें: भाग 1
6.	13 जनवरी 2022	डॉ. ए.के. मोहंती प्रधान वैज्ञानिक और प्रमुख, विस्तार विभाग, सूचना और सांख्यिकी सीआईएफएसएच, कोचीन	मत्स्य प्रसंस्करण में उद्यमिता
7.	13 जनवरी 2022	डॉ. अखिलेश कुमार संस्थापक और सीईओ, ईडन हॉर्टिकल्चर सर्विसेज, करनाल	हाईटेक नर्सरी के माध्यम से उद्यमिता के अवसर
8.	14 जनवरी 2022	डॉ. सी. जे. जुनेजा वरिष्ठ सलाहकार (मधुमक्खी पालन), एकीकृत मधुमक्खी पालन विकास केंद्र, राम नगर, कुरुक्षेत्र	सतत ग्रामीण विकास के लिए एकीकृत मधुमक्खी पालन प्रणाली
9.	14 जनवरी 2022	प्रो. सुव्रत कुमार सिंह पूर्व प्रमुख, खाद्य प्रक्रिया अभियांत्रिकी विभाग, एसएचयूएटीएस, प्रयाग	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग कैसे स्थापित करें: भाग 2
10.	14 जनवरी 2022	डॉ. सतीश चंद्र पंत सहायक प्राध्यापक, दून बिजनेस स्कूल, देहरादून	ग्राम विकास योजना की तुलना में खेती के अवसर
11.	15 जनवरी 2022	डॉ. कृपाल सिंह वर्मा सहायक निदेशक बागवानी, सांची बौद्ध भारतीय अध्ययन विश्वविद्यालय, रायसेन (म.प्र.)	गांव और कृषि पर्यटन के माध्यम से उद्यमिता
12	15 जनवरी 2022	डॉ. संजय कुमार प्रधान वैज्ञानिक, केंद्रीय औषधीय और सुगंधित पौधे संस्थान (सीएसआईआर–सीआईएमएपी), लखनऊ	औषधीय और सुगंधित पौधों के प्रसंस्करण के माध्यम से कृषि उद्यमिता
13	17 जनवरी 2022	डॉ. स्वाति शर्मा सहायक प्राध्यापक, एएसपीईई कृषि व्यवसाय प्रबंधन संस्थान, नवसारी कृषि विश्वविद्यालय, नवसारी, गुजरात	फलों और सब्जियों में उद्यमिता और मूल्य श्रृंखला प्रबंधन
14	17 जनवरी 2022	डॉ. नितिन मेहता एसोसिएट प्राध्यापक, गुरु अंगद देव पशु चिकित्सा और पशु विज्ञान विश्वविद्यालय (GADVASU), लुधियाना	मांस और अंडे के प्रसंस्करण और मूल्यवर्धन के माध्यम से उद्यमिता के अवसर
15	17 जनवरी 2022	डॉ. विकास कंबूजी एसआरएफ, एनएएचईपी, महाराणा प्रताप बागवानी विश्वविद्यालय, करनाल	बटन मशरूम उत्पादन के लिए कम लागत वाली तकनीक
16	18 जनवरी 2022	डॉ. विजय कुमार रेड्डी वैज्ञानिक (मत्स्य पालन), गुरु अंगद देव पशु चिकित्सा और पशु विज्ञान विश्वविद्यालय (जीएडीवीएएसयू), लुधियाना	आपूर्ति श्रृंखला लिंकेज और मछली और मछली उत्पादों का घरेलू विपणन
17	18 जनवरी 2022	डॉ. पी. के. सिंह प्रधान वैज्ञानिक, संरक्षित खेती केंद्र, भाकृअनुप–आईएआरआई, पूसा, नई दिल्ली	संरक्षित खेती प्रौद्योगिकी के माध्यम से सामाजिक–आर्थिक सशक्तिकरण और उद्यमिता विकास
18	19 जनवरी 2022	डॉ. हेमा यादव निदेशक, वैम्निकॉम, पुणे	भारत में ग्रामीण विकास में सहकारी समितियों की भूमिका
19	19 जनवरी 2022	डॉ. मनीषा पालीवाल प्राध्यापक, प्रबंधन विभाग, वैम्निकॉम, पुणे	सहकारिता 2.0: भारत में सहकारी समितियों के माध्यम से विकास
20	19 जनवरी 2022	डॉ. दिव्या बरतरिया डीन (कॉर्पोरेट रिलेशंस), यूनाइटेड ग्रुप ऑफ इंस्टीट्यूशंस, प्रयागराज	सामाजिक और करियर विकास के लिए एक शैक्षिक मॉडल

कृषि विस्तार के मूल सिद्धांतों पर ऑनलाइन 8-सप्ताह का पाठ्यक्रम (एफएजीई)

वीएपी–16 के लिए पंजीकृत छात्रों को आईआईटी–कानपुर एजीएमओओसी प्लेटफॉर्म के माध्यम से फंडामेंटल्स ऑफ एग्रीकल्चर एक्सटेंशन (एफएजीई) पर एक ऑनलाइन 8–सप्ताह का पाठ्यक्रम प्रस्तुत किया गया। पाठ्यक्रम को बीएचयू, वाराणसी के संकाय द्वारा सुगम बनाया गया।

4.2 कौशल विकास प्रभाग के अंतर्गत गतिविधियां

कौशल विकास प्रभाग निम्नलिखित गतिविधियों में शामिल था:

- अध्ययन सामग्री के विकास पर खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय द्वारा वित्त पोषित परियोजना के तहत, कौशल विकास प्रभाग, निफ्टेम ने खाद्य प्रसंस्करण में 13 चयनित नौकरी भूमिकाओं के लिए एनएसक्यूएफ संरेखित प्रतिभागी हैंडबुक, फैसिलिटेटर गाइड, सिलेबस और असेसमेंट गाइड तैयार किया। इसके अलावा, अध्ययन सामग्री का हिंदी, पंजाबी, गुजराती, असमिया और मराठी में अनुवाद किया गया।
- पीएमकेवीवाई के तहत मास्टर ट्रेनर्स के प्रशिक्षण, प्रशिक्षकों के प्रशिक्षण और मूल्यांकनकर्ताओं के प्रशिक्षण जैसे प्रशिक्षण आयोजित करने के लिए खाद्य प्रसंस्करण में क्षेत्र कौशल परिषद (एफआईसीएसआई–खाद्य उद्योग क्षमता और कौशल पहल) द्वारा उत्कृष्टता केंद्र के रूप में संबद्ध और मान्यता प्राप्त है।
- कौशल विकास प्रभाग, निफ्टेम ने आरकेवीवाई–रफ्तार के तहत पंजीकृत विभिन्न इनक्यूबेट को प्रशिक्षण, परामर्श और हैंड होल्डिंग प्रदान की है।
- एफएसएसएआई, केवीआईसी, एनएचबी और राज्य कौशल मिशन के लिए दर्जी प्रशिक्षण प्रदान करना।
- विश्व बैंक द्वारा वित्त पोषित आईडीपी– एनएएचईपी के तहत कॉलेज ऑफ डेयरी एंड फूड टेक्नोलॉजी, महाराणा प्रताप कृषि और प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय, उदयपुर के 33 प्रतिभागियों के लिए एक महीने (21 अप्रैल–20 मई 2022) इंटर्नशिप कार्यक्रम आयोजित किया गया।

4.3 निफ्टेम द्वारा परामर्श सेवाएं

परियोजना का नाम	परामर्शी के अनुसार	राशि (रु.)
केंद्र शासित प्रदेश लद्दाख के लिए पीएमएफएमई के कार्यान्वयन के लिए राज्य स्तरीय उन्नयन योजना (एसएलयूपी) की तैयारी	डॉ. आशुतोष उपाध्याय, डॉ. अनुराग सिंह, इंजी. नितिन कुमार	26.55 लाख
मेगा फूड पार्क के लैब उपकरण घटक की लागत का पुनरीक्षण	डॉ. नीतू कुमरा तनेजा	.
उत्तर पूर्व की स्वदेशी फसल को शामिल करते हुए खाद्य उत्पादों का भौतिक–रासायनिक और शेल्फ–लाइफ मूल्यांकन	सीएफआरए	2.90 लाख
कृषि विभाग, राजस्थान के लिए खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला स्थापित करने के लिए परामर्श हेतु परियोजना	सीएफआरए	17.70 लाख

4.4 निफ्टेम पीएमएफएमई योजना की परियोजना प्रबंधन इकाई (पीएमयू) के रूप में

खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय, भारत सरकार ने राज्यों के साथ साझेदारी में उपस्थित सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण उद्यमों के उन्नयन के लिए वित्तीय, तकनीकी और व्यावसायिक सहायता प्रदान करने के लिए एक अखिल भारतीय केंद्र प्रायोजित सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण उद्यम योजना (पीएमएफएमई योजना) का औपचारिककरण शुरू किया है। योजना इनपुट की खरीद, सामान्य सेवाओं का लाभ उठाने और उत्पादों के विपणन के मामले में पैमाने का लाभ उठाने के लिए एक जिला एक उत्पाद (ओडीओपी) दृष्टिकोण अपनाती है। योजना के लिए ओडीओपी मूल्य श्रृंखला विकास और समर्थन बुनियादी ढांचे के संरेखण के लिए ढांचा प्रदान कर रहा है।

राष्ट्रीय स्तर पर, निफ्टेम क्षमता निर्माण और अनुसंधान के मामले में योगदान दे रहा है। निफ्टेम ने भारत के 34 राज्यों/संघ राज्य क्षेत्रों को समायोजित करते हुए पीएमएफएमई योजना के कार्यान्वयन के लिए पीएमयू के रूप में कार्य करना शुरू कर दिया है। पीएमयू में कुल 5 कर्मचारी सदस्य (3 सलाहकार और 2 युवा पेशेवर) हैं। निफ्टेम–पीएमयू राज्य और जिला अधिकारियों के लिए क्षमता निर्माण और प्रशिक्षण प्रदान कर रहा है। निफ्टेम ने प्रशिक्षण के लिए ऑनलाइन मॉड्यूल भी विकसित किए हैं और योजना की आवश्यकताओं की पूर्ति के लिए राज्य स्तरीय तकनीकी संस्थानों को भी मजबूत किया है।

पीएमएफएमई-पीएमयू की गतिविधियां और उपलब्धियां

ओडीओपी सामग्री विकास

सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण उद्यमों के तकनीकी उन्नयन और औपचारिकता में क्षमता निर्माण और प्रशिक्षण एक महत्वपूर्ण घटक है। पीएमएफएमई योजना के तहत 35 राज्यों/केंद्र शासित प्रदेशों के 707 जिले हैं जिनमें 137 अद्वितीय ओडीओपी उत्पाद हैं जिनमें से 62 ओडीओपी निफ्टेम को सौंपे गए हैं।

निफ्टेम पीएमयू ने 95 उप–श्रेणियों के साथ 62 अद्वितीय उत्पादों पर वीडियो, पीपीटी, डीपीआर और हैंडबुक तैयार की है और सभी सामग्री का 13 क्षेत्रीय भाषाओं में अनुवाद किया गया है। सामग्री पीएमएफएमई पोर्टल, http://niftem.ac.in/newsite/pmfme/ पर उपलब्ध कराई गई है।

प्रशिक्षण

लक्षित लाभार्थियों के लिए प्रासंगिक क्षमता निर्माण का प्रमुख घटक ईडीपी प्रशिक्षण और उत्पाद प्रशिक्षण है। इसलिए निफ्टेम द्वारा मास्टर प्रशिक्षकों को प्रशिक्षित किया जा रहा था। ये प्रशिक्षक जिला स्तर पर लक्षित लाभार्थियों को प्रशिक्षण प्रदान करेंगे। निफ्टेम ईडीपी और बेकरी प्रशिक्षण आयोजित कर रहा है।

- मास्टर ट्रेनर (एमटी)

  34 राज्यों/संघ राज्य क्षेत्रों को समायोजित करते हुए 4 ईडीपी प्रशिक्षण पूरा किया और 111 मास्टर प्रशिक्षकों को प्रशिक्षित किया।

  2 बेकरी और कन्फेक्शनरी प्रशिक्षण पूरा किया और 22 राज्यों/केंद्र शासित प्रदेशों से 40 मास्टर ट्रेनर को प्रशिक्षित किया।

- जिला संसाधन व्यक्ति (डीआरपी) को एमआईएस प्रशिक्षण

  30 राज्यों के लिए जिला संसाधन व्यक्ति को एमआईएस प्रशिक्षण पूरा किया।

- जिला संसाधन व्यक्ति (डीपीआर) को डीपीआर तैयार करने का प्रशिक्षण

  25 राज्यों के जिला संसाधन व्यक्ति को डीपीआर तैयार करने का प्रशिक्षण पूरा किया

- जिला संसाधन व्यक्ति (डीपीआर) को एफएसएसएआई प्रशिक्षण

  16 राज्यों के लिए जिला संसाधन व्यक्ति को एफआईसीएसआई प्रशिक्षण पूरा किया

- राज्य ग्रामीण आजीविका मिशन और राज्य शहरी आजीविका मिशन (एसआरएलएम और एसयूएलएम) को प्रशिक्षण

  (एसआरएलएम) और राज्य शहरी आजीविका मिशन (एसयूएलएम) को एमआईएस प्रशिक्षण 11 राज्यों के लिए एसआरएलए और एसयूएलएम को एमआईएस प्रशिक्षण पूरा किया

- एसआरएलएम और एसयूएलएम को डीपीआर तैयार करने का प्रशिक्षण

  10 राज्यों के लिए एसआरएलएम और एसयूएलएम को डीपीआर तैयारी प्रशिक्षण पूरा किया

ओडीओपी पर निफ्टेम द्वारा आयोजित क्षमता निर्माण कार्यक्रम

क्र. सं.	वेबिनार	दिनांक	प्रतिभागियों की सं.
1.	शहद प्रसंस्करण, मूल्यवर्धन और व्यापार के अवसर – पंजाबी	14 मई 2021	22
2.	शहद प्रसंस्करण, मूल्यवर्धन और व्यापार के अवसर – हिन्दी	15 मई 2021	70
3.	एसएचजी, एफपीओ और उद्यम के निर्माण की सफलता की कहानियां	25 मई 2021	45
4.	मशरूम प्रसंस्करण और व्यापार के अवसर	27 मई 2021	80
5.	मूंगफली प्रसंस्करण और व्यापार के अवसर	30 मई 2021	150
6.	मक्का प्रसंस्करण और व्यापार के अवसर	15 जून 2021	80
7.	मछली प्रसंस्करण और व्यापार के अवसर	27 अगस्त 2021	98
8.	बेकरी वेबिनार	10 सितंबर, 2021	50
9.	चावल प्रसंस्करण और व्यापार के अवसर	9 दिसंबर, 2021	50
कुल			**645**

पीएमएफएमई ई-न्यूजलेटर में प्रकाशन

क्रमांक सं.	ओडीओपी विषय	प्रकाशन का माह
1	कटहल स्पेशल – स्वादिष्ट कटहल की रेसिपी	अप्रैल 2021
2	मैंगो स्पेशल – कुट्टीतूर मैंगो फार्मर प्रोड्यूसर कंपनी	मई 2021
3	हल्दी विशेष– हल्दी के मूल्यवर्धित उत्पाद	अगस्त 2021
4	सोया स्पेशल– सोया प्रसंस्करण वीडियो	सितंबर 2021
5	मखाना स्पेशल – मूल्यवर्धित मखाना उत्पाद	अक्टूबर 2021
6	मखाना स्पेशल– भुना हुआ मखाना प्रोसेसिंग वीडियो	अक्टूबर 2021
7	किण्वित दूध विशेष– किण्वित दूध आधारित उत्पाद	नवंबर 2021
8	किण्वित दूध विशेष– दही प्रसंस्करण वीडियो	नवंबर 2021
9	मूंगफली विशेषकृमूंगफली का तेल प्रसंस्करण वीडियो	दिसंबर 2021
10	अनानस– मूल्य वर्धित अनानास उत्पाद	जनवरी 2022
11	महुआ–महुआ कुकीज प्रोसेसिंग वीडियो	फरवरी 2022
12	महुआ– मूल्यवर्धित महुआ उत्पाद	फरवरी 2022
13	चावल– पारंपरिक चावल आधारित उत्पाद	मार्च 2022
14	चावल–कतरनी चावल प्रसंस्करण वीडियो	मार्च 2022
15	गेहूं– स्वादिष्ट गेहूं की रेसिपी	अप्रैल 2022
16	गेहूं विशेष– जौ का आटा प्रसंस्करण वीडियो	अप्रैल 2022
17	ज्वार और बाजरा विशेष– स्वादिष्ट ज्वार और बाजरा की रेसिपी	मई 2022

काल सेंटर

पीएमएफएमई और ग्रीन ऑपरेशन के लिए कार्य संबंधी कॉल सेंटर को चलाने की जिम्मेदारी निफ्टेम की है। पीएमएफएमई योजना से संबंधित प्रश्नों को संपर्क नंबरः 0130–2281089 के माध्यम से स्पष्ट किया जाता है।

पटना में पीएमएफएमई योजना का निफ्टेम क्षमता निर्माण केंद्र

किसी भी मौजूदा उद्यम या स्टार्ट–अप की सफलता में क्षमता निर्माण बहुत महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है। मौजूदा सूक्ष्म उद्यमियों/एसएचजी/एफपीओ के क्षमता निर्माण से उन्हें जीएमपी, जीएचपी, एचएसीसीपी को अपनाने/कार्यान्वित करने, नए उत्पाद विकास के विचार और लीन टूल्स के माध्यम से निरंतर सुधार करने में मदद मिलेगी और क्षमता निर्माण गतिविधि भी नए किसानों/युवाओं में उद्यमशीलता की भावना विकसित करेगी।

बिहार काफी हद तक कृषि पर निर्भर राज्य है। सूक्ष्म खाद्य प्रसंस्करण इकाई में कृषि उपज के प्रसंस्करण से किसान की आय में वृद्धि होगी और रोजगार के अवसर पैदा होंगे।

पीएमएफएमई योजना के कार्यान्वयन के लिए सीबीसी पटना ने क्षमता निर्माण केंद्र (सीबीसी) के रूप में कार्य करना शुरू कर दिया है। इसमें एक सलाहकार, एक पेशेवर कार्यकारी, एक डीईओ, एक एमटीएस, दो सुरक्षा गार्ड और एक हाउसकीपिंग स्टाफ कुल 6 सदस्य हैं। सीबीसी पटना क्षमता निर्माण गतिविधियों में पड़ोसी राज्यों झारखंड, छत्तीसगढ़, ओडिशा, पश्चिम बंगाल और पूर्वी उत्तर प्रदेश के लिए एक केंद्र बिंदु के रूप में कार्य करता है।

पीएमएफएमई योजना 2021-2022 के लिए सीबीसी पटना द्वारा आयोजित प्रशिक्षण

क्र.सं.	प्रशिक्षण	आयोजित प्रशिक्षणों की संख्या
1.	एफपीओ को मखाना प्रसंस्करण पर प्रशिक्षण	1
2.	डीआरपी को डीपीआर तैयार करने का प्रशिक्षण	3
3.	एफएसएसएआई पंजीकरण और डीआरपी को लाइसेंस देने पर प्रशिक्षण	1
4.	डीआरपी को प्रशिक्षण (खाद्य क्षेत्र और गैर–खाद्य क्षेत्र)	1
5.	पीएमएफएमई योजना के बारे में	1
6.	पीएमएफएमई योजना और आवेदन भरने के डेमो के बारे में	2
कुल		**8**

4.5 निफ्टेम में विकसित प्रौद्योगिकी का व्यावसायीकरण

निफ्टेम–कुडंली ने सत्यम चचन, कोमल रानी, हिमंदरी मंडल और दिनेश कुमार द्वारा विकसित और इंजी. आनंद किशोर, सहायक प्राध्यापक, खाद्य अभियांत्रिकी विभाग, मेसर्स फ्रीकीट फूड प्रा.लिमिटेड, कुंडली के नेतृत्व में विकसित "ग्लूटेन मुक्त कुकीज" पर एक तकनीक हस्तांतरित की है। इसके अलावा, एनआरडीसी को उनके हस्तांतरण के लिए 8 खाद्य प्रौद्योगिकियां सौंपी गई हैं।

4.6 विभागों और केंद्रों द्वारा आयोजित विस्तार गतिविधियां

क्र.सं.	विस्तार गतिविधि	को आयोजित	विभाग/केंद्र
1.	आय के अतिरिक्त स्रोत के रूप में किसानों की आय को दोगुना करने के लिए खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकियों पर पंजाब राज्य की महिला किसानों/ एफपीओ प्रतिनिधियों के लिए पहला अंतर–राज्यीय प्रशिक्षण कार्यक्रम	22–24 जुलाई 2021	कृषि प्रौद्योगिकी प्रबंधन एजेंसी और विकास फाउंडेशन के सहयोग से एफएसटी और एफई विभाग
2.	बागवानी विभाग, हरियाणा के लिए जीसी–एमएस/एमएस द्वारा कीटनाशक पर व्यावहारिक आवेदन आधारित प्रशिक्षण	22 नवंबर–3 दिसंबर 2021	सीएफआरए
3.	परिष्कृत उपकरणों और मान्य विधियों का उपयोग करके खाद्य पदार्थों के सूक्ष्म विश्लेशण पर एक दिवसीय कार्यशाला – एनएबीएल अधिकारियों का निफ्टेम का एक्सपोजर दौरा	14–25 फरवरी 2022	सीएफआरए
4.	किसानों की आय को अतिरिक्त स्रोत के रूप में दोगुना करने के लिए खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकियों पर पंजाब राज्य की महिला किसानों/एफपीओ प्रतिनिधियों के लिए दूसरा अंतर–राज्यीय प्रशिक्षण कार्यक्रम।	26 नवंबर 2021	कृषि प्रौद्योगिकी प्रबंधन एजेंसी और विकास फाउंडेशन के सहयोग से एफएसटी विभाग
5.	**निम्नलिखित के लिए इंटर्नशिप कार्यक्रम**		सीएफआरए
	(i) डी. वाई. पाटिल डीम्ड टू बी यूनिवर्सिटी	1 दिसंबर 2021–31 मई 2022	
	(ii) बेनेट विश्वविद्यालय	3 जनवरी–3 जून 2022	
	(iii) जयपुर राष्ट्रीय विश्वविद्यालय	8 फरवरी – 8 जून 2022	
	(iv) शट, प्रयागराज	1–30 जून 2022	
	(v) भास्कराचार्य कॉलेज ऑफ एप्लाइड साइंसेज	30 अक्टूबर 2022 से (6 महीने)	

क्र.सं.	विस्तार गतिविधि	को आयोजित	विभाग/केंद्र
6.	एसआरएम विश्वविद्यालय के लिए विभिन्न खाद्य भोजनालयों की संपर्क सतहों से एस. ऑरियस और ई.कोली के अलगाव और पहचान पर प्रशिक्षण कार्यक्रम।	1 जनवरी–30 जून 2022	सीएफआरए
7.	अंतर्राष्ट्रीय महिला दिवस के अवसर पर स्टेपल खाद्य सुदृढ़ीकरण पर महिला उद्यमियों को प्रशिक्षण।	25 मार्च 2022, 21 अप्रैल 2022, 25 मई 2022, 29 जून 2022, 28 जुलाई 2022	खाद्य सुदृढ़ीकरण पर श्रेष्ठता केन्द्र
8.	खाद्य तेल और गेहूं के आटे की मजबूती पर व्यावहारिक प्रशिक्षण	8 मार्च 2022	खाद्य सुदृढ़ीकरण पर श्रेष्ठता केन्द्र
9.	मैसर्स कुशल्ता बेक्स प्राइवेट लिमिटेड के लिए खाद्य गुणवत्ता पर प्रशिक्षण।	11–15 अप्रैल 2022	सीएफआरए
10.	मानव रचना इंटरनेशनल इंस्टीट्यूट ऑफ रिसर्च एंड स्टडीज के लिए खाद्य गुणवत्ता विश्लेषण के विभिन्न पहलुओं पर व्यावहारिक प्रशिक्षण	25–28 अप्रैल 2022	सीएफआरए
11.	वसा और तेल के खाद्य सुरक्षा मानकों पर प्रशिक्षण कार्यक्रम – निफ्टेम के लिए	24 मई–23 जून 2022	सीएफआरए
12.	स्वास्थ्य पूरक और न्यूट्रास्यूटिकल्स पर लघु प्रशिक्षण पाठ्यक्रम – रेचन निफ्टम क्षमता निर्माण कार्यक्रम। वक्ता : डॉ जोसेफ लुईस, रीचौन के वैज्ञानिक सलाहकार, डॉ नरेंद्र त्रिपाठी, महाप्रबंधक क्यूए, खाद्य सुरक्षा और तिरुपति वेलनेस लिमिटेड के नियामक।	31 मई–2 जून 2022	खाद्य सुदृढ़ीकरण पर श्रेष्ठता केन्द्र

4.7 अन्य संस्थानों में प्रशिक्षण कार्यक्रमों / कार्यशालाओं / वेबिनार और आमंत्रित व्याख्यानों में संसाधन व्यक्तियों के रूप में निफ्टेम संकाय सदस्य

प्रशिक्षण कार्यक्रमों/कार्यशालाओं में संसाधन व्यक्तियों के रूप में संकाय सदस्य

कार्यशाला का शीर्ष/विषय	के द्वारा आयोजित	को आयोजित	विशेषज्ञ
शेल्फ लाइफ बढ़ाने के लिए परिरक्षण तकनीकों का उपयोग करके फलों और सब्जियों के प्रसंस्करण पर व्यावहारिक प्रशिक्षण पर 7 दिवसीय राष्ट्रीय कार्यशाला	भास्कराचार्य कॉलेज ऑफ एप्लाइड साइंसेज, दिल्ली विश्वविद्यालय।	8 जुलाई 2021	डॉ. तान्या एल. स्वेर, एफएसटी विभाग
खाद्य पदार्थों की पैकेजिंग में पेपर और पेपर बोर्ड के आवेदन पर 2–दिवसीय आरएससी–डीसीपीपीएआई प्रशिक्षण कार्यक्रम	सेंट्रल पल्प एंड पेपर रिसर्च इंस्टीट्यूट, सहारनपुर	11–12 नवंबर 2021	डॉ. नीतू कुमरा तनेजा, बीएएस विभाग
चावल की मजबूती के लिए निजी क्षेत्र को सुदृढ़ बनाना	एफआईसीएसआई और पथ	17 जून 2022	खाद्य सुदृढ़ीकरण पर सेंटर ऑफ एक्सीलेंस

वेबिनार/आमंत्रित व्याख्यानों में संसाधन व्यक्तियों के रूप में संकाय सदस्य

कार्यशाला का शीर्ष/विषय	के द्वारा आयोजित	को आयोजित	विशेषज्ञ
खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी पर उद्योग–उन्मुख ऐड–ऑन कोर्स की व्याख्यान श्रृंखलाः फार्म टू फोर्क	रसायन विज्ञान विभाग, श्री वेंकटेश्वर कॉलेज, दिल्ली विश्वविद्यालय।	19 सितंबर, 2021	डॉ. राखी सिंह, एफएसटी विभाग
दूध और दुग्ध उत्पादों की प्रौद्योगिकी	श्री वेंकटेश्वर कॉलेज, दिल्ली विश्वविद्यालय	25 सितंबर 2021	डॉ. सैयद मंशा रफीक, एफएसटी विभाग
फलों और सब्जियों की फसलों का प्रसंस्करण, संरक्षण और मूल्यवर्धन	बागवानी प्रशिक्षण संस्थान, उचानी (करनाल)	19 नवंबर 2021	डॉ. सारिका यादव, एफबीएमईडी विभाग
फलों और सब्जियों की फसलों का प्रसंस्करण, संरक्षण और मूल्यवर्धन	बागवानी प्रशिक्षण संस्थान, उचानी (करनाल)	14 जनवरी 2022	डॉ. सारिका यादव, एफबीएमईडी विभाग
विभिन्न खाद्य प्रसंस्करण संचालन और खाद्य उद्योग के लिए आवश्यकताओं के विवरण पर तकनीकी सत्र में मुख्य वक्ता	पीएमएफएमई योजना के तहत निफ्टेम द्वारा बिहार के जिला संसाधन व्यक्तियों का प्रशिक्षण	19 जनवरी 2022	इंजी. नितिन कुमार, एफई विभाग
कोविड के बाद के खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में खाद्य सुरक्षा और स्थिरता शून्य कार्बन उत्सर्जन को लक्षित कर रही है	खाद्य प्रक्रिया अभियांत्रिकी विभाग, एनआईटी, राउरकेला	9 मार्च 2022	डॉ. राखी सिंह, एफएसटी विभाग
बड़े पैमाने पर खाद्य सुदृढ़ीकरण पार्टनर्स मीटिंग	जीएआईएन	4 मई 2022	डॉ. रजनी चोपड़ा, एफएसटी विभाग
प्राकृतिक पिगमेंट की स्थिरता बनाए रखने के लिए हरित तकनीक पर विशेषज्ञ व्याख्यान	बुंदेलखंड विश्वविद्यालय, झांसी	4 मई 2022	प्रो. अनुपमा सिंह, एफई विभाग
खाद्य अपशिष्ट प्रबंधन	ग्राफिक एरा डीम्ड टू बी यूनिवर्सिटी, देहरादून, उत्तराखंड	27 जून 2022	प्रो. अनुपमा सिंह, एफई विभाग

5 खाद्य उद्यमिता और प्रबंधन

निफ्टेम खाद्य प्रौद्योगिकी में देश का प्रमुख संस्थान है, जिसमें उद्यमिता, क प्रमुख अधिदेश के रूप में है। अपने छात्रों के बीच उद्यमशीलता की भावना को आत्मसात करने की प्रक्रिया को बढ़ावा देने के लिए, निफ्टेम में खाद्य व्यवसाय प्रबंधन और उद्यमिता विकास विभाग से जुड़े उद्यमिता विकास केंद्र (सीईडी) है जो प्रशिक्षण कार्यक्रमों, कार्यशालाओं, उद्यमिता सम्मेलनों, स्टार्ट–अप पिच प्रतियोगिताओं आदि का आयोजन कराता है। खाद्य क्षेत्र के साथ नेटवर्किंग और छात्रों के कैंपस प्लेसमेंट प्रदर्शन में सुधार के लिए गतिविधियों के साथ कॉर्पोरेट संसाधन प्रभाग (सीआरडी) है। खाद्य सुदृढ़ीकरण पर उत्कृष्टता केंद्र कौशल और व्यवसाय ऊष्मायन प्रदान करने के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित करता है। निफ्टेम टेक्नोलॉजी इनोवेशनंड बिजनेस इनक्यूबेशन फाउंडेशन (एनटीआईबीआईएफ) महत्वाकांक्षी उद्यमियों, नवप्रवर्तनकर्ताओं, खाद्य–कृषि क्षेत्र में स्टार्ट–अप को अपने उत्पाद विकसित करने और अपने व्यवसाय को बढ़ाने के अवसर प्रदान करता है। प्रायोगिक स्तर के खाद्य प्रसंस्करण संयंत्र नवोदित उद्यमियों को मासिक लाइसेंस शुल्क पर उत्पाद लाइन प्रदान करते हैं, नई प्रक्रिया या उत्पाद लाइनों के मूल्यांकन के लिए स्टार्ट–अप की सुविधा प्रदान करते हैं, और खाद्य उद्योग उपन्यास और नवीन उत्पादों और प्रक्रियाओं को विकसित करने के लिए। प्रशिक्षण और जागरूकता कार्यक्रम नियमित रूप से आयोजित किए जाते हैं, और छात्रों, उद्यमियों, किसानों, अधिकारियों और स्वयं सहायता समूहों के दौरों की अनुमति है।

5.1 उद्यमिता विकास केंद्र द्वारा आयोजित कार्यक्रम

सीईडी निफ्टेम के छात्रों में उद्यमिता की भावना को बढ़ावा देने की दिशा में काम कर रहा है। सीईडी द्वारा विभिन्न आयोजनों, प्रश्नोत्तरी, कार्यशालाओं में भाग लेने के लिए एक मंच प्रदान करने और देश के अन्य प्रतिभाशाली दिमागों के साथ प्रतिस्पर्धा करने का मौका प्रदान करने के लिए कई गतिविधियां आयोजित की जाती हैं।

▸	सेल स्क्वाड	19 सितंबर 2021 को आयोजित
	इस आयोजन में भाग लेने वालों का प्राथमिक उद्देश्य सेल करना है। सेल स्क्वाड एक रोमांचक प्रतियोगिता है जिसका उद्देश्य निफ्टेम के छात्रें की बिक्री योग्यता का परीक्षण करना है। छात्र इस आयोजन में समझाने के लिए अपनी छिपी क्षमता प्रदर्शित कर सकते हैं। कार्यक्रम ऑनलाइन मोड में आयोजित किया गया था। भागीदारीरू कई कॉलेजों के 70 व्यक्ति।	
▸	बेकरी पर द बेकर्स डोजेन के साथ कार्यशाला	सितंबर-अक्टूबर, 2021 को आयोजित
	बेकर्स डोजेन के सहयोग से 2 सप्ताह की कार्यशाला आयोजित की गई। इस वर्कशॉप का संचालन द बेकर डोजेन की मालिक अदिति हांडा ने किया था। प्रतिभागियों की संख्याः निफ्टेम के 50 छात्र	
▸	वर्कशॉपः गो टू मार्केट स्ट्रैटेजी	19 नवंबर 2021 को आयोजित
	कार्यशाला श्गो टू मार्केटश विषय के इर्द-गिर्द घूमती रही। प्रतिभागियों की संख्याः निफ्टेम और अन्य कॉलेजों के 80 छात्र।	
▸	बिजकशन	20 नवंबर 2021 को आयोजित
	यह एक ग्रुप डिस्कशन इवेंट था, जिसमें प्रतिभागियों के कौशल को सबके सामने रखने और किसी विषय के बारे में उनके ज्ञान की जांच करने के कौशल की जांच की जाती थी। यह ऑनलाइन मोड में आयोजित किया गया था। प्रतिभागियों की संख्यारू विभिन्न कॉलेजों के 60 छात्र।	
▸	बी-स्विच	21 नवंबर 2021 को आयोजित
	यह बिजनेस मॉडल कैनवास पर प्रतिभागियों की सोच, रचनात्मकता और कॉर्पोरेट कल्पना का परीक्षण करने के लिए एक बिजनेस मॉडल इवेंट था। यह आयोजन ऑनलाइन मोड में आयोजित किया गया था। प्रतिभागियों की संख्याः विभिन्न कॉलेजों के 60 छात्र।	
▸	चुनिंदा सीईओ	22 नवंबर 2021 को आयोजित
	यह प्रतिभागियों के विश्लेषणात्मक कौशल का परीक्षण करने के लिए एक कंपनी विश्लेषण कार्यक्रम था। यह आयोजन ऑनलाइन मोड में आयोजित किया गया था। प्रतिभागियों की संख्यारू विभिन्न कॉलेजों से 40 टीमें।	
▸	एंटरपीडिया	22 दिसंबर, 2021 को आयोजित
	यह क्विज की एक श्रृंखला है जो प्रतिभागियों की व्यावसायिक कॉर्पोरेट और उद्यमशीलता जागरूकता का परीक्षण करती है और अच्छी रकम जीतने का मौका देती है	
▸	अरी पलट	12-13 फरवरी, 2022 को आयोजित
	प्रतिभागियों को उद्यमिता/व्यवसाय/वाणिज्य से संबंधित दो परस्पर विरोधी विषयों पर बोलना था और अंत में एक प्रश्न का उत्तर देना था। जब भी जज ने "पलट" कहा, प्रतियोगियों ने विषय बदल दिया।	

▶	दो सच एक झूठ	23 मार्च, 2021 को आयोजित
	प्रतिभागियों को पहले पहले राउंड को क्वालिफाई करना होगा, जो एक क्विज राउंड था। अगले दौर में, शीर्ष 8 टीमों ने बजर राउंड पूरा किया जिसमें उन्हें दिए गए 3 कथनों में से गलत कथन बताना है। प्रतिभागियों की संख्यारू निफ्टेम से 80 छात्र।	
▶	लोगो स्विच करें	31 मार्च, 2022 को आयोजित
	प्रतिभागी को नई किस्म के उत्पादों के साथ मौजूदा कंपनी के लिए एक लोगो डिजाइन करना होगा। उदाहरण के लिए, ।चचसम जूते का उत्पादन शुरू करता है। प्रतिभागियों की संख्या: निफ्टेम से 100 छात्र।	
▶	असफल सुरक्षित	31 मार्च, 2022 को आयोजित
	प्रतिभागियों को एक हैंडल ग्राहक की आवश्यकता होती है जिसे किसी कंपनी से खराब सेवा मिली हो। प्रतिभागियों की संख्यारू निफ्टेम से 100 छात्र।	
▶	इ-समिट	23-24 अप्रैल 2022 को आयोजित
	इ-समिट सम्मेलन वार्षिक उद्यमिता उत्सव है। इसमें कार्यक्रमों, कार्यशालाओं और वक्ता सत्रों की अधिकता होती है। ई-शिखर सम्मेलन में 3 मुख्य कार्यक्रम शामिल थे: • शार्क उन्माद (एक बी-योजना प्रतियोगिता), • केसकेड (एक केस स्टडी प्रतियोगिता) • गुगली (नकली आईपीएल नीलामी) प्रतिभागियों की संख्या: निफ्टेम और अन्य कॉलेजों जैसे DCRUST, और अशोका विश्वविद्यालय के 500 छात्र। ई-शिखर सम्मेलन में छात्रों के लिए 3 कार्यशालाओं का भी आयोजन किया गया। कार्यशालाओं के विषय थे: • वेलनेस ब्रांड कैसे लॉन्च करें • व्यक्तिगत वित्त • विपणन प्रतिभागियों की संख्या: 250 छात्र। इ-समिट सम्मेलन के दौरान विभिन्न अध्यक्ष सत्र और इन्फ्लुएंसर मीट का आयोजन किया गया। मुख्य नोट भाषण के लिए उद्योग के विभिन्न प्रतिष्ठित वक्ताओं को आमंत्रि किया गया। हिमांशु बाजपेयी (3S फिटनेस के संस्थापक) और आनन खुर्मा (वेल वर्सेड के सीईओ) जैसे वक्ताओं को आमंत्रित किया गया। प्रतिभागियों की संख्या: 150 छात्र। इ-समिट सम्मेलन के दौरान एक शार्क टैंक चर्चा पैनल का भी आयोजन किया गया जिसमें लेट्स ट्राई के सह-संस्थापक और फल्हारी को आमंत्रित किया गया और पैनल चर्चा आयोजित की गई।	

5.2 सीआरडी में गतिविधियां

▶ प्रशिक्षण

i. 21 नवंबर 2021 को मेप्रो (अंग्रेजी भाषा) प्रशिक्षण – मेसर्स पियर्सन मेप्रो

जिंदल स्टेनलेस स्टील लिमिटेड के श्री राजीव गुप्ता और श्री निमेश गोयल, जगदंबा स्टील इंडिया के श्री पवन कंसल, टॉयज एंड गेम्स से श्री सौरभ नंदा और श्री नमन, और आईआईएमआर हैदराबाद के प्रो. दयाकर राव ने निफ्टेम का दौरा किया।

ii. 11 दिसंबर 2021 को न्यूरो भाशाई प्रोग्रामिंग (एनएलपी) प्रशिक्षण – डॉ उमेश आर्य, गुरु जंबेश्वर विज्ञान और प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय, हिसार।

iii. 23 जनवरी 2022 को कार्य नैतिकता और व्यक्तित्व विशेषताओं (एचआर कॉन्क्लेव) पर एक दिवसीय कायशाला – श्री अनुराग चड्ढा, कंट्री मैनेजर – सीएचआर हैनसनय प्रो. हरभजन बंसल, जीजेयू, हिसार और अन्य गणमान्य व्यक्ति।

iv. 26–28 मार्च 2022 के दौरान रोजगार वृद्धि प्रशिक्षण कार्यक्रम (कैंपस 2 कॉर्पोरेट प्रशिक्षण) – मेसर्स वैट्स कंसल्टिंग

▶ विशेषज्ञ व्याख्याने

▶ सीएचआर हैनसेन, नोवोजाइम, एएके, एचआर एसोसिएशन इंडिया आदि के विशेषज्ञ व्याख्यान का आयोजन किया गया है।

▶ उद्योग का दौरा

कौशल विकास प्रभाग और शैक्षणिक विभागों के लिए आवश्यकता के आधार पर दस उद्योग यात्राओं का आयोजन किया गया। पास के उद्योगों के साथ समझौता ज्ञापन

निफ्टेम ने आस–पास के 5 खाद्य उद्योगों के साथ समझौता ज्ञापन पर हस्ताक्षर किए, अर्थात् यू फूड्स, शाइनरोड्स, सनराइज विक्चुअल्स, प्लस क्रिएशंस और एलटी फूड्स।

5.3 खाद्य सुदृढ़ीकरण पर उत्कृष्टता केंद्र के तहत उद्यमिता विकास गतिविधियां

- विजन एडवाइजरी बोर्ड की बैठक और महिला नेताओं को न्यूट्रिशन लीडरशिप एक्सीलेंस अवार्ड्स से सम्मानित करना
- IMPAC (इंडिया माइक्रोन्यूट्रिएंट प्रीमिक्स एक्रेडिटेशन सेंटर) शुरू करने के लिए प्रीमिक्स सप्लायर और निर्माताओं के साथ गोलमेज – 23 मार्च 2022।
- एआईसी–बीवी फाउंडेशन के सहयोग से टीईडीपी ऑन खाद्य सुदृढ़ीकरण" – 22 सितंबर से 9 अक्टूबर 2021 तक।

5.4 एनटीआईबीआईएफ में गतिविधियां

1. एन-एसआईपी 1 कार्यक्रम

एनटीआईबीआईएफ ने 15 दिसंबर, 2020 को अपना पहला कोहोर्ट एन–एसआईपी 1 लॉन्च किया । कुल 121 आवेदन प्राप्त हुए थे। चयन के लिए प्रारंभिक स्क्रीनिंग और प्रस्तुति के पहले दौर के बाद, 2 सप्ताह की कार्यशाला के लिए कुल 28 आवेदनों को शॉर्टलिस्ट किया गया। कार्यशाला का संचालन उद्यमिता और प्रबंधन के विभिन्न कार्यात्मक क्षेत्रों के विशेषज्ञों द्वारा किया गया। अंततः 26 अप्रैल 2021 को ऊष्मायन कार्यक्रम के लिए 5 स्टार्टअप्स का चयन किया गया।

ऊष्मायन कार्यक्रम के लिए चुने गए स्टार्टअप्स के पास रेडी टू कुक करी, फार्म टू फोर्क मॉडल आधारित बिजनेस, सुवर्णा हल्दी इन्फ्यूज्ड कुकीज और ग्रीन टी, बाजरा आधारित कुकीज और वेलनेस और इम्युनिटी बूस्टिंग टॉनिक और उत्पादों जैसे अनूठे बिजनेस आइडिया थे।

2. एन-एसआईपी 2 कार्यक्रम

एनटीआईबीआईएफ ने 20 फरवरी 2022 को अपना दूसरा कार्यक्रम एन–एसआईपी 2 लॉन्च किया। स्क्रीनिंग के लिए भारी संख्या में 135 आवेदन प्राप्त हुए। एप्लिकेशन विंडो के दौरान ऊष्मायन केन्द्र के सोशल मीडिया हैंडल्स (फेसबुक, ट्विटर, लिंक्डइन) पर विभिन्न क्रिएटिव के साथ व्यापक सोशल मीडिया मार्केटिंग के माध्यम से कार्यक्रम का व्यापक प्रचार किया गया। इसके बाद स्क्रीनिंग के बाद के दौर हुए। अंत में कार्यक्रम के लिए 10 ऊष्मायन का चयन किया गया।

5.5 प्रायोगिक संयंत्र में गतिविधियां और जुड़ाव

क्र. सं.	क्रियाकलाप	अवधि
1.	मांस और कुक्कुट प्रसंस्करण संयंत्रः मेसर्स टॉरस फूड्स, दिल्ली द्वारा मासिक लाइसेंस के आधार पर वाणिज्यिक उत्पादन	अगस्त 2019 से अब तक
2.	दूध और डेयरी उत्पाद संयंत्रः मेसर्स बिनसर फार्म्स प्राइवेट लिमिटेड, दिल्ली द्वारा मासिक लाइसेंस के आधार पर वाणिज्यिक उत्पादन ।	सितंबर 2019 से फरवरी 2022
3.	टमाटर और आलू प्रसंस्करण पर प्रशिक्षणः कुल 125 किसान	2021.2022
4.	उत्पाद विकास पर परीक्षण	2021.2022
5.	जागरूकता निर्माण का दौराः कुल 513 छात्र, किसान, एसएचजी के सदस्य आदि।	2021.2022
वर्ष 2021–2022 के लिए उत्पन्न कुल राजस्वः 4899196.00रु।		

5.6 विभागों द्वारा आयोजित उद्यमिता पर ईडीपी और एफडीपी / प्रशिक्षण कार्यक्रम / वेबिनार

उद्यमिता पर ईडीपी और एफडीपी / प्रशिक्षण कार्यक्रम / वेबिनार	तिथि को आयोजित	समन्वयक
बेकरी उद्योग में स्वरोजगार के अवसर श्री ऋषभ महाजन, निदेशक, फ्रीकीट फूड प्रा.लिमिटेड	10 सितंबर 2021	एफई . विभाग
व्यावसायिक कौशल विकास पर वेबिनार (एमबीए और एम.टेक., निफ्टेम के छात्रों के लिए)	4 दिसंबर 2021	डॉ. सारिका यादव, एफबीएमईडी विभाग
अग्रणी और स्टाफिंग पर वेबिनार (एमबीए प्रथम वर्ष के छात्रों के लिए)	19 दिसंबर 2021	डॉ. नागेंद्र नेहरा, एफबीएमईडी विभाग
ताजा बटन मशरूम के प्रसंस्करण पर प्रशिक्षण कार्यक्रम	3 फरवरी 2022	डॉ. नीरज, एईएस विभाग
पंजाब के शिवालिक हिल्स (कंडी) क्षेत्र में स्थित कृषि–व्यवसायों से सीख पर वेबिनार – उत्तराखंड के संभावित कृषि उद्यमियों के लिए चेंजवेंचर फाउंडेशन के सहयोग से स्टार्टअप उत्तराखंड कार्यक्रम	20 फरवरी 2022	डॉ. अनुपमा, एफबीएमईडी विभाग
उत्तराखंड स्थित उद्यमियों के लिए एमएसएमई योजनाओं पर वेबिनारः वे क्या हैं और उन्हें कैसे एक्सेस करें – उत्तराखंड के संभावित कृषि उद्यमियों के लिए चेंजवेंचर फाउंडेशन के सहयोग से स्टार्टअप उत्तराखंड कार्यक्रम	20 फरवरी 2022	डॉ. अनुपमम, एफबीएमईडी विभाग

5.7 अन्य संस्थानों में आयोजित ईडीपी/प्रशिक्षण कार्यक्रमों/उद्यमिता पर वेबिनार में संसाधन व्यक्तियों के रूप में संकाय सदस्य

उद्यमिता पर ईडीपी और एफडीपी / प्रशिक्षण कार्यक्रम /वेबिनार	द्वारा आयोजित	पर आयोजित	संसाधन व्यक्ति
4 सप्ताह का महिला उद्यमिता कार्यक्रम	राष्ट्रीय विज्ञान और प्रौद्योगिकी उद्यमिता विकास बोर्ड, विज्ञान और प्रौद्योगिकी विभाग के तत्वावधान में त्रिपुरा राज्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी परिषद	19 जुलाई–17 अगस्त 2021	डॉ. अनुपमा, एफबीएमईडी विभाग
4–सप्ताह ऑनलाइन WEDP	फाउंडेशन फॉर एमएसएमई क्लस्टर (एफएमसी) के सहयोग से त्रिपुरा स्टेट काउंसिल फॉर साइंस एंड टेक्नोलॉजी	26 जुलाई 2021	डॉ. सारिका यादव, **FBMED** विभाग
खाद्य सुदृढ़ीकरण पर प्रौद्योगिकी उद्यमिता विकास कार्यक्रम	निफ्टेम के साथ तकनीकी सहयोग में एआईसी–बीवी फाउंडशन बिहार विद्यापीठ और नीति आयोग	6 अक्टूबर 2021	डॉ अनुपमा सिंह, एफई विभाग
सहकारी समितियों द्वारा कृषि–प्रसंस्करण व्यवसाय पर प्रशिक्षण कार्यक्रम	राष्ट्रीय सहकारी विकास निगम	7–9 दिसंबर 2021	V
अंतर्राष्ट्रीय उद्यमिता शिखर सम्मेलन–अवलोकन 2.0	जैन (डीम्ड–टू–बी यूनिवर्सिटी)	10–12 और 17–22 जनवरी 2022	सुश्री श्वेता दहिया, श्री परवीन सिवाच, एफबीएमईडी विभाग

6 सहायक अवसंरचना का विकासनतम

निफ्टेम में चरण-II अवसंरचना परियोजना विकास के तहत निम्नलिखित कार्य किए गए:

क्र. सं.	कार्य	स्थिति
1.	पशु गृह का निर्माण	सीपीडब्ल्यूडी एचएसआईआईडीसी से अधिभोग प्रमाणपत्र प्राप्त करने की प्रक्रिया में है।
2.	कृषि और पर्यावरण विज्ञान विभाग की प्रयोगशाला	सीपीडब्ल्यूडी एचएसआईआईडीसी से अधिभोग प्रमाणपत्र प्राप्त करने की प्रक्रिया में है।
3.	द्वितीय मंजिल बहुउद्देशीय संगोष्ठी–सह–संग्रहालय हॉल का निर्माण	सीपीडब्ल्यूडी एचएसआईआईडीसी से अधिभोग प्रमाणपत्र प्राप्त करने की प्रक्रिया में है।
4.	यूजी एवं पीजी छात्रावास का निर्माण	पेंट/पुट्टी का कार्य प्रगति पर है
5.	छात्र कल्याण केंद्र का निर्माण	पेंट/पुट्टी का कार्य प्रगति पर है
6.	कर्मचारी कल्याण केंद्र का निर्माण	अंतिम परिष्करण कार्य प्रगति पर है
7.	विदेशी राष्ट्रीय छात्रावास का निर्माण	पेंट/पुट्टी का कार्य प्रगति पर है
8.	इंडोर स्टेडियम का निर्माण	ट्रस एवं ब्लॉक का कार्य प्रगति पर है
9.	आवासीय ब्लॉक टाइप–iv का निर्माण	अंतिम परिष्करण कार्य प्रगति पर है
10.	आवासीय ब्लॉक टाइप–iii का निर्माण	पेंट/पुट्टी का कार्य प्रगति पर है
		आंतरिक परिष्करण कार्य प्रगति पर है
11.	आवासीय ब्लॉक टाइप–i का निर्माण	सीपीडब्ल्यूडी एचएसआईआईडीसी से अधिभोग प्रमाणपत्र प्राप्त करने की प्रक्रिया में है।
		परिष्करण का काम चल रहा है।
12.	आउटडोर स्टेडियम का निर्माण	सीपीडब्ल्यूडी एचएसआईआईडीसी से अधिभोग प्रमाणपत्र प्राप्त करने की प्रक्रिया में है।

IFTEM
MOFPI
स्पोर्ट्स स्टेडियम
SPORTS STADIUM
का उद्घाटन
श्री पशुपति कुमार पारस
श्रीमती अनीता प्रधान

7 समारोह

निफ्टेम ने उद्योग मंच (एनआईएफ), अनुबंध अनुसंधान संगठन और पीएमएफएमई–पीएमयू का उद्घाटन, खाद्य सुदृढीकरण, बेकरी प्रायोगिक संयंत्र और विभिन्न बुनियादी सुविधाओं पर उत्कृष्टता केंद्र बैठकें आयोजित कीं, माननीय कैबिनेट मंत्री और माननीय राज्य मंत्री, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय, निफ्टेम के माननीय कुलपति ,रक्षा मंत्रालय अधिकारी से मुलाकात की। । इसके अलावा, दीक्षांत समारोह का आयोजन किया गया, पोशण माह, अंतर्राष्ट्रीय महिला दिवस और हिंदी पखवाड़ा मनाया गया और परिसर में सुदृढीकरण उत्पादों की प्रदर्शनी आयोजित की गई। निफ्टेम ने 3 संकाय विकास कार्यक्रम, 6 प्रशिक्षण कार्यक्रम / कार्यशालाएं और 29 कार्यशाला/ आमंत्रित व्याख्यान आयोजित किए। राजभाषा प्रकोष्ठ, शैक्षणिक विभाग और छात्र गतिविधि परिषद ने भी विभिन्न कार्यक्रमों का आयोजन किया।

7.1 निफ्टेम उद्योग मंच (एनआईएफ) की बैठक

निफ्टेम ने 9 अप्रैल, 2021 को एनआईएफ की आभासी बैठक आयोजित की। इस बैठक का उद्देश्य प्रमुख अनुसंधान मुद्दों को संबोधित करते हुए निफ्टेम –उद्योग / शैक्षणिक सहयोग को मजबूत करना था। कुछ प्रमुख विषय थे।

- भारतीय खाद्य उद्योग द्वारा सामना की जाने वाली विभिन्न चुनौतियाँ।
- सहयोगी और प्रायोजित अनुसंधान के साथ–साथ उद्योगों से प्रौद्योगिकी हस्तांतरण के लिए रुचि के विवरण।
- औद्योगिक अनुसंधान और प्लेसमेंट पर छात्र की भागीदारी।
- अनुसंधान के पाठ्यक्रम को डिजाइन करने के लिए नए विषय क्षेत्रों पर चर्चा।
- अंतर–संस्थागत अनुसंधान सहयोग/विनिमय कार्यक्रम (छात्र और संकाय)/संस्थागत प्रयोगशाला पहुंच आदि को बढ़ावा देना और परियोजना के वित्तपोषण पर सलाह लेना।
- निफ्टेम से (उद्योगों को बेहतर समर्थन के लिए) अपेक्षाएं एवं वांछनीयता।

विभिन्न उद्योगों और शिक्षाविदों के विशेषज्ञों ने बैठक में भाग लिया और भारत में खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के विकास के लिए अपने विचार, सुझाव और संभावनाओं को साझा किया।

7.2 सीआरओ और पीएमएफएमई-पीएमयू का उद्घाटन

श्री रामेश्वर तेली, तत्कालीन राज्य मंत्री, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय ने 29 जून 2021 को अनुबंध अनुसंधान संगठन (सीआरओ) और पीएमएफएमई–पीएमयू का उद्घाटन किया। सीआरओ एवं पीएमएफएमई–पीएमयू के तहत गतिविधियों का विवरण क्रमशः खंड 3.2 और 4.4 में प्रस्तुत किया गया है। मंत्री ने उत्पाद लाइन का निरीक्षण किया और पीएमएफएमई के तहत मास्टर ट्रेनर्स और अन्य प्रशिक्षुओं के प्रशिक्षण के लिए निफ्टेम द्वारा विकसित प्रशिक्षण मॉड्यूल पर चर्चा की।

7.3 रक्षा मंत्रालय के अधिकारी का निफ्टेम का दौरा

मेजर जनरल शरद कपूर, महानिदेशक पुनर्वास, भूतपूर्व सैनिक कल्याण विभाग, रक्षा मंत्रालय ने 21 अक्टूबर 2021 को सहयोग के लिए निफ्टेम का दौरा किया।

7.4 माननीय राज्य मंत्री, एमओएफपीआई का निफ्टेम का दौरा

श्री प्रहलाद सिंह पटेल, माननीय राज्य मंत्री, एमओएफपीआई ने 22 दिसंबर 2021 को निफ्टेम का दौरा किया और सोनीपत माननीय सांसद श्री आर. सी. कौशिक की उपस्थिति में निफ्टेम में संवेदी प्रयोगशाला का उद्घाटन किया।

7.5 पीएमएफएमई योजना के तहत मखाना किंग ओडीओपी ब्रांड का शुभारंभ

श्री पशुपति कुमार पारस एमओएफपीआई के माननीय कैबिनेट मंत्री ने 3 जनवरी 2022 को ललित भवन, पटना में श्री प्रहलाद सिंह पटेल एमओएफपीआई राज्य के माननीय मंत्री की गरिमामयी उपस्थिति में पीएमएफएमई योजना के तहत निफ्टेम हरियाणा क्षमता निर्माण केंद्र और मखाना किंग वन डिस्ट्रिक्ट वन प्रोडक्ट (ओडीओपी) ब्रांड लॉन्च का किया।

7.6 माननीय कुलाधिपति, निफ्टेम डीम्ड विश्वविद्यालय का दौरा

श्रीमती पुष्पा सुब्रह्मण्यम, माननीय कुलाधिपति, निफ्टेम डीम्ड यूनिवर्सिटी एवं एमओएफपीआई, भारत सरकार सचिव ने अपनी सेवानिवृत्ति (31 जनवरी 2022) पर 27 जनवरी 2022 को निफ्टेम का दौरा किया। वह खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय, भारत सरकार श्रीमती अनीता प्रवीण, विशेष सचिव के साथ थीं।

7.7 एमओएफपीआई के माननीय कैबिनेट मंत्री का निफ्टेम का दौरा

एमओएफपीआई के माननीय कैबिनेट मंत्री, श्री पशुपति कुमार पारस ने 18 फरवरी 2022 को निफ्टेम का दौरा किया, और (i) बेकरी प्रायोगिक संयंत्र (ii) खाद्य सुदृढ़ीकरण पर उत्कृष्टता केंद्र के खाद्य तेल और गेहूं के आटे के सुदृढ़ीकरण संयंत्र (iii) निफ्टेम–जिंदल स्टील गैलरी (iv) ए–टाइप क्वार्टर ब्लॉक (v) नेस्ले कॉफी कॉर्नर और (vi) स्पोर्ट्स ग्राउंड और आउटडोर स्पोर्ट्स स्टेडियम का उद्घाटन किया। सोनीपत के माननीय सांसद श्री आर.सी. कौशिक अवसर पर मौजूद थे।

7.8 दीक्षांत समारोह

निफ्टेम ने 24 जून 2022 को अपना चौथा दीक्षांत समारोह आयोजित किया जिसमें शैक्षणिक वर्ष 2020 और 2021 में संस्थान से उत्तीर्ण कुल 525 छात्रों (306 बी.टेक, 155 एम.टेक, 45 एमबीए और 19 पीएचडी) को उपाधि से सम्मानित किया गया। केंद्रीय राज्य मंत्री, एमओएफपीआई, श्री प्रहलाद सिंह पटेल मुख्य अतिथि थे। माननीय कुलाधिपति, निफ्टेम डीम्ड टू बी यूनिवर्सिटी, एमओएफपीआई सचिव श्रीमती अनीता प्रवीण ने उपाधि प्रदान की। श्री धीरज तोलाराम तलरेजा, अध्यक्ष, आक इंडिया प्रा. लिमिटेड ने मुख्य भाषण दिया। दीक्षांत समारोह के बारे में अधिक जानकारी खंड 2.12 में प्रस्तुत की गई है।

केंद्रीय राज्य मंत्री, एमओएफपीआई ने निफ्टेम में चावल सुदृढ़ीकरण मात्रक का भी उद्घाटन किया।

7.9 पोषण माह का उत्सव

निफ्टम ने सितंबर 2021 माह को पोषण माह के रूप में मनाया। पोषण माह के अवसर पर एफएसटी एवं एफई विभाग ने निम्नलिखित गतिविधियों का आयोजन किया।

गतिविधियाँ	को आयोजित
वृक्षारोपण अभियान	14 सितंबर 2021
स्लोगन राइटिंग प्रतियोगिता (हिंदी/अंग्रेजी)	15 सितंबर 2021
खाद्य सुदृढ़ीकरण पर निफ्टेम के कर्मचारियों का प्रशिक्षण	16–17 सितंबर 2021
पोस्टर/कोलाज मेकिंग प्रतियोगिता	17 सितंबर 2021
विश्लेषणात्मक प्रक्रियाओं पर व्यावहारिक प्रशिक्षण	18 सितंबर 2021
जीवन को समृद्ध बनाने के लिए खाद्य पदार्थों को समृद्ध करना अध्यक्षः सुश्री दीप्ति गुलाटी, पोषण और जन स्वास्थ्य विशेषज्ञ	20 सितंबर 2021
निबंध लेखन प्रतियोगिता (हिंदी/अंग्रेजी)	21 सितंबर 2021
एसएआईसी–बीवी फाउंडेशन के सहयोग से फूड फोर्टिफिकेशन पर टीईडीपी	22–30 सितंबर 2021
खाद्य सुरक्षा पर प्रशिक्षण	24 सितंबर 2021
आंगनबाड़ियों में फोर्टिफाइड न्यूट्रीकिट का वितरण	30 सितंबर 2021

7.10 हिन्दी पखवाड़ा समारोह

निफ्टेम कुंडली में हिंदी दिवस, 14 सितंबर 2021 के उद्घाटन सत्र के साथ 14 से 28 सितंबर 2021 तक हिंदी पखवाड़ा मनाया गया। हिंदी पखवाड़ा के उद्घाटन समारोह की अध्यक्षता माननीय कुलपति डॉ. चिंद्दी वासुदेवप्पा ने की। निफ्टेम के कुलसचिव डॉ. जोगेंद्र सिंह राणा ने प्रो. आशुतोष उपाध्याय, डॉ. नरेंद्र हुड्डा, प्रो. अनुपमा सिंह, डॉ. कोमल चौहान, श्री एस.के.एस. चंदेल और अन्य अधिकारीयों की गरिमामयी उपस्थिति में कर्मचारियों को राजभाषा प्रतिज्ञा दिलाई। माननीय कुलपति ने हिंदी दिवस के महत्व के बारे में बात की और कर्मचारियों को उनके दैनिक कार्यालय कार्यों में हिंदी भाषा में अधिक काम करने और राजभाषा को मजबूत करने के लिए प्रोत्साहित किया। उन्होंने सभी से हिंदी पखवाड़ा के दौरान आयोजित प्रतियोगिताओं में उत्साहपूर्वक भाग लेने का आवाह्न किया।

हिंदी पखवाड़ा के दौरान निम्नलिखित प्रतियोगिताएं ऑनलाइन/ऑफलाइन आयोजित की गईं।

1. 'हिंदी के विकास में महिलाओं का योगदान' विषय पर संगोष्ठी
2. निबंध लेखन प्रतियोगिता
3. स्टाफ और छात्रों के लिए वाद–विवाद प्रतियोगिता
4. स्टाफ और छात्रों के लिए कविता लेखन / पाठ
5. हिंदी टंकण प्रतियोगिता

संगोष्ठी और सभी प्रतियोगिताओं में सभी विभागों के कर्मचारियों ने सक्रिय रूप से भाग लिया।

हिंदी पखवाड़ा के दौरान 17 सितंबर, 2021 को दो कार्यशालाओं का भी आयोजन किया गया।

कंप्यूटर और संबंधित विषयों पर काम करने के लिए उपलब्ध उपकरण और सॉफ्टवेयर।

हिन्दी के प्रगतिशील प्रयोग के लिए हिन्दी में व्यापक चर्चा।

माननीय कुलपति द्वारा 28 सितंबर 2022 को हिन्दी पखवाड़ा का समापन किया गया। प्रतियोगिताओं के विजेताओं को उनके उत्कृष्ट प्रदर्शन के लिए नकद पुरस्कार दिए गए एवं कुछ प्रतिभागियों को सांत्वना पुरस्कार दिए गए। सभी प्रतिभागियों को भागीदारी का प्रमाण पत्र दिया गया।

माननीय कुलपति ने सभी प्रतियोगिताओं में भाग लेने वालों के उत्साह की सराहना की और स्टाफ और छात्र वर्ग के विजेताओं को बधाई दी। निफ्टेम के राजभाषा प्रकोष्ठ ने आयोजन से जुड़े सभी अधिकारियों, प्रतिभागियों और सभी कार्यकर्ताओं को धन्यवाद दिया।

7.11 अंतर्राष्ट्रीय महिला दिवस का उत्सव

निफ्टेम ने 8 मार्च 2022 को अंतर्राष्ट्रीय महिला दिवस मनाया। खाद्य सुदृढ़ीकरण पर एफएसटी और सीएफआरए और सीओई विभाग ने अंतर्राष्ट्रीय महिला दिवस की पूर्व संध्या पर विभिन्न कार्यक्रमों का आयोजन किया।

गतिविधियाँ	को आयोजित
सूक्ष्मजैविक पहलुओं की अनिवार्यता पर एक दिवसीय जागरूकता कार्यक्रम	सीएफआरए
प्रधान खाद्य सुदृढ़ीकरण पर एक दिवसीय जागरूकता कार्यक्रम	खाद्य सुदृढ़ीकरण पर सीओई
प्रधान खाद्य सुदृढ़ीकरण पर महिला उद्यमियों का प्रशिक्षण	खाद्य सुदृढ़ीकरण पर सीओई
अनाज में खाद्य जनित रोगजनकों की पहचान और उनकी रोकथाम पर व्यावहारिक प्रशिक्षण	एफएसटी और सीएफआरए विभाग
भविष्य को पोषित करने के लिए पूर्वाग्रह के बिना निवेश पर वेबिनार अध्यक्षः डॉ. एलीन कैंडे, पंजीकृत आहार विशेषज्ञ सुश्री दीप्ति गुलाटी, उद्योग अध्यक्ष प्रोफेसर, निफ्टेम	एफएसटी विभाग
छात्रों के लिए दौड़ प्रतियोगिता	एफएसटी विभाग
छात्रों के लिए ऑनलाइन नारा लेखन प्रतियोगिता (हिंदी/अंग्रेजी)	एफएसटी विभाग

7.12 प्रदर्शनियां

- पोषण की स्थिति में सुधार के लिए जागरूकता पैदा करने एवं खपत बढ़ाने के लिए सुदृढ़ीकृत गेहूं के आटे और सुदृढ़ीकृत खाद्य तेल के संकाय बिक्री काउंटर।
- सुदृढ़ीकरण चावल मात्रक के उद्घाटन के दौरान सुदृढ़ीकृत गेहूं का आटा, सुदृढ़ीकृत तेल, एफआरके, सुदृढ़ीकृत चावल और वहां से तैयार उत्पादों की प्रदर्शनी
- निफ्टेम के मेस और संकाय सदस्यों को सुदृढ़ीकृत गेहूं के आटे का प्रावधान

7.13 निफ्टेम में आयोजित संकाय विकास कार्यक्रम (एफडीपी)

कुल संख्या में आयोजित एफडीपीः 3

विषय	को आयोजित	समन्वयक
खाद्य सुरक्षा, गुणवत्ता और स्थिरता सुनिश्चित करना	28 मार्च–2 अप्रैल 2021	बीएएस विभाग
खाद्य उद्योग अपशिष्ट के उपयोग के लिए नवीन तकनीकी दृष्टिकोण	13–17 सितम्बर 2021	एईएस विभाग
खाद्य सुरक्षा प्रबंधन एवं विनियम	21–28 मार्च 2021	एफएसटी एवं सीएफआरए विभाग

7.14 निफ्टेम में आयोजित प्रशिक्षण कार्यक्रम/कार्यशालाएं

आयोजित प्रशिक्षण कार्यक्रमों/कार्यशालाओं की कुल संख्याः 6

विषय	पर आयोजित	के द्वारा आयोजित
डिजिटल मार्केटिंग वर्कशॉप	1–2 मई 2021	एफबीएमईडी विभाग
आटा पिसाई के परिचय पर कार्यशाला	15–19 जून 2021	वॉयस एंड विजन के सहयोग से एफएसटी विभाग में
एनबीए मान्यता प्रक्रिया और राष्ट्रीय शिक्षा नीति अध्यक्षः डॉ करम सिंह नरवाल, निदेशक, हरियाणा स्कूल ऑफ बिजनेस, जीजेयूएसटी, हिसार।	22 अक्टूबर 2021	एफबीएमईडी विभाग
आईपीआर जागरूकता कार्यक्रम सहयोगः राष्ट्रीय बौद्धिक संपदा जागरूकता मिशन (एनआईपीएएम) के तहत पेटेंट, डिजाइन और ट्रेडमार्क महानियंत्रक का कार्यालय	21 दिसंबर 2021	एफबीएमईडी विभाग
व्याकरण का उपयोग करके अनुसंधान लेखन में सुधार पर जागरूकता कार्यक्रम	5 जनवरी 2022	राष्ट्रीय ज्ञान केन्द्र
बेकरी प्रायोगिक संयंत्र में बेकरी उत्पाद और मशीनों पर निफ्टेम के कर्मचारियों का प्रशिक्षण	11–15 मार्च 2022	एफई विभाग

7.15 निफ्टेम में आयोजित वेबिनार / आमंत्रित व्याख्यान

आयोजित वेबिनार / आमंत्रित व्याख्यानों की कुल संख्याः 29 संख्या।

विषय	पर आयोजित	समन्वयक
सुदृढ़ीकरण के माध्यम से दूध की पोषण गुणवत्ता में सुधार	1 जून 2021	एफएसटी विभाग
राष्ट्रीय शिक्षा नीति 2020 के संदर्भ में अनुसंधान, नवाचार, पाठ्यचर्या पर रणनीतिक योजनाएं। अध्यक्षः प्रो. आर.सी. कुहाड़, कुलपति प्रो. संजीव, संकाया/यक्ष – शैक्षणिक डॉ. संतोष, विश्वविद्यालय पुस्तकालयाध्यक्ष हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय, महेंद्रगढ़	2 जून 2021	अनुसंधान प्रकोष्ठ
उपयोगकर्ताओं को ऐस इक्विटी एवं ऐस एनालिजर कॉर्पोरेट डेटाबेस संसाधनों की दक्षताओं के साथ सशक्त बनाना। अध्यक्षः श्री शानू भुवानिया, सहयोगी – व्यवसाय विकास, एकॉर्ड फिनटेक	5 जून 2020	एर. कुमार राहुल, डॉ. विजय कुमार, बीएएस विभाग
खाद्य और पेय उद्योग में आर्टिफिशियल इंटेलिजेंस और मशीन लर्निंग अध्यक्षः डॉ रोहिताश कुमार बन्याल, प्रमुख और एसोसिएट प्राध्यापक, सीएसई विभाग, राजस्थान तकनीकी विश्वविद्यालय, कोटा।	12 जून 2021	डॉ नीला इमैनुएल, इंजी. कुमार राहुल, डॉ. विजय कुमार, बीएएस विभाग
खाद्य और पेय उद्योग में साइबर सुरक्षा अध्यक्षः श्री राजीव रंजन सिंह, सहायक प्राध्यापक, कंप्यूटर विज्ञान विभाग, दिल्ली विश्वविद्यालय	26 जून 2021	डॉ नीला इमैनुएल, इंजी. कुमार राहुल, डॉ. विजय कुमार, बीएएस विभाग
खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों में नैनो प्रौद्योगिकी अनुप्रयोग अध्यक्षः डॉ. सी. रामलिंगम, वेल्लोर प्रौद्योगिकी संस्थान, वेल्लोर।	29 जून 2021	एर. एस.थंगालक्ष्मी, एफई विभाग
केमड्रा और मनोवा सॉफ्टवेयर की प्रासंगिकता वक्ताः श्री चरित्र गौर, डॉ सौरभ सिन्हा स्क्यूब साइंटिफिक सॉफ्टवेयर सॉल्यूशंस, नई दिल्ली में तकनीकी सलाहकार	7 जुलाई 2021	डॉ नीला इमैनुएल, इंजी. कुमार राहुल, श्री अंकुर कुमार, बीएएस विभाग
मनोवा प्रसंस्करण / विश्लेषण वक्ताः श्री चरित्र गौर, डॉ सौरभ सिन्हा स्क्यूब साइंटिफिक सॉफ्टवेयर सॉल्यूशंस, नई दिल्ली में तकनीकी सलाहकार	8 जुलाई 2021	डॉ नीला इमैनुएल, इंजी. कुमार राहुल, श्री अंकुर कुमार, ठै . विभाग
गैस क्रोमैटोग्राफी मास स्पेक्ट्रोमेट्री (जीसी–एमएस / एमएस) में प्रगति एवं खाद्य मैट्रिक्स में बहु–कीटनाशक अवशेषों के विश्लेषण के लिए इसका अनुप्रयोग अध्यक्षः श्री सर्वेंद्र प्रताप सिंह, अनुप्रयोग विकास वैज्ञानिक– सीएमडी थर्मो फिशर वैज्ञानिक	8 जुलाई 2021	डॉ नीला इमैनुएल, इंजी. कुमार राहुल, श्री अंकुर कुमार, बीएएस विभाग
खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में स्टेनलेस स्टील के अवलोकन पर विशेषज्ञ व्याख्यान अध्यक्षः श्री राजीव गुप्ता, जिंदल स्टेनलेस स्टील लिमिटेड।	12 जुलाई 2021	एफई विभाग
कोविड–19 के दौरान मानसिक स्वास्थ्य और तनाव प्रबंधन अध्यक्षः डॉ. नीति शर्मा, वैज्ञानिक ई, रक्षा मनोवैज्ञानिक अनुसंधान संस्थान, दिल्ली	24 जुलाई 2021	डॉ नीला इमैनुएल, इंजी. कुमार राहुल, डॉ. विजय कुमार, बीएएस विभाग
चूर्ण सामग्री का रियोलॉजी अध्यक्षः श्री मयंक वार्ष्णेय, अनुप्रयोग विशेषज्ञ, एंटोन पार इंडिया	29 जुलाई 2021	एफई विभाग
महामारी के दौर में फेक न्यूज से कैसे निपटें अध्यक्षः श्री मनोज कुमार शर्मा, वरिष्ठ जनसंपर्क रणनीति सलाहकार	14 अगस्त 2021	डॉ नीला इमैनुएल, डॉ. विजय कुमार, इंजी. कुमार राहुल, बीएएस विभाग
स्वास्थ्य और रोग में आंतों के माइक्रोबायोटा और प्रोबायोटिक्स की भूमिका वक्ताः डॉ नीरजा हजेला, सहायक उपाध्यक्ष, साइंस एंड रेगुलेटरी अफेयर्स, याकुल्ट डैनोन इंडिया प्रा. लिमिटेड	17 अगस्त 2021	एफएसटी विभाग
खाद्य सुदृढ़ीकरण को मापनीय और सतत् बनानाः सहकारिता की भूमिका अध्यक्षः श्री अरुण ओम लाल, वरिष्ठ उपाध्यक्ष, हेग्जागान सुश्री दीप्ति गुलाटी, कार्यक्रम प्रमुख, गेन इंडिया	12 सितंबर 2021	एफएसटी,एफई, गेन एवं हेग्जागान विभाग

विषय	पर आयोजित	समन्वयक
स्वस्थ भोजन के लिए खाद्य स्तर को समझना अध्यक्षः डॉ शालिनी सहगल, भास्कराचार्य कॉलेज ऑफ एप्लाइड साइंसेज, दिल्ली विश्वविद्यालय।	24 सितंबर 2021	एफएसटी एवं एफई विभाग
खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र को बदलने के लिए नैनोबायोटेक्नोलॉजीः हमारे कार्य हमारा भविष्य अध्यक्षः डॉ. टी.आर. शर्मा, उप महानिदेशक (फसल विज्ञान), आईसीएआर, नई दिल्ली डॉ. अश्विनी पारीक, कार्यकारी निदेशक, एनएआईबी, मोहाली प्रो. के.एस. सुब्रमण्यम, निदेशक अनुसंधान, टीएनएयू, कोयंबटूर प्रो. असगर अली, नॉटिंघम विश्वविद्यालय – मलेशिया डॉ. पैट्रिक वेब, फ्रीडमैन स्कूल ऑफ न्यूट्रिशन, टफ्ट्स यूनिवर्सिटी, यूएसए	15 अक्टूबर 2021	एईएस विभाग
खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों में एंजाइमों के अनुप्रयोग। अध्यक्षः सुश्री सुचित्रा त्रिपाठी, उद्योग प्रौद्योगिकी प्रबंधक फ्यूचर फूड कनेक्ट एंड इनोवेट, नोवोजाइम	27 अक्टूबर 2021	अनुसंधान प्रकोष्ठ
खाद्य उद्योग में स्टेनलेस स्टील का अनुप्रयोग	10 नवंबर 2021	एफई विभाग
स्टेटक्राफ्ट प्रदर्शन अध्यक्षः सुश्री मनोलिना चक्रवर्ती, गार्टनर – बाजार अनुसंधान विशेषज्ञ, पीआरएम	17 नवंबर 2021	डॉ नीला इमैनुएल, बीएएस विभाग
आम – उत्पादन पर्याप्त नहीं : फसलोपरांत संचालन करना, प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी एवं मूल्य श्रृंखला प्रबंधन पर एक स्मरण अध्यक्षः प्रो. ए.के. सिंह, उप महानिदेशक (बागवानी विज्ञान), आईसीएआर डॉ. शैलेंद्र राजन, निदेशक, आईसीएआर –केंद्रीय उपोष्णकटिबंधीय बागवानी संस्थान, लखनऊ डॉ. जेफरी ब्रेख्त, फ्लोरिडा विश्वविद्यालय, एफएल, यूएसए डॉ. एलहादी याहिया, एमेरिटस प्राध्यापक, क्वेर्टारो विश्वविद्यालय, मेक्सिको डॉ. ह्यूगो सर्जियो गार्सिया–गैलिंडो, आईटीवी विश्वविद्यालय, मेक्सिको मैनुअल मिशेल, कार्यकारी निदेशक, नेशनल मैंगो बोर्ड, यूएस डॉ. श्रीकांत शील, एडीबी, विश्व बैंक, जेआईसीए, मूल्य श्रृंखला प्रबंधन के विशेषज्ञ	7 दिसंबर 2022	एईएस विभाग
प्रोबायोटिक्स और इसके चिकित्सीय अनुप्रयोग अध्यक्षः डॉ. पी. अगस्टियन एस. थिओडोर, पादप जीव विज्ञान और जैव प्रौद्योगिकी विभाग लोयोला कॉलेज, चेन्नई	17 दिसंबर 2022	बीएएस विभाग
कैंपस से कॉरपोरेट लाइफ के तहत वैल्यू चेन फाइनेंसिंग – सीरीज । अध्यक्षः श्री एन. वी. रमना, भारत सलाहकार, समुन्नती मूल्य श्रृंखला वित्त, चेन्नई	5 जनवरी 2022	एफबीएमईडी विभाग
कृषि में नई तकनीकों पर वेबिनार सह पैनल चर्चा	15 जनवरी 2022	आईएनएफवाएयू लेब्स के सहयोग से एनएसटी विभाग
स्वास्थ्य मूल्य श्रृंखला के लिए खेत का महत्व अध्यक्षः डॉ प्रमोद राय, बिरसा कृषि विश्वविद्यालय, रांची	4 फरवरी 2022	इंजी. कुमार राहुल, डॉ. विजय कुमार, बीएएस विभाग
भविष्य को पोषित करने के लिए पूर्वाग्रह के बिना निवेश वक्ताः डॉ. एलीन कैंडे, पंजीकृत आहार विशेषज्ञ सुश्री दीप्ति गुलाटी, उद्योग अध्यक्ष प्राध्यापक, निफ्टेम	8 मार्च 2022	एफएसटी विभाग
बड़े पैमाने पर खाद्य सुदृढ़ीकरणः सूक्ष्म पोषक तत्व कुपोषण को कम करने के लिए त्वरित कार्रवाई।	9 अप्रैल 2022	महाराजा सयाजराव यूनिवर्सिटी ऑफ बड़ौदा के सहयोग से खाद्य सुदृढ़ीकरण में उत्कृष्टता केंद्र
खाद्य सुरक्षाः विधान और नियामक पहलू। विश्व खाद्य सुरक्षा दिवस के अवसर पर अध्यक्षः श्री संजय दवे, पूर्व अध्यक्ष, कोडेक्स एलिमेंटेरियस कमीशन और पूर्व सलाहकार, भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण (एफएसएसएआई) डॉ. मोहिंदर कुमार सलूजा, सेवानिवृत्त प्राध्यापक और पूर्व निदेशक, कृषि स्कूल, इग्नू, नई दिल्ली	9 जून 2022	खाद्य सुदृढ़ीकरण पर उत्कृष्टता केंद्र
खाद्य सुदृढ़ीकरण के माध्यम से एनीमिया को कम करना अध्यक्षः डॉ कपिल यादव, एसोसिएट प्राध्यापक और हेड, कम्युनिटी मेडिसिन, एनसीईएआर–ए, एम्स, नई दिल्ली	26 जुलाई 2022	खाद्य सुदृढ़ीकरण पर उत्कृष्टता केंद्र

7.16 राजभाषा अनुभाग के अंतर्गत गतिविधियां

क्षेत्र में स्थित होने के कारण निफ्टेम के लिए सभी सरकारी कार्य हिंदी/द्विभाषी में करना अनिवार्य है। संस्थान में हिन्दी के प्रगामी प्रयोग को बढ़ावा देने के लिए हिन्दी प्रशिक्षण, कार्यशाला, हिन्दी पखवाड़ा जैसी विभिन्न गतिविधियों का आयोजन किया गया।

नगर राजभाषा कार्यान्वयन समिति (एनआरकेएस) की बैठकों में भागीदारी

निफ्टेम ने नगर राजभाषा कार्यान्वयन समिति (एनआरकेएस) की अर्धवार्षिक बैठकों में भाग लिया, पहली बैठक 28 जनवरी 2022 को पूर्वाह्न 11.00 बजे श्री प्रमल सिंह, कमांडेंट, केंद्रीय रिजर्व पुलिस बल, सोनीपत की अध्यक्षता में ऑनलाइन आयोजित की गई थी। बैठक में डॉ. जोगेंद्र सिंह राणा, कुलसचिव एवं श्री एस.के.एस. चंदेल, सहायक कुलसचिव (प्रशासन) / हिंदी अधिकारी थे।

निफ्टेम राजभाषा कार्यान्वयन सलाहकार समिति की त्रैमासिक बैठकें

दिनांक 12 अप्रैल 2021, 27 सितंबर 2021, 18 अक्टूबर 2021 और 30 मार्च 2022 को माननीय कुलपति, डॉ. चिंडी वासुदेवप्पा की अध्यक्षता में, गृह मंत्रालय राजभाषा विभाग द्वारा जारी दिशा–निर्देशों के अनुसार निफ्टेम राजभाषा कार्यान्वयन सलाहकार समिति की त्रैमासिक बैठकें आयोजित की गयी।

राजभाषा प्रकोष्ठ का निर्माण

राजभाषा अधिनियम का पूरी तरह से पालन करने और राजभाषा विभाग, गृह मंत्रालय द्वारा निर्धारित वार्षिक लक्ष्यों को प्राप्त करने के लिए निफ्टेम में राजभाषा विभाग बनाया गया । राजभाषा प्रकोष्ठ में संविदा के आधार पर एक राजभाषा अधिकारी, हिंदी अनुवादक और एक हिंदी टंकण की भर्ती की गई है।

राजभाषा हिंदी के संबंध में प्रमुख उपलब्धियां

सभी विभागों/अनुभागों/प्रकोष्ठों और उनके अधिकारियों के नामपट्ट और सील 100% द्विभाषी बनाई जाती हैं।

वित्तीय वर्ष 2021–22 के दौरान कुल 4 हिन्दी कार्यशालाओं का आयोजन किया गया।

निफ्टेम की वेबसाइट पूरी तरह से द्विभाषी है।

निफ्टेम के 44 अधिकारियों/कर्मचारियों को पारंगत प्रशिक्षण दिया गया है।

निफ्टेम में हिंदी के प्रगामी प्रयोग में लगभग 20% वृद्धि दर्ज की गई है।

7.17 नव प्रवेषित स्नातक छात्रों के लिए प्रेरण कार्यक्रम

एआईसीटीई मानदंडों के अनुसार नए प्रवेषित स्नातक छात्रों के लिए बी.टेक प्रवेश कार्यक्रम किया गया। कार्यक्रम में कुल 157 विद्यार्थियों ने भाग लिया। 27 दिसंबर 2021 को इंडक्शन प्रोग्राम का उद्घाटन किया गया। उद्घाटन सत्र के बाद संस्थागत नीतियों पर एक अभिविन्यास सत्र हुआ। प्रवेश कार्यक्रम के दौरान आयोजित विभिन्न कार्यक्रम इस प्रकार थे।

- ध्यान एवं तनाव प्रबंधन पर 6–दिवसीय ऑनलाइन कार्यक्रम (5–12 जनवरी 2022)।
- छात्र गतिविधि परिषद के तहत सोसायटियों के साथ संवाद (24 जनवरी–5 फरवरी 2022)।
- सुबह योग सत्र।
- 23 मार्च 2022 को वर्चुअल इंडस्ट्री विजिट ।
- सार्वभौमिक मानवीय मूल्यों पर सत्र।
- उद्योग और शिक्षा से विशेषज्ञ व्याख्यान।
- विशेषज्ञ प्रशिक्षकों का मार्गदर्शन, प्रेरक सत्र।

प्रवेश कार्यक्रम का समापन गीता के जीवनशैली प्रबंधन पर एक व्यापक मॉड्यूलर अल्पकालीन पाठ्यक्रम के साथ किया गया, जो मूल्य वर्धित शिक्षा के हिस्से के रूप में इस्कॉन, नई दिल्ली के सहयोग से आयोजित किया गया।

बी.टेक में अध्यक्ष प्रवेश कार्यक्रम 2021-2022

क्र. सं.	दिनांक	अध्यक्ष	सत्र का विषय
1	5 जनवरी 2022	सुश्री सुधा पेरी प्रेसिडेंट–मास्टर जियोटेक सर्विसेज	तनाव प्रबंधन
2	6 जनवरी 2022	सुश्री ऋतिका स्वरूप सॉफ्ट स्किल्स ट्रेनर और सलाहकार	क्रोध प्रबंधन
3	7 जनवरी 2022	श्री सी.एस. पाटिल कार्यकारी प्रबंधक, एनटीपीसी लिमिटेड	ध्यान एवं सहृदयता
4	8 जनवरी 2022	श्री संजय उप्रेती वित्तीय सलाहकार (बीएसएफ)	समय प्रबंधन
5	11 जनवरी 2022	डॉ. आशीष जौहरी मानव संसाधन एवं मानव पूंजी सलाहकार के प्राध्यापक	जीवन का आनंद
6	12 जनवरी 2022	श्री सुधेंद्र कुलकर्णी महाप्रबंधक–एक्सेंचर	स्व और स्व–प्रबंधन को समझना
7	13 जनवरी 2022	श्रीमान अमरदीप बाजपेयी यूथ काउंसलर, इस्कॉन	महत्वपूर्ण सोच
8	14 जनवरी 2022	श्रीमान अमरदीप बाजपेयी यूथ काउंसलर, इस्कॉन	गीता से लाइफ ऐप्स
9	17 जनवरी 2022	श्रीमान अमरदीप बाजपेयी यूथ काउंसलर, इस्कॉन	सार्वभौमिक मानवीय मूल्य
10	18 जनवरी 2022	डॉ. महासिंह पूनिया निदेशक, धरोहर, कुरुक्षेत्र	हरियाणा की सांस्कृतिक विरासत
11	19 जनवरी 2022	डॉ बीरेंदर सिंह हुड्डा निदेशक, खेल, डीसीआरयूएसटी	शारीरिक शिक्षा का महत्व
12	22 जनवरी 2022	श्री गौरव शौर्य स्वराज एनजीओ, गुरुग्राम	स्थिरता एवं विकास
13	23 जनवरी 2022		खाद्य संस्कृति एवं जलवायु कनेक्शन
14	24 जनवरी 2022		ऊर्जा प्रभाव से संबंधित खाद्य एवं वैश्विक रुझान
15	25 जनवरी 2022		स्थानीय खाद्य प्रथाओं पर ज्ञान का आदान–प्रदान

वर्चुअल उद्योग का दौरा

फूड टेक पाठशाला और फार्म टू फोर्क सॉल्यूशंस प्राइवेट लिमिटेड के सहयोग से उद्योग जागरूकता सत्र आयोजित किए गए। छात्रों को विभिन्न उत्पादन प्रक्रियाओं से परिचित कराने के लिए 23 मार्च 2022 को मोटा चिप्स फैक्ट्री का लाइव वर्चुअल ऑनलाइन दौरा आयोजित किया गया । इसके बाद कंपनी के प्रतिनिधियों से बातचीत हुई।

जीवन शैली प्रबंधन गीता से : एक अल्पकालीन पाठ्यक्रम

बी.टेक प्रवेश कार्यक्रम 2021–2022 की समापन गतिविधियों के एक भाग के रूप में, छात्रों को केंद्रित ध्यान, तनाव प्रबंधन एवं समय प्रबंधन से संबंधित जीवन कौशल के साथ तैयार करने के लिए इस्कॉन के सहयोग से गीता से जीवन शैली प्रबंधन पर एक अल्पकालीन पाठ्यक्रम आयोजित किया गया । पाठ्यक्रम ने छात्रों को गीता में भगवान कृष्ण द्वारा बोले गए कालातीत ज्ञान से भी परिचित कराया एवं उन्हें दैनिक जीवन में सराहना और लागू करने में सक्षम बनाया। विषय में विभिन्न प्रकार के योग अभ्यास, भौतिक प्रकृति के तरीके और चेतना दैवीय और आसुरी गुण और ज्ञान की पूर्णता शामिल थी। पाठ्यक्रम का लक्ष्य श्रीमदभगवत् गीता में बताए गए सिद्धांतों के साथ स्वयं को जोड़कर जीवन को शांतिपूर्ण, आनंदमय और परिपूर्ण बनाना था। पाठ्यक्रम की अवधि 10 घंटे थी, और इस्कॉन के योगिक शिष्यों द्वारा पढ़ाया जाता था। आयोजित प्रमुख सत्र इस प्रकार थे।

गीता से जीवन शैली प्रबंधन पर सत्र

दिनांक	समय	गतिविधि	वक्ता
30 जुलाई 2022	10:00 पूर्वाह्न	उद्घाटन	आयोजन समिति
	10:15 पूर्वाह्न– 11:15 पूर्वाह्न	परिचय, आज के जीवन में भगवद् गीता की प्रासंगिकता और महाभारत की पृष्ठभूमि	श्री अमरदीप वाजपेयी (अरविन्दक्ष माधव दास जी) अभिभाषक शुभम सागर
	11:20 पूर्वाह्न– 12:20 अपराह्न	सांख्य योग– आत्म–ज्ञान का महत्व, मृत्युहीनता: चेतना की अविनाशीता, बुद्धि में स्थापित होना, स्थित प्रज्ञा के गुण	
	12:25 अपराह्न – 01:25 अपराह्न	कर्म योग– क्रिया योग, वर्तमान में रहना, परिणाम की चिंता किए बिना समर्पित कर्म, स्वधर्म की अवधारणा	अभिभाषक शुभम सागर
	03:00 अपराह्न – 04:00 अपराह्न	ध्यान योग: मन को ट्यून करना– विचारों की गुणवत्ता, मात्रा और दिशा– आंतरिक मौन तक पहुंचना	
	04:05 अपराह्न– 05:05 अपराह्न	ध्यान योग: मन को ट्यून करना– विचारों की गुणवत्ता, मात्रा और दिशा– आंतरिक मौन तक पहुंचना	
31 जुलाई 2022	10:15 पूर्वाह्न– 11:15 पूर्वाह्न	भक्ति योग: भक्ति योग– परमात्मा के रूप और निराकार पहलू– एक सच्चे भक्त के आंतरिक गुण	श्री प्रमोद कुमार
	11:20 पूर्वाह्न– 12:20 अपराह्न	भक्ति योग: भक्ति योग– भगवान के रूप और निराकार पहलू– एक सच्चे भक्त के आंतरिक गुण	
	12:25 अपराह्न – 01:25 अपराह्न	गुणत्रय विभाग योग: तीन गुणों की गतिशीलता: सत्व, रजस, तामस– तीन गुणों से परे जाना– एक गुणातीत का वर्णन	
	03:00 अपराह्न – 04:00 अपराह्न	गुणत्रय विभाग योग: तीन गुणों की गतिशीलता: सत्व, रजस, तामस– तीन गुणों से परे जाना– एक गुणतीथा का वर्णन	
	04:05 अपराह्न– 05:05 अपराह्न	गुणत्रय विभाग योग: तीन गुणों की गतिशीलता: सत्व, रजस, तमस– तीन गुणों से परे जाना– एक गुणतीथा का विवरण	
	05:10 अपराह्न – 05:25 अपराह्न	मूल्यांकन और प्रतिक्रिया	
	5:30 सायंकाल	समापन टिप्पणी और धन्यवाद प्रस्ताव	

7.18 आयोजन छात्र गतिविधि परिषद (सैक)

सांस्कृतिक समाज (सारंग)

कार्यक्रम / गतिविधि	को आयोजित	कलाकार / विजेता
क्लिक बैट 2.0 – एक इंटर कॉलेज ऑनलाइन एथनिक वियर प्रतियोगिता	15 नवंबर 2021	रिया भाटिया और चारु शर्मा
फेस्टिव फिएस्टा – एक ओपन माइक नाइट जिसमें विभिन्न खेल शामिल थे।	25 दिसंबर 2021	.
गणतंत्र दिवस कार्यक्रम– एक ऑनलाइन कार्यक्रम जिसे सारंग के यूट्यूब चौनल पर स्ट्रीम किया गया था।	26 जनवरी 2022	शिवांश सेमवाल, ऋचा रानी, अक्षत दत्त तिवारी, सुभांशी लश्करी, सायक गुप्ता, अनुशा सिंह और स्नेहल अम्बेकर
सरस्वती पूजा	5 फरवरी 2022	राजीव रंजन, आसरा अजय, सयाक गुप्ता, अंकिता
होली उत्सव	18 मार्च 2022	.
स्वतंत्रता दिवस कार्यक्रम	15 अगस्त 2022	अथर्व, डॉली, अमृता, ऋचा, पार्थ पंड्या, इंदु वर्मा, आशुतोष, शांभवी, सप्तदीप, अमन कुमार, राम मोहन राय, ओम श्री

ललित कला सोसायटी (कलाकृती)

कार्यक्रम / गतिविधि	को आयोजित	विजेता
केलिग्राफी एवं डूडलिंग	7 जुलाई 2021	1. सानिया तसनीम 2. प्रथमेश भास्कर शित्रा 3. शेरहिन पीपी
खाद्य कला प्रतियोगिता	8 फरवरी 2022	1. सागर अतराश
फेस पेंटिंग प्रतियोगिता	1 अप्रैल 2022	1.संकेत यादव 2. माधव मेनन 3. बोड़ा आनंद

स्पोर्ट्स सोसाइटी (सामर्थ्य)

कार्यक्रम / गतिविधि	को आयोजित	विजेता
आउटडोर स्टेडियम के उद्घाटन की पूर्व संध्या पर एथलेटिक मीट	18 फरवरी 2022	विनीत चौहान
निफ्टेम क्रिकेट लीग	24 मार्च – 4 अप्रैल 2022	बी.टेक (2020–2024) टीम प्लेयर ऑफ द टूर्नामेंटः युगराज दुग्गल

वैज्ञानिक और तकनीकी सोसायटी (आलभ्यम)

कार्यक्रम / गतिविधि	को आयोजित	विवरण
शेयर बाजार पर वेबिनार	29 मई 2021	अध्यक्षः श्री वेंकट श्री हर्ष, शाइन प्रोजेक्ट्स के संस्थापक, अंतर्राष्ट्रीय प्रेरक अध्यक्ष, कोच और ट्रेनर
आई–क्विज 3.0!	7 जून 2021	1. प्रदुन्मा चौधरी 2. अमृता अजितो 3. जीवेश महाजनी
साक्षात्कार चुनौती श्रृंखला	30 सितंबर 2021	1. परवानी शर्मा 2. सयाक गुप्ता
तकनीकी उत्सव – आयोजन 1: हैकाथॉन	10 अक्टूबर 2021	1. टीम मस्कटियर्स (निफ्टेम) • परवानी शर्मा • प्रियम तलुकदार • युगराज दुग्गल 2. टीम कोजेंट (आईआईएम लखनऊ) • संदीप नंदा • अशर नामच्यो • अयान कुमार नंदी 3. टीम मास्टरमाइंड (आईआईएम अहमदाबाद) • अमन मदान • विकास शर्मा • अभिषेक बिष्ट • अभिशेक पवार
तकनीकी उत्सव – आयोजन 2: संगोष्ठी	16 अक्टूबर 2021	अध्यक्षः प्रो. केएसएमएस राघवराव, रसायन अभियांत्रिकी विभाग, आईआईटी तिरुपति
टेक्निकल फेस्ट – आयोजन 3: यूट्यूबर का सत्र	17 अक्टूबर 2021	अध्यक्षः श्री अरीब इरशाद, कार्यक्रम कार्यकारी, फूड फ्यूचर फाउंडेशन
वेबिनार – स्टार्टअप और मार्केटिंग	19 फरवरी 2022	अध्यक्षः श्री अमर चौधरी, एसवीपी – खुदरा, दक्षिण और पूर्व डीलशेयर में

पर्यावरण संरक्षण सोसायटी (प्रकृति)

कार्यक्रम / गतिविधि	को आयोजित	विवरण
कैंपस में लैंडफिल में प्लास्टिक की समस्या से निपटने के लिए इको–डेको के सहयोग से ऑनलाइन जागरूकता सत्र	22 अप्रैल 2022	विश्व पृथ्वी दिवस पर
प्लास्टिक संग्रह जागरूकता अभियान	22 अप्रैल 2022	–
पोस्टर मेकिंग प्रतियोगिताः प्रतिभागी को एक उद्देश्य से प्रेरित विषय दिया गया, जिसका अंतिम उद्देश्य अपने आसपास स्वच्छता को बढ़ावा देना और पोस्टर के माध्यम से जागरूकता पैदा करना था।	5 जून 2022	–
संगोष्ठी (ए टॉक विद एनवायरोपेन्युअर): एक संगोष्ठी दर्शकों को यह दिखाने के लिए कि स्थायी स्टार्टअप कैसे बनाया जाए, जो पर्यावरणीय समस्याओं के समाधान प्रदान करने में मदद करेगा और रोजगार भी पैदा करेगा	9 जून 2022	वक्ताः श्री अंकित त्रिपाठी और श्री अतुल त्रिपाठी, संस्थापक यूनीको (अद्वितीय और पर्यावरण का एक चित्रपट)

साहित्यिक समाज (गीतांजलि)

कार्यक्रम / गतिविधि	को आयोजित	विजेता
मी–मी	6 फरवरी 2021	1. गोकुल के बी 2. तनय 3. हेमंत
बड़ी तस्वीर	13 जुलाई 2021	1. आशीष कुमार रथ 2. मनोगना एस.
आईसीवाईएमआई	5 नवंबर 2021	1. राधिका राठी 2. तेजस्वी राजदान
टेप एन टेल	5 नवंबर 2021	1. संचालिका 2. मनस्वी गर्ग
एक्सटेम्पोर	14 नवंबर 2021	1. माधवी पलेपु 2. मुस्कान चावला
पहली रिपोर्ट	15 नवंबर 2021	1. गर्वित वासुदेवी 2. सृष्टि हिंगणकरी
टेल स्पिन	15 नवंबर 2021	1. कोमल मित्तल 2. राधिका राठी
लेटरसे	16 नवंबर 2021	1. सलोनी खेरा 2. बी साई सुषमा
इमेजिन्ड ओरिजन	16 नवंबर 2021	1. नुपुर शाह 2. मनस्वी गर्ग
डेविल्स एड्वोकेट	17 नवंबर 2021	1. एकता नायर 2. लविशा बगेजा
पोस्ट मी ए कार्ड	17 नवंबर 2021	1. शाश्वत टंडन 2. श्रुष्टि हिंगणकर
साहित्यिक गेम शो	23 नवंबर 2021	1. सलोनी खेरा 2. नूपुर शाह 3. एकता नायर
गणतंत्र दिवस प्रश्नोत्तरी–2022	25 जनवरी 2022	1. दुष्यंत सिंह चौधरी 2. रिया शर्मा

व्यक्तित्व विकास सोसायटी (व्यक्तित्व)

गतिविधि	को आयोजित	सहयोगी संस्था/अध्यक्ष
'कृतज्ञता एवं खुशी' पर 4 घंटे की हील योर लाइफ पर कार्यशाला । (ऑनलाइन)	5 जून 2021	सुश्री मीनू मिगलानी प्रमाणित अपने जीवन के नेता और परिवर्तनकारी कोच को चंगा करें
छात्रों के लिए 'स्वयं को व्यक्त करने की कला (कहानी कहने का तरीका)' पर 2 घंटे की कार्यशाला। (ऑनलाइन)	27 जून 2021	श्रीमती गीता रामानुजम इंटरनेशनल स्टोरीटेलिंग इंस्टीट्यूट (कथालय), बैंगलोर
छात्रों के लिए 'स्वयं को व्यक्त करने की कला (कहानी कहने का तरीका)' पर 2 घंटे की कार्यशाला। (ऑनलाइन)	3 जुलाई 2021	
'कॉर्पोरेट कौशल को अपनाना' (ऑनलाइन)के विषय पर एक दिवसीय कार्यशाला।	18 जुलाई 2021	डॉ. राधिका महाजन प्रमाणित शैक्षिक सलाहकार और कॉर्पोरेट ट्रेनर

7.19 अन्य कार्यक्रम

- एफई विभाग ने 11–15 मार्च 2022 के दौरान बेकरी प्रायोगिक संयंत्र में बेकरी उत्पाद और मशीनों पर छात्रों के लिए 5 दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया।
- निफ्टेम ने 14 अप्रैल 2022 को राष्ट्र निर्माण की ओर, डॉ. बी.आर. अम्बेडकर की जीवनी एवं योगदान पर भारत के संविधान से संबंधित क्विज प्रतियोगिता का आयोजन किया।
- छात्रों के लिए डॉ. बी.आर. अम्बेडकर संग्रहालय में शैक्षिक यात्रा की व्यवस्था की गई ।
- डॉ. बी.आर. अम्बेडकर जयंती का आयोजन किया गया। इस अवसर पर भारत के नागरिक के मौलिक कर्तव्य और उत्तरदायित्व विषय पर एक वेबिनार का आयोजन किया गया।

8 पुरस्कार और मान्यता

निफ्टेम के छात्रों एवं संकाय सदस्यों ने देश में शैक्षणिक, अनुसंधान, विस्तार एवं खाद्य उद्यमिता विकास में उनके उत्कृष्ट योगदान के लिए पुरस्कार और मान्यता प्राप्त की।

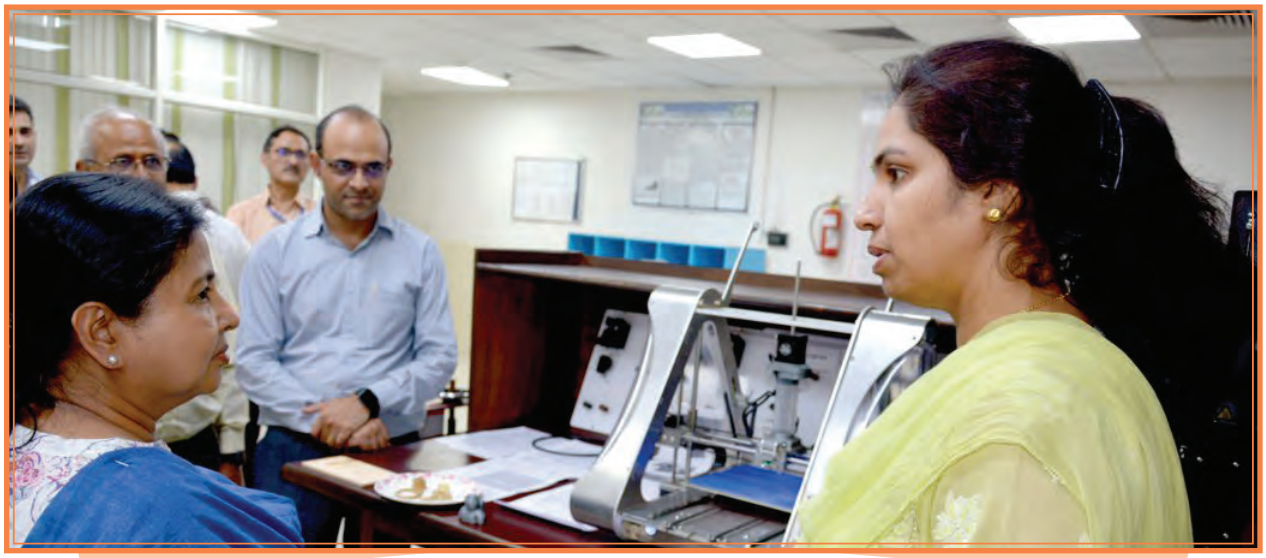
8.1 छात्र

- श्री. मिरिनाल कुमार रायप्पा को लंदन के इम्पीरियल कॉलेज में जैवअभियांत्रिकी में मास्टर्स ऑफ रिसर्च के लिए चुना गया है।
- श्री. शशिकांत सारंगम को 5000/– :. के नकद पुरस्कार के साथ मौखिक प्रस्तुतिकरण में तीसरा पुरस्कार मिला। प्रस्तुति का विषय 3 समृद्ध सूक्ष्म शैवाल तेल के साथ कोल्ड–प्रेस्ड तिल के तेल का सम्मिश्रणः खाद्य पदार्थों में भौतिक रासायनिक, संवेदी और डीएचए स्तर पर प्रभाव था ।
- सुशांत कुमार, सार्थका जायसवाल और भव्या सचदेव अर्थाचार्य (एक मार्केटिंग केस स्टडी जो मैनेज के प्रमुख एग्री बी–फेस्टः कृषि चाणक्य ष्2011 का एक हिस्सा है) में नेशनल फाइनलिस्ट (शीर्ष 8) थे, जिसका आयोजन (18 सितंबर2021 को आयोजित) मैनेज, हैदराबाद द्वारा किया गया ।
- सुशांत कुमार, सार्थका जायसवाल, भव्या सचदेव एनएएआरएम, हैदराबाद द्वारा आयोजित (4 अक्टूबर 2021 को आयोजित) रणनीति (संकल्प) में नेशनल फाइनलिस्ट (शीर्ष 6) थे।
- सार्थका जायसवाल (एमबीए 2020–2022) राष्ट्रीय स्तर की ग्रीष्मकालीन इंटर्नशिप और शोध–निबंध परियोजना प्रतियोगिता तजुरबा–2022 में प्रथम उपविजेता रही।
- निफ्टेम के छात्र, श्री. देवव्रत दास और सुश्री. प्रांजुली गर्ग, डॉ. प्रारब्ध सी. बदगुजर, एफएसटी विभाग के द्वारा श्संयंत्र आधारित मांस विकल्प के स्वाद, बनावट, स्थिरता और सामर्थ्य में सुधार श्रेणी के अंतर्गत यूनिलीवर– अभिनव चुनौती में वैश्विक स्तर पर शीर्ष 3 स्टार्ट–अप फाइनलिस्ट में विजयी हुए ।
- पार्वनी शर्मा, युगराज दुग्गल और प्रियम तालुकदार ने निफ्टेम द्वारा आयोजित हैकाथॉन केस स्टडी प्रतियोगिता (16 अक्टूबर 2021 को आयोजित) में प्रथम पुरस्कार जीता।
- परवानी शर्मा (820015) ने निफ्टेम (3 अक्टूबर 2021 को आयोजित) द्वारा आयोजित इंटरव्यू चौलेंज सीरिज में प्रथम पुरस्कार जीता।

8.2 संकाय सदस्य

- डॉ. चिंद्दी वासुदेप्पा, माननीय कुलपति, निफ्टेम ने 16 सितंबर 2021 को भारतीय बागवानी संघ के ओनोरेरी फेलो अवार्ड ऑफ कंफेडरेशन प्राप्त किया।
- डॉ. नीतू कुमरा तनेजा को माइक्रोबायोलॉजी के क्षेत्र में उनके अभिनव योगदान और किए गए शोध कार्य के लिए माइक्रोबायोलॉजिकल सोसाइटी ऑफ इंडिया (एमएसआई इनोवेशन अवार्ड्स 2020) द्वारा सर्वश्रेष्ठ अन्वेशक पुरस्कार से सम्मानित किया गया।
- डॉ. तृप्ति अग्रवाल को एल्सेवियर, स्टैनफोर्ड यूनिवर्सिटी द्वारा प्रकाशित, दुनिया के उत्कृष्ट शोधकर्ताओं के शीर्ष 2 प्रतिशत में स्थान दिया गया ।
- डॉ. नीतू कुमरा तनेजा को इंटरनेशनल एसोसिएशन ऑफ फूड प्रोटेक्शन (आईएएफपी), यूएसए ने पिट्सबर्ग यूएसए में अपने वार्षिक सम्मेलन में भाग लेने और एक आमंत्रित वार्ता देने के लिए खाद्य सुरक्षा पेशेवर के लिए अंतर्राष्ट्रीय यात्रा पुरस्कार सम्मानित किया। यह एक प्रतिस्पर्धी पुरस्कार है और किसी भी देश से केवल एक आवेदक का चयन किया जाता है। इस वर्ष कुल 3 प्राप्तकर्ता है।
- डॉ. तान्या एल. स्वेर को 11–13 जून 2022 को कृषि, जैविक एवं अनुप्रयुक्त विज्ञान में वर्तमान मुद्दों पर आयोजित छठे अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन के अवसर पर सतत् विकास के लिए (सीआईएबीएएसएसडी–2022) कृषि पर्यावरण विकास सोसाइटी (एईडीएस) द्वारा आईसीएआर–राष्ट्रीय कृषि उच्च शिक्षा परियोजना (एनएएचईपी), विभाग और विस्तार शिक्षा निदेशालय उत्तर बंगा कृषि विश्वविद्यालय पुंडीबारी पश्चिम बंगाल, पांडिचेरी कृषि विज्ञान संस्थान पांडिचेरी, पर्यावरण और कृषि विकास केंद्र पुडुचेरी और हिमालयन साइंटिफिक सोसाइटी फॉर फंडामेंटल एंड एप्लाइड रिसर्च, कलिम्पोंग, दार्जिलिंग के लिए के सहयोग से खाद्य विज्ञान–2022 में युवा वैज्ञानिक पुरस्कार से सम्मानित किया गया।
- डॉ. सैयद मंशा रफीक को हेक्सागन न्यूट्रीशन लिमिटेड एवं निफ्टेम द्वारा वूमेन लीडरशिप एक्सीलेंस अवार्ड 2022 प्राप्त हुआ।
- डॉ. सैयद मंशा रफीक को वीआईडब्लयूए (वीनस इंटरनेशनल विमेन एसोसिएशन) द्वारा युवा महिला शोधकर्ता पुरस्कार 2022 से सम्मानित किया गया।
- डॉ. शुमैला जान को हेक्सागन न्यूट्रीशन लिमिटेड और निफ्टेम द्वारा वूमेन लीडरशिप एक्सीलेंस अवार्ड 2022 प्राप्त हुआ।
- अयोन ताराफदार और डॉ. बरजिंदर पाल कौर 9–10 अप्रैल 2021 को आयोजित स्वास्थ्य, खाद्य, ऊर्जा और पर्यावरण के लिए बायोइंजीनियरिंग समाधान (बीएसएचएफईई–2021) अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन में गन्ने के रस के भंडारण स्थिरता पर माइक्रोफ्लुइडाइजेशन के प्रभाव पर पेपर के लिए सर्वश्रेष्ठ पेपर का पुरस्कार मिला।

- श्वेता सूरी ने शून्य कचरे के लिए साइट्रस कचरे के उपयोग हेतु मूल्य निर्धारण रणनीतियों पर पेपरः एक समीक्षा (लेखकः श्वेता सूरी, अनुपमा सिंह और प्रभात कुमार नेमा) खाद्य और पोषण पर चौथे अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन 2021 में (आईसीएफएन–2021) के लिए सर्वश्रेष्ठ पोस्टर प्रस्तुतिकरण पुरस्कार जीता।
- नीतू कुमार तनेजा, बीएएस विभाग, 18 और 19 नवंबर, 2021 को खाद्य सुरक्षा पर तीसरी सीआईआई खाद्य सुरक्षा काइजन प्रतियोगिता कार्यशाला के लिए अभिनिर्णायक थी।
- नीतू कुमार तनेजा, बीएएस विभाग ने प्रो. एस.के. जोशी द्वारा 4 दिसंबर 2021 को आयोजित – लैब उत्कृष्टता पुरस्कार में विभिन्न स्थानों पर विनिर्माण एवं सेवा इकाइयों पर बड़े उद्यमों और खाद्य क्षेत्र के एमएसएमई के लिए निफ्टेम और एनबीक्यूपी क्यूसीआई के बीच संयुक्त ऑनलाइन जागरूकता में भाग लिया।
- एफबीएमईडी विभाग के डॉ. संजय भयाना ने 16 मार्च 2022 को खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय की पीएलआई योजना के अंतर्गत दावा सत्यापन की प्रक्रिया पर कार्रवाई बिंदुओं का सुझाव देने के लिए सलाहकार समिति की पहली ऑनलाइन बैठक में भाग लिया।



9 संकाय और कर्मचारी पद, और नियुक्तियां

31 मार्च 2022 के अनुसार संकाय सदस्य के पद

क्र.सं.	नाम	वर्तमान पदनाम	विभाग	निफ्टेम में प्रारंभिक कार्य-भार ग्रहण करने की तिथि
	डॉ. चिंद्दी वासुदेवप्पा	कुलपति	–	03.07.2017
1	डॉ. आशुतोष उपाध्याय	प्राध्यापक	एफएसटी	09.11.2011
2	डॉ. कोमल चौहान	एसोसिएट प्राध्यापक	एफएसटी	26.04.2012
3	डॉ. रजनी चोपड़ा	एसोसिएट प्राध्यापक	एफएसटी	11.06.2020
4	डॉ. प्रारब्ध बड़गुजर	सहायक प्राध्यापक	एफएसटी	21.04.2012
5	डॉ. राखी सिंह	सहायक प्राध्यापक	एफएसटी	26.06.2012
6	डॉ. अनुराग सिंह	सहायक प्राध्यापक	एफएसटी	09.07.2014
7	डॉ. अंकुर ओझा	सहायक प्राध्यापक	एफएसटी	08.09.2015
8	डॉ. मुरलीधर मेघवाल	सहायक प्राध्यापक	एफएसटी	27.03.2017
9	इंजी. प्रमोद कुमार प्रभाकर	सहायक प्राध्यापक	एफएसटी	06.04.2017
10	डॉ. तान्या लुवा स्वेर	सहायक प्राध्यापक	एफएसटी	17.02.2020
11	डॉ. अनुपमा सिंह	प्राध्यापक	एफई	02.03.2020
12	डॉ. पी.के. नेमा	प्राध्यापक	एफई	29.06.2011
13	इंजी. एस. थंगा लक्ष्मी	सहायक प्राध्यापक	एफई	30.07.2012
14	डॉ. विंकेल अरोड़ा	सहायक प्राध्यापक	एफई	01.05.2013
15	इंजी. विजय सिंह शरणगत	सहायक प्राध्यापक	एफई	30.04.2014
16	इंजी. नितिन कुमार	सहायक प्राध्यापक	एफई	11.08.2014
17	डॉ. बरजिंदर पाल कौर	सहायक प्राध्यापक	एफई	11.03.2015
18	इंजी. आनंद किशोर	सहायक प्राध्यापक	एफई	23.03.2015
19	इंजी. अरुण शर्मा	सहायक प्राध्यापक	एफई	23.03.2017
20	डॉ. संजय भयाना	प्राध्यापक	एफबीएमईडी	02.08.2012
21	डॉ. विकास सक्सेना	सहायक प्राध्यापक	एफबीएमईडी	12.08.2013
22	डॉ. विमल पंत	सहायक प्राध्यापक	एफबीएमईडी	10.09.2015
23	डॉ. अनुपमा पंघाल	सहायक प्राध्यापक	एफबीएमईडी	14.09.2012
24	डॉ. सपना अरोड़ा	सहायक प्राध्यापक	एफबीएमईडी	15.03.2013
25	डॉ. प्रशांत कुमार आर	सहायक प्राध्यापक	एफबीएमईडी	28.07.2014
26	डॉ. सारिका यादव	सहायक प्राध्यापक	एफबीएमईडी	30.07.2014
27	डॉ. अमन दुआ	सहायक प्राध्यापक	एफबीएमईडी	06.03.2020
28	डॉ. कल्याण दास	प्राध्यापक	बीएएस	21.05.2012
29	डॉ. नीला इमैनुएल	सहायक प्राध्यापक	बीएएस	21.08.2012

क्र.सं.	नाम	वर्तमान पदनाम	विभाग	निफ्टेम में प्रारंभिक कार्य-भार ग्रहण करने की तिथि
30	डॉ. पी. मुरली कृष्णा	सहायक प्राध्यापक	बीएएस	15.11.2011
31	डॉ. भास्वती भट्टाचार्य	सहायक प्राध्यापक	बीएएस	01.02.2012
32	डॉ. चक्रवर्ती सरवनन	सहायक प्राध्यापक	बीएएस	29.02.2012
33	इंजी. कुमार राहुल	सहायक प्राध्यापक	बीएएस	03.04.2012
34	डॉ. विजय कुमार	सहायक प्राध्यापक	बीएएस	04.04.2012
35	डॉ. नीतू कुमरा तनेजा	सहायक प्राध्यापक	बीएएस	21.05.2012
36	डॉ. प्रसन्न कुमार जी वी	प्राध्यापक	एईएस	04.06.2020
37	डॉ. सुनील पारीक	एसोसिएट प्राध्यापक	एईएस	08.09.2015
38	डॉ. नीरज	एसोसिएट प्राध्यापक	एईएस	23.03.2017
39	डॉ. भीम प्रताप सिंह	एसोसिएट प्राध्यापक	एईएस	16.03.2020
40	डॉ. तृप्ति अग्रवाल	सहायक प्राध्यापक	एईएस	30.03.2012
41	डॉ. रेखा कुमारी मीना	सहायक प्राध्यापक	एईएस	13.02.2020
42	डॉ. शेखर अग्निहोत्री	सहायक प्राध्यापक	एईएस	12.03.2020

31 मार्च 2022 की स्थिति में स्टाफ सदस्य

क्र.सं.	नाम	वर्तमान पदनाम	निफ्टेम में प्रारंभिक कार्यभार ग्रहण करने की तिथि
1	डॉ. जोगेंद्र सिंह राणा	रजिस्ट्रार	01.01.2019
2	डॉ. नरेंद्र हुड्डा	परीक्षा नियंत्रक	28.05.2019
3	श्री सुनील कुमार सिंह चंदेल	सहायक रजिस्ट्रार	30.05.2011
4	श्री गौरव गौतम	सहायक रजिस्ट्रार	23.01.2017
5	श्री आदित्य शर्मा	प्रबंधक (पायलट प्लांट)	18.03.2019
6	श्री सतीश चंद्र कुशवाहा	वरिष्ठ विश्लेषक (एफटीएल)	27.08.2015
7	डॉ. किशन पाल सिंह	वरिष्ठ विश्लेषक (एफटीएल)	05.09.2019
8	श्री आदित्य कुमार	सहायक महाप्रबंधक (सीआरडी)	30.10.2019
9	श्री ओंकार अविनाश बाबर	फोरमैन (पायलट प्लांट)	30.07.2019
10	श्री मयंक कुमार निगम	फोरमैन (पायलट प्लांट)	31.10.2015
11	सुश्री ज्योति	कार्यकारी सहेयक	01.08.2012
12	सुश्री पूनम गौतम	कार्यकारी सहेयक	30.07.2012
13	श्री नरेंद्र सिंह बिष्ट	सहायक	23.03.2015
14	श्री दीपक कुमार झा	सहायक	20.04.2015
15	श्री मुकेश कुमार	सहायक	24.04.2015
16	श्री नरेंद्र शर्मा	सहायक	10.01.2017
17	सुश्री नविता	सहायक	30.01.2017
18	श्री प्रदीप कुमार	सहायक	05.06.2020
19	श्री संदीप कुमार योगी	कनिष्ठ अभियंता	22.12.2011

क्र.सं.	नाम	वर्तमान पदनाम	निफ्टेम में प्रारंभिक कार्यभार ग्रहण करने की तिथि
20	श्री विकास कादियां	कनिष्ठ अभियंता	15.12.2015
21	सुश्री कोमल कुमारी	मुनीम	16.03.2012
22	श्री संजय कुमार	खाता अधिकारी	02.11.2021
23	श्री कुलजिंदर कौर	लैब प्रभारी	06.06.2011
24	श्री नरेंद्र सिंहमार	लैब प्रभारी	16.09.2014
25	श्री अंकुर कुमार	लैब प्रभारी	01.10.2014
26	श्री नवीन कुमार	लैब प्रभारी	01.10.2014
27	मो. जोबर आलम खान	कनिष्ठ विश्लेषक (एफटीएल)	28.03.2017
28	डॉ. अनुपमा देवड़ा	कनिष्ठ विश्लेषक (एफटीएल)	02.09.2019
29	श्री ऋषि भाटिया	प्रयोगशाला तकनीशियन	01.06.2011
30	श्री राजेश कुमार	प्रयोगशाला तकनीशियन	08.10.2014
31	श्री जय शंकर प्रसाद	प्रयोगशाला तकनीशियन	30.07.2015
32	श्री एम. सरवनन	प्रयोगशाला तकनीशियन	05.08.2015
33	श्री अमरचंद	प्रयोगशाला तकनीशियन	24.03.2022
34	सुश्री दीपा	प्रयोगशाला तकनीशियन	29.03.2022

नवनियुक्त स्टाफ सदस्य

क्र सं.	नाम	पदनाम	कार्यभार ग्रहण करने की तिथि
1.	श्री कुलदीप कुमार	सहायक रजिस्ट्रार (आईटी)	01.04.2022
2.	सुश्री नीरदा नारायणन	प्रयोगशाला तकनीशियन	19.04.2022
3.	सुश्री रीना	प्रयोगशाला तकनीशियन	22.04.2022

मोडिफाइड अश्योर्ड करियर प्रोग्रेशन स्कीम (एमएसीपीएस) के तहत पदोन्नत स्टाफ सदस्य

क्र सं.	नाम	पदनाम	पदोन्नत		तिथि से
			स्तर से	स्तर तक	
1.	श्री नरेंद्र सिंह बिष्ट	सहायक	स्तर 6: 35400 रु. से 112400 रु.	स्तर 7: 44900 रु. से 142400 रु.	09.05.2022
2.	श्री संदीप कुमार योगी	कनीय अभियंता			09.05.2022
3.	सुश्री कुलजिंदर कौर	लैब प्रभारी			09.05.2022
4.	श्री ऋषि भाटिया	प्रयोगशाला तकनीशियन	स्तर 5: 29200 रु. से –92300 रु.	स्तर 6: 35400 रु. से 112400 रु.	09.05.2022

संस्थान छोड़ने वाले स्टाफ सदस्य

क्र सं.	नाम	पदनाम	पद वापस करने की तिथि
1.	श्री विनोद रावत	कैशियर	31.05.2021

असामयिक निधन के कारण निफ्टेम ने 2 प्राध्यापक की सेवाएं खो दीं। विवरण निम्नानुसार हैं:

क्र.सं.	नाम	पदनाम	कार्यभार ग्रहण करने की तिथि
1.	डॉ. मंजीत अग्रवाल	प्राध्यापक	26.04.2021
2.	डॉ. विजेंद्र मिश्रा	प्राध्यापक	06.03.2022

निफ्टेम आउटसोर्सिंग एजेंसी से सहायक कर्मचारियों को भी नियुक्त करता है, और विवरण इस प्रकार हैं:

आउटसोर्स कार्य	स्टाफ सदस्यों की सं.
रखरखाव	55
सुरक्षा	67
बागवानी	44
ऑफिस सहायक	102
गृह व्यवस्था	65
तकनीकी	12
कुल	**345**

10 प्रबंधन बोर्ड और अन्य सांविधिक परिषदें / समितियाँ

प्रबंधन बोर्ड	
डॉ. चिंद्दी वासुदेवप्पा, कुलपति	**अध्यक्ष**
प्रो. अनुपमा सिंह, संकायाध्यक्ष (पीजीएस)	सदस्य
प्रो. कल्याण दास, संकायाध्यक्ष (छात्र कल्याण)	सदस्य
प्रो. वी. राम गोपाल राव, निदेशक आईआईटी दिल्ली	सदस्य
प्रो. मनबीर सिंह, विभागाध्यक्ष–एफएसटी, खालसा कॉलेज, अमृतसर	सदस्य
डॉ. पूनम अग्रवाल सचदेव, सीनियर वेजिटेबल प्रौद्योगिकीविद् और विभागाध्यक्ष–एफएसटी, पीएयू, लुधियाना	सदस्य
डॉ. सी. आनंदरामाकृष्नन, निदेशक, आईआईएफपीटी, तंजावुर	सदस्य
प्रो. संजय भयाना, प्राध्यापक (एफबीएमईडी)	सदस्य
डॉ नीला इमैनुएल, एसोसिएट प्राध्यापक (बीएएस)	सदस्य
वित्तीय सलाहकार, एमओएफपीआई	सदस्य
संयुक्त सचिव, एमओएफपीआई या संस्थान प्रभाग के समकक्ष प्रभारी, एमओएफपीआई	सदस्य
एमडी, एचएसआईआईडीसी, पंचकुला	सदस्य
श्री पीरूज खंबाटा, एमडी, रसना प्राइवेट लिमिटेड	सदस्य
डॉ. जे.एस. राणा, कुलसचिव	सचिव

वित्त समिति	
डॉ. चिंद्दी वासुदेवप्पा, कुलपति	**अध्यक्ष**
श्री शशि रंजन कुमार, एएस एंड एफए, एमओएफपीआई	सदस्य
श्री मिन्हाज आलम, संयुक्त सचिव, एमओएफपीआई	सदस्य
डॉ. पी.के. नेमा, प्राध्यापक, एफई	सदस्य
डॉ. विमल पंत, उप नियंत्रक (एफ एंड ए)	सदस्य सचिव

शैक्षणिक परिषद	
डॉ. चिंद्दी वासुदेवप्पा, कुलपति	अध्यक्ष
डॉ. आर. एन. भास्कर, गुणवत्ता सलाहकार, एफएसएसएआई	सदस्य
डॉ. आरआरबी सिंह, संयुक्त निदेशक (शैक्षणिक), एनडीआरआई, करनाल	सदस्य
डॉ. वी.आर. सिनिजा, प्राध्यापक और प्रमुख आईआईएफपीटी	सदस्य
डॉ. एन. गोपालन, वैज्ञानिक एफ, डीएफआरएल, मैसूर	सदस्य
डॉ. टी. जानकीराम, एडीजी बागवानी, आईसीएआर, नई दिल्ली	सदस्य
डॉ. रवींद्र, कुमार, लीड–एपी, ड्यूपॉन्ट डैनिस्को इंडिया प्राइवेट लिमिटेड	सदस्य
प्रो. पी.के. नेमा, संकायाध्यक्ष (अनुसंधान)	सदस्य
प्रो. आशुतोष उपाध्याय, संकायाध्यक्ष (शैक्षणिक)	सदस्य

शैक्षणिक परिषद	
प्रो. अनुपमा सिंह, संकायाध्यक्ष (पीजीएस) और विभागाध्यक्ष (एफई)	सदस्य
प्रो. कल्याण दास, संकायाध्यक्ष (छात्र कल्याण)	सदस्य
प्रो. संजय भयाना, विभागाध्यक्ष (एफबीएमईडी)	सदस्य
डॉ. नीला इमैनुएल, विभागाध्यक्ष (बीएएस)	सदस्य
डॉ. सुनील पारीक, विभागाध्यक्ष (एईएस)	सदस्य
डॉ. कोमल चौहान, विभागाध्यक्ष (एफएसटी)	सदस्य
डॉ. नीरज, एसोसिएट प्राध्यापक (एईएस)	सदस्य
डॉ. विमल पंत, एसोसिएट प्राध्यापक (एफबीएमईडी)	सदस्य
इंजी. कुमार राहुल, सहायक प्राध्यापक (बीएएस)	सदस्य
डॉ. विजय कुमार, सहायक प्राध्यापक (बीएएस)	सदस्य
डॉ. नरेंद्र हुड्डा, सीओई	स्थायी आमंत्री
डॉ. जे.एस. राणा, कुलसचिव	सदस्य सचिव

योजना और निगरानी बोर्ड	
डॉ. चिंद्दी वासुदेवप्पा, कुलपति	अध्यक्ष
प्रो. आर. सी. कुहड़, कुलपति, सीयूएच	सदस्य
डॉ. केएसएमएस राघव राव, निदेशक, सीएफटीआरआई, मैसूर	सदस्य
डॉ. के.सी. बंसल, पूर्व निदेशक, एनबीपीजीईआर, नई दिल्ली	सदस्य
प्रो. पी.के. नेमा, संकायाध्यक्ष (अनुसंधान)	सदस्य
प्रो. आशुतोष उपाध्याय, संकायाध्यक्ष (शैक्षणिक)	सदस्य
प्रो. अनुपमा सिंह, विभागाध्यक्ष (एफई)	सदस्य
प्रो. संजय भयाना, विभागाध्यक्ष (एफबीएमईडी)	सदस्य
डॉ. सुनील पारीक, विभागाध्यक्ष (एईएस) और निदेशक (आईक्यूएसी)	सदस्य
डॉ. जे.एस. राणा, कुलसचिव	सदस्य सचिव

स्नातक पाठ्यक्रम के लिए अध्ययन बोर्ड	
प्रो. आशुतोष उपाध्याय, प्रमुख (यूजी) और संकायाध्यक्ष (शैक्षणिक)	अध्यक्ष
विभागाध्यक्ष (एईएस) / नामिती	सदस्य
विभागाध्यक्ष (बीएएस) / नामिती	सदस्य
विभागाध्यक्ष (एफई) / नामिती	सदस्य
विभागाध्यक्ष (एफएसटी) / नामिती	सदस्य
विभागाध्यक्ष (एफबीएमईडी) / नामिती	सदस्य
एर. एस थंगालक्ष्मी, सहायक प्राध्यापक (एफई)	सदस्य
डॉ. तृप्ति अग्रवाल, सहायक प्राध्यापक (एईएस)	सदस्य
डॉ. राखी सिंह, सहायक प्राध्यापक (FST)	सदस्य
डॉ. अनुपमा पंघाल, सहायक प्राध्यापक (एफबीएमईडी)	सदस्य
डॉ. विजय कुमार, सहायक प्राध्यापक (बीएएस)	सदस्य
डॉ. के.एम.एस. राघव राव, मुख्य वैज्ञानिक, सीएफटीआरआई, मैसूर	सदस्य

स्नातक पाठ्यक्रम के लिए अध्ययन बोर्ड	
डॉ. आलोक, राय, प्राध्यापक, एफएमएस, बीएचयू, वाराणसी	सदस्य
डॉ. एस.के. झा, प्रधान वैज्ञानिक, आईएआरआई, नई दिल्ली	सदस्य
श्री मणिवन्न ए, वरिष्ठ प्रयोग विशेषज्ञ, ड्यूपॉन्ट न्यूट्रिशन एंड हेल्थ, एसए, इंडिया	सदस्य
तीसरे और चौथे वर्ष के उच्चतम सीजीपीए वाले वर्ग के प्रतिनिधि, क्रमशः (यानी, 2 छात्र) तीसरे और चौथे वर्ष के 2 छात्रों के अलावा क्रमशः अपने दूसरे और तीसरे वर्ष के बी.टेक में उच्चतम सीजीपीए के साथ।	छात्र सदस्य

स्नातकोत्तर पाठ्यक्रमों के लिए अध्ययन बोर्ड	
खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी विभाग	
डॉ कोमल चौहान, विभागाध्यक्ष (एफएसटी)	अध्यक्ष
डॉ. प्रारब्ध बदगुजर, सहायक प्राध्यापक	सदस्य
डॉ. राखी सिंह, सहायक प्राध्यापक	सदस्य
डॉ अनुराग सिंह, सहायक प्राध्यापक	सदस्य
विभागाध्यक्ष (एईएस) / नामिती	सदस्य
विभागाध्यक्ष (बीएएस) / नामिती	सदस्य
विभागाध्यक्ष (एफई) / नामिती	सदस्य
विभागाध्यक्ष (एफबीएमईडी) / नामिती	सदस्य
डॉ. जगन मोहन, आईआईएफपीटी, तंजावुर	सदस्य
श्री संजीव शर्मा, मोंडेलेज इंडिया फूड्स प्राइवेट लिमिटेड, मुंबई	सदस्य
एक पीएचडी रिसर्च स्कॉलर और एक एम. टेक. (एफएसटीएम) प्रतिनिधि	छात्र सदस्य

खाद्य अभियांत्रिकी विभाग	
प्रो. अनुपमा सिंह, विभागाध्यक्ष (एफई)	अध्यक्ष
डॉ. विंकेल अरोड़ा, सहायक प्राध्यापक	सदस्य
एर. एस थंगालक्ष्मी, सहायक प्राध्यापक	सदस्य
एर. विजय सिंह शरणगत, सहायक प्राध्यापक	सदस्य
विभागाध्यक्ष (एईएस) / नामिती	सदस्य
विभागाध्यक्ष (बीएएस) / नामिती	सदस्य
विभागाध्यक्ष (एफएसटी) / नामिती	सदस्य
विभागाध्यक्ष (एफबीएमईडी) / नामिती	सदस्य
श्री सुजन चक्रवर्ती, आईटीसी, बेंगलुरु	सदस्य
एक पीएचडी रिसर्च स्कॉलर और एक एम. टेक. (एफपीईएम) प्रतिनिधि	छात्र सदस्य

खाद्य व्यवसाय प्रबंधन और उद्यमिता विकास विभाग	
प्रो. संजय भयाना, विभागाध्यक्ष (एफबीएमईडी)	अध्यक्ष
डॉ. विमल पंत, एसोसिएट प्राध्यापक	सदस्य
डॉ सपना अरोरा, सहायक प्राध्यापक	सदस्य
डॉ. आर. प्रशांत कुमार, सहायक प्राध्यापक	सदस्य
विभागाध्यक्ष (एईएस) / नामिती	सदस्य
विभागाध्यक्ष (बीएएस) / नामिती	सदस्य
विभागाध्यक्ष (एफई) / नामिती	सदस्य
विभागाध्यक्ष (एफएसटी) / नामिती	सदस्य
डॉ. विभव श्रीवास्तव, एमडीआई, गुरुग्राम	सदस्य
श्री पी.के. वाधवानी, जीएम, मदर डेयरी	सदस्य
एक पीएचडी रिसर्च स्कॉलर और एक एम. टेक. (एफपीओएम) प्रतिनिधि	छात्र सदस्य

बुनियादी और अनुप्रयुक्त विज्ञान विभाग	
डॉ नीला इमैनुएल, विभागाध्यक्ष (बीएएस)	अध्यक्ष
डॉ. पी. मुरली कृष्णा, सहायक प्राध्यापक	सदस्य
विभागाध्यक्ष (एईएस) / नामिती	सदस्य
विभागाध्यक्ष (एफबीएमईडी) / नामिती	सदस्य
विभागाध्यक्ष (एफई) / नामिती	सदस्य
विभागाध्यक्ष (एफएसटी) / नामिती	सदस्य
डॉ. आर.के. गुप्ता, प्राध्यापक, दिल्ली तकनीकी विश्वविद्यालय	सदस्य
डॉ. नीता सेन, उप महाप्रबंधक (आर एंड डी), मदर डेयरी, पटपड़ गंज, नई दिल्ली	सदस्य
एक पीएच.डी. रिसर्च स्कॉलर और एक एम. टेक. (एफएसक्यूएम) प्रतिनिधि	छात्र सदस्य

कृषि और पर्यावरण विज्ञान विभाग	
डॉ. सुनील पारीक, विभागाध्यक्ष (एफबीएमईडी)	अध्यक्ष
डॉ. नीरज, एसोसिएट प्राध्यापक	सदस्य
डॉ. तृप्ति अग्रवाल, सहायक प्राध्यापक	सदस्य
विभागाध्यक्ष (बीएएस) / नामिती	सदस्य
विभागाध्यक्ष (एफबीएमईडी) / नामिती	सदस्य
विभागाध्यक्ष (एफई) / नामिती	सदस्य
विभागाध्यक्ष (एफएसटी) / नामिती	सदस्य
डॉ. ओ.पी अवस्थी, प्राध्यापक और प्रधान वैज्ञानिक, फल और बागवानी प्रौद्योगिकी विभाग, आईएआरआई, पूसा, नई दिल्ली	सदस्य
श्री विनीत कटूरिया, मदर डेयरी, फल एवं सब्जी विभाग	सदस्य
एक पीएचडी रिसर्च स्कॉलर और एक एम. टेक. (एफएससीएम) प्रतिनिधि	छात्र सदस्य

NIFTEM
KNOWLEDGE • INNOVATION • OUTREACH

राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमशीलता एवं प्रबंधन संस्थान

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT

nirf NATIONAL INSTITUTIONAL RANKING FRAMEWORK 50th Rank - 2016

UGC University Grants Commission

AICTE

Association of Indian Universities

स्वच्छ भारत एक कदम स्वच्छता की ओर

Disclaimer : In case of any doubt in hindi translation material, the english version may be referred.

Contents

S.No.	Particulars	Page No.
	Vice Chancellor's Message	91
1	**Introduction**	93
1.1	Vision	94
1.2	Mission	94
2	**Academics**	95
2.1	Academic Departments	95
2.2	Academic Programmes	96
2.3	Academic Centres	97
2.4	Incubation Facilities	99
2.5	NIFTEM Knowledge Centre	100
2.6	Automated Examination Section	101
2.7	Internal Quality Assurance Cell	102
2.8	IT Facilities	102
2.9	Rajbhasha Cell	102
2.10	Village Adoption Programme	102
2.11	Student Support	103
2.12	Academic Performance	104
3	**Research and Development**	113
3.1	Research Projects	113
3.2	Contract Research Organization	117
3.3	Research and Development Portal	118
3.4	MoUs Signed with Various Institutions in India and Abroad	118
3.5	Events Organized by Research Cell	118
3.6	Participation of NIFTEM in Various Research Events	119
3.7	Qualification in the Proficiency Testing and Inter-Laboratory Testing Programmes by CFRA	120
3.8	Research Performance	120
4	**Outreach**	137
4.1	Outreach Activities under Village Adoption Programme	137
4.2	Activities of Skill Development Division	138
4.3	Consultancy Services by NIFTEM	139
4.4	NIFTEM as a PMU of PMFME Scheme	139
4.5	Commercialization of a Technology Developed in NIFTEM	141
4.6	Outreach Activities Organised by Departments and Centres	141
4.7	NIFTEM Faculty Members as Resource Persons in FDPs / Training Programmes / Workshops / Webinars and Invited Lectures in Other Institutes	143
5	**Food Entrepreneurship and Management**	145
5.1	Events organised by Centre for Entrepreneurship Development	145
5.2	Activities in CRD	146
5.3	Entrepreneurship Development Activities under Centre of Excellence on Food Fortification	147
5.4	Activities in NTIBIF	147
5.5	Activities and Engagements in Pilot Plants	147
5.6	EDPs and FDPs / Training Programmes / Webinars on Entrepreneurship organized by Departments	148
5.7	Faculty Members as Resource Persons in EDPs and FDPs / Training Programmes / Webinars on Entrepreneurship organized in other Institutes	148
6	**Development of Supporting Infrastructure**	149
7	**Events**	151
8	**Awards and Recognition**	163
9	**Faculty and Staff Positions, and Appointments**	165
10	**Board of Management and Other Statutory Councils / Committees**	169
11	**Audited Statement of Accounts**	173

Vice Chancellor's Message

Dr. C. Vasudevappa
Vice Chancellor

I am glad to state that NIFTEM Kundli has been elevated to the status of the Institute of National Importance with the NIFTEM Act 2021 coming into force with effect from 1 October 2021. This is a matter of great pride considering the fact the Institute was established by MoFPI in 2012 as the autonomous Institute under Society Registration Act 1860, and NIFTEM was the only Institution with University status in the area of Food processing. The rise of NIFTEM to INI status has pushed its aspiration to become the globally acknowledged institution of excellence in academic pursuits, innovation, entrepreneurship and extension services in food science and technology. This should inspire all the stakeholders to innovate and transform for the betterment of society

We are accelerating the academic, research, outreach and entrepreneurship development activites, and adopting global standards to create brand that attract best talents in the country. Overall 93.33% of the final year students were placed. Placement was 100% for the students of MBA and 4 disciplines of M. Tech. About 37% of B. Tech., 34% of M. Tech. and 52% of MBA students received paid internship in Food Processing Industries. The students under the guidance of faculty members obtained 2 patents on "New Method for Preservation of Sugarcane Juice" and "A Refrigerator Operable on both AC and DC Supply". One copyright on "3D Printing of Pidi Kollukatti" has been obtained. A technology on "Gluten free cookies" has been transferred to industry. A new Centre of Excellence on Food Fortification has been established in collaboration with GAIN and Hexagon Nutrition.

The Research and development activities kept up a brisk pace with time. We have 16 external funded research projects, 17 Seed money funded projects, 2 internal consortium projects and 2 innovation fund projects ongoing in the Institute. The outcome of the research work has been published in the reputed International and National Journals as 215 research papers and 24 Book Chapters. We have faculty members who have been recognised as the best innovator by the professional society and as the outstanding researcher in the profession by Elsevier, Stanford University.

NIFTEM has commissioned Bakery Pilot Plant in the campus. A Capacity Building Centre (CBC) has been established at Patna for the implementation of the PMFME Scheme. A proposal has also been moved to MoFPI for the establishment of a Regional Cetre of NIFTEM at Hajipur, Bihar. We have started functioning as PMU for the implementation of the PMFME Scheme covering 34 States/UTs of India. NIFTEM-PMU has prepared video, power point presentations, detailed project reports and handbooks on 62 unique products under 95 sub-categories in 13 regional languages. NIFTEM has updated 355 food processing technologies in the R&D Portal of MoFPI. NIFTEM's Technology Innovation and Business Incubation Foundation (NTIBIF) has incubated 5 Startups in Food business.

The entire activities could not have been carried out well without the full participation and support of all stakeholders. The Institute is grateful to MoFPI for its continued and sustained encouragement and support. We have determined to march forward towards impacting the society with quality education, research and extension services at par with the best in the globe.

Dr. C. Vasudevappa
Vice Chancellor, NIFTEM

राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमशीलता एवं प्रबंधन संस्थान
National Institute of Food Technology Entrepreneurship & Management
चतुर्थ दीक्षांत
समारोह
4th CONVOCATION
CEREMONY
2022

NIFTEM
MOFPI
राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमशीलता एवं प्रबंधन संस्थान
National Institute of Food Technology Entrepreneurship & Management
चतुर्थ दीक्षांत समारोह
4th CONVOCATION CEREMONY

1 Introduction

With passing of NIFTEM Bill 2019 in the Rajya Sabha on 15 March 2021 and the Lok Sabha on 26 July 2021, NIFTEM Act 2021 declaring the National Institutes of Food Technology, Entrepreneurship and Management, Kundli (NIFTEM-K) to be the Institution of National Importance (INI) was published in the Gazette of India vide CG-DL-E-30072021-228614, dt. 30 July, 2021. The NIFTEM Act 2021 came into force on 1 October, 2021 through the notification of the Gazette of India vide CG-DL-E-30092021-230067, dt. 30 September, 2021. Besides declaring NIFTEM-K as the INI, the Act provided for instructions and research in food technology, entrepreneurship and management and for the advancement of learning and dissemination of knowledge in such branches and matters connected therewith or incidental thereto.

The declaration of NIFTEM-K as INI will rise NIFTEM to a premier status and carve out a pivotal role for it in developing highly skilled personnel in Food Processing Sector in the country. INI status will build a brand for the Institute and attract best faculties and students like IIITs/ IIMs and also adopt global standards in relation to courses and research activities in the Sector. With enhanced profile of the Institute, the Food Processing Industries can draw best talents which in turn will lead to proliferation of the Sector with innovative products/processes, etc. and will generate employment. It will provide flexibility to the Institute to have foreign collaborations on academic and research front. This status will also provide overall functional autonomy to these institutes, similar to IITs/ NITs.

NIFTEM-K was established by the Ministry of Food Processing Industries (MoFPI), Government of India in 2012. It has a lush green residential campus spanning over 100 acres in the industrial area at Kundli, Sonepat District, Haryana State. The mandate of NIFTEM since inception is to work as Sector / Business Promotion Organization of the Food Processing Sector. The major objectives for the establishment of NIFTEM are:

- To work as a “One Stop Solution Provider” to all the problems of the sector.
- To work for skill development and entrepreneurship development in the sector.
- To facilitate business incubation services through its ultra-modern pilot plants for processing of fruit and vegetables, dairy, meat, ready-to-eat (RTE) and traditional food
- To conduct frontier area research and foster innovation for the development of sector
- To develop world class managerial talent coupled with advanced knowledge in food science and technology.
- To functioning as a knowledge repository on various aspects of food processing such as product information, production and processing technology, market trends, safety and quality standards, management practices among others.
- To Work for the upgradation of SME food processing clusters.
- To provide intellectual backing for regulations governing food quality and safety.
- To promote cooperation and networking among existing institutions within India and abroad.

NIFTEM-K aims to become an International Center of Excellence that integrates all facets of food technology, entrepreneurship and management, and be recognized as the focal point for catalyzing the growth of the food processing industry in India in the global context. Over the past 10 years, NIFTEM has been carrying out many activities in the areas of academics, innovations and outreach (Entrepreneurship Development Programme, skilling, technology transfer) and management of food sector, and has earned a good recognition from all its stakeholders nationally and internationally including the industry. The Institute aspires to march forward for impacting the society with quality education, research and extension services at par with the best in the globe.

1.1 Vision

To become the globally acknowledged institution of excellence in academic pursuits, innovation, entrepreneurship and extension services in food science and technology that inspires all the stakeholders to innovate and transform for the betterment of society

1.2 Mission

The mission of NIFTEM-K is to provide ethical, practical and humane but science-based solutions built on quality education, research and extension services as the pillars. The major objectives of this mission are -

- To ensure that the students are educated, inspired, empowered and capable by imparting quality education & practical skills that would instill strong work ethic, impeccable character traits, moral & social responsibility.
- To encourage and develop research and scholarship among both students and faculty for discovery and innovation that would advance scientific knowledge through partnerships and collaboration
- To promote growth by ensuring sustainable engagement by forging collaborations and partnerships with different stake holders, through extension of various services such as commercialization & transfer of technologies, skill and entrepreneurship development with good and impactful management systems.

2 Academics

NIFTEM has the academic environment with world class facilities for the development of high quality trained manpower with strong entrepreneurship and management aptitude in the Food Sector. We have 5 academic Departments involved in teaching, research, outreach, consultancy and entrepreneurship development activities. The Departments collectively offer one B. Tech. 5 M. Tech., one MBA and 5 Ph.D. programmes. The activities of the Departments are supported by the academic centres involved in advanced food testing and analysis, Central Instrumentation Laboratory, Corporate resources, consultancy, skill development and entrepreneurship development. NIFTEM Technology Innovation and Business Incubation Facility (NTIBIF), pilot scale food processing plants and Centres of Excellence (CoE) on Food Fortification and Cold Chain Technology and Management provide the complete start-up ecosystem and encourage innovation and entrepreneurship. NIFTEM Knowledge Centre, Automated Examination Section, Internal Quality Assurance Cell, IT facilities, Rajbhasha Cell and activities under Village Adoption Programme maintains the effective and quality learning environment in the campus. There are a wide range of student support services available to ensure that all students fulfill their potential, achieve their goals and enjoy their time at NIFTEM.

2.1 Academic Departments

All 5 academic departments are involved in teaching at the undergraduate level. Each academic Department offers an academic programme at the post-graduate level besides Ph.D. in the specialized areas of research.

Department of Food Science and Technology (FST)

The Department of Food Science and Technology aims to promote innovation in food sector and catalyze the growth of food processing industry in India in global context. Apart from imparting world class education in the field of food science and technology, the Department has research programmes in frontline areas of Food Science and Technology. In addition, the Department aims to assist the government in policy making on food processing as well as analyzing regulations and standards and proposing/updating changes.

The Department has 12 faculty members (one Professor, 2 Associate Professors, 7 Assistant Professors and 2 contractual faculty members). The Department has well equipped Food Science and Technology Laboratory, and Animal Product Laboratory. There is an International Bakery Research & Training Centre with state of the art infrastructure for incubation to budding entrepreneurs and conducting trials on new product development.

Department of Food Engineering (FE)

The main objective of the Department of Food Engineering is to create trained and skilled human resources to cater to the needs of the rapidly growing food processing sector. The thrust research areas of the Department are Drying Technology, Structure Dynamics (CAD/ CAM), Operational Design and Development, Food Processing Equipment Design, Product Development, Food Packaging, Sensors in the Food Industry, 3D Food Printing, Waste Product Utilization, Dairy Technology, Biotechnological Interventions and Novel Processing Technologies in Food Engineering. The Department has established a Centre of Excellence in Cold Chain Management in collaboration with Danfoss India, Stainless Steel Gallary in collaboration with Jindal Stainless Steel Ltd., which are equipped with facilities for training and skill development of students and knowledge sharing.

The Department has 10 faculty members (2 Professors, 7 Assistant Professors and one contractual faculty member). There are well equipped Food Engineering Laboratory, Food Packaging Laboratory, Dairy and Food Engineering Laboratory, Engineering Workshop, Engineering Graphics Laboratory, Electrical Laboratory and Electronics Laboratory which cater the requirements of practice at the undergraduate and postgraduate levels, and advanced research as well.

Department of Food Business Management and Entrepreneurship Development (FBMED)

Department of Food Business Management and Entrepreneurship Development aims to contribute to the continuous improvement of the agribusiness environment through research endeavors and supply of skilled agribusiness managers to the talent pool of the country. The Department nurture and hone the managerial and entrepreneurial abilities of the youth who shall enter the world of agribusiness sector with an acumen well suited to needs of the agro based industry. The Department offers various courses related to Agribusiness Management, Entrepreneurship Development, Communication and Language Skills and other management disciplines at the undergraduate level, and specialized courses tailored to cater the needs of food and agriculture industry at the postgraduate level. The Department has

a Communication Laboratory that enables students to improve their interpersonal and communication skills. The Department also subscribes to various corporate and economic databases along with specialized data analysis software (MATLAB/ SPSS) that can be directly accessed through the Computer Laboratory.

The Department has 13 faculty members (one Professor, 2 Associate Professors, 5 Assistant Professors and 5 contractual faculty members) with diverse expertise such as marketing, finance, operations management, agribusiness management.

Department of Basic and Applied Sciences (BAS)

The Department of Basic and Applied Sciences encompasses diverse disciplines of basic and advanced sciences offering foundation courses of Physics, Chemistry, Mathematics, Statistics and advanced applied courses in Analytical Chemistry, Biochemistry, Food Safety, Microbiology and Computer Science. The functional areas of the department include theoretical and practical skills in food safety and quality, food and human nutrition, chemical aspects of foods, application of physics principles in food processing, food testing (microbiological and chemical) as well as mathematical modeling in food processing. The Department inculcates learning culture that trains the students to innovate in the field of food safety and quality, food sciences and food packaging through scientific, professional and interpersonal skills and as a key contributor to the society.

The Department has 8 faculty members (1 Professor, one Associate Professor and 6 Assistant Professors). The Department has a well equipped Biochemistry Laboratory, Chemistry Laboratory, Microbiology Laboratory and a Computer Laboratory.

Department of Agriculture and Environmental Sciences (AES)

The primary focus of the Department of Agriculture and Environmental Science is postharvest management of fruits and vegetables, supply chain management and environmental impacts of food processing sector. The courses offered prepare the students for the successful careers in multidisciplinary endeavors of postharvest management, processing and supply chain, environmental and allied private/public sectors. The outreach efforts of the department provide innovative yet practical information to help people, businesses, and communities to find solutions, develop skills, reduce postharvest losses, and build a better future.

The Department has 7 faculty members (One Professor, 3 Associate professors and 3 Assistant Professors) with expertise in biological, engineering, technological, and management aspects of horticulture, postharvest technology, environmental science, applied nanotechnology and microbiology. The Department has a laboratory with equipment and instruments to facilitate research.

2.2 Academic Programmes

NIFTEM offers B. Tech., M. Tech., MBA and Ph.D. programmes. The B. Tech. and M. Tech. programmes were initiated in the year 2012-13. Ph.D. programmes were started in 2013-14, and MBA programme was started in 2017-18. B. Tech., M. Tech. and MBA programmes have been approved by AICTE since inception upto academic year 2021-22.

Academic Programmes of NIFTEM

Programmes	Admission through	Total intake
B. Tech. in Food Technology Management	JEE (main)	180+9*
M. Tech. in Food Technology and Management (under the Dept. of FST)	GATE and Common Entrance Exam for Non-GATE candidates	18
M. Tech. in Food Process Engineering and Management (under the Dept. of FE)		18
M. Tech. in Food Plant Operation Management (under the Dept. of FBMED)		18
M. Tech. in Food Safety and Quality Management (under the Dept. of BAS)		18
M. Tech. in Food Supply Chain Management (under the Dept. of AES)		18
MBA in Food and Agri-business Management	CAT/MAT and Internal test for Non-CAT/MAT candidates	30+2*
Ph.D from the Department of Food Engineering / Basic and Applied Sciences / Food Science and Technology / Agriculture and Environmental Sciences / Food Business Management and Entrepreneurship Development	UGC-NET / UGC CSIR-NET / ICAR-NET including JRF / Research Entrance Test	35

**Supernumerary intake under Tuition Fee Waiver Scheme.*

Salient features

- The B. Tech. and M. Tech. programmes of NIFTEM are unique in India with the blend of basic essence of food science, engineering and management.
- MBA is offered with dual specializations-(i) Compulsory: Food & Agri-Business Management, (ii) Optional: One of Marketing/ Finance/ International Business to fulfill the industry demands.
- The meritorious students of B. Tech and M. Tech. are given global exposure by arranging visit / work in the partner Institutions abroad. MBA programme provide international exposure to students through international immersion program.
- UG and PG programmes have experiential learning through the 5 pilot scale food processing plants and enterprise incubation facilities in the campus followed by strong institute-industry linkage.
- The students are most exposed to corporate sector in the form of industry internships, innovative corporate-linking workshops, group discussions and guest lectures.
- The institute offers an immersive "Village Adoption Programme" that helps the students to understand the technical and scientific food supply chains from farm to fork.

2.3 Academic Centres

The academic Departments are supported by academic centres involved in advanced food testing and analysis, Central Instrumentation Laboratory, Corporate resources, consultancy, skill development and entrepreneurship development.

Centre for Advanced Food Testing and Analysis (CFRA)

CFRA an advanced Food Testing facility set up by NIFTEM in 2018 as a referral laboratory of FSSAI. It is a single point solution provider for quality assessments and testing including method development, method validation and shelf life studies. It has acquired the prestigious accreditation of ISO/IEC17025-2017 from NABL, and integrated accreditation from FSSAI & APEDA for food quality testing. There are more than 2500 test parameters accredited by NABL in chemical and biological disciplines.

CFRA has sophisticated instruments with 21 CFR part 11 enabled & DQ, IQ, OQ, PQ qualified instrumentation, automated robotics, data loggers, recorders, Class 10K clean rooms. It has acquired the most sophisticated equipment to test contaminants, adulterants and residues in all types of food matrices in both water and oily substances.

CFRA has executed projects involving R&D studies and capability building. It provides technical services to help industry achieve high standards of quality as well as food safety of their products. It offers expertise for setting up of labs, consultancy services etc. CFRA has involved in preparing reports for policymakers in emerging areas such as nutraceuticals and functional foods, fortified foods, APIs etc.

The following are the major USPs of CFRA:

(i) Wide scope of coverage in NABL and extensive validations across matrices for all compounds as per FSSAI and APEDA notification pertaining to accredited scope by NABL.

(ii) Huge Certified Reference Material (CRM) Inventory of all critical compounds covered in FSSAI, APEDA and other regulation.

(iii) All Instruments having 21 CFR Part 11 mandates practices and GLP compliance for DQ, IQ, OQ and PQ.

(iv) Operation of all sophisticated equipment software with 21 CFR Part 11 mandate practices for the use and security of electronic coupled instrumentation for producing analytical test results.

(v) Robotic controlled auto-samplers and batch sequencing recorders on all machines to prevent manual errors.

(vi) GC-MS/MS for the analysis of persistent organic pollutants (POPs)

(vii) Microbiological section with pressurized (>20 Pa) and classified clean rooms (ISO-Class6)

(viii)Dedicated sampling team for fresh fruits and vegetables and cereals and cereal products as per regulatory requirement.

Central Instrumentation Laboratory (CIL)

A Central Instrumentation Laboratory has the most modern, state-of-the-art analytical and high-end instruments to provide scientific and technical services to all students, scholars and faculty members of the Institute. The Laboratory is

committed to preserve and raise the efficiency of research in NIFTEM to the international standards. Various instruments available in CIL are, GC-MS, GC, HPLC, ICPOES, Fabric, Protein, CHNS, Soxhelt, Microwave, Rotary, Gel, DSC.

Corporate Resource Division (CRD)

Corporate Resource Division is working towards building a strong campus-corporate relationship to arrange for industry internship, and to attract the vast majority of companies to come to our campus for sampling the talent pool of NIFTEM in order to provide the students with good career opportunities in their areas of interest. Apart from this, the division is also involved in grooming the students for the selection procedure of different companies by organizing expert lectures, seminars, group discussions, mock interviews and conducting pre-internship and pre-placement training activities.

The activities of the CRD have been digitised through web based software, SaaS (Software as a service). The stakeholders were linked through the SaaS platform for availing placement, internship, expert lectures, training opportunities etc., across country from home locations of the students.

Consultancy Division

The NIFTEM Consultancy Division (NCD) is committed to the timely service with innovative solutions to cater the needs of the booming food processing sector and various stakeholders such as entrepreneurs, industry, exporters, policy makers, government and research institutions. The Division guides entrepreneurs, companies, firms and institutions to reach the prompt solutions to their problems, and create New Edge Opportunities.

The NCD has a panel of consultants who are qualified to undertake assignments in:

i. Engineering and Technical Services: Grain processing, fruits and vegetables processing, bakery sector, fish processing, dairy products processing, grape and wine processing, quality control & quality standards, food testing laboratory, cold chain.

ii. End to End Consultancy Services: Marketing of food processing technologies, machine/equipment.

iii. Designing/sourcing, product development, event management, investment promotion including FDI`s.

iv. Legal issues, supply chain management, construction and designing of food processing industrial units.

v. Preparation of DPR for establishing a food processing unit/concept to commissioning service to entrepreneurs for establishing, upgrading, modernizing food processing units.

vi. Market research/market survey/data management.

vii. Project management.

viii. Skill development and skill upgradation in food processing sector.

ix. Upgradation of small and micro enterprises within food processing sector.

Skill Development Division

The Skill Development Division endeavors to organize training courses of various durations for developing the skill base of the managers working in small and medium food processing industries in organized as well as unorganized sectors. In pursuit of its strategic goals of capacity building and human resource development in food processing sector, NIFTEM has been organizing series of training programmes at NIFTEM campus which includes training of Trainers, training of Master Trainers, training of Assessors, trainings under Village Adoption Programme, and other need based trainings for different organizations like KVIC, NHB, Farmer Producer Organization, FSSAI, etc.

Centre for Entrepreneurship Development (CED)

NIFTEM is the country's premier Institute in Food Technology, with entrepreneurship as a key mandate. To foster the process of imbibing entrepreneurial spirit among its students, NIFTEM has the CED that host training programmes, Workshops, Entrepreneurship conclaves, start-up pitch competitions etc. The objectives of CED are,

- To encourage students to think about entrepreneurship as a viable career option through regular interactive / counseling sessions.
- To invite first generation entrepreneurs to share their experiences of starting businesses and fighting against odds in the business environment.
- To organizing Business Ideas / Business Plan contests for students on a regular basis to help them express their innovative ideas, and provide them guidance through internal and external resources.

- To arrange interaction of students with external faculty members and motivational speakers with expertise in entrepreneurship.

2.4 Incubation Facilities

NIFTEM Technology Innovation and Business Incubation Facility (NTIBIF), pilot scale food processing plants and Centres of Excellence on Food Fortification and Cold Chain Technology and Management constitute the incubation facilities that provide the complete start-up ecosystem, and encourage innovation and entrepreneurship.

NIFTEM Technology Innovation and Business Incubation Facility (NTIBIF)

NTIBIF offers opportunities to the aspiring entrepreneurs, innovators, Startups in Food-Agri sector to develop their product and scale up their business. It was officially registered as a section 8 company on 4 August 2020 with an objective is to foster a convergent innovation ecosystem that supports Food-Agri based Startups to succeed while benefitting the different stakeholders including consumers, farmers, industry experts and investors. NTIBIF as an incubator offers Food-Agri based Startups unparalleled access to our wide network of industry experts including NIFTEM Faculty, State-of-the-art research resources and office infrastructure, mentorship and focused industrial training by dedicated professionals, and access to funding organizations such as Angel Investors, Venture Capitalists and Government Grants. Through its affiliation with the NIFTEM and MoFPI, NTIBIF partners Startups with technical/research teams on creating a successful path to the market.

Pilot plants

NIFTEM has established 5 pilot scale food processing plants to facilitate start-ups for evaluating new process or product lines, to develop novel and innovative products and processes by the food industry, to modify existing products and processes, to venture for the evaluation of new ingredients, formulations and processes on a small and medium scale production, and to demonstrate and train the students, progressive farmers and potential entrepreneurs.

Five pilot plants with processing vessels, product and process lines of varying capacities have been established to cater to the needs of the following food sectors:

(i) Fruits and Vegetables processing

(ii) Meat and Poultry processing

(iii) Milk and Dairy products

(iv) Ready-to-eat (RTE) and Traditional food

(v) Bakery products processing

Centre of Excellence on Food Fortification

The CoE for Food Fortification (CEFF) is has three demonstration units of fortification (wheat flour –capacity 50 kg/h, milk and edible oil –capacity 50 kg/h) established in partnership with M/s Hexagon Nutrition Limited and Global Alliance for Improved Nutrition (GAIN). The CoE was inaugurated by Honourable Union Minister of Food Processing Industries (MoFPI), Shri Pashupati Kumar Paras on 18 February 2022. The CoE was established to create a sustainable system for imparting knowledge, and to build skills, with respect to staple food fortification (edible oil, milk and wheat flour). The rice fortification unit was added in partnership with the M/s Hexagon Nutrition Limited on 24 June 2022. The rice fortification unit (capacity 45 kg/h) was inaugurated by the Honourable Minister of State of Food Processing Industries (MoFPI), Shri Prahlad Singh Patel.

The vision of CEFF is to address the problem of malnutrition, including the micronutrient malnutrition, through scalable solutions. The mission of CEFF is (i) to build the capacity of relevant stakeholders on staple food fortification in the country and (ii) to ensure the availability of quality assured fortified staples.

The demonstration units for processing and fortification of edible oil, milk, rice and wheat flour help to (i) provide hands on experience on the process of fortification, (ii) provide an added avenue of research to students and food industry for R&D purpose, and (iii) cater the needs of fortified staples in and around NIFTEM premises.

In order to create awareness amongst all the stakeholders and to ensure scale-up staple food fortification, CEFF will continuously remain engaged with all the stakeholders, including the polity and policy makers by (i) organizing seminars / discussion groups on the need and importance of food fortification for the Polity, Policy-makers, Consumers and other

Stakeholders, (ii) preparing Policy-notes, background / technical documents for scaling-up food fortification in India, and (iii) advocating on food fortification and regulatory issues.

CEFF has obtained FSSAI License – 10822020000114.

Centre of Excellence on Cold Chain Technology Management

Danfoss CoE for Cold Chain Technology Management was setup in NIFTEM on 21 Feb., 2019. The CoE aims at creating awareness to help in the reduction of food waste and food loss due to post-harvest management practices. The Center is focussed on (i) Showcasing innovation in Cold chain for Indian Food and Food Processing sector, (ii) Providing Danfoss E-learning tools on cold chain to support education, (iii) Danfoss Innovator Awards Program using Industry 4.0 technologies in Cold chain, (iv) Bridging the industry skill gap and capacity building, (v) Jointly developing and delivering certification programs for various stakeholders of Cold Chain industry value chain, (vi) New Business Models to support Agriculture Production Centres to enable doubling farmer's income.

The CoE is accessible to students, industry personnel, researchers, Danfoss employees, consultants, contractors, OEMs, customers and most importantly Cold chain entrepreneurs, service technicians, operators and all Cold Chain enthusiasts for training and development purposes, and to create more opportunities for industry-academia partner trainings.

2.5 NIFTEM Knowledge Centre (NKC)

NKC has a unique set up of Information and Library Network system, and equipped with modern infrastructure like ILM KOHA, 3M's RFID security system with self check out-in facility, information KIOSK, CD/DVD library with electronic CD/DVD holder, digital library and projector room. The resources includes number of on-line full text databases, e-books, e-journals, standards besides collection of print materials in the form of book, journals, magazines, theses, reports etc. NKC has also subscribed Knimbus mLibrary platform to provide remote access to all its subscribed e-contents for all registered members. NKC has reprography / printing / scanning facility, digital library with 12 multimedia PCs, Indexing / Barcode system and OPAC (Online Public Access Catalogue). NKC has the seating capacity of 230 students.

Resources in NIFTEM Knowledge Centre

Book	12850 + Titles and 22170+ Volumes
E-books	4000+ titles from CRC Netbase, Elsevier, Woodhead, Astral, World Technologies, Springer, Taylor & Francis, Wiley, McGrawhill, World Technology Publications including books in aggregator platform like Proquest Central (Myllibrary), Science Direct, EBSCO host etc.
Periodicals	Print Journals: 83 Print Magazine: 24
E-Journals / Online Databases (Full Text)	17000 + from Science Direct, EBSCO (Business Source Complete, Food Science Source, FSTA), Sage Publication, Emerald, Wiley, Taylor & Francis, J-Gate (Engineering & Technology, Social & Management Science), Indiastat, SCOPUS, Proquest / ABI Inform Complete
CD/DVD	1140 + Disks of documents, educational CD/DVD including photograph and audio video materials of NIFTEM events.
Standards	680 ISO Standards, BIS Standards (FAD), Food Chemicals Code (FCC)
Newspaper Clipping	1500 + (2012 Onwards)
Bound Volumes	156
Consortia & Reservoir	E-Shodh Sindhu and Shodhganga
Membership	Dairy Industry Association of Australia (DIAA), DELNET, AIU (Association of Indian Universities)
Others Subscription	Turnitin, Grammarly Premium Software, K-nimbus (Single window search platform) Magzter e-Magazine platform etc.
Classification Scheme	DDC 23rd Ed

2.6 Automated Examination Section

The Automated Examination Section is headed by the Controller of Examination. The Section facilitate the students to register for courses and examination, plan; organize and conduct internal tests, mid-term, end semester theory and practical examinations, central evaluation, processing and publication of results, distribution of grades sheets, recommending graduates for the award of Degrees by the University, and printing and distribution of Migration Certificate and Course Completion Certificate.

NIFTEM has implemented the automation in the examination system since the academic year 2020-2021 that include registering students for the academic programmes, course enrolment, online question bank creation, conduct of mid- and end term examinations, coding / decoding of answer sheets, online issuing of answer sheets to evaluators, online evaluation of answer sheets and uploading of marks by evaluators, result preparation and intended notice delivery to students, teacher and parents etc. The activities are data driven, automatic and paperless.

The automation is implemented in the following functionalities:

- Integration of Bio-Metric Attendance System, Real time attendance of students.
- Collection of marks online from the internal and external evaluators.
- Online compilation and declaration of examination result.
- Online collection of semester fee and fines from the students.
- Monitoring of ongoing activities of the academic system

The student can do the following tasks online from his/her login ID:

- Semester registration and online payment of semester fee.
- View the academic calendar and subject-wise syllabus.
- View date sheet of examinations / rules and regulations and polices.
- Payment of semester fee / supplementary exam fee or fine etc. online
- Monitor subject-wise attendance
- View / download question papers of the previous year
- View Internal / Mid term and final results
- See / download Mark-sheet/ Transcript / Provisional Degree Certificates
- Communicate with student through e-notice etc.

2.7 Internal Quality Assurance Cell (IQAC)

NIFTEM has established IQAC to develop a system for conscious, consistent and catalytic action to improve the academic and administrative performance of the institution, and to promote measures for institutional functioning towards quality enhancement through internalization of quality culture and institutionalization of best practices.

IQAC contribute to (i) ensure clarity and focus in institutional functioning towards quality enhancement; (ii) ensure internalization of the quality culture; (iii) ensure enhancement and coordination among various activities of the institution and institutionalize all good practices; (iv) provide a sound basis for decision-making to improve institutional functioning; (v) act as a dynamic system for quality changes in the Institute and (iv) build an organized methodology of documentation and internal communication.

2.8 IT Facilities

NIFTEM is extensively using ICT based teaching methodology. There are eight 100-seater and nine 25-seater centrally air conditioned classrooms with ICT facilities. Each classroom has smart digital podiums which are suited for lecture recording, lecture script, flowcharts, data presentations, etc. These digital podiums are equipped with visualizer that is a documented camera which can display document through ICT devices. Digital podium facilitates for lecture deliveries, presentations, demonstration of documents, recording of audio/video with external storage extended up to 1TB and cloud storage of 5TB.

NIFTEM has internet connection of National Knowledge Network (NKN) facilities of 1GBPS and back up lease line of 50 MBPS in the entire campus. It supports overlay network and other applications used within the organization. It provides ultra-high bandwidth network with fully connected super core. License for Firewall for Network protection, web protection etc. has been installed. There is a dedicated Computer Centre with 100 PCs and Communication Laboratory with 25 PCs of latest configuration exclusively for students. Each faculty member has been provided with a dedicated Computer System and a Laptop. The Computer Laboratory has the academic purpose softwares like, MATLAB, Design Expert, Solid Works, SPSS, C++ , Team Net etc.

NIFTEM supports online teaching learning process through CISCO Webex Platform for 1000 users (100 cloud meetings) with lecture recording facility. Now, NIFTEM is in the process of implementing e-Office for 100 users. E-Office enhances the transparency, increases accountability and transform work culture and ethics. Further, full campus security surveillance through CCTV camera has been planned.

2.9 Rajbhasha Cell

Being situated in the 'A' region, all official works (100%) of NIFTEM has to be done in the official language, Hindi. This is also in accordance with the provisions of Official Language Rules 1976. Rajbhasha Cell organizes various activities like Hindi training, workshops, Hindi Pakhwada etc. to promote the progressive use of Hindi in the Institute every year.

2.10 Village Adoption Programme (VAP)

In pursuit of excellence, NIFTEM initiated a humble and unique programme since 2012, Village Adoption Programme, towards nation building. The major objective of VAP is to enable a symbiotic learning environment for students and farmers for mutual exchange of scientific and native knowledge and promoting rural youth and farmers to take up entrepreneurship in food processing sector for better income generation. This is also expected to result in all-inclusive growth of the food processing sector, and facilitate the process of integrating the underprivileged sections of our population with the main stream economy.

In this programme, a team of 15-20 students under the guidance of a faulty mentor, nurses the adopted village for all round development with special focus on food processing, value addition, food preservation and reduction of wastages. The team also takes up social activities on priority like Swachh Bharat Abhiyan, Save the girl child, girl child education, sanitation and hygiene, etc. It is a symbiotic process leading to exchange of Knowledge

The VAP programme has received accolades for its achievements and coverage like, Agricultural Leadership Award in the year 2015, appreciation from the 13th Standing committee of the Parliament on Agriculture and Food Processing, recognition as Knowledge Partner institution with Rashtrapati Bhavan's SMARTGRAM Project and Platinum award for Best Employability Initiative 2020.

2.11 Student Support

NIFTEM is committed to ensuring that every student gets the most out of the Institute experience, regardless of their personal circumstances or background. Various support services are available to bring the best out of students during their stay at NIFTEM

Student Induction Program

Purpose of the Student Induction Program is to help new students adjust and feel comfortable in the new environment, inculcate in them the ethos and culture of the institution, help them build bonds with other students and faculty members, and expose them to a sense of larger purpose and self exploration. It is a well planned event to educate the new entrants about the environment in the institution, and connect them with the people in it. Student Induction Program engages with the new students as soon as they come into the institution; regular classes start only after that. At the start of the induction, the incumbants learn about the institutional policies, processes, practices, culture and values, and their mentor groups are formed. Then the different activities start, including those which are daily. Its purpose is to make the students feel comfortable in their new environment, open them up, set a healthy daily routine, create bonding in the batch as well as between faculty and students, develop awareness, sensitivity and understanding of the self, people around them, society at large, and nature.

Faculty Mentorship

In NIFTEM, mentoring and grooming of the students is in the hands of the experienced faculty members. The faculty member as mentor, guides and provides assistance to students. There is regular meeting of the mentees with mentor, where most of the problems faced by the students are addressed and solved.

Scholarships and Tuition Fee Waivers

NIFTEM encourage the meritorious students by awarding financial incentives. Financial support is also extended to the students with limited family financial resources and good academic merit. Institute has the Corpus fund to support the students based on financial need as well as academic merit. Full Tuition Fee Waiver Scheme has been extended to all SC, ST and Divyang students, and it has also been implemented in line with the AICTE guidelines for the students whose parents' annual income from all sources is not more than ₹ 8 Lakh.

NIFTEM Merit Scholarship: The scholarship is awarded to first 3 students on merit in B.Tech. and one student on merit in each programme of M. Tech. It includes tuition fee waiver and a fixed stipend of ₹ 12000/- for whole academic session / year.

NIFTEM Merit-cum-Means Scholarship: The scholarship is awarded to 5 students of each batch of B. Tech. and one student from each programme of M. Tech. strictly on merit-cum- means basis. The annual income of parents from all sources should not exceed ₹ 500000/-. The scholarship includes 70% of tuition fee waiver and a fixed stipend of ₹ 12000/- for whole academic session / year.

Corporate Scholarship: The scholarship is awarded from the interest earned from the Corpus fund in which corporate / organizations contribute for providing scholarship to students. The scholarship is awarded to the students of B. Tech. and M. Tech. on merit-cum- means basis. The annual income of parents from all sources should not exceed ₹ 250000/-. The scholarship amount is based on the interest earned at the time of announcement of scholarship.

Tuition Fee Waiver: NIFTEM has implemented the full Tuition Fee Waiver to all B. Tech., M. Tech. MBA and Ph.D. students belonging to SC, ST and Divyang from the academic year 2019-20.

NIFTEM Tuition Fee Waiver Scheme: This Scheme was introduced to B. Tech. and MBA batches admitted in the academic years 2019-20 and 2020-21 only. Under this Scheme, full tuition fee waiver was extended to 5% of the total intake capacity of B. Tech. (9 students) and MBA (2 students). The annual income of parents from all sources should not exceed ₹ 8.00 Lakh. The same Scheme was introduced from the academic year 2021-22 onwards by admitting supernumerary separately B. Tech. (9 students) and MBA (2 students) as per the guidelines of AICTE.

Students Activity Council (SAC)

The Students Activity Council (Gymkhana) organises several extracurricular and co-curricular activities like, cultural, literary and sports activities including annual festival with view to inculcate corporate and entrepreneurial culture, develop leadership and soft skills, and help the students to acquire a well-meaning personality. SAC comprises of 8 Societies, viz., Cultural Society (Saarang), Fine Arts Society (Kalakriti), Scientific & Technical Society, Environment Conservation Society, BiZMAC Society, Sports Society (Samarthya), Literary Society (Geetanjali) and Personality Development Society (Vyaktitva). There is a Social Responsibility Club (Aarambh) to provide free education to underprivileged children in the neighborhood in the evening hours.

Office Bearers of Various Societies under the SAC for the Year 2021-2022

Society	Faculty Incharge	Vice President	Secretary	Joint Secretary	Treasurer	Head Executive
Cultural Society (Saarang)	Dr. Rajni Chopra, Er. Pramod Kumar Prabhakar	Lori Vijay Kumar Kale	Nithin Sakariah	Harsh Dave	Sneha C Ommen	Vidhi Jain
Fine Arts Society (Kalakriti)	Er. S. Thangalakshmi, Dr. Shekhar Agnihotri	Sanket	Bhavyata Verma	Ankit Madhava	Shubham Vishwkarma	Avani Chauhan
Sports Society (Samarthya)	Dr. Vijay Kumar, Dr. Sarika Yadav	Ananya Gogoi, Abhishek Ratan Shelke	Rahul Raj	Nalini Singh, Hitesh	Pranshu Patel, Manish Rane	Siddhant Chauhan, Shivam Kumar
Scientific & Technical Society (Alabhyam)	Prof. P.K. Nema, Er. Anand Kishore	Sparsh Singhal	Mudit Bajaj	Ishan Mishra	Harsh Upadhyay	Riya Bhatia
Environment Conservation Society (Prakriti)	Dr. Chakkaravarthi Saravanan, Dr. Tripti Agarwal	Vaibhav Khawashe	Prateek Jangle	Maanika Verma	Aditya Singh	Vishesh Arora
Literary Society (Geetanjali)	Dr. Vikas Saxena, Er. Arun Sharma	Amulya Sharma	Madhav Menon	Vardhini Vasant	Nishtha Nagpal	Radhika Rathi
Personality Development Society (Vyaktitva)	Dr. Neeraj, Dr. Rakhi Singh	Ipshita Dutta	Harshita	Snehal, Abdullah Harris	Saloni Khera	Riya Shrivastva

2.12 Academic Performance

NIRF Ranking

In NIRF India Rankings 2022 under Engineering category, NIFTEM scored 37.96 and ranked 127 among 1249 Institutions participated. NIFTEM had ranked 148 in 2021 (score 35.35, No. of participating Institutions 1143), 141 in 2020 (score 35.65, No. of participating Institutions 1071) and 117 in 2019 (score 34.48, No. of participating Institutions 969) under Engineering category. NIFTEM had ranked 50 (score 60.44) under University category in 2016.

Admissions

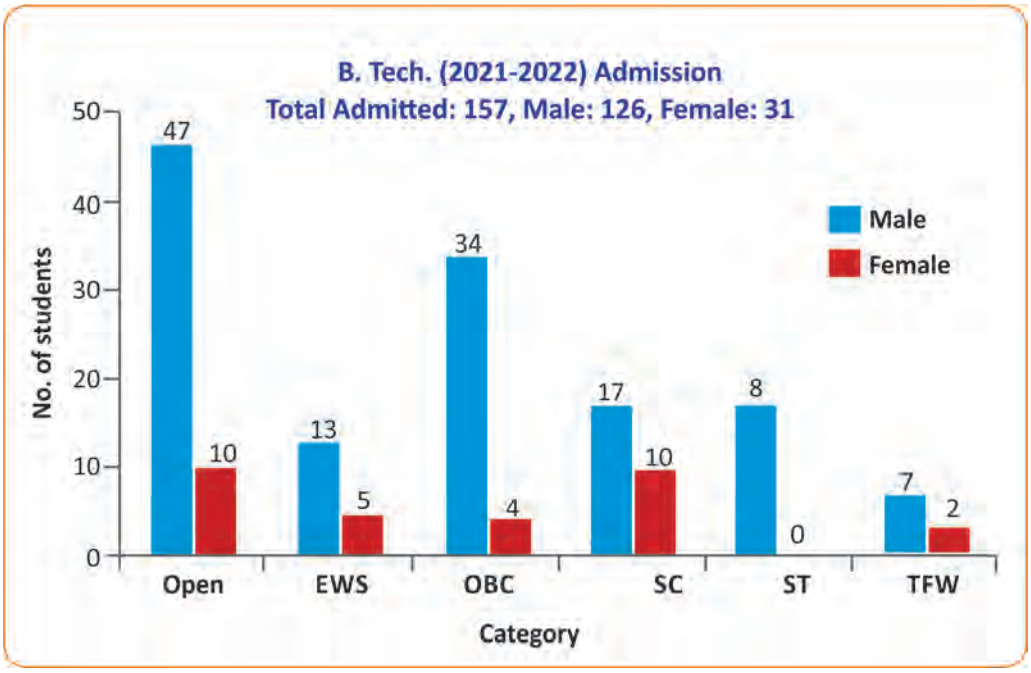
Altogether a total of 308 students were admitted in B. Tech., M. Tech., MBA and Ph.D. programmes in 2021-2022. It included 210 boys (68.18%) and 98 girls (31.82%).

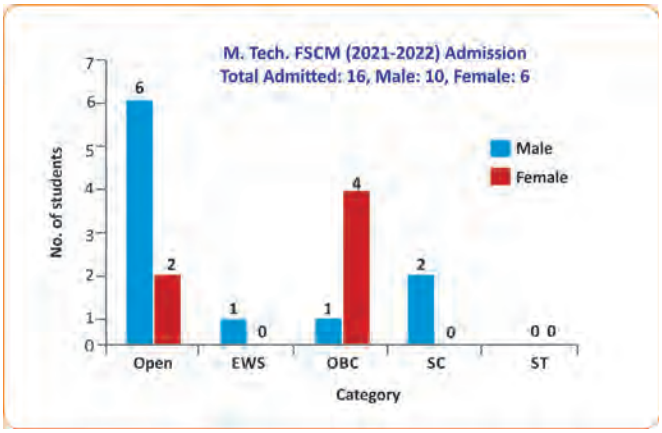
The approved maximum intake capacity of students in B. Tech. is 180 students. NIFTEM introduced Tuition Fee Waiver (TFW) Scheme in which 5% of sanctioned intake capacity of B. Tech. students where admitted supernumerary. Under this scheme, 9 B. Tech. students with parent's annual income is less than ₹ 8.00 lakh from all sources were admitted separately with full tuition fee waiver. Out of maximum intake of 189 students in B. Tech., 157 students (83.07%) have taken admission in 2021-2022. Percentage male and female in UG admission is 80.25 and 19.75%, respectively.

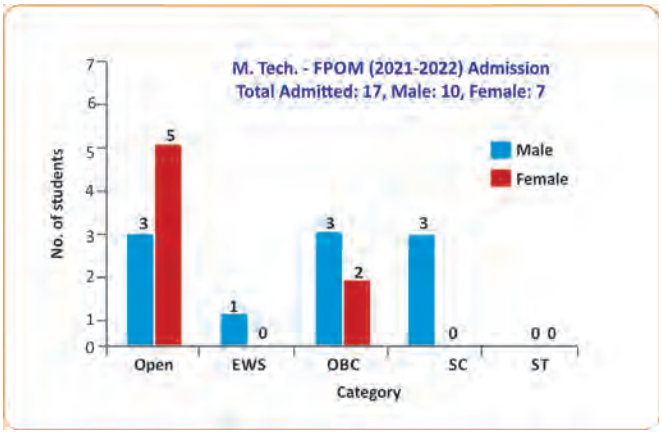
The maximum intake in each discipline of M. Tech. is 18. Out of total intake of 90 students in M. Tech., 86 students (95.56%) have taken admission in 2021-2022. Among them, 52 students were boys (60.47%) and 34 students were girls (39.53%).

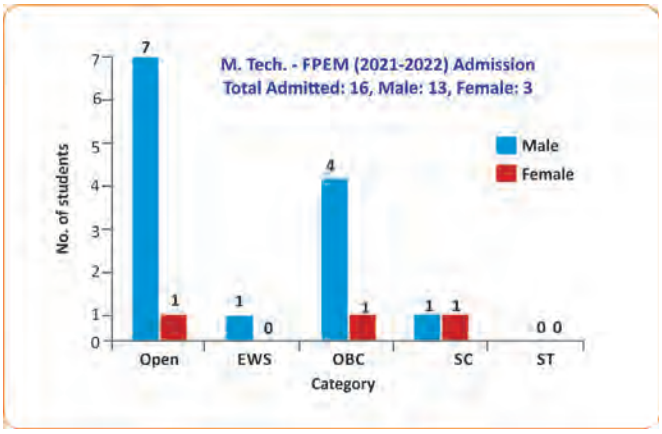
The approved maximum intake capacity of students in MBA is 32 students which included 2 students under TFW. The admission to MBA course was 100% with 50% male and 50% female.

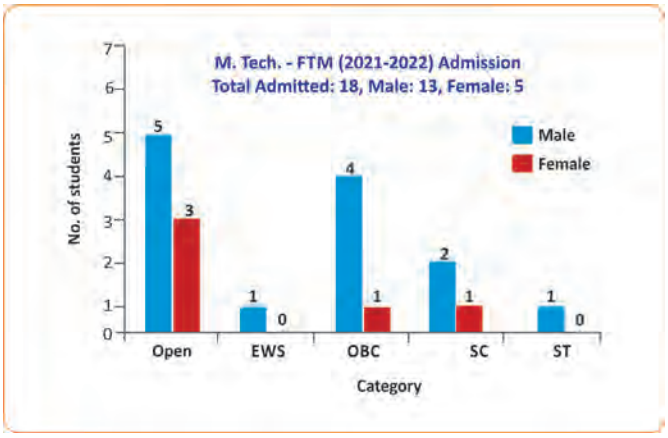
Total 33 students were admitted to Ph. D. in 5 Departments. Among them, 16 were male (48.48%) and 17 were female (51.52%).

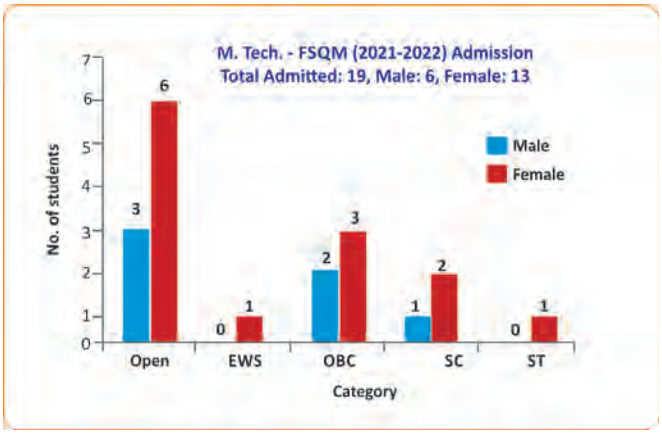

B. Tech. (2021-2022) Admission
Total Admitted: 157, Male: 126, Female: 31
No. of students
Category
Male
Female
Open
EWS
OBC
SC
ST
TFW
47
10
13
5
34
4
17
10
8
0
7
2

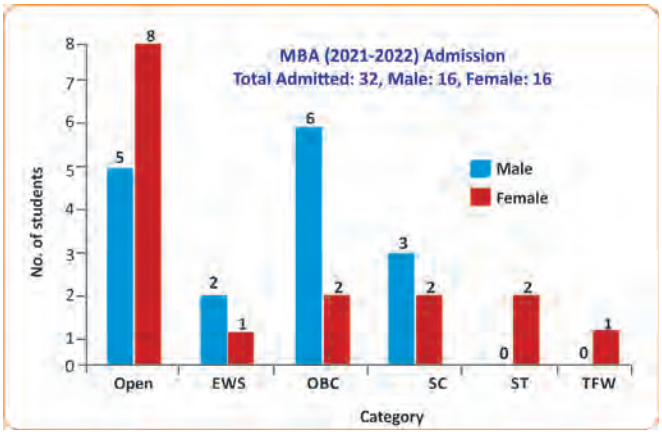

M. Tech. FSCM (2021-2022) Admission
Total Admitted: 16, Male: 10, Female: 6
No. of students
Category
Male
Female
Open
EWS
OBC
SC
ST
6
2
1
0
1
4
2
0
0 0


M. Tech. - FPOM (2021-2022) Admission
Total Admitted: 17, Male: 10, Female: 7
No. of students
Category
Male
Female
Open
EWS
OBC
SC
ST
3
5
1
0
3
2
3
0
0 0


M. Tech. - FPEM (2021-2022) Admission
Total Admitted: 16, Male: 13, Female: 3
No. of students
Category
Male
Female
Open
EWS
OBC
SC
ST
7
1
1
0
4
1
1
1
0 0


M. Tech. - FTM (2021-2022) Admission
Total Admitted: 18, Male: 13, Female: 5
No. of students
Category
Male
Female
Open
EWS
OBC
SC
ST
5
3
1
0
4
1
2
1
1
0





The details of admission to Ph.D in 2020-2021 is shown in Table.

Programme	Max. intake	Total admitted			Gen		EWS		OBC		SC		ST	
		Total	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F	M	F
Ph.D. AES	7	7	4	3	2	3	0	0	1	0	1	0	0	0
Ph.D. BAS	7	5	3	2	2	2	0	0	1	0	0	0	0	0
Ph.D. FST	7	7	0	7	0	5	0	0	0	1	0	1	0	0
Ph.D. FE	7	7	2	5	1	3	0	0	0	1	1	1	0	0
Ph.D. FBMED	7	7	7	0	5	0	0	0	1	0	1	0	0	0
	35	**33**	**16**	**17**	**10**	**13**	**0**	**0**	**3**	**2**	**3**	**2**	**0**	**0**

Scholarships

Merit Scholarship

Batch	Name of student	Registration / Roll No.
B. Tech. (2017-2021)	Rashmi Singh	117105
	Amanjeet Singh	117015
	Muskan Madanmohan Bhatt	117084
B. Tech. (2018-2022)	Arpit	118023
	Shirin Mittal	118126
	Tarun Pahuja	118140
B. Tech. (2019-2023)	G Aparna	119035
	Aparna Shine	119015
	Akshita Jain	119009
M. Tech. (2019-2021)	Krishna	219007
	Shitanshu Kumar	319012
	Devanshi Chawla	419004
	Anubhav	519010
	Reshma C	619011
M. Tech. (2020-2022)	Vanshita Gupta	220017
	Samiksha Sharma	320014
	Karnika Dubey	420006
	Jyothi Nagraj	520003
	Mrunal Mahendra Marne	620011

Merit-cum-means Scholarship

Batch	Name of student	Registration / Roll No.
B. Tech. (2017-2021)	Parag Gupta	117091
	Ashvin Kumar	117120
	Konthala Eswara Varun Raj	117066
	Siddhant	117125
	Pankaj Yadav	117090
B. Tech. (2018-2022)	Ritish Saraf	118113
B. Tech. (2019-2023)	Abhay Mishra	119002
	Pooja	119078
M. Tech. (2019-2021)	Chandrakanta Mishra	319007
	Deepika Cherukuri	419003
	Saurabh	219013

Corporate Scholarship

Batch	Name of student	Registration / Roll No.
B. Tech. (2017-2021)	Nikhil Rajpoot	117086
	Soaib Akhtar	117129
	Atul Kumar Singh	117030
	Akhand Pratap Singh	117011
	Mukesh Chandra Joshi	117083
	Abhishek Shelke	117006
B. Tech. (2018-2022)	Munish Kumar	118086
	Riya Bhatia	118114
	Dinabandhu Mandal	118042
B. Tech. (2019-2023)	M. Bhanu Prakash	119062
	Sarthak Gupta	119096
	Shubham Kumar	119103
M. Tech. (2019-2021)	Shivam Singh	419014

Tuition Fee Waiver

Batch	Name of student	Registration / Roll No.
B. Tech. (2021-2025)	Alok Kumar	121010
	Amrita Kamboj	121015
	Anshika Saini	121024
	Anshu	121025
	Anurag Gupta	121027
	Gaurav Shivaji Arbat	121046
	Pankaj Chaturvedi	121092
	Saravana Kumar S	121121
	Yash Trivedi	121153
MBA (2021-2023)	Anshu Jha	821005
	Sarah Afreen	821024
B. Tech. (2020-2024)	Ashwani Yadav	120040
	Nikam Tejas Chandrakant	120152
	Swapnil Shrikant Kapure	120080
	Kadbhane Tejas Sanjay	120077
	Monika Kumari	120101
	Akshat Dutt Tiwari	120019
	Abhishek Gupta	120008
	Himanshu Singh Sengar	120067
	Ram Naresh Gurjar	120122
MBA (2020-2022)	Parvani Sharma	820015
	Jiteshwar U. K.	820008
B. Tech. (2019-2023)	Aina Dutta	119006
	Vineet Chauhan	119127
	Lagudu Durga Babu	119054
	Swaraj	119117
	Jitesh Bhatt	119048
	Sarthak Gupta	119096
	Abhay Mishra	119002
	Manoj Kumar Moga	119061
	M. Bhanu Prakash	119062

Examination

The results of the examination for the academic year ending 2021 and 2022 are presented in Table

Overall result of NIFTEM at the end of the academic year 2021

Sl. No.	Programme	Semester	Appeared	Passed	Percentage
1	B. Tech. (FTM)	II	155	154	99
2	B. Tech. (FTM)	IV	123	122	99
3	B. Tech. (FTM)	VI	146	138	95
4	B. Tech. (FTM)	Final	138	135	98
Total : B. Tech. Overall			**562**	**549**	**98**
5	M. Tech. (FPEM)	II	16	16	100
6	M.Tech. (FSQM)	II	16	16	100
7	M.Tech. (FTM)	II	17	17	100
8	M.Tech. (FSCM)	II	11	11	100
9	M.Tech. (FPOM)	II	17	17	100
10	M.Tech. (All 5 Streams)	Final	66	65	98
Total : M. Tech. Overall			**143**	**142**	**99**
11	MBA. (FBMED)	II	28	28	100
12	MBA. (FBMED)	Final	27	26	96
Total : MBA Overall			**55**	**54**	**98**
Total : Overall			**760**	**745**	**98**

Overall result of NIFTEM at the end of the academic year 2022

Sl. No.	Programme	Semester	Appeared	Passed	Percentage
1	B. Tech. (FTM)	II	148	145	98
2	B. Tech. (FTM)	IV	154	148	96
3	B. Tech. (FTM)	VI	122	122	100
4	B. Tech. (FTM)	Final	138	138	100
Total : B. Tech. Overall			**562**	**553**	**98**
5	M. Tech. (FPEM)	II	14	14	100
6	M.Tech. (FSQM)	II	16	16	100
7	M.Tech. (FTM)	II	16	16	100
8	M.Tech. (FSCM)	II	14	14	100
9	M.Tech. (FPOM)	II	17	16	94
10	M.Tech. (All 5 Streams)	Final	77	77	100
Total : M. Tech. Overall			**154**	**153**	**99**
11	MBA. (FBMED)	II	29	29	100
12	MBA. (FBMED)	Final	29	27	93
Total : MBA Overall			**58**	**56**	**97**
Total : Overall			**774**	**762**	**98**

Convocation

NIFTEM conducted its 4th Convocation on 24 June 2022 in which B.Tech., M.Tech., MBA and Ph.D. degrees were conferred on students passed out from the Institute in the Academic Year 2020 and 2021 by the Honourable Chancellor, NIFTEM Deemed to be University, Smt. Anita Praveen, Secretary, Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India. The Union Minister of State, MoFPI, Shri Prahlad Singh Patel was the Chief Guest. He honoured 19 students with Ph.D. degrees and awarded Gold Medals to 14 top rankings students of B. Tech., 5 disciplines of M. Tech. and MBA passed out at the end of academic years 2020 and 2021. Shri Dheeraj Tolaram Talreja, President, Aak India Pvt. Ltd. delivered the keynote address. In all 525 students were conferred Degrees as per the details given below:

S. No.	Programmes	Nos. of Pass out of Students
	B. Tech.	
1.	2013 batch	02
2.	2014 batch	09
3.	2015 batch	17
4.	2016 batch	143
5.	2017 batch	135
	Total	**306**
	M. Tech.	
1.	2017 batch	02
2.	2018 batch	89
3.	2019 batch	64
	Total	**155**
	MBA	
1.	**2018 batch**	**19**
2.	2019 batch	26
	Total	**45**
	Ph.D.	
1.	**2013 batch**	02
2.	2014 batch	05
3.	2015 batch	09
4.	2016 batch	03
	Total	**19**
	Grand total	**525**

Industry internship

The CRD successfully completed the 2021 industry internship for the batch of B. Tech. 2018-22, M. Tech. 2020-22 and MBA 2020-22.

- 139 students of B. Tech. students underwent industry internship for 4-6 months in 79 industries and 5 research institutes. 36.69% of students were paid by the industries during the internship.
- 45 students of M. Tech. underwent industry internship for 4-6 months in 24 industries and 2 research institutes. 33.33% of students were paid by the industries during the internship.
- 29 students of MBA underwent industry internship for 2 months in 17 industries. 51.72% of students were paid by the industries during the internship.

Industries who offered online internship to B. Tech. students

A M Fisheries	Aarya Green Fields Pvt. Ltd.	Ajanta Dairy Milk & Foods Pvt. Ltd.
Dukes	Amrutanjan Fruitnik	Angel Starch Foods Pvt. Ltd.
Hapup	Aroma Bakeries	Anumeet Foods Pvt. Ltd.
Imperial Malt	Aroma Agro Tech Pvt. Ltd.	Ashwamedh Engineers and Consultants
ITC ABD	The Bakers Dozen	Bikanervala Foods Pvt. Ltd.
ITC Ltd.	Britania Industries Limited	Continental Milkose (India) Ltd.
Jayanti	CPF (India) Pvt. Ltd.	Cremica Food Industries Ltd.
Jodhpur Dairy	CSDSE, Crop Queens	Crust n Crumb Food Ingredients Pvt. Ltd.
IARI, New Delhi	CSIR- CFTRI, Mysore	Dabur India Pvt. Ltd.
Licious	Jagdamba Group	Enrich Agro Food Products Pvt. Ltd.
Keva Flavors	Dr. Oetker India Pvt. Ltd.	Freeze Drying Systems Pvt. Ltd.
Lotte India	Goodrich Carbohydrates Ltd.	GeeCom India Services Private Ltd.
Urban Mandi	Dudhmansar Dairy (AMUL)	Hindustan Coca Cola Beverage Pvt. Ltd.
Vahdam India	Hatsun Agro Product Ltd	International Flavors & Fragrances Inc.
Mother Dairy	ICRISAT, Hyderabad	Mother Dairy Fruit & Vegetable Pvt. Ltd.
NDRI, Karnal	ITC Agribusiness Division	Mondelez India Foods Pvt. Ltd.
NESTLE	Jai Ingredients Pvt. Ltd.	NetSCoFAN (FSSAI) NIFTEM
Hector Beverages	Jain Farm Fresh Foods Ltd.	Oceanic Foods Limited
Palladium India	Jubilant Foodworks Ltd.	Palladium Consulting India Pvt. Ltd.
U Foods Pvt. Ltd.	Maharani Pashu Ahaar	Pepsi Co India Holdings Pvt. Ltd.
DFRL, Mysore	Mondelez International	ProMeat (ProPlants Foods Pvt. Ltd.)
Body Scans	Meat products of India	Royal Food Products Mezza
Globus Spirits	NuMix Industries Pvt. Ltd.	Synthite Industries Pvt. Ltd.
ITC Foods	Parle Biscuits Pvt. Ltd.	Tranzip Infolabs Private Limited
Yum! Restaurants	AAVIN (Thanjavur District Cooperative Milk Producers Union Ltd.)	
Raptakos Brett and Co. Ltd.	Udaipur Dugdh Utpadak Sahakari Sangh Ltd.	
Tender Leaf India Pvt. Ltd.	Brindavan Agro Industries Ltd. (Coca Cola Plant)	
Tata Smart Foodz Ltd.	Bhagwati Foods A/c to Britannia Industries Ltd	
ProPlant Foods Pvt. Ltd.	HP State Cooperative Milk Producers Federation Ltd.	
Zydus Wellness Products Ltd.	Saarang International Food and Beverages Pvt. Ltd.	

Industries who offered online internship to M. Tech. students

AFS Ingredients	Bhanu Farms	Bhavnagri Foods	Britannia
Cadbury	Chitale Bandhu	Dabur	Diageo
Firmroots	ICAR-NDRI, Karnal	ITC Foods, Bengaluru	Licious
ITC ABD	Kailash Agro	Resticated	Superior Industries
Udyogini	Vahdam	Vinayak Beverages	United Foods
SREI Infrastructure Pvt. Ltd.	Numix Industries Pvt. Ltd.	Tata Consumer Products	
Red to Green Industrial Science Pvt. Ltd.	National Research Centre for grapes		
Freshcore Provisions Pvt. Ltd.			

Industries who offered online internship to MBA students

College Tips	Do My Repair	Dwara Trust	BTW Group of Companies
FICCI	Flipkart	GEA Westfalia	Emergent Gateway
Geecom	Heritage Foods	MABIF	Mc Cain
NABARD	NCDC	Queen Crops	Vigar Enterprises Pvt. Ltd.
TGI Group			

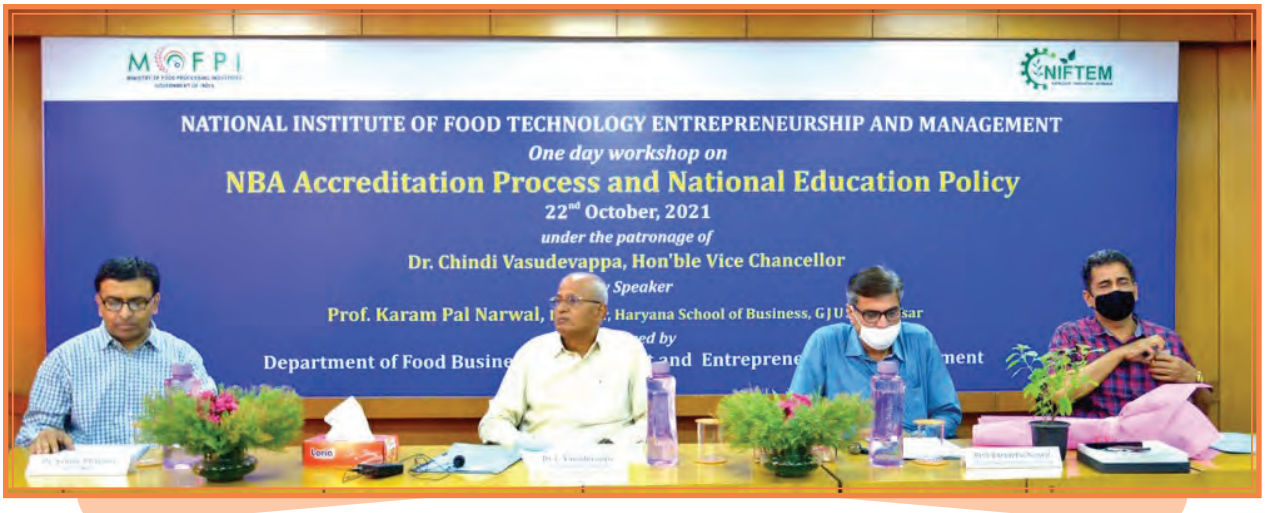
Placement

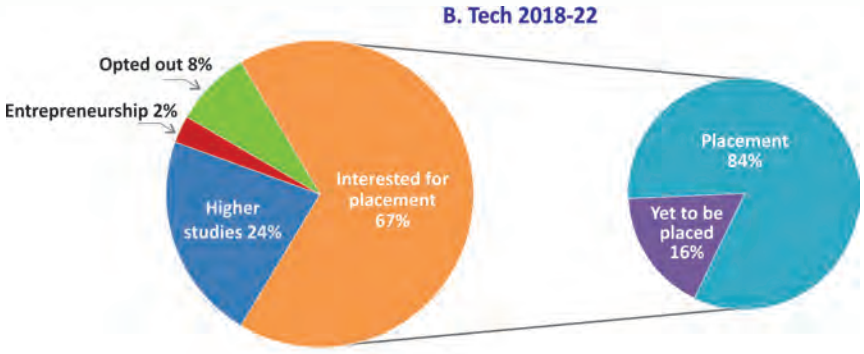
Altogether 50 corporates approached NIFTEM for recruiting B. Tech. students. Total 46 and 40 corporates visited NIFTEM for the recruitment of M. Tech. and MBA students, respectively. Five companies, viz. Diversey, Rail Connect Drishti Park, Big Basket, AgNext and Barmalt visited the campus twice to recruit our students. Ten new companies, viz. AAK, AgNext, Coca-Cola, Innova Market Insight, Frazoo, MARS, Zydus, Zomato etc. visited campus for recruitment. Opportunities were floated by IT and AI based companies. More than 5 companies, viz. Infosys, Diversey, TCS, IBM, BYJU's approached NIFTEM for bulk hiring.

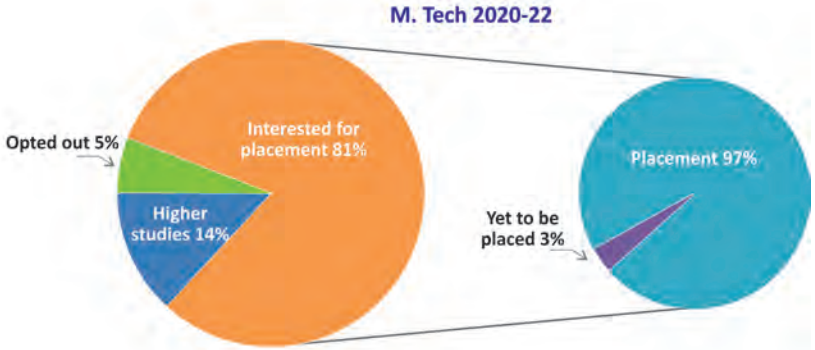
The highlights of the placement of this year were,

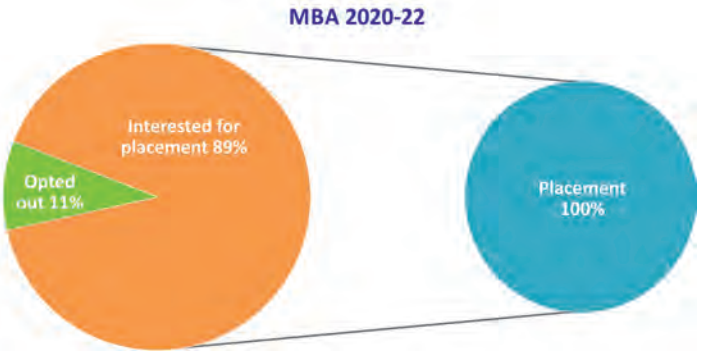
- Overall, 84% B. Tech., 97% M. Tech. and 100% MBA students were selected in campus placement by companies/industries, with overall placement of 93.33% for the year 2021-2022.
- There was 100% placement in the MBA and 4 disciplines of M. Tech.
- The average cost to company (CTC) was ₹ 5.36 Lakh in B. Tech., ₹ 4.91 Lakh in M. Tech. and ₹ 5.98 Lakh in MBA.
- The highest CTC was ₹ 10.00 Lakh for B. Tech. by M/s Mondlez, ₹ 8.00 Lakh for M. Tech. by Ms/ Tetrapack, M/s Tata Consumer Products and M/s Byju's, and ₹ 18.00 Lakh for MBA by Vendimen.

The breakup of placement in percentage for various academic programmes is presented in Figure.









Placement of students in 2020-2021

3 Research and Development

The Research Cell of NIFTEM is involved in various research activities that foster innovation in the field of food processing science and technology, entrepreneurship and management. The research projects are undertaken which involves and integrates various scientific aspects in the field of Food Safety and Quality, Food Science and Technology, Post-harvest Technology, Food Engineering, Impact of Food Processing on Environment, and relevant areas of food technology entrepreneurship and management. NIFTEM regularly strengthen, organize and participate in the research activities which involves the participation of eminent scientists both from industry and academia.

Priority areas of research of NIFTEM

3.1 Research Projects

External funded projects

NIFTEM has completed 20 projects funded by external agencies such as Government of India, (MoFPI, DST, DBT, CSIR, DRDO, DAE etc.), State government, Private foundations, industries or trusts and International funding agencies. The faculty members of NIFTEM in the year 2021-2022 have received 7 externally funded projects (total funding ₹ 3.55 Crore) covering various domains of food processing sector such as development of functional food and protein rich traditional food products, rice fortification, thermal processing, biotic impact and carbon footprint, development of course content for skill development and setting up of nutritional research centre. Further, there are 9 external funded research projects ongoing in NIFTEM.

External Funded Projects Received in 2021-2022

Sl. No.	Title of the Project	Funding Agency	Project Cost (₹ in Lakhs)	Principal Investigator(s)
1	Development of low cost nutritious protein rich traditional food products and blended edible linseed oil from under-utilized crop	DST	78.09	Dr. Rajni Chopra Dr. Komal Chauhan
2.	Biotic impact and carbon footprint of food commodities on environment	FSSAI	35.04	Dr. Komal Chauhan
3.	Development and standardization of millet based functional foods for distribution in public funded program	MOFPI	21.24	Dr. Komal Chauhan
4.	Research project on rice fortification- baseline study in Kannur District	WCD, Kerala	9.2	Dr. Komal Chauhan
5.	Development of Course Content -MOFPI	MOFPI	134.0	Dr. Ankur Ojha
6.	Effect of thermal processing on proximate composition and antioxidant activity in Indian edible brown seaweed Sargassum wightii and development of nutraceuticals and functional food from it	MOFPI	35.86	Dr. Prarabdh Badgujar Dr. S. Chakkaravarthi
7.	Proposal for setting up of Kerala Nutrition Research Centre (KNRC) at iruvananthapuram in joint collaboration with NIFTEM, Haryana and WCD, Kerala	WCD, Govt. of Kerala	41.99	Dr. Komal Chauhan Dr. Neetu K. Taneja

Ongoing External Funded Projects

Sl. No.	Title of the Project	Funding Agency	Project Cost (₹ in Lakhs)	Principal Investigator(s)
1.	Covid pandemic management based real time detection of airborne viral load in hospitals	DBT	42.21	Dr. Shekhar Agnihotri
2.	Development of ready to cook (RTC) food product through selective fermentation of biofortified and non-fortified pearl millet varieties for enhancing bioavailability of micronutrients	DST (Haryana)	20.00	Dr. Prarabdh Badgujar
3.	Innovative indigenous technology development for comprehensive valorization of waste from citrus fruit processing industries	MoFPI	51.04	Prof. Anupama Singh, Dr.P.K. Nema
4.	Development of blockchain-based traceability solution for agri-food supply chains	MoFPI	18.73	Dr. Anupama Panghal
5.	Use of non-toxic nano-formulations for prolonging shelf life and reduction of postharvest loss of mandarin orange (Citrus reticulata) of North East India	DBT's NER Citrus Progamme	63.02	Prof. Ashutosh Upadhyay
6.	Polycyclic aromatic hydrocarbons (PAHs) and polychlorinated biphenyls (PCBs) in Indian grilled and fried fish products, prevention strategy and dietary risk assessment	MOFPI	29.15	Dr. Tripti Agarwal
7	Development and evaluation of endophytic actinobacteria based formulation against clinical MRSA and VRSA strains	DST	20.08	Dr. Bhim Pratap Singh
8.	Development and characterization of nanoemulsion based sparkling wine in hard-shots pellets	MHRD-TEQIP Collaborative project	17.29	Dr. Neetu Kumra Taneja
9.	Generation of occurrence data on heavy metals for chocolates and cocoa products	FSSAI	36.80	Prof. Ashutosh Upadhyay and Dr. Neela Emanuel

Internal Funded Projects

NIFTEM extends financial support to its faculty members to undertake small scale research and need based research with outcomes having potential for raising to industrial scale through competitive seed money concept. The seed money project also aims to instill research confidence amongst the newly recruited faculty members. NIFTEM has sanctioned 6 projects (total sanctioned fund of ₹ 12.41 Lakhs) for seed money funding in the year 2021-2022. There are 11 projects ongoing and 3 projects completed under seed money funding.

Projects for Seed Money Funding Sanctioned in the Year 2020-21

Sl. No.	Title of the Project	Project Cost (₹ in Lakhs)	Principal Investi-gator(s)	Duration of the Project
1.	Strategy Formulation for Value Chain Development of Mushroom A Cluster Based Approach	0.96	Dr. Anupam, Prof. Sanjay Bhayana, Ms. Shweta Dahiya	1 year 13.12.2021 to 13.12.2022
2.	An Innovative approach to fortify different flours by Vitamin D	1.50	Dr. Shumaila Jan, Dr. Komal Chauhan	1 year 13.12.2021 to 13.12.2022
3.	Assessment of Tomato Genotypes for Quality Evaluation and Processed Product Development	3.25	Dr. Neeraj, Dr. P. K. Singh, Dr. Sunil Pareek, Dr. Anurag Singh	2 years 14.12.2021 to 14.12.2023
4.	Development and Characterization of Ricotta Cheese based Products	2.60	Dr. Syed Mansha Rafiq, Dr. Komal Chauhan	1.5 years 14.12.2021 to 14.06.2023
5.	3D Printing of Gluten Free Cookies	2.20	Dr. S. Thangalakshmi, Dr. Vinkel Arora, Dr. Rakhi Singh, Dr. Barjinder Pal Kaur	2 years 14.12.2021 to 14.12.2023
6.	Utilization of Fruits and Vegetable Industry Waste to Develop Extruded Packaging Material for Food Products	1.90	Dr. Anurag Singh, Dr. S. Thangalakshmi, Dr. Rakhi Singh, Dr. Ankur Ojha	2 years 14.12.2021 to 14.12.2023

Ongoing Seed Money Funded Projects

Sl. No.	Title of the Project	Project Cost (₹ in Lakhs)	Principal Investigator(s)	Duration of the Project
1.	Development of local food entrepreneurship and value chain model	2.04	Dr. Anupama Panghal, Dr. Shweta Dahiya	1 year 28.07.2020 to 28.07.2021
2.	Development of cereal/millet based functional food for adolescent children	2.00	Dr. Rakhi Singh Er. S. Thangalakshmi Dr. Barjinder Pal	1 year 28.07.2020 to 28.07.2021
3.	To develop an android mobile application based on artificial intelligence (AI) for citizens to check freshness of fruits before purchase	4.00	Dr. Vijay Kumar Er. Rahul Kumar	1 year 28.07.2020 to 28.07.2021
4	Development & performance evaluation of evacuated tubes solar collector based hybrid drying system	4.18	Dr. Vinkel Kumar Arora, Prof. P.K. Nema	1.5 years March 2020 to Sep. 2021
5	Development of Strategic Business Plan for MSMEs Up-gradation (With special reference to Consumer Food Units in Delhi NCR)	1.15	Dr. Sarika Yadav Dr. R. Prasantha Kumar	1 year 13.11.2020 to 13.11.2021
6	Post Harvest disease Control of Tomato using Secondary Metabolites Produced by Endophytic Actinobacteria	3.50	Dr. Bhim Pratap Singh, Dr. Shekhar Agnihotri	1 year 13.11.2020 to 13.11.2021
7.	SMEs Innovations – Barriers and Enablers: A Study with special reference to Sonipat District, Haryana	1.00	Dr. Sapna Arora	1 year 13.11.2020 to 13.11.2021
8	Nano-zinc based micronutrient delivery system and its impact on post harvest quality and extending shelf life of Tomato	4.00	Dr. Shekhar Agnihotri, Dr. Bhim Pratap Singh	2 years 13.11.2020 to 13.11.2022
9	Development of Indian perilla seed (Perilla frutescens) oil meal based proteins and their incorporation in cereals based food products.	1.70	Dr. Rajni Chopra Dr. Rakhi Singh	1 year 13.11.2020 to 13.11.2021
10.	Design, Development and performance evaluation of a mechanical pulper-juicer for bael (Aegle Marmelos) fruit	3.10	Prof. Prasanna Kumar G.V.	1.5 years 13.11.2020 to 13.05.2022
11	Process Technology Optimization for Formulation of Nutri Flakes for Supporting Quality Diet for Malnourished Children and Diabetics	1.50	Dr. Anupama Singh Dr. Komal Chauhan Dr. Rahul S. Mor	1.5 years 13.11.2020 to 13.05.2022

Completed Seed Money Funded Project

Sl. No.	Title of the Project	Project Cost (₹ in Lakhs)	Principal Investigator(s)
1.	Exploring determinants of organizational effectiveness: An exploratory survey based research in Uttarakhand state of India	1.00	Dr. Nagendra Singh Nehra, Dr. Vimal Pant
2.	Performance of Small and Medium sized Agri and food business enterprises: Evidence from emerging economies.	3.25	Dr. R. Prasanth Kumar, Dr. Anupama Panghal, Dr. Sapna Arora
3.	Exploration of Challenges in Blockchain Based Smart Agro-Warehousing and Conceptual Framework For Implementing.	1.01	Dr. Aman Dua

Consortium Project

In order to address the specific research gaps and develop technologies for post-harvest processing and value addition of agricultural and horticultural crops through multi-disciplinary approach, NIFTEM encourage faculty members from across the Departments to work together and find appropriate solutions. The consortium projects were initiated in 2021-2022 with FST and FE Departments proposing to work on millets and citrus fruits.

Consortium Projects Sanctioned in 2021-2022

Sl. No.	Title of the Project	Project Cost (₹ in Lakhs)	Principal Investigator(s)
1.	Malting and Physico-chemical analysis of millets and development of millet malt based value added products (Fruit flavoured malt pre-mix and nutri bar)	2.50	Dr. Tanya Luva Swer, Dr. Shumaila Jan, Dr. Syed Mansha Rafiq
2.	Development of Performance Evaluation of a Citrus Fruit Grader	3.00	Dr. Vinkel Arora, Dr. Anupama Singh, Dr. P. K. Nema, Dr. Prasanna Kumar G.V.

Competitive Innovation Fund

NIFTEM Innovation Fund Scheme (NIFS), an internal funding initiative aims to encourage the innovative research and development ideas of NIFTEM students (B. Tech / M. Tech / MBA) in the food processing and allied areas. In this Scheme, the students under the guidance of suitable faculty mentors propose and fully execute the innovative work. The work will result in proof-of-concepts, design of equipments etc, with high societal and commercial impact. Few of the projects availed during the last years by the students resulted in benchmark in innovation while achieving intellectual rights for the technologies.

Projects Completed under Innovation Fund in the Year 2020-21

Sl. No.	Title of the Project	Project Cost (₹ in Lakhs)	Faculty Guide(s) and students
1.	Preparation optimization of non-alcoholic fermented rice beverage.	117300	Dr. Chakkaravarthi Saravanan and Late Prof. Vijendra Mishra Mithul Aravind S., Prasaanth Saran S., Shrivatchav V.
2.	Sugarcane juice with no preservative (Patent has been granted for the work)	78800	Dr. Ashutosh Upadhyay Gaurav Jain, Gautam Kohli

3.2 Contract Research Organization (CRO)

CRO has been established in NIFTEM with the aim to foster an ecosystem of sustainable collaborative research with industries (including large and small, start-ups and non-profit organizations) and renowned academic and research institutes (India and abroad). The mission of CRO is to act as an effective interface for translating the academic research and innovation to industry while promoting and sustaining commercialization of science and technology in the Institute for mutual benefits.

The guidelines of CRO was approved in the 37th meeting of the Board of Management held on 9 July 2021. The infrastructure facilities of CRO was inaugurated by Shri Rameswar Teli, Honorable Minister of State, MoFPI, Govt. of India on 29th June 2021.

Research Projects in CRO

Sl. No.	Title of the Project	Experts from NIFTEM	Company Partner	Budget (₹ in Lakhs)
1.	PROWASH Protective Food Project	Dr. Neetu Kumra Taneja and Dr. Komal Chauhan	M/s AEON Power Pvt. Limited	2.90
2.	To develop Ready-to-eat millet and non-millet based food products for Aaganwardi Beneficiaries and upgradation of food processing units	Dr. Komal Chauhan, Dr. Anupama Singh, Mr. Onkar Babar	M/s Interlink Foods Private Limited	17.18
3.	Development of hemp seed-based protein supplement & nutri-bar: recipe formulation, storage studies, in-vitro bioaccessibility, and safety assessment)	Dr. Prarabdh Badgujar	M/s Indicrop Valley Pvt. Ltd.	7.80
4.	Development of Ayurvedic ingredients based novel nutraceuticals and their shelf life and safety evaluation	Dr. Prarabdh C. Badgujar	M/s Leaf Era Agro Foods Pvt. Ltd.	2.65

3.3 Research & Development Portal

(http:// fte.niftem.ac.in/)

The Research & Development Portal, repository of the country's R&D works on Food processing technologies and Value addition is developed by NIFTEM, and continuously updated jointly by MoFPI, NIFTEM, Kundli and NIFTEM, Thanjavur. The R&D Portal is an initiative of Ministry of Food Processing Industries to present the information on products, processes and technology development as well as latest innovations by different Food Technology development Institutes of the country. The website provides easy and wider access to all categories of users such as entrepreneurs, industry, promoters, consumers, researchers, students and many more. The process will thus lead to provide technological solutions to existing problems of food processing sector and to enhance the sector's growth, food production and quality, consumers' safety, public health and trade. The website is expected to bridge the gap between the recognized food processing institutes / government organizations and the information / technology seekers.

The portal is available at the link: http://fte.niftem.ac.in/. At present, the portal has 355 technologies developed by different food processing and related institutes of India.

3.4 MoU Signed with Various Institutions in India and Abroad

NIFTEM entered into research collaborations by signing MoUs with 3 Institutions outside India and 16 Institutions within India.

Sl. No.	Name of Collaborator	Date of Signing	Validity
1	Kold College, Denmark	22.04.2021	5 Years
2	Danish Consortium for Academic Craftsmanship (DCAC), Denmark	21.09.2021	5 Years
3	Nepal Agriculture Research Council (NARC)	24.01.2022	5 Years
4	WCD, Kerala	07.01.2021	-
5	ICAR Central Plantation Crops Research Institute, Kasaragod	05.02.2021	3 Years
6	Central University of Haryana, Mahendergarh	13.04.2021	3 Years
7	Nestle Food Safety Institute	21.10.2021	3 Years
8	Cropin Technology Solutions Pvt Ltd	29.10.2021	2 Years
9	Central Scientific Instruments Organization, Chandigarh	25.01.2022	5 Years
10	Jindal Stainless Limited, Hisar	18.02.2022	3 Years
11	Confederation of Indian Industries (CII)	21.04.2022	1 Year
12	Nestle India Ltd.	09.05.2022	1 Year
13	Hexagon Nutrition Ltd.	21.04.2022	2 Years
14	JVS Foods Pvt. Ltd, Jaipur	03.06.2022	3 Years
15	AIC-BV Foundation, Patna	10.06.2022	-
16	Rashtriya Ayurvedic Vidyapeeth (National Academy of Ayurveda)	20.04.2022	5 Years
17	Yakult Danone India Pvt. Ltd.	03.08.2022	3 Years
18	Jawaharlal Nehru Krishi Vishwavidyalaya, Jabalpur	30.08.2022	3 Years
19	NRDC	16.09.2022	5 years

3.5 Events Organized by Research Cell

NIFTEM Industry Forum (NIF)

A meeting of NIF was organized on 9 April, 2021. In the meeting, delegates from different organizations and industries shared their views, suggestions and prospects of development of food processing sector in India.

Webinars

Theme of Webinar	Held on	Speaker
Strategic Plans on Research, Innovation, Curriculum with Reference to National Education Policy 2020	2 June, 2021	Prof. R C. Kuhad, Vice Chancellor Prof. Sanjiv, Dean – Academic Dr. Santosh, University Librarian Central University of Haryana
Enzymes' Applications in Food Processing Industries	27 October, 2021	Ms. Suchitra Tripathy Industry Technology Manager Future Food Connect & Innovate, Novozymes

3.6 Participation of NIFTEM in Various Research Events

Participation in NSTMIS Survey

The National Science and Technology Management Information System (NSTMIS), Department of Science and Technology (DST), Government of India, has been conducting periodically national surveys to collect data on resources devoted to S&T activities (mainly R&D) in the country. Based on survey data, a number of S&T reports are published, providing vital information on national R&D indicators which serves as an evidence-base for S&T assessment and policy formulation.

NIFTEM has participated in the Survey for the year 2021-22, and has filled the structured questionnaire on various aspects such as General Information, Expenditure on S&T (R&D) activities, R&D Manpower and R&D Output. The information has been submitted in August 2021.

Development of Training Module for Mission Karmayogi

Mission Karmayogi is an on-the-site skill building programme for training the central government officers and employees so that they can complete their work efficiently. The CRO team (Dr. Divya Sachdev and Dr. Lochan Singh) participated in e-content/ advanced training module development for Mission Karmayogi on Implementation, Monitoring & Evaluation of Project and Convergence of Scheme of MoFPI with Schemes of Other Ministry/ Department.

Participation in Vigyan Utsav organized by Govt. of Haryana

NIFTEM participated in Azadi Ka Amrit Mahotsav for Vigyan Utsav on 28 September, 2021. Prof. P. K. Nema (Dean, Research) delivered a talk on "Contribution of NIFTEM towards STI Ecosystem of Haryana". The programme was organized by Haryana State Council for Science, Innovation & Technology, Department of Science & Technology.

Collaboration with Kold College and Danish Consortium for Academic Craftsmanship (DCAC), Denmark

NIFTEM had the collaborative meetings in May-June 2021 with Kold College, Denmark and Danish Consortium for Academic Craftsmanship (DCAC), Denmark for signing MoUs and conducting training programmes and course development on cold chain logistics

3.7 Qualification in the Proficiency Testing and Inter-Laboratory Testing Programmes by CFRA

Proficiency Testing Programmes (Requirement of ISO:17025)

Proficiency Testing Program	Organized by	Held on
Crude fat total, protein, acid insoluble ash, total sugars as sucrose, total protein acid insoluble ash, total sugars as sucrose, sodium and calcium in biscuits (bakery & bakery products).	FSSAI-AOAC	24 August 2021
Lead cadmium mercury arsenic and tin in condensed milk.	FSSAI-AOAC	29 September 2021
Pesticide residue in grape homogenate.	ICAR-National Research Centre for Grapes (NRCG), Pune,	12 October 2021
Vitamin A, D, C in dairy product (evaporated milk).	FSSAI-AOAC	20 December 2021
Total aflatoxins (B1+B2+G1+G2) in peanut butter.	FSSAI-AOAC	31 January 2022
Salmonella & E.coli in tea.	Envirocare Labs Pvt. Ltd. Thane	10 March 2022
Salmonella & Listeria monocytogenes in egg and egg products.	Envirocare Labs Pvt. Ltd. Thane	30 March 2022
Salmonella & E.coli in cereal, pulses and cereal products.	Envirocare Labs Pvt. Ltd. Thane	15 April 2022
Salmonella & E.coli in meat and meat products.	Envirocare Labs Pvt. Ltd. Thane	16 April 2022
Total plate count, yeast and mould and Enterobacteriaceae.	Envirocare Labs Pvt. Ltd. Thane	18 May 2022

Inter-Laboratory Testing Programmes (Requirement of ISO:17025)

Inter-Laboratory Testing Program	Organized by	Held on
PCBs, PAH, pH, TDS in water.	Assurance Laboratory, Bahalgarh.	21 September 2021
Salmonella in herbs, spices (coriander powder).	AES Laboratories (P) Ltd. Noida	14 January 2022
Salmonella, bacillus cereus, enterobacteriaceae and vibrio cholera in fish and fish products.	AES Laboratories (P) Ltd. Noida	14 January 2022
Chemical parameter in animal feed	Sheetal Feed Industries	27 January 2022
Pesticide residue in edible oils and fats	AES Laboratories (P) Ltd. Noida	27 January 2022
PAHs residue in edible oils and fats	AES Laboratories (P) Ltd. Noida	27 January 2022
Chemical parameters in honey.	SGS Laboratories, Gurgaon	7 June 2022

3.8 Research Performance

NIFTEM obtained 2 patents and one copyright, and filed 2 patents and registered one copyright. Research outcomes were published in the reputed International and National Journals (total 215 papers), Book Chapters (total 24 book chapters), and presentations in International and National Conferences (total 7 papers). Faculty members attended FDPs and training programmes / workshops organized in other Institutions to bring in novel ideas and innovations, gain knowledge on challenging and frontier areas of research, and meet the scientific personnel from industry and academia.

Patents granted :2, filed (awaiting FER) : 2

Sl. No.	Title	Inventor	Patent No.	Status
1.	New Method for Preservation of Sugarcane Juice	Prof. Ashutosh Upadhyay, Mr. Gutam Kohli, Mr. Akshay Bisht, Mr. Gaurav Jain, Mr. Shardual Dabir and Dr. Anit Kumar	201711039096	Granted
2.	A Refrigerator Operable on both AC and DC Supply	Dr. Vinkel Kumar Arora, Mr. Sunil Singhnad and Mr. Vaibhav Gupta	201711039163	Granted
3.	Carboxy methyl cellulose based edible coating and process thereof for reducing oil/ fat in Indian traditional snacks	Dr. Prarabdh Badgujar and Chetya Jain	202111002403	Filed (awaiting FER)
4.	Nano-curcumin fortified dairy creamer and method thereof	Dr. Prarabdh Badgujar	202111002369	Filed (awaiting FER)

Copyright granted : 1, registered : 1

Dairy No.	Title	Inventor	Status
2949/2021-CO/L	3D Printing of Pidi Kollukatti Class of work: Literary / Dramatic	Er. S Thangalakhshmi Dr. Vinkel Kumar Arora	Granted
9749/2021-CO/L	Formulation of low cost protein rich granola bar Class of work: Literary / Dramatic	Dr. Prarabdh Badgujar	Registered

In the year 2021-2022, NIFTEM has published nearly 215 numbers of articles, 24 book chapters and 7 conference papers.

Research Paper Published in Journals

Adetunji C.O., Michael, O.S., Rathee S., Singh K.R.B., Ajayi O.O., Adetunji J.B., Ojha A., Singh J., Singh R.P. (2022). Potentialities of nanomaterials for the management and treatment of metabolic syndrome: A new insight. https://doi.org/10.1016/j.mtadv.2021.100198

Agarwal S., Singh V., Chauhan K. (2021). Antidiabetic potential of seaweed and their bioactive compounds: a review of developments in last decade. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 10.1080/10408398.2021.2024130.

Akriti D., Chopra R., Singh P., Garg M. (2022). Enhancement of antioxidant stability of peril seed oil by blending it with other vegetable oils. Journal of Oleo Science, 71 (8)

Amsasekar A., Mor R.S., Kishore A., Singh A., Singh S. (2021). Impact of high pressure processing on microbiological, nutritional and sensory properties of food: a review. Journal of Nutrition and Food Science Jan 2022(NFS-08-2021-0249). ISSN:0034-6659

Anineyulu K., Pandiselvam R., Pandey J.P., Sagarika M., Kumar A., Singh A. (2021). Modeling and optimization of process parameters for nutritional enhancement in enzymatic milled rice by multiple linear regression and artificial neural network. Foods, 10, 2975. https://doi.org/10.3390/foods10122975

Anjaly S.M., Sehrawat, R., Pareek S., Nema P.K. (2022). Bioactive compounds, antioxidants, quality characteristics, and drying kinetic evaluation of hot air and vacuum dried pre-treated oyster mushroom under innovative multi-mode developed dryer. International Journal of Horticultural Science and Technology, 9(3): 363- 374.

Aravind M.S., Wichienchot S., Tsao R., Ramakrishnan S., Chakkaravarthi S. (2021). Role of dietary polyphenols on gut microbiota, their metabolites and health benefits. Food Research International, 142, 110189. 10.1016/j.foodres.2021.110189.

Babar O.A., Arora V.K., Nema P.K., Kasara A., Tarafdar A. (2021). Effect of PCM assisted flat plate collector solar drying of green chili on retention of bioactive compounds and control of aflatoxins development. Solar Energy, 229, 102-111. 10.1016/j.solener.2021.07.077.

Bahuguna A., Bharadwaj S., Bajpai V.K., Shukla S., Won D.W., Park I., Na M., Sonwal S., Huh Y.S., Han Y.-K., Simal-Gandara J., Xiao J., Kim M. (2021). Insights into cyclooxygenase-2 inhibition by isolated bioactive compounds 3-caffeoyl-4-dihydrocaffeoyl quinic acid and isorhamnetin 3-O-Î²-D-glucopyranoside from Salicornia herbacea. Phytomedicine, 90, 153638. 10.1016/j.phymed.2021.153638.

Bajpai V.K., Park I., Khan I., Alshammari F.H., Kumar P., Chen L., Na M., Huh Y.S., Han Y.K., Shukla S. (2021). (-)-Tetrahydroberberrubine.acetate accelerates antioxidant potential and inhibits food associated Bacillus cereus in rice. Food Chemistry, 339, 127908. 10.1016/j.foodchem.2020.127902.

Bajpai V.K., Sonwal S., Hwang S. K., Shukla S., Khan I., Dey D.K., Chen L., Simal-Gandara J., Xiao J., Huh Y.S., Han Y.K. (2021). Sugiol, a diterpenoid: Therapeutic actions and molecular pathways involved. Pharmacological Research, 163, 105313. 10.1016/j.phrs.2020.105313.

Belayneh T., Gebremichael S., Chinchkar A.V., Berhanu T., Singh A., Upadhyay A. (2022). Comparative study on chemical composition and antioxidant properties (graphpad prism approach) of wild Ethiopian Z. spina-christi and Indian Z. jujube fruit species. Food Analytical Methods. DOI: 10.1007/s12161-022-02274-7

Bhardwaj R., Pareek S., Gonzalez-Aguilar G.A., Dominguez-Avila J.A. (2021). Changes in the activity of proline-metabolising enzymes is associated with increased cultivar-dependent chilling tolerance in mangos, in response to pre-storage melatonin application. Postharvest Biology and Technology, 182, 111702. 10.1016/j.postharvbio.2021.111702.

Bhargava N., Mor R.S., Kumar K., Sharanagat V.S. (2021). Advances in application of ultrasound in food processing: A review. Ultrasonics Sonochemistry, 70, 105293. 10.1016/j.ultsonch.2020.105293.

Bhushan B., Sakhare S.M., Narayan K.S., Kumari M., Mishra V., Dicks L.M.T. (2021). Characterization of Riboflavin-Producing Strains of Lactobacillus plantarum as Potential Probiotic Candidate through in vitro Assessment and Principal Component Analysis. Probiotics and Antimicrobial Proteins, 13(2), 453-467. 10.1007/s12602-020-09696-x.

Bisht A., Kamble M.P., Choudhary P., Chaturvedi K., Kohli G., Juneja V.K., Sehgal S., Taneja N.K. (2021). A surveillance of food borne disease outbreaks in India: 2009-2018. Food Control, 121, 107630. 10.1016/j.foodcont.2020.107630.

Bisht B., Bhatnagar P., Gururani P., Kumar V., Tomar M.S., Sinhmar R., Rathi N., Kumar S. (2021). Food irradiation: Effect of ionizing and non-ionizing radiations on preservation of fruits and vegetables-review. Trends in Food Science and Technology, 114, 372-385. 10.1016/j.tifs.2021.06.002.

Chandra A., Kumar S., Tarafdar A., Nema P.K. (2021). Ultrasonic and osmotic pretreatments followed by convective and vacuum drying of papaya slices. Journal of the Science of Food and Agriculture,101(6), 2264-2272. 10.1002/jsfa.10847.

Chinchkar A.V., Singh A., Singh R., Kamble M.G., Dar A.H., Sagar N.A. (2022). Effect of polyvinyl acetate (PVAc) based coating on quality characteristics of capsicum during storage, Journal of Food Science and Technology. https://doi.org/10.1007/s13197-022-05457-6

Chinchkar A.V., Singh A., Singh S.V., Acharya A.M., Kamble M.G. (2022). Potential sanitizers and disinfectants for fresh fruits and vegetables: A comprehensive review. Journal of Food Processing and Preservation. DOI: 10.1111/jfpp.16495

Choudhury N., Meghwal M., Das K. (2021). Microencapsulation: An overview on concepts, methods, properties and applications in foods. Food Frontiers, 2(4), 426-442. 10.1002/fft2.94.

Dadi V., Nikhil S.R., Mor R.S., Agarwal T., Arora S. (2021). Agri-food 4.0 and innovations: Revamping the supply chain operations. Production Engineering Archives, 27(2), 75-89. 10.30657/pea.2021.27.10.

Dahiya S., Arora, S. (2021). Hisrich R.D., Peters M.P., Shepard D.A. (Eds.). Entrepreneurship. Small Enterprises Development, Management & Extension Journal, 47(2), pp. 163-164. DOI: https://doi.org/10.1177/09708464211035645

Dahiya S., Bhayana S. (2022). Economics of the food processing industry: lessons from Bihar, India. Small Enterprises Development, Management & Extension Journal, DOI: https://doi.org/10.1177/09708464211070055 (In Press)

Dar T.U.H., Dar S.A., Islam S.U., Mangral Z.A., Dar R., Singh B.P., Verma P., Haque S. (2021). Lichens as a repository of bioactive compounds: an open window for green therapy against diverse cancers. Seminars in Cancer Biology, 10.1016/j.semcancer.2021.05.028.

Das K., Chaturbedi K., Singha S., Srinivas M.N. (2021). Probing bacterial predation with nonlinear population dynamics: a step towards antibacterial therapy. Nonlinear Studies, 27(4), 1021-1046.

Das K., Murthy B.S.N., Samad S.A., Biswas M.H.A. (2021). Mathematical transmission analysis of SEIR tuberculosis disease model. Sensors International, 2, 100120. 10.1016/j.sintl.2021.100120.

Das K., Ranjith Kumar G., Madhusudhan Reddy K., Lakshminarayan K. (2021). Sensitivity and elasticity analysis of novel corona virus transmission model: A mathematical approach. Sensors International, 2, 100088. 10.1016/j.sintl.2021.100088.

Das K., Srinivas M.N., Ranjith Kumar G., Darshana Hooda M. (2021). Qualitative Analysis of a Generalist Prey-predator Model with Time Delay. Mathematics in Engineering, Science and Aerospace, 12(2), 615-630.

Das K., Srinivash M.N., Kabir M.H., Gani M.O. (2021). Noise-induced control of environmental fluctuations in a three-species predator-prey model. Modeling Earth Systems and Environment, 7(4), 2675-2695. 10.1007/s40808-020-01051-x.

Debbarma T., Thangalakshmi S., Tadakod M., Singh R., Singh A. (2021). Comparative analysis of ohmic and conventional heat-treated carrot juice. Journal of Food Processing and Preservation, 45(9), e15687. 10.1111/jfpp.15687.

Deka P., Mehetre G.T., Lalnunmawii E., Upadhyaya K., Singh G., Hashem A., Al-Arjani A.-B.F., Abd_Allah E.F., Singh B.P. (2021). Metagenomic analysis of bacterial diversity in traditional fermented foods reveals food-specific dominance of specific bacterial taxa. Fermentation, 7(3), 167,1-17. 10.3390/fermentation7030167.

Dhaka R.K., Kumar N., Pratibha, Upadhyay A. (2021). Optimization, Characterization, and Influence of Microfluidization on Almond Gum-based Composite Edible Film. Starch/Staerke, 73(5-6), 2000101. 10.1002/star.202000101.

Dhiman A., Prabhakar P.K. (2021). Micronization in food processing: A comprehensive review of mechanistic approach, physicochemical, functional properties and self-stability of micronized food materials. Journal of Food Engineering, 292, 110248. 10.1016/j.jfoodeng.2020.110248.

Dhiman A., Suhag R., Chauhan D.S., Thakur D., Chhikara S., Prabhakar P.K. (2021). Status of beetroot processing and processed products: Thermal and emerging technologies intervention. Trends in Food Science and Technology, 114, 443-458. 10.1016/j.tifs.2021.05.042.

Dhiman A., Suhag R., Singh A., Prabhakar P.K. (2021). Mechanistic understanding and potential application of electrospraying in food processing: a review. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 10, 1926907. 10.1080/10408398.2021.1926907.

Dhiman A., Suhag R., Thakur D., Gupta V., Prabhakar P.K. (2021). Current status of loquat (Eriobotrya japonica Lindl.): Bioactive functions, preservation approaches, and processed products. Food Reviews International, 10.1080/87559129.2020.1866007.

Dhiman A., Suhag R., Verma K., Thakur D., Kumar A., Upadhyay A. Singh, A. (2022). Influence of microfluidization on physico-chemical, rheological, thermal properties and cholesterol level of cow ghee. LWT, 160, art. no. 113281. DOI: 10.1016/j.lwt.2022.113281

Dhua S., Kheto A., Singh Sharanagat V., Singh L., Kumar K., Nema P.K. (2021). Quality characteristics of sand, pan and microwave roasted pigmented wheat (Triticum aestivum). Food Chemistry, 365, 130372. 10.1016/j.foodchem.2021.130372.

Dhua S., Kumar K., Kumar Y., Singh L., Sharanagat V.S. (2021). Composition, characteristics and health promising prospects of black wheat: A review. Trends in Food Science and Technology,112, 780-794. 10.1016/j.tifs.2021.04.037.

Dhua S., Kumar K., Sharanagat V.S., Nema P.K. (2022). Bioactive compounds and its optimization from food waste: review on novel extraction techniques. Nutrition & Food Science, https://doi.org/10.1108/NFS-12-2021-0373

Dhurve P., Tarafdar A., Arora V.K. (2021). Vibro-fluidized bed drying of pumpkin seeds: assessment of mathematical and artificial neural network models for drying kinetics. Journal of Food Quality, 2021, 7739732. 10.1155/2021/7739732.

Dhyani A., Prajapati P., Chopra R., Garg M., Singh P. (2021). Physicochemical characteristics and thermal stability of perilla seed oil of indian origin. Journal of Pharmaceutical Research International, 33(60A): 501-511, https://DOI: 10.9734/JPRI/2021/v33i60A3451

Dubey P., Singh A., Yousuf O. (2022). Ozonation: an evolving disinfectant technology for the food industry. Journal of Food Process and Bio Technology Food and Bioprocess Technology https://doi.org/10.1007/s11947-022-02876-3

Gahlawat V.K., Indra, Rahul K., Mor R.S., Malik M. (2021). A two state time-dependent bulk queue model with intermittently available server. Reliability: Theory and Applications, 16, 114-122. 10.24412/1932-2321-2021-264-114-122.

Gaibimei P., Yousuf O., Singh A., Alam I. (2022). Optimization of microwave assisted extraction parameters of betalains pigment from Celosia argentea var. Cristata using box benkhen design. Agricultural Engineering Today, 46(1): Jan-March 2022

Gangmei D.L., Sharma A., Gopalakrishnan K., Prabhakar P.K., Singh A. (2021). Electro-potential and chemical changes in stored paneer: a potentiometric approach. Advances in Bioresearch. Vol 12 (6). pp 31-41. DOI: 10.15515/abr.0976-4585.12.6.3141

Garg M., Balodi A., Trivedi R., Rao E.S., Sadhu S.D., Singh P., Chopra, R. (2021). An overview of recent innovations in food packaging and their role in food safety and quality. Science, Technology and Development. 10(6), 801-817

Garg M., Wason S., Meena P.L., Chopra R., Sadhu S.D., Dhyani A. (2021). Effect of frying on physicochemical properties of sesame and soybean oil blend. Journal of Applied and Natural Science, 13(3), 820-829. 10.31018/jans.v13i3.2744.

Ghanghas N., Prabhakar P. K., Sharma S., Mukilan T. M. (2021). Microfluidization of fenugreek (Trigonella foenum graecum) seed protein concentrate: Effects on functional, rheological, thermal and microstructural properties. LWT, 111830. https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111830

Ghazala R., Naik S. N., Garg M., Chopra, R. (2021). Phytochemical Composition of an underutilized plant Sorrel/Roselle (Hibiscus Sabdariffa L.) cultivated in India. Letters in Applied NanoBioScience, 10(2), 2138–2147.

Gundev P., Chauhan K., Sachdev D., Swer T.L. (2022). Formulation and characterization of butylated hydroxytoluene (BHT) microspheres using natural beeswax as encapsulating material. Journal of Food Processing and Preservation, 46 (4): e16458 (https://doi.org/10.1111/jfpp.16458)

Gupta R., Meghwal M., Prabhakar P.K. (2021). Bioactive compounds of pigmented wheat (Triticum aestivum): Potential benefits in human health. Trends in Food Science and Technology, 110, 240-252. 10.1016/j.tifs.2021.02.003.

Gupta R., Meghwal M., Prabhakar P.K., Garg M. (2021). Investigating moisture-induced changes in the engineering properties and color attributes of pigmented different wheat (Triticum aestivum) varieties. Journal of Food Processing and Preservation, 45(2), 15142. 10.1111/jfpp.15142.

Gupta V., Prabhakar P.K., Gharde S., Nimbaria A., Sharma V., Rawat A. (2021). Foam mat drying of jujube (Ziziphus mauritiana) juice: process optimisation, physico-functional, phenolic content and antioxidant analysis. Journal of The Institution of Engineers (India): Series A, 102(4), 1013-1025. 10.1007/s40030-021-00566-5.

Handu S., Upadhyay A., Jan S. (2021). Studies on flow properties of Bengal gram (Cicer arietinum) flour for effective handling and storage strategies. Journal of Food Process Engineering. DOI: 10.1111/jfpe.13874

Hans M., Lugani Y., Chandel A.K., Rai R., Kumar S. (2021). Production of first- and second-generation ethanol for use in alcohol-based hand sanitizers and disinfectants in India. Biomass Conversion and Biorefinery. 10.1007/s13399-021-01553-3.

Himani, Kumar N., Prabhakar P.K., Pant V. (2021). Physical, mechanical, functional, and thermal characterization of chitosan: maltodextrin blends edible oral film incorporated with aqueous clove extract. Starch/Staerke, 73 (1-2), 1900220. 10.1002/star.201900220.

Husain D., Garg P., Prakash R. (2021). Ecological footprint assessment and its reduction for industrial food products. International Journal of Sustainable Engineering, 14(1), 26-38. 10.1080/19397038.2019.1665119.

Hussain S., Arora V.K., Malakar S. (2021). Formulation of protein-enriched 3D printable food matrix and evaluation of textural, rheological characteristics, and printing stability. Journal of Food Processing and Preservation, 45(2), e15182. 10.1111/jfpp.15182.

Hussain S., Malakar S., Arora V.K. (2021). Extrusion-based 3D food printing: technological approaches, material characteristics, printing stability, and post-processing. Food Engineering Reviews, 0123456789. https://doi.org/10.1007/s12393-021-09293-w

Iquebal M.A., Jaiswal S., Mishra V.K., Jasrotia R.S., Angadi U.B., Singh B.P., Passari A.K., Deka P., Prabha R., Singh D.P., Gupta V.K., Tomar R.S., Oberoi H.S., Rai A., Kumar D. (2021). Fungal genomic resources for strain identification and diversity analysis of 1900 fungal species. Journal of Fungi, 7(4), 288. 10.3390/jof7040288.

Iquebal M.A., Passari A.K., Jagannadham J., Ahmad F., Leo V.V., Singh G., Jaiswal S., Rai A., Kumar D., Singh B.P. (2021). Microbiome of pukzing cave in India shows high antimicrobial activity against plant and animal pathogens. Genomics, 113(6), 4098-4108. 10.1016/j.ygeno.2021.10.004.

Jha P., Meghwal M., Prabhakar P.K. (2021). Microwave drying of banana blossoms (Musa acuminata): Mathematical modeling and drying energetics. Journal of Food Processing and Preservation, 45(9), e15717. 10.1111/jfpp.15717.

Jha P., Meghwal M., Prabhakar P.K., Singh A. (2021). Exploring effects of different pretreatments on drying kinetics, moisture diffusion, physico-functional, and flow properties of banana flower powder. Journal of Food Processing and Preservation, 45(4), 15356. 10.1111/jfpp.15356.

Juneja V.K., Osoria M., Purohit A.S., Golden C.E., Mishra A., Taneja N.K., Salazar J.K., Thippareddi H., Kumar G.D. (2021). Predictive model for growth of Clostridium perfringens during cooling of cooked pork supplemented with sodium chloride and sodium pyrophosphate. Meat Science, 180, 108557. 10.1016/j.meatsci.2021.108557.

Jyoti, Bhattacharya B. (2021). Impact of COVID-19 in Food Industries and potential innovations in Food Packaging to combat the pandemic A review. Scientia Agropecuaria, 12(1), 133-140. 10.17268/SCI.AGROPECU.2021.015.

Kadian D., Kumar A., Badgujar P.C., Sehrawat R. (2021). Effect of homogenization and microfluidization on physicochemical and rheological properties of mayonnaise. Journal of Food Process Engineering .44(4). 10.1111/jfpe.13661.

Kamble D.B., Basir K., Singh R., Kaur R.S. (2021). Effect of Moringa oleífera pod addition on the digestibility, cooking quality, and structural attributes of functional pasta. Journal of Food Processing and Preservation, DOI: 10.1111/jfpp.16163.

Kamble D.B., Singh R., Rani S., Upadhyay A., Kaur B.P., Kumar N., Thangalakshmi S. (2021). Evaluation of structural, chemical and digestibility properties of multigrain pasta. Journal of Food Science and Technology, 58(3), 1014-1026. 10.1007/s13197-020-04616-x.

Kamble M.G., Singh A., Mishra V., Meghwal M., Prabhakar P.K. (2021). Mass and surface modelling of green plantain banana fruit based on physical characteristics. Computers and Electronics in Agriculture, 186, 106194. https://doi.org/10.1016/j.compag.2021.106194

Kamble M.G., Singh A., Prabhakar P.K., Meghwal M., Singh S.V., Chinchkar A.V. (2022). Effect of high shear homogenization on quality characteristics of bael fruit pulp. Food Quality and Safety. https://doi.org/10.1093/fqsafe/fyac011

Kamble S.S., Mor R.S. (2021). Food supply chains and COVID-19: A way forward. Agronomy Journal, 113(2), 2195-2197. 10.1002/agj2.20515.

Kasara A., Babar O.A., Tarafdar A., Senthilkumar T., Sirohi R., Arora V.K. (2021). Thin-layer drying of sadabahar (Catharanthus roseus) leaves using different drying techniques and fate of bioactive compounds. Journal of Food Processing and Preservation, 45(2), e15140. 10.1111/jfpp.15140.

Kashyap D., Agarwal T. (2021). Carbon footprint and water footprint of rice and wheat production in Punjab, India. Agricultural Systems, 186, 102959. 10.1016/j.agsy.2020.102959.

Kashyap D., Agarwal T. (2021). Temporal trends of climatic variables and water footprint of rice and wheat production in Punjab, India from 1986 to 2017. Journal of Water and Climate Change, 12(4), 1203-1219. 10.2166/wcc.2020.093.

Kaur I., Goyal D., Agnihotri S. (2021). Formulation of cartap hydrochloride cross-linked chitosan tripolyphosphate nanospheres and its characterization. Colloid and Polymer Science, 299(9), 1407-1418. 10.1007/s00396-021-04866-x.

Kaur R., Goyal D., Agnihotri S. (2021). Chitosan/PVA silver nanocomposite for butachlor removal: Fabrication, characterization, adsorption mechanism and isotherms. Carbohydrate Polymers, 262, 117906. 10.1016/j.carbpol.2021.117906.

Kaushik N., Chauhan K., Aggarwal M., Khandal R. (2021). Effect of radiation processing on water absorption and germination of kodo and kutki millets. Asian Journal of Dairy and Food Research, 40(3), 321-326. 10.18805/ajdfr.DR-1638.

Kaushik N., Yadav P., Khandal R.K., Aggarwal M. (2021). Review of ways to enhance the nutritional properties of millets for their value-addition. Journal of Food Processing and Preservation, 45(6), e15550. 10.1111/jfpp.15550.

Khan K.A., Katiyar, S.K., Nema P.K. (2021). Drying kinetics, colour characterization, water activity and alkaloid content of tinospora cordifolia drying. Advances in Bioresearch, 12(6): 21-30.

Khan K.A., Katiyar, S.K., Nema P.K. (2021). Promising implications of Tinospora cordifolia utilization and its functional significance: A review, International Journal of Ayurvedic Medicine, Vol 12 (3), 468-476, ISSN No: 0976-5921, https://www.ijam.co.in/index.php/ijam/article/view/2033

Khansili N., Murali Krishna P. (2021). Sensitive metal oxide-clay nanocomposite colorimetric sensor development for aflatoxin detection in foods: corn and almond. ACS Omega, 6(23), 14911-14925. 10.1021/acsomega.1c00750.

Kheto A., Dhua S., Nema P. K., Sharanagat V.S. (2021). Influence of drying temperature on quality attributes of bell pepper (Capsicum annuum L.): Drying kinetics and modeling, rehydration, color, and antioxidant analysis. Journal of Food Process Engineering, e13880. https://doi.org/10.1111/jfpe.13880

Kheto A., Joseph D., Islam M., Dhua S., Das R., Kumar Y., Vashishth R. (2022). Microwave roasting induced structural, morphological, antioxidant, and functional attributes of Quinoa (Chenopodium quinoa Willd). Journal of Food Processing and Preservation 46 (5), e16595

Khubber S., Chaturvedi K., Thakur N., Sharma N., Yadav S.K. (2021). Low-methoxyl pectin stabilizes low-fat set yoghurt and improves their physicochemical properties, rheology, microstructure and sensory liking. Food Hydrocolloids, 111, 106240. 10.1016/j.foodhyd.2020.106240.

Kumar A., Dhiman A., Suhag R., Sehrawat R., Upadhyay A., McClements D.J. (2022). Comprehensive review on potential applications of microfluidization in food processing. Food Science and Biotechnology, 31 (1), pp. 17-36. DOI: 10.1007/s10068-021-01010-x

Kumar D., Jyoti A., Tarafdar A., Kumar A., Badgujar P.C. (2021). Comparative functional and spectroscopic analysis of spent hen meat hydrolysate by individual and combined treatment of microbial proteases. Preparative Biochemistry and Biotechnology, 51(6), 618-627. 10.1080/10826068.2020.1848865.

Kumar D., Mishra A., Tarafdar A., Anwar A., Salagram A., Alam S., Sahoo A.K., Sindhu R., Badgujar P.C. (2021). Protease catalyzed production of spent hen meat hydrolysate powder for health food applications. Journal of Food Quality, 10.1155/2021/9247998.

Kumar D., Mishra A., Tarafdar A., Kumar Y., Verma K., Aluko R., Trajkovska B., Badgujar P.C. (2021). In vitro bioaccessibility and characterisation of spent hen meat hydrolysate powder prepared by spray and freeze-drying techniques. Process Biochemistry, 105, 128-136. 10.1016/j.procbio.2021.03.029.

Kumar D., Tarafdar A., Dass S.L., Pareek S., Badgujar, P.C. 2022. Antioxidant potential and amino acid profile of ultrafiltration derived peptide fractions of spent hen meat protein hydrolysate. Journal of Food Science and Technology, 1-7. https://doi.org/10.1007/s13197-022-05437-w

Kumar G., Kumar N., Prabhakar P.K., Kishore A. (2022). Foam mat drying: Recent advances on foam dynamics, mechanistic modeling and hybrid drying approach. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 1-17. https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2053061

Kumar K., Srivastav S., Sharanagat V.S. (2021). Ultrasound assisted extraction (UAE) of bioactive compounds from fruit and vegetable processing by-products: A review. Ultrasonics Sonochemistry, 70, 105325. 10.1016/j.ultsonch.2020.105325.

Kumar M., Madhumita M., Srivsatava B., Prabhakar P.K. (2022) Mathematical modeling and simulation of refractance window drying of mango pulp for moisture, temperature and heat flux distribution. Journal of Food Process Engineering, https://doi.org/10.1111/jfpe.14090

Kumar M., Vatsa S., Madhumita M., Prabhakar P.K. Mathematical modeling of food processing operations: a basic understanding and overview. Turkish Journal of Agricultural Engineering Research, 2(2), 472-492. http://dx.doi.org/10.46592/turkager.2021.v02i02.019

Kumar N., Neeraj N., Pratibha N., Trajkovska Petkoska A. (2021). Improved shelf life and quality of tomato (Solanum lycopersicum L.) by using chitosan-pullulan composite edible coating enriched with pomegranate peel extract. ACS Food Science and Technology, 1(4), 500-510. 10.1021/acsfoodscitech.0c00076.

Kumar N., Pratibha, Neeraj, Ojha A., Upadhyay A., Singh R., Kumar S. (2021). Effect of active chitosan-pullulan composite edible coating enrich with pomegranate peel extract on the storage quality of green bell pepper. LWT, 138, 110435. 10.1016/j.lwt.2020.110435.

Kumar N., Pratibha, Neeraj, Petkoska A.T., Al-Hilifi S.A., Fawole O.A. (2021). Effect of chitosan-pullulan composite edible coating functionalized with pomegranate peel extract on the shelf life of mango (Mangifera indica). Coatings, 11(7), 764. 10.3390/coatings11070764.

Kumar N., Pratibha, Pareek S. (2021). Bioactive compounds of moringa (Moringa species). Reference Series in Phytochemistry, 503-524. 10.1007/978-3-030-57415-4_28.

Kumar N., Pratibha, Trajkovska Petkoska A., Khojah E., Sami R., Al-Mushhin A.A.M. (2021). Chitosan edible films enhanced with pomegranate peel extract: Study on physical, biological, thermal, and barrier properties. Materials, 14(12), 3305. 10.3390/ma14123305.

Kumar P., Mahato D.K., Kamle M., Borah R., Sharma B., Pandhi S., Tripathi V., Yadav H.S., Devi S., Patil U., Xiao J., Mishra A.K. (2021). Pharmacological properties, therapeutic potential, and legal status of Cannabis sativa L.: An overview. Phytotherapy Research, 35(11), 6010-6029. 10.1002/ptr.7213.

Kumar S., Chandra, A., Nema P.K., Sharanagat, V.S., Kumar, S., Gaibimei, P. (2022). Optimization of the frying process in relation to quality characteristics of Khaja (A traditional sweet), Journal of Food Science and Technology, 1-10

Kumar S., Khan C., Lohani U.C., Singh A., Shahi N.C. (20121). Process optimization of hand operated machine for coating of apples using carboxymethyl cellulose. International Journal of Agriculture Innovations and Research, 10(2), ISSN 2319-1473.

Kumar S., Nema P.K., Kumar S., Chandra A. (2021). Kinetics of change in quality parameters of khaja during deep-fat frying. Journal of Food Processing and Preservation, 16265. 10.1111/jfpp.16265.

Kumar S., Rattu G., Mitharwal S., Chandra A., Kumar S., Kaushik, A., Mishra V., Nema P. K. (2022). Trends in non-dairy-based probiotic food products: Advances and challenges. Journal of Food Processing and Preservation, e16578. https://doi.org/10.1111/jfpp.16578

Kumar Y., Roy S., Devra A., Dhiman A., Prabhakar P.K. (2021). Ultrasonication of mayonnaise formulated with xanthan and guar gums: Rheological modeling, effects on optical properties and emulsion stability. LWT, 149, 111632. 10.1016/j.lwt.2021.111632.

Kumar Y., Singh L., Sharanagat V.S., Tarafdar A. (2021). Artificial neural network (ANNs) and mathematical modelling of hydration of green chickpea. Information Processing in Agriculture, 8(1), 75-86. 10.1016/j.inpa.2020.04.001.

Kumar Y., Tarafdar A., Badgujar P.C. (2021). Seaweed as a source of natural antioxidants: therapeutic activity and food applications. Journal of Food Quality. 2021, 5753391. 10.1155/2021/5753391.

Kumar Y., Tarafdar A., Kumar D., Saravanan C., Badgujar P.C., Pharande A., Pareek S., Fawole O.A. (2022). Polyphenols of edible macroalgae: estimation of in vitro bio-accessibility and cytotoxicity, quantification by LC-MS/MS and potential utilization as an antimicrobial and functional food ingredient. Antioxidants, 11, 993. https://doi.org/10.3390/antiox11050993

Kumar Y., Tarafdar A., Kumar D., Verma K., Aggarwal M., Badgujar P.C. (2021). Evaluation of chemical, functional, spectral, and thermal characteristics of Sargassum wightii and Ulva rigida from Indian coast. Journal of Food Quality, 2021, 9133464. 10.1155/2021/9133464.

Kumari M., Bhushan B., Kokkiligadda A., Kumar V., Behare P., Tomar S.K. (2021). Vitamin B12 biofortification of soymilk through optimized fermentation with extracellular B12 producing Lactobacillus isolates of human fecal origin. Current Research in Food Science, 4, 646-654. 10.1016/j.crfs.2021.09.003.

Kumari M.R., Jadhav V.J., Badgujar P.C. (2021). Development of a HPLC fluorescence method for determining efficacy of milk pasteurization. Food Analytical Methods, 14(2), 260-267. 10.1007/s12161-020-01865-6.

Madhavan A., Arun K.B., Sindhu R., Binod P., Pandey A., Sirohi R., Tarafdar A., Reshmy R. (2021). Biomedical applications of microbial polyhydroxyalkanoates. Biomass, Biofuels, Biochemicals: Biodegradable Polymers and Composites - Process Engineering to Commercialization, 495-513, 10.1016/B978-0-12-821888-4.00006-X.

Madhumita M., Guha P., Nag A., Prabhakar P.K. (2021). Natural preservative efficacy of cured betel leaf essential oil for sapota juice: Effect on physicochemical, microbial, and sensory properties. Journal of Food Processing and Preservation , 45(11), e15927. 10.1111/jfpp.15927.

Mahato D.K., Devi S., Pandhi S., Sharma B., Maurya K.K., Mishra S., Dhawan K., Selvakumar R., Kamle M., Mishra A.K., Kumar P. (2021). Occurrence, impact on agriculture, human health, and management strategies of zearalenone in food and feed: A review. Toxins, 13(2), 13020092. 10.3390/toxins13020092.

Mahato D.K., Kamle M., Sharma B., Pandhi S., Devi S., Dhawan K., Selvakumar R., Mishra D., Kumar A., Arora S., Singh N.A., Kumar P. (2021). Patulin in food: A mycotoxin concern for human health and its management strategies. Toxicon, 198, 12-23. 10.1016/j.toxicon.2021.04.027.

Malakar S., Arora V.K. (2021). Mathematical modeling of drying kinetics of garlic clove in forced convection evacuated tube solar dryer. Lecture Notes in Mechanical Engineering, 813-820. 10.1007/978-981-16-0159-0_72.

Malakar S., Arora V.K., Nema P.K. (2021). Design and performance evaluation of an evacuated tube solar dryer for drying garlic clove. Renewable Energy, 168, 568-580. 10.1016/j.renene.2020.12.068.

Malik S., Hussain N., Singh A., Bhatt M.I. (2021). Finger millet pearling efficiency as affected by hydrothermal treatment. Indian J.Current Microbiol. App. Sc., 10 (03):1867-1874. ISSN:2319-7706

Maurya V.K., Shakya A., Aggarwal M., Gothandam K.M., Bohn T., Pareek S. (2021). Fate of Î²-carotene within loaded delivery systems in food: State of knowledge. Antioxidants, 10(3), 1-49. 10.3390/antiox10030426.

Meena P, Garg M, Wason S, Chopra R, Dhyani A., Sadhu, S.D. (2021). Effect of frying on physicochemical properties of sesame and soyabean oil blend. Journal of Applied and Natural Science, 13(3), 820-829

Mehetre G.T., Leo V.V., Singh G., Sorokan A., Maksimov I., Yadav M.K., Upadhyaya K., Hashem A., Alsaleh A.N., Dawoud T.M., Almaary K.S., Singh B.P. (2021). Current developments and challenges in plant viral diagnostics: A systematic review. Viruses, 13(3), 13030412. 10.3390/v13030412.

Mehta A., Singh A., Singh A.P., Prabhakar P.K., Kumar N. (2021). Ultrasonic induced effect on mass transfer characteristics during osmotic dehydration of aonla (Phyllanthus emblica L.) slices: A mathematical modeling approach. Journal of Food Process Engineering, 44(12), e13887. 10.1111/jfpe.13887.

Mishra A., Kumar R.P. (2021). Agricultural commodities: An integrated approach to assess the volatility spillover and dynamic connectedness. Economics and Business Review, 7(4), 28-53. 10.18559/ebr.2021.4.3.

Mishra A., Upadhyay A., Jaiswal P., Sharma N. (2021). Effect of different drying method on the chemical and microstructural properties of Loquat slices. Journal of Food Processing and Preservation, 45(3), e15105. 10.1111/jfpp.15105.

Mitharwal S., Kumar S., Chauhan K. (2021). Nutritional, polyphenolic composition and in vitro digestibility of finger millet (Eleusine coracana L.) with its potential food applications: A review. Food Bioscience, 44, 101382. 10.1016/j.fbio.2021.101382.

Mor R.S., Bhardwaj A., Kharka V., Kharub M. (2021). Spare parts inventory management in the warehouse: a lean approach. International Journal of Industrial Engineering and Production Research, 32(3), 1110. 10.22068/ijiepr.1110.

Mor R.S., Kumar D., Yadav S., Jaiswal S.K. (2021). Achieving cost efficiency through increased inventory leanness: Evidence from manufacturing industry. Production Engineering Archives, 27(1), 42-49. 10.30657/pea.2021.27.6.

Mor R.S., Panghal A., Kumar V. (2021). Circular Economy in the Agri-Food Sector: An Introduction. Environmental Footprints and Eco-Design of Products and Processes, 1-14. 10.1007/978-981-16-3791-9_1.

Mor R.S., Sangwan K.S., Singh S., Singh A., Kharub M. (2021). E-waste management for environmental sustainability: an exploratory study. Procedia CIRP, 98, 193-198. 10.1016/j.procir.2021.01.029.

Narayan K.S., Gaurkhede S., Sharma V., Kumar A., Bhushan B., Mishra V. (2021). Technological and functional assessment of riboflavin enriched probiotic soycurd. Fermentation, 7(2), 7020047. 10.3390/fermentation7020047.

Nehra N.S., Rangnekar S. (2021). Linking the emotional maturity factors and personal effectiveness: A study of cement and power manufacturing organisations in India. International Journal of Business Excellence, 24(3), 408-436. 10.1504/IJBEX.2021.115837.

Ojha A.K., Shah N.P., Mishra V. (2021). Conjugal transfer of antibiotic resistances in Lactobacillus spp. Current Microbiology, 78(8), 2839-2849. 10.1007/s00284-021-02554-1.

Pant V., Srivastava N., Singh T., Pathak P. (2021). Education loan delivery by banks in India: A qualitative enquiry. Banks and Bank Systems,16(4), 125-136. 10.21511/bbs. 16(4).2021.11.

Patil M.P., Ahire J.J., Patil U.K., Bhushan B., Chaudhari B.L. (2021). Effect of Lactobacillus helveticus CD6 on serum lipid profile and indicators of liver function in high-fat diet fed Swiss albino mice. 3 Biotech,11(6), 266. 10.1007/s13205-021-02832-6.

Popli S., Badgujar P.C., Agarwal T., Bhushan B., Mishra V. (2022). Persistent organic pollutants in foods, their interplay with gut microbiota and resultant toxicity. Science of The Total Environment, https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2022.155084

Prabhakar P.K., Srivastav P.P., Pathak S.S., Das K. (2021). Mathematical modeling of total volatile basic nitrogen and microbial biomass in stored rohu (Labeo rohita) fish. Frontiers in Sustainable Food Systems, 5, 10.3389/fsufs.2021.669473.

Prasanna P., Rathee S., Rahul V., Mandal D., Goud M.S.C., Yadav P., Hawthorne S., Sharma A., Gupta P.K., Ojha S., Jha N.K., Villa C., Jha S.K. (2021). Microfluidic platforms to unravel mysteries of alzheimer's disease: How far have we come? Life, 11(10), 11101022. 10.3390/life11101022

Prasanna P., Rathee S., Upadhyay A., Sulakshana S. (2021). Nanotherapeutics in the treatment of acute respiratory distress syndrome. Life Sciences, 276, 119428. 10.1016/j.lfs.2021.119428.

Pratibha, Bhayana S., Neeraj (2021). A study of the socio-economic status of women via self-help groups in the rural areas of Karnal district in Haryana. World Review of Entrepreneurship, Management and Sustainable Development, 17(6), 759-776. 10.1504/WREMSD.2021.118641.

Pratibha, Bhayana S., Neeraj (2021). Entrepreneurship activities to develop socioeconomic status of self-help groups in the Bhiwani District of Haryana. International Journal of Business and Globalisation, 29(3), 428-442. 10.1504/IJBG.2021.118685.

Prithviraj V., Pandiselvam R., Babu A.C., Kothakota A., Manikantan M.R., Ramesh S.V., Beegum P.P.S., Mathew A.C., Hebbar K.B. (2021). Emerging non-thermal processing techniques for preservation of tender coconut water. LWT, 149, 111850. 10.1016/j.lwt.2021.111850.

Rafiq S.I., Muzaffar K., Rafiq S. M., Saxena D.C., Dar, B.N. (2021). Underutilized horse chestnut (Aesculus indica) flour and its utilization for the development of gluten-free pasta. Italian Journal of Food Science, 33(SP1), 137-149.

Rafiq S.M., Ghosh, B.C. (2021). Fennel (Foeniculum vulgare) and Ajwain (Trachyspermum ammi) extracts as potential preservatives in processed cheese. Indian Journal of Dairy Science, 74(3).

Rahate K.A., Madhumita M., Prabhakar P.K. (2021). Nutritional composition, anti-nutritional factors, pretreatments-cum-processing impact and food formulation potential of faba bean (Vicia faba L.): A comprehensive review. LWT, 138,110796. 10.1016/j.lwt.2020.110796.

Ram H., Kumar P., Purohit A., Kashyap P., Kumar S., Kumar S., Singh G., Alqarawi A.A., Hashem A., Abd-Allah E.F., Al-Arjani A.-B.F., Singh B.P. (2021). Improvements in HOMA indices and pancreatic endocrinal tissues in type 2-diabetic rats by DPP-4 inhibition and antioxidant potential of an ethanol fruit extract of Withania coagulans. Nutrition and Metabolism, 18(1), 10.1186/s12986-021-00547-2.

Rana R.S., Kumar D., Mor R.S., Prasad K. 2021. Modeling the impact of demand disruptions on two warehouse perishable inventory policy amid COVID-19 lockdown. International Journal of Logistics Research and Applications, 10.1080/13675567.2021.1892043.

Rathee S., Nayak V., Singh K.R., Ojha A. (2022). Nanofortification of vitamin B-complex in food matrix: Need, regulations, and prospects. Food Chemistry: Molecular Sciences. https://doi.org/10.1016/j.fochms.2022.100100.

Rathee S., Ojha A. (2022). Advanced nanomaterials-based biosensors intended for food applications. Materials Letters. doi.org/10.1016/j.matlet.2022.131752

Rattu G., Khansili N., Maurya V.K., Krishna P.M. (2021). Lactate detection sensors for food, clinical and biological applications: a review. Environmental Chemistry Letters, 19(2), 1135-1152. 10.1007/s10311-020-01106-6.

Rattu G., Krishna P.M. (2021). Highly selective and label-free AuNPs based optical sensor development significant in smartphone sensing of L-Lactate in food samples. IEEE Transactions on Nanotechnology, 20, 635-643. 10.1109/TNANO.2021.3102705.

Rattu G., Krishna P.M. (2021). TiO2 nanoparticles reagent based nonenzymatic label-free optical sensor for the rapid detection of L-lactate in apple juice. Sensors and Actuators Reports, 3, 10.1016/j.snr.2021.100067.

Rattu G., Murali Krishna P. (2021). Development of non-enzymatic ZnO nanocomposite-based optical sensor for l-lactate detection in tomato samples. International Journal of Food Science and Technology, 56(9), 4328-4337 . 10.1111/ijfs.15077.

Rayappa M.K., Arora S. (2021). Keeping up with innovation: perspectives into the present and the future needs of the indian food sector. Journal of the Knowledge Economy, 12(2), 470-488. 10.1007/s13132-021-00728-7.

Rayappa M.K., Viswanathan P.A., Rattu G., Krishna P.M. (2021). Nanomaterials enabled and bio/chemical analytical sensors for acrylamide detection in thermally processed foods: advances and outlook. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 69(16), 4578-4603. 10.1021/acs.jafc.0c07956.

Richa R., Shahi N.C., Singh A., Lohani U.C. (2021). Design and development of resistance heating apparatus cum solar drying system for enhancing fish drying rate. Journal of Food Process Engg. DOI: 10.1111/jfpe.1383

Sachdev D., Joshi A., Taneja N.K., Pasricha R. (2021). Emerging silver nanomaterials for smart food packaging in combating food-borne pathogens. Silver Nanomaterials for Agri-Food Applications, 147-185, 10.1016/B978-0-12-823528-7.00009-3.

Sagar N.A., Khar A., Vikas, Tarafdar A., Pareek S. (2021). Physicochemical and thermal characteristics of onion skin from fifteen Indian cultivars for possible food applications. Journal of Food Quality, 2021, 10.1155/2021/7178618

Sagar N.A., Pareek S. (2021). Fortification of multigrain flour with onion skin powder as a natural preservative: Effect on quality and shelf life of the bread. Food Bioscience, 41, 10.1016/j.fbio.2021.100992.

Sahu R., Agarwal T. (2021). Carbon footprint of raw milk and other dairy products. Environmental Footprints and Eco-Design of Products and Processes, 177-189. 10.1007/978-981-16-3791-9_10.

Samtiya M., Chandratre G.A., Dhewa T., Badgujar P. C., Sirohi R., Kumar A., Kumar, A. 2022. A comparative study on comprehensive nutritional profiling of indigenous non-bio-fortified and bio-fortified varieties and bio-fortified hybrids of pearl millets. Journal of Food Science and Technology, 1-12. https://doi.org/10.1007/s13197-022-05452-x

Sandhu H.K., Sinha P., Emanuel N., Kumar N., Sami R., Khojah E., Al-Mushhin A.A.M. (2021). Effect of ultrasound-assisted pretreatment on extraction efficiency of essential oil and bioactive compounds from citrus waste by-products. Separations, 8(12), 10.3390/separations8120244.

Sasikanth S., Nema, P.K. (2021) Blended microalgae and vegetable oil: composition, nutritional and health consequences. Nat. Volatiles & Essent. Oils, 8(4): 2391- 2412.

Sasikumar R., Vivek K., Chakkaravarthi S., Deka S.C. (2021). Physicochemical characterization and mass modeling of blood fruit (Haematocarpus validus) “an underutilized fruit of northeastern India. International Journal of Fruit Science, 21(1), 12-25. 10.1080/15538362.2020.1848752.

Saxena V. (2021) Machine learning and artificial intelligence in food industry. International Research Journal of Modernization in Engineering Technology and Science (IRJMETS), 3(9), ID “IRJMETS30900018219”.

Sedha S., Lee H., Singh S., Kumar S., Jain S., Ahmad A., Bin Jardan Y.A., Sonwal S., Shukla S., Simal-Gandara J., Xiao J., Huh Y.S., Han Y.-K., Bajpai V.K. (2021). Reproductive toxic potential of phthalate compounds “ State of art review . Pharmacological Research, 167, 10.1016/j.phrs.2021.105536.

Sehgal, S., Swer, T.L., Bhalla, A., Chandrakanth, N. (2021). Quality and safety of the frying oils used in small- or medium-sized food enterprises in West Delhi, India. Oriental Journal of Chemistry. 37 (3): 547-552. ISSN: 0970-020

Sehrawat R., Kaur B.P., Nema P.K., Tewari S., Kumar L. (2021). Microbial inactivation by high pressure processing: principle, mechanism and factors responsible. Food Science and Biotechnology, 30(1), 19-35. 10.1007/s10068-020-00831-6.

Sen I., Shrivastava D., Aggarwal M., Khandal R.K. (2021). Development of a validated method for quantitative analysis of heavy metals in herbal medicines using inductively coupled plasma mass spectrometry. Pharmacologyonline, 1, 487-502.

Sharanagat V.S., Nema P.K. (2021). Bread preparation by partial replacement of wheat by germinated sorghum. Food Science and Technology International, 10.1177/10820132211058002

Sharanagat V.S., Nema P.K., Singh L., Kumar, A. (2022). Formation of acrylamide in microwave roasted sorghum and associated dietary risk. International Journal of Food Science & Technology, 57(3): 1654-1665. https://doi.org/10.1111/ijfs.15528

Sharma A., Meghwal M. (2021), An update on uses, benefits and potential application of neera, Journal of Nutrition and Food Processing, 4(8), 72

Sid S., Mor R.S., Kishore A., Sharanagat V.S. (2021). Bio-sourced polymers as alternatives to conventional food packaging materials: A review. Trends in Food Science and Technology, 115, 87-104. 10.1016/j.tifs.2021.06.026.

Sid S., Mor R.S., Panghal A., Kumar D., Gahlawat V.K. (2021). Agri-food supply chain and disruptions due to covid-19: Effects and strategies. Brazilian Journal of Operations and Production Management, 18(2), 10.14488/BJOPM.2021.031.

Simal-Gandara J., Agarwal T., Esteki M., Gomez-Zavaglia A., Xiao J. (2021). Editorial: Re-valorization of food losses and food co-products. Frontiers in Sustainable Food Systems, 5, 10.3389/fsufs.2021.779734.

Sindhu S., Dahiya S., Siwach P., Panghal A. (2021). Adoption of sustainable business practices by entrepreneurs: Modelling the drivers. World Review of Entrepreneurship, Management and Sustainable Development, 17(6), 704-722. 10.1504/WREMSD.2021.118638.

Sindhu S., Mor R.S. (2021). Modeling the enablers for branded content as a strategic marketing tool in the COVID-19 era. Systems, 9(3), 10.3390/systems9030064

Singh A., Mehta A., Singh A.P., Prabhakar, P.K. (2021). Ultrasonic modulated osmotic dehydration of Aonla (Phyllanthus emblica L.) slices: An integrated modeling through ANN, GPR, and RSM. Journal of Food Processing and Preservation, e16247. http://dx.doi.org/10.1111/JFPP.16247

Singh D., Sillu D., Kumar A., Agnihotri S. (2021). Dual nanozyme characteristics of iron oxide nanoparticles alleviate salinity stress and promote the growth of an agroforestry tree: Eucalyptus tereticornis Sm. Environmental Science: Nano, 8(5), 1308-1325. 10.1039/d1en00040c.

Singh L., Agarwal T. (2021). Comparative analysis of conventional and greener extraction methods and method validation for analyzing PAHs in cooked chicken and roasted coffee. Food Chemistry, 364, 130440. 10.1016/j.foodchem.2021.130440.

Singh S.V., Singh R., Singh A., Thangalakshmi S., Kaur B., Kamble M.G., Tarafdar A., Upadhyay A. (2022). Optimization of enzymatic hydrolysis parameters for sapodilla fruit (Manikara achras L.) juice extraction (2022) Journal of Food Processing and Preservation, 46 (3), art. no. e16315. DOI: 10.1111/jfpp.16315

Singhal S., Kumar Y., Badgujar P.C. (2021). Effect of hydrothermal processing on physico-chemical properties and antioxidant activity of edible brown seaweed Sargassum wightii. Journal of Aquatic Food Product Technology, 30(10), 1205-1217. 10.1080/10498850.2021.1987607.

Sirohi R., Pandey J.P., Goel R., Singh A., Lohani U.C., Kumar A. (2021). Two-stage enzymatic hydrolysis for fermentable sugars production from damaged wheat grain starch with sequential process optimization and reaction kinetics. Starch/Staerke,7344593. 10.1002/star.202000082

Sirohi R., Ummalyma S.B., Sagar N.A., Sharma P., Awasthi M.K., Badgujar P.C., Madhavan A., Rajasekharan R., Sindhu R., Sim S.J., Pandey A. (2021). Strategies and advances in the pretreatment of microalgal biomass. Journal of Biotechnology, 341, 63-75. 10.1016/j.jbiotec.2021.09.010.

Sonawane A., Chauhan O.P., Semwal S.D., Semwal A.D. (2021). Drying characteristics and lycopene degradation kinetics of tomato soup. Chemical Data Collections, 35, 10.1016/j.cdc.2021.100757.

Suhag R., Dhiman A., Thakur D., Kumar A., Upadhyay A. (2021). Physico-chemical and functional properties of microfluidized egg yolk. Journal of Food Engineering, 294, 10.1016/j.jfoodeng.2020.110416.

Suhag R., Kumar R., Dhiman A., Sharma A., Prabhakar P.K., Gopala Krishnan K., Kumar R., Singh, A. (2022). Fruit peel bioactives, valorisation into nanoparticles and potential applications: A review. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 1-20. https://doi.org/10.1080/10408398.2022.2043237

Suri S., Dutta A., Raghuvanshi R.S., Singh A., Shahi N.C., Chopra C.S. (2021). Study on dietary pattern, nutritional status and socio-demographic determinants of the preschool children aged 3-6 years. Ecology of Food and Nutrition, DOI: 10.1080/03670244.2021.1969926.

Suri S., Dutta A.R., Singh A., Shahi N.C., Chopra C.S. (2022). Formulation, process optimization, and quality evaluation of barnyard millet (Echinochloa frumentacea) based ready to eat (RTE) extruded snack. Journal of Food Processing and Preservation Article ID: JFPP16936

Suri S., Singh A., Nema P.K. (2021). Recent advances in valorization of citrus fruits processing waste: a way forward towards environmental sustainability. Food Science and Biotechnology, 30(13), 1601-1626. 10.1007/s10068-021-00984-y.

Suri S., Singh A., Nema P.K. (2022). Current applications of citrus fruit processing waste: a scientific outlook. Journal of Applied Food Research. https:/doi.org/10.1016/jafres 2020 100050 ISSN:2772-5022

Suri S., Singh A., Nema P.K. (2022). Infrared drying of Kinnow (Citrus Reticulata) Peel waste : Kinetics and quality Characterization. Journal of Bio mass Conversion and Bio Refinery. http://doi.org/10.1007/s 13399-022-02844-z

Suri S., Singh A., Nema P.K., Malakar S., Arora V.K. (2022). Sweet lime (Citrus limetta) peel waste drying approaches and effect on quality attributes, phytochemical and functional properties. Food Bioscience, 101789

Tarafdar A., Jothi N., Kaur B.P. (2021). Mathematical and artificial neural network modeling for vacuum drying kinetics of Moringa olifera leaves followed by determination of energy consumption and mass transfer parameters. Journal of Applied Research on Medicinal and Aromatic Plants, 24, 10.1016/j.jarmap.2021.100306.

Tarafdar A., Kaur B.P. (2021). Microfluidization-driven changes in some physicochemical characteristics, metal/mineral composition, and sensory attributes of sugarcane juice. Journal of Food Quality, 2021, 10.1155/2021/3326302.

Tarafdar A., Kaur B.P. (2021). Sedimentation rate of microfluidized sugarcane juice. LWT, 145, 111317. 10.1016/j.lwt.2021.111317.

Tarafdar A., Kaur B.P., Pareek S. (2021). Effect of microfluidization on deteriorative enzymes, sugars, chlorophyll, and color of sugarcane juice. Food and Bioprocess Technology,14(7), 1375-1385. 10.1007/s11947-021-02651-w.

Tarafdar A., Kumar Y., Kaur B.P., Badgujar P.C. (2021). High-pressure microfluidization of sugarcane juice: Effect on total phenols, total flavonoids, antioxidant activity, and microbiological quality. Journal of Food Processing and Preservation, 45(5), 10.1111/jfpp.15428.

Tarafdar A., Sirohi R., Negi T., Singh S., Badgujar P.C., Chandra Shahi N., Kumar S., Jun Sim S., Pandey A. (2021). Nanofluid research advances: Preparation, characteristics and applications in food processing. Food Research International, 150, 110751. 10.1016/j.foodres.2021.110751.

Thakur D., Singh A., Prabhakar P.K., Meghwal M., Upadhyay A. (2022). Optimization and characterization of soybean oil-carnauba wax Oleogel. LWT- Food Science and Technology, 113108. http://dx.doi.org/10.1016/j.lwt.2022.113108

Thangalakshmi S., Arora V.K. 2021. Assessment of rice flour and jaggery as a potential 3D food printer cartridge. Lecture Notes in Mechanical Engineering, 487-498, 10.1007/978-981-15-9956-9_49.

Thangalakshmi S., Arora V.K., Kaur B.P., Malakar S. (2021). Investigation on rice flour and jaggery paste as food material for extrusion-based 3D printing. Journal of Food Processing and Preservation, 45(4), 10.1111/jfpp.15375.

Thangalakshmi S., Arora V.K., Prithviraj V. (2021). A comprehensive assessment of 3D food printing: technological and processing aspects. Journal of Biosystems Engineering, 46(3), 286-304. 10.1007/s42853-021-00106-w.

Trajkovska Petkoska A., Daniloski D., Kumar N., Pratibha, Broach A.T. (2021). Active edible packaging: a sustainable way to deliver functional bioactive compounds and nutraceuticals. Environmental Footprints and Eco-Design of Products and Processes, 225-264, 10.1007/978-981-16-4609-6_9.

Trajkovska Petkoska A., Daniloski D., Kumar N., Pratibha, Broach A.T. (2021). Biobased materials as a sustainable potential for edible packaging. Environmental Footprints and Eco-Design of Products and Processes, 111-135, 10.1007/978-981-16-4609-6_5.

Tripathi A D., Paul V., Agarwal A., Sharma R., Hashempour-Baltork F., Rashidi L., Khosravi Darani K. (2021). Production of polyhydroxyalkanoates using dairy processing waste-A review. Bioresource Technology, 326, 124735. 10.1016/j.biortech.2021.124735.

Tyagi V., Saravanan C., Wang Y., Bhattacharya B. (2021). Solvent dependency of sorghum bran phytochemicals acting as potential antioxidants and antibacterial agents. Food Technology and Biotechnolog, 59(1), 31-43, 10.17113/ftb.59.01.21.6878.

Verma K., Tarafdar A., Badgujar P.C. (2021). Microfluidics assisted tragacanth gum based sub-micron curcumin suspension and its characterization. LWT, 135, 10.1016/j.lwt.2020.110269.

Verma K., Tarafdar A., Mishra V., Dilbaghi N., Kondepudi K.K., Badgujar P.C. (2021). Nanoencapsulated curcumin emulsion utilizing milk cream as a potential vehicle by microfluidization: Bioaccessibility, cytotoxicity and physico-functional properties. Food Research International, 148, 10.1016/j.foodres.2021.110611.

Yadav A, Kumar N, Upadhyay A, Sethi S, Singh A. (2022). Edible coating as postharvest management strategy for shelf-life extension of fresh tomato (Solanum lycopersicum L.): An overview, J. Food Sci. 2022;1–35. https://doi.org/10.1111/1750-3841.16145

Yadav A., Kumar N., Upadhyay A., Fawole O.A., Mahawar M.K., Jalgaonkar K., Chandran D., Rajalingam S., Zengin G., Kumar M., Mekhemar M. (2022). Recent advances in novel packaging technologies for shelf-life extension of guava fruits for retaining health benefits for longer duration. Plants, 11 (4), art. no. 547. DOI: 10.3390/plants11040547

Yadav A., Kumar N., Upadhyay A., Pratibha, Anurag R.K. (2021). Edible packaging from fruit processing waste: a comprehensive review. Food Reviews International, 10.1080/87559129.2021.1940198.

Yadav D.K., Chand K., Shahi N.C., Verma A.K. (2021). Influence of fermentation conditions on the polyphenols, total flavonoids, and antioxidant properties of wine produced from Burans petals. Journal of Food Processing and Preservation, 45(12), 10.1111/jfpp.16009.

Yu Z., Razzaq A., Rehman A., Shah A., Jameel K., Mor R.S. (2021). Disruption in global supply chain and socio-economic shocks: a lesson from COVID-19 for sustainable production and consumption. Operations Management Research, 10.1007/s12063-021-00179-y.

Zothanpuia, Zomuansangi R., Leo V.V., Passari A.K., Yadav M.K., Singh B.P. (2021). Antimicrobial sensitivity profiling of bacterial communities recovered from effluents of municipal solid waste dumping site. 3 Biotech, 11(2), 10.1007/s13205-020-02548-z.

Book Chapters published

Arora S., Gulia D., Garg A. (2022). Understanding Impact Investment: An insight into Challenges and Opportunities. In: Recent Trends in Management and Social Sciences, Bharti Publishers, ISBN: 978-93-90818-55-6.

Chakkaravarthi S., Aravind S.M. (2021). Fruit Juice Added With Prebiotics and Probiotics. In: Probiotics and Prebiotics in Foods: Challenges, Innovations, and Advances (eds. Cruz AG, Ranadheera CS, Nazzaro F, Mortazavian A.), 219-232. 10.1016/B978-0-12-819662-5.00013-6.

Dahiya S., Siwach P., Panghal A, Sindhu S. (2021). Terracotta Pottery Catastrophe: Survival Issues and the Road Ahead for Sustainable Enterprise, In: Entrepreneurship and Big Data: the Digital Revolution" (Eds.) Chhabra, M., Hassan, R. and Shamim, A, CRC Press, Taylor & Francis, USA. ISBN: 978-0-367-47673-5(ebk). DOI:10.120119781003097945-11

Dahiya S., Thakur C., Siwach P. 2022. Government Policies for Promotion of Processed Organic Food Products. In: Transforming Organic Agri-Produce into Processed Food Products: Post Covid-19 Challenges and Opportunities. CRC Press, Taylor & Francis Group (Accepted)

Deb S., Rani U., Malakar S. (2021). Applications of Evaporation in Food Processing. Food Processing: Advances in Thermal and Non-Thermal Technologies, Two Volume Set. 55-76.

Gaudham R., Kumar R., Ranjit R., Sharma A., Prabhakar P.K., Emanuel, N., (2021). Technologies for Shelf-Life Enhancement of Herbs and Leafy Vegetables. In: Handbook of Research on Food Processing and Preservation Technologies, Vol. 2: Non-Thermal Food Preservation and Processing Novel Strategies. Apple Academic Press. pp: 135-160.

Gopalakrishnan K., Sharma A., Emanuel N., Prabhakar P.K., Kumar R. (2021). Sensors for Non-Destructive Quality Evaluation of Food. In: Food Chemistry: The Role of Additives, Preservatives and Adulteration. pp: 397-449.

Kumar A., Prabha K., Arora, S. (2021). Assessing Indian Consumer's Perception towards Attributes of Active and Intelligent Packaging using KANO Model. In: Narayan B, Chetan G.K., Singhal N. (Eds.). Contemporary Issues and Challenges in Business Management -Post-Covid 19, Routledge- Taylor & Francis Group. ISBN No: 978-032-21444-3

Kumari M., Tripathy D.B., Gupta A., Singh A. (2021). Protein-based Surfactants. In: Surfactants from Renewable Raw Materials, 29-54. 10.1201/9781003144878-3.

Malakar S., Manonmani T., Deb S., Dash K.K. (2021). Osmotic Dehydration in Food Processing. Food Processing: Advances in Thermal and Non-Thermal Technologies, Two Volume Set, 67-89. 10.1201/9781003163251-4.

Meghwal M., Devu S., Singh H., Goswami T.K. (2021). Piperine and Curcumin. A Centum of Valuable Plant Bioactives, 589-612. 10.1016/B978-0-12-822923-1.00013-3.

Mithul Aravind S., Chakkaravarthi S. (2021). Safety Assessment of Probiotics For Use In Food Products. In: In Vitro Functionality of Probiotics in Foods, 219-246.

Poonia A., Dahiya S., Siwach P. (2022). Consumer Concerns and Choices for Processed Organic food. In: Transforming Organic Agri-Produce into Processed Food Products: Post Covid-19 Challenges and Opportunities. CRC Press, Taylor & Francis Group (Accepted) ISBN: 978-1-003-09794-5

Ranjit R., Sharma A., Prabhakar P.K., Emanuel, N. (2021). Dielectric Properties of Animal Source Foods (ASF) and Applications for Quality Evaluation. In: Handbook of Research on Food Processing and Preservation Technologies, Vol. 3: Computer-Aided Food Processing and Quality Evaluation Techniques, Apple Academic Press, CRC. pp: 287.

Reshmy R., Philip E., Vaisakh P.H., Sindhu R., Binod P., Madhavan A., Pandey A., Sirohi R., Tarafdar A. (2021). Biodegradable polymer composites. Biomass, Biofuels, Biochemicals: Biodegradable Polymers and Composites - Process Engineering to Commercialization, 393-412, 10.1016/B978-0-12-821888-4.00003-4

Rizvi Q.U.E.H., Shams R., Dar A.H., Majid I., Singh A., Khan S., Aga M.B. (2021). Extraction Technology Applications in Food and Biological Products. Food Processing: Advances in Thermal and Non-Thermal Technologies, Two Volume Set. 185

Sehgal S., Saji H., Banik S.P. (2021). Role of food structure in digestion and health. Nutrition and Functional Foods in Boosting Digestion, Metabolism and Immune Health, 151-165, 10.1016/B978-0-12-821232-5.00019-7.

Shams R., Rizvi Q.E.H., Dar A.H., Majid I., Khan S.A., Singh A. (2021). Polysaccharides: Promising Constituent for the Preparation of Nanomaterials. Polysaccharides: Properties and Applications, 441-457, 10.1002/9781119711414.ch21.

Shandilya A., Gulia D., Arora S. (2022). Cost Competitiveness Through Value Chain Analysis: A Study About Black Pepper. In: Mor R.S., Kamble S.S., Sangwan K.S. (Eds.) Operations and Supply Chain Management in the Food Industry. Lecture Notes in Management and Industrial Engineering. Springer, Singapore. https://doi.org/10.1007/978-981-16-5555-5_4

Shankhwar A., Arora S. (2021). Entrepreneurial Opportunity in Jack Fruit Processing. In: Singh A., Chauhan K., Chopra R. (Eds.) Green Perspective in Food Processing Industries, NIPA Publications. (In Press). ISBN No: 978-81-94849-51-3.

Singh H., Meghwal M., Prabhakar P.K. (2021). Cryogenic Freezing. Food Processing: Advances in Thermal and Non-Thermal Technologies, Two Volume Set, 181-194. 10.1201/9781003163251-8.

Sirohi R., Bhat M.I., Singh S., Verma V., Pandey A.K., Kant A., Gaur V.K., Tarafdar A., Singh A., Pandey A. (2021). Sustainable technologies for damaged grains utilisation. Biomass, Biofuels, Biochemicals: Circular Bioeconomy: Technologies for Biofuels and Biochemicals, 263-274, 10.1016/B978-0-323-89855-3.00012-1.

Vatsa S., Kumar M., Ghanghas N., Prabhakar P.K., Meghwal M. (2021). Nanofiltration: Principles, Process Modeling, and Applications. Food Processing: Advances in Thermal and Non-Thermal Technologies, Two Volume Set, 195-222, 10.1201/9781003163251-9.

Wichienchot S., Chakkaravarthi S. (2021). Polyphenols from food processing byproducts and their microbiota-gut-brain axis-based health benefits. Valorization of Agri-Food Wastes and By-Products: Recent Trends, Innovations and Sustainability Challenges, 855-880, 10.1016/B978-0-12-824044-1.00002-7.

Presentation / participation in Conferences

Arora S. (2022). Corporate Governance Rating: A global Strategy towards Good Corporate Governance. International Conference on Economics to Earthonomics: Shifting Paradigm, Policy Paralysis and Worsening Sustainability. Department of Economics, BPS Women University (BPSMV), Sonipat, 9-11 March 2022.

Arora S. (2022). Health- Taste Trade-Off in Consumer Decision Making for Functional Foods. International Conference on Advances in Management and Technology (ICAMT-2022), 24-26 February 2022.

Bhayana S. (2022). Attended an event/conference on 2nd Edition of Retail 360 Degree: Shaping the Future of Customer Experience. PHD Chamber of Commerce and Industry (Delhi), 15 March 2022.

Bhayana S. (2022). Co-chair of the session in an International Conference on Economics to Earthonomics: Shifting Paradigms, Policy Paralysis, and Worsening Sustainability. Department of Economics, BPS Women University (BPSMV), Sonipat, 10 March 2022.

Dahiya S. (2021). Employee Engagement as the Key to Recovery. International Management Conference on Post Covid Management Strategies: Recovery, Resilience & Adaptation. Indian Institute of Management, Bodh Gaya, 23-24 April 2021.

Gautam A. (2022). Demand of Quality Maize. 8th edition of the India Maize Summit 2022, FICCI

Kataria A. (2021). Staple Food Fortification: Need of the Hour. Global Initiatives in Research, Innovation and Sustainable Development of Agriculture and Allied Sciences. 1st International Conference (with Just Agriculture) (2022) GIRISDA-2022. Guru Kashi University, Bathinda (Punjab), 8 June 2022.

Saxena V. (2021). The Effect of Eco-Tourism on the Livelihoods of Local Community around Hundru Waterfall Site in Ranchi District, Jharkhand. International Conference on Emerging Business, Management and Sustainability Paradigm Beyond 2020. New Delhi Institute of Management, 29-31 March 2021.

Singh A. (2021). Green Extraction Technologies for Valorization of Citrus Peel Waste. International Conference Safety – 2021 Sustainable Approaches in Food Engg & Technology (online). 25 June 2021.

Singh A. (2022). Key note lecture on Microwave Assisted Leaching: A Sustainable Approach for Oil Extraction. 76th Annual Convention & International Conference, National Physical Laboratory, New Delhi, 24-25 June 2022.

Singh A. (2022). Key note lecture on Novel Emerging and Adoptable Food Processing Technologies. 28th ICFOST, 21 October 2022.

Singh A. (2022). Key note speech on Optimal approaches for Food Fortification. 4th International conference on Food Nutrition Health and Life style 2022. 16 July 2022.

Singh A. (2022). Key note speech on Optimal approaches for Food Fortification. 4th International Conference on Food Nutrition Health and Life Style 2022. 15-16 July 2022.

Singh A. (2022). Key note speech on Optimization of Extraction Parameters for Retaining Stability of Anthocyanin. Food Science and Technology International Conference, 15-16 April 2022.

Siwach P. (2022). Underpricing: Initial Public Offerings of Small Medium Enterprises. 14th Doctoral Thesis Conference, IBS Hyderabad.

Taneja N.K. (2021). Attended Vice Chancellors Round Table at the International Conference on Cyber Law, Cybercrime and Cyber Security, 24-26 November 2021.

FDPs (organized in other Institutes) attended : 4

Theme	Organized by	Held on	Attended by
Data Science Curriculum: Data Management, Machine Learning and Artificial Intelligence	SAS	5-9 April 2021	Mr. Parveen Siwach, Dept. of FBMED
Inculcating Universal Human Values in Technical Education.	AICTE	26-30 April 2021	Dr. Sapna Arora, Dr. Aman Dua, Dept. of FBMED,
		18-22 October 2021	Mr. Parveen Siwach, Dept. of FBMED
		12-17 December 2021	Dr. Barjinder Paul Kaur, Dept. of FE
Life Skills for Blissful Life	M.D University, Rohtak.	7-11 & 13-17 June 2021	Ms. Shweta Dahiya, Dept. of FBMED
Novel Technological Approaches for Utilization of Food Industry Waste	NIFTEM	13-17 September 2021	Dr.Barjinder Pal Kaur, Er. Anand Kishore, CDept. Of FE

Webinars / Workshops (organized in other Institutes) attended: 6

Theme	Organized by	Held on	Attended by
Preconference Workshop on Research Method and Data Analysis	Indian Institute of Management (IIM) Bodh Gaya.	21-22 April 2021	Ms. Shweta Dahiya, Dept. of FBMED
Online Qualitative Data Analysis Using NVIVO	Numerical Analytics Pvt. Ltd	21-26 May 2021	Dr. Sarika Yadav, Dept. of FBMED
Workshop on Manuscript Writing and High-Quality Publishing	IIM Ahmadabad, Skill Edge	24-27 June 2021	Dr. Sarika Yadav, Dept. of FBMED
One day workshop on Cyber-Security, Crime and Insurance	PhD Chambers Commerce and Industry, Delhi.	23 July 2021	Dr. Sanjay Bhayana, Dept. of FBMED
International Webinar on Introduction to MATLAB	Department of Mathematics, JSSATE Noida	17 September 2021	Dr. Vikas Saxena, Dept. of FBMED
Webinar on Swachhta and its effect on Environment	Department of Higher Education, Ministry of Education.	29 October 2021	Dr. Neetu Kumra Taneja, Dept. of BAS

4 Outreach

Outreach activities involves forging collaboration and partnerships with various stake holders through extension of services such as, commercialization and transfer of technologies, skills, training, capacity building, creating awareness, consultancy, technical hand-holding etc. Food Sector has the vast stake holders viz., farmers, growers, micro, small and medium entrepreneurs and industries, start-ups, Sector Skill Council and trainers. NIFTEM has the exclusive programme like, Village Adoption Programme, and Centres like, Skill Development Division, Consultancy Division and PMFME-PMU to address the requirements of outreaching the stake holders. Further, a technology developed in NIFTEM has been transferred and commercialized. The academic Departments and Centres have organised and participated in the outreach and awareness programmes. Faculty members have participated as resource persons / experts in several Workshops / Training Programmes and Webinars / Invited talks.

4.1 Outreach Activities under the Village Adoption Programme (VAP)

Village adoption programme for academic year 2021-2022 was 16th programme since inception. A total 37 faculty mentors and 257 students from final year B.Tech. (2018-2022), M.Tech. and MBA (2020-2022) participated in the VAP-16. The following activities were undertaken in VAP-16:

(i) Virtual interaction with villages

(ii) VAP induction programme

(iii) Online 8-weeks course on Fundamentals of Agriculture Extension (FAGE)

Virtual interaction with villages

Virtual interaction with villages was conducted from 27 December 2021 to 7 January 2022. Eighteen mentor-mentee groups were created under the guidance of faculty mentor. The interaction included online lectures on food processing, sanitation and hygiene awareness sessions, entrepreneurship development sessions with rural youth and farmers.

VAP Induction Programme

The online Induction Programme was conducted from 11 to 20 January 2022. The programme was inaugurated by Dr. W.G. Prasanna Kumar, Chairperson MGNCRE, in the august presence of Dr. Chindi Vasudevappa, Vice Chancellor, NIFTEM; Prof. Prasanna Kumar G.V., Chairperson (VAP-16); Dr. Ashutosh Upadhyay, Dean (Academic); Dr. Sunil Pareek, HoD (AES) and Dr. Neeraj, Coordinator (VAP).

The closing session was graced by Dr. Hema Yadav, Director VAMNICOM, Pune.

The VAP-16 Induction Programme witnessed more than 19 lectures from leading institution of the country about rural development, food processing and agribusiness management. The participating institutions included institutions like ICAR-IARI, ICAR-KVK (KVK-Sonipat), Doon Business School, NAU Navsari, MHU Karnal, CIMAP-Lucknow, MGNCRE, CSIR-CIMAP, DOGR Pune, Sanchi University (Raisen), GADVASU (Ludhiana), CIFT-Kochi, IBDC-Ramnagar, SHUATS-Prayagraj, UGI-Prayagraj and Eden Horticultural Services (Karnal) and VAMNICOM Pune. More than 20 online sessions were organized.

List of Salient Presentations during VAP-16 Induction Programme

Sl. No.	Date	Speaker	Topic
1.	11 Jan. 2022	Dr. Shatrughan Bhardwaj Senior Lecturer, MGNCRE, DHE, Ministry of Education (GoI)	Role of panchayati raj institutions in Rural Development
2.	12 Jan. 2022		Swachh Bharat Mission
3.	12 Jan. 2022	Dr. Rajiv Baliram Kale Scientist (Agriculture Extension) ICAR-Directorate of Onion and Garlic Research, Pune	Value chain in vegetables
4.	12 Jan. 2022	Dr. Parminder Singh Scientist, KVK Sonipat, CCS HAU Hisar	Innovation in agricultural extension, advisory services and direct marketing
5.	13 Jan. 2022	Prof. Suvrat Kumar Singh Former Head, Department of Food Process Engineering, SHUATS, Prayagrag	ow to set up food processing industry: Part 1

Sl. No.	Date	Speaker	Topic
6.	13 Jan. 2022	Dr. A.K. Mohanty Principal Scientist & Head, Division of Extension, Information & Statistics CIFSH, Cochin	Entrepreneurship in Fish Processing
7.	13 Jan. 2022	Dr. Akhilesh Kumar Founder & CEO, Eden Horticulture Services, Karnal	Entrepreneurial opportunities through hitech nursery raising
8.	14 Jan. 2022	Dr. C. J.Juneja Senior Consultant (Bee Keeping), Integrated Beekeeping Development Centre, Ram Nagar, Kurukshetra	Integrated beekeeping system for sustainable rural development
9.	14 Jan. 2022	Prof. Suvrat Kumar Singh Former Head, Department of Food Process Engineering, SHUATS, Prayagrag	How to set up food processing industry: Part 2
10.	14 Jan. 2022	Dr. Satish Chandra Pant Assistant Professor, Doon Business School, Dehradun	Farming opportunities vis-a-vis village development plan
11.	15 Jan. 2022	Dr. Krapal Singh Verma Assistant Director Horticulture, Sanchi University of Buddhist Indic Studies, Raisen (M.P.)	Entrepreneurship through village and agro tourism
12	15 Jan. 2022	Dr. Sanjay Kumar Principal Scientist, Central Institute of Medicinal and Aromatic Plants (CSIR-CIMAP), Lucknow	Agri entrepreneurship through processing of medicinal and aromatic plants
13	17 Jan. 2022	Dr. Swati Sharma Assistant Professor, ASPEE Agribusiness Management Institute, Navsari Agricultural University, Navsari, Gujarat	Entrepreneurship and value chain management in fruits and vegetables
14	17 Jan. 2022	Dr. Nitin Mehta Associate Professor, Guru Angad Dev Veterinary and Animal Sciences University (GADVASU), Ludhiana	Entrepreneurial opportunities through processing and value addition of meat and eggs
15	17 Jan. 2022	Dr. Vikas Kambooj SRF, NAHEP, Maharana Pratap Horticultural University, Karnal	Low cost technology for button mushroom production
16	18 Jan. 2022	Dr. Vijay Kumar Reddy Scientist (Fisheries), Guru Angad Dev Veterinary and Animal Sciences University (GADVASU), Ludhiana	Supply chain linkages and domestic marketing of fish and fish products
17	18 Jan. 2022	Dr. P K Singh Principal Scientist, Centre for Protected Cultivation, ICAR-IARI, Pusa, New Delhi	Socio-economic empowerment and entrepreneurship development through protected cultivation technology
18	19 Jan. 2022	Dr Hema Yadav Director, VAMNICOM, Pune	Role of cooperatives in rural development in India
19	19 Jan. 2022	Dr. Manisha Paliwal Professor, Department of Management, VAMNICOM, Pune	Cooperatives 2.0: development through cooperatives in India
20	19 Jan. 2022	Dr. Divya Bartaria Dean (Corporate Relations), United Group of Institutions, Prayagraj	An educational model for social and career development

Online 8-weeks course on Fundamentals of Agriculture Extension (FAGE)

An online 8-weeks course on Fundamentals of Agriculture Extension (FAGE) was offered through IIT Kanpur AgMOOC platform to the students registered for VAP-16. The course was facilitated by the faculty from BHU, Varanasi.

4.2 Activities under Skill Development Division

The Skill Development Division was involved in the following activities:

- Under MoFPI funded project on Development of Learning Material, the Skill Development Division, NIFTEM prepared NSQF aligned Participant Handbook, Facilitators Guide, Syllabus and Assessment Guide for 13 selected job roles in food processing. Further, the learning materials were translated in Hindi, Punjabi, Gujarati, Assamese and Marathi.

- Affiliated and recognized as Center for Excellence by Sector Skill Council in Food Processing (FICSI – Food Industry Capacity and Skill Initiative) for conducting trainings under PMKVY like training of Master Trainers, Training of Trainers and Training of Assessors.
- Skill Development Division, NIFTEM has provided training, Consultancy and hand holding to various incubates registered under RKVY-RAFTAAR.
- Offering Tailor made trainings for FSSAI, KVIC, NHB, and state skill mission.
- Conducted one-month (21 April – 20 May 2022) Internship Programme for 33 participants of College of Dairy and Food Technology, Maharana Pratap University of Agriculture & Technology, Udaipur under World Bank funded IDP-NAHEP.

4.3 Consultancy Services by NIFTEM

Name of the Project	Consultancy by	Amount (₹)
Preparation of State Level Upgradation Plan (SLUP) for implementation of PMFME for UT Ladhak	Dr. Ashutosh Upadhyay, Dr. Anurag Singh, Er. Nitin Kumar	26.55 Lakh
Vetting of cost of Lab equipment component of Mega Food Park	Dr. Neetu Kumra Taneja	-
Physico-chemical and shelf-life evaluation of food products incorporating indigenous crop of North East	CFRA	2.90 Lakh
Project for consultancy to set up the Food Testing Lab for Agriculture Dept, Rajasthan	CFRA	17.70 Lakh

4.4 NIFTEM as Project Management Unit (PMU) of PMFME Scheme

Ministry of Food Processing Industries, Government of India in partnership with States has launched an all India centrally sponsored PM Formalization of Micro Food Processing Enterprises Scheme (PMFME Scheme) for providing financial, technical and business support for up-gradation of existing micro food processing enterprises. The Scheme adopts the One District One Product (ODOP) approach to reap the benefit of scale in terms of procurement of inputs, availing common services and marketing of products. ODOP for the scheme is providing the framework for value chain development and alignment of support infrastructure.

At the National level, NIFTEM is contributing in terms of capacity building and research. NIFTEM has started functioning as PMU for the implementation of the PMFME Scheme covering 34 States/UTs of India. The PMU has total 5 staff members (3 Consultants and 2 Young Professionals). NIFTEM-PMU is providing capacity building and training for State and District officials. NIFTEM has also developed online modules for training and also strengthens the State Level Technical Institutions for delivery of the Scheme requirements.

Activities and achievements of PMFME-PMU

ODOP content development

Capacity building and training is a critical component in the technical up-gradation and formalization of micro food processing enterprises. There are 707 districts of 35 States/UTs under the PMFME Scheme in which there are 137 unique ODOP products of which 62 ODOPs are assigned to NIFTEM.

NIFTEM PMU has prepared Video, PPT, DPR, and Handbook on 62 unique products with 95 sub-categories and all the contents are translated to 13 regional languages. The contents are made available at the PMFME portal, http://niftem.ac.in/newsite/pmfme/

Training

The major component of capacity building relevant to the target beneficiaries is EDP training and Product training. Therefore, Master trainers were being trained by the NIFTEM. These Trainers will impart training to the intended beneficiaries at the district level. NIFTEM is conducting EDP+ and bakery training.

- Master Trainer (MT)

  Completed 4 EDP+ training and trained 111 Master Trainers covering 34 States/UTs.

Completed 2 Bakery and Confectionery training and trained 40 Master Trainer from 22 States/UTs.

- MIS training to District Resource Person (DRP)

  Completed MIS training to District Resource Person for 30 States.

- DPR preparation training to District Resource Person (DPR)

  Completed DPR preparation training to District Resource Person for 25 States

- FSSAI training to District Resource Person (DPR)

  Completed FSSAI training to District Resource Person for 16 States

- Training to State Rural Livelihood Mission and State Urban Livelihood Mission (SRLM & SULM)

  MIS training to SRLM & SULM: Completed MIS training to SRLM and SULM for 11 States

  DPR Preparation training to SRLM and SULM: Completed DPR Preparation training to SRLM and SULM for 10 States

Capacity Building Programs organized by NIFTEM on ODOPs

Sl. No.	Webinar	Date	No. of Participants
1.	Honey Processing, value addition and business Opportunities -Punjabi	14 May 2021	22
2.	Honey Processing, value addition and business Opportunities -Hindi	15 May 2021	70
3.	Success stories of SHGs, FPOs, and Creation of enterprise	25 May 2021	45
4.	Mushroom Processing and business opportunities	27 May 2021	80
5.	Groundnut Processing and business opportunities	30 May 2021	150
6.	Maize Processing and business opportunities	15 June 2021	80
7.	Fish Processing and business opportunities	27 August 2021	98
8.	Bakery Webinar	10 Sept., 2021	50
9.	Rice Processing and business opportunities	9 Dec., 2021	50
Total			**645**

Publications in PMFME E-Newsletter

Sl. No.	ODOP Topic	Month of Publication
1	Jackfruit Special - Delicious jack fruit recipes	April 2021
2	Mango Special - Kuttiatoor Mango Farmer Producer Company	May 2021
3	Turmeric Special- Value-added products of turmeric	August 2021
4	Soya Special- Soya processing video	September 2021
5	Makhana Special - Value-added Makhana products	October 2021
6	Makhana Special- Roasted Makhana processing video	October 2021
7	Fermented Milk Special- Fermented milk-based products	November 2021
8	Fermented Milk Special- Curd processing video	November 2021
9	Groundnut Special- Groundnut oil processing video	December 2021
10	Pineapple- Value-added pineapple products	January 2022
11	Mahua- Mahua cookies processing video	February 2022
12	Mahua- Value added Mahua products	February 2022
13	Rice- Traditional rice based products	March 2022
14	Rice- Katarni rice processing video	March 2022
15	Wheat- Delicious wheat recipes	April 2022
16	Wheat Special- Barley flour processing video	April 2022
17	Jowar & Bajra Special- Delicious jowar & Bajra Recepies	May 2022

Call Centre

NIFTEM has the responsibility to run the Call Centre operational for PMFME and Operation Green. The Queries related to the PMFME Scheme are clarified through contact No: 0130-2281089.

NIFTEM Capacity Building Centre of PMFME Scheme at Patna

Capacity building plays a very important role in the success of any existing enterprise or start-up. Capacity building of the existing micro entrepreneurs/SHG/FPOs will help them adopt/implement GMP, GHP, HACCP, ideation of new product development and continual improvement through lean tools, and also capacity building activity will develop entrepreneurial spirit among new farmers/youngsters.

Bihar is largely an agricultural dependent state. Processing of the agricultural produce at micro food processing unit will multiply the farmer's income and generate employment opportunities.

The CBC Patna has been started functioning as Capacity Building Centre (CBC) for the implementation of the PMFME Scheme. It has a total of 6 members viz., one consultant, one Professional Executive, one DEO, one MTS, Two Security Guards and one Housekeeping staff. CBC Patna acts as a center point for the neighbouring states Jharkhand, Chhattisgarh, Odisha, West Bengal and Eastern Uttar Pradesh in the capacity building activities.

Details of Training Programs organized by CBC Patna for PMFME Scheme 2021-2022

Sl. No.	Training	No. of Trainings Conducted
1.	Training on Makhana processing to FPO	1
2.	Training on DPR preparation to DRPs	3
3.	Training on FSSAI Registration and Licensing to DRPs	1
4.	Training to DRP (Food Domain and Non-Food Domain)	1
5.	About PMFME Scheme	1
6.	About PMFME Scheme and application filling demo	2
Total		**8**

4.5 Commercialization of a Technology Developed in NIFTEM

NIFTEM-K has transferred a technology on "Gluten free cookies" developed by Satyam Chachan, Komal Rani, Himandari Mondal and Dinesh Kumar and lead by Er. Anand Kishor, Assistant Professor, Department of Food Engineering to M/s Freakeat Food Pvt. Ltd., Kundli.

Further, 8 food technologies have been assigned to NRDC for their transfer.

4.6 Outreach Activities Organised by Departments and Centres

Sl. No.	Outreach activity	Held on	Department / Centre
1.	1st Inter-state training programme for woman farmers/ FPOs representatives from Punjab State on Food processing Technologies for Doubling Farmers' Income as Additional Source of Income	22- 24 July 2021	Dept. of FST and FE in collaboration with Agriculture Technology Management Agency & Development Foundation
2.	Hands-on application based training on pesticide by GC-MS/MS for Horticulture Department, Haryana	22 November- 3 December 2021, 14-25 February 2022	CFRA
3.	One Day Workshop on Micro-analysis of foods, using sophisticated instruments and validated methods – Exposure visit of NABL Officers to NIFTEM	26 November 2021	CFRA
4.	2nd Inter-state training programme for woman farmers/ FPOs representatives from Punjab State on Food processing Technologies for Doubling Farmers' Income as Additional Source of Income.	29 November – 1 December 2021	Dept. of FST in collaboration with Agriculture Technology Management Agency & Development Foundation

Sl. No.	Outreach activity	Held on	Department / Centre
5.	Internship programs for		CFRA
	(i) D. Y. Patil Deemed to be University	1 December 2021-31 May 2022	
	(ii) Bennet University	3 Jan-3 June 2022	
	(iii) Jaipur National University	8 Feb. – 8 June 2022	
	(iv) SHUATS, Prayagraj	1-30 June 2022	
	(v) Bhaskaracharya College of Applied Sciences	30 October 2022 onwards (6 months)	
6.	Training program on Isolation and identification of S. Aureus and E.coli from contact surfaces of different food eateries - for SRM University.	1 January-30 June 2022	CFRA
7.	Hands-on trainings on edible oil and wheat flour fortification	25 March 2022, 21 April 2022, 25 May 2022, 29 June 2022, 28 July 2022	Centre of Excellence on Food Fortification
8.	Training on Food Quality for M/s Kushalta Bakes Pvt. Ltd	11-15 April 2022	CFRA
9.	Hands-on training on various aspects of Food Quality Analysis for Manav Rachna International Institute of Research and Studies	25-28 April 2022	CFRA
10.	Training program on Food Safety Parameters of Fats and Oils - for NIFTEM	24 May-23 June 2022	CFRA
11.	Short training course on Health supplements and nutraceuticals – ReCHAN NIFTEM capacity building program. Speakers: Dr. Joseph Lewis, Scientific Advisor to ReCHaN, Dr Narendra Tripathi, General Manager QA, Food Safety and Regulatory with Tirupati Wellness Ltd.	31 May-2 June 2022	Centre of Excellence on Food Fortification

4.7 NIFTEM Faculty Members as Resource Persons in Training Programmes / Workshops / Webinars and Invited Lectures in Other Institutes

Faculty members as resource persons in Training Programmes / Workshops

Topic / Theme of Workshop	Organized by	Held on	Resource Person
7-day National Workshop on Hands-on Training on Processing of Fruits and Vegetables by using Preservation Technologies to Increase Shelf Life	Bhaskaracharya College of Applied Sciences, University of Delhi.	8 July 2021	Dr. Tanya L. Swer, Dept. of FST
2-day RSC-DCPPAI Training Programme on Application of Paper and Paper Board in Packaging of Food Items	Central Pulp & Paper Research Institute, Saharanpur	11-12, November 2021	Dr. Neetu Kumra Taneja, Dept. of BAS
Strengthening the Private Sector for Rice Fortification	FICSI and PATH	17 June 2022	Centre of Excellence on Food Fortification

Faculty members as resource persons in Webinars / Invited Lectures

Topic / Theme of Workshop	Organized by	Held on	Resource Person
Lecture series of the Industry-oriented Add-on Course on Food Science and Technology: Farm to Fork	Department of Chemistry, Sri Venkateswara College, University of Delhi.	19 Sept., 2021	Dr. Rakhi Singh, Dept. of FST
Technology of Milk and Milk Products	Sri Venkateswara College, University of Delhi	25 Sept. 2021	Dr. Syed Mansha Rafiq, Dept. of FST
Processing, Preservation & Value Addition of Fruits & Vegetables Crops	Horticulture Training Institute, Uchani (Karnal)	19 Nov. 2021	Dr. Sarika Yadav, Dept. of FBMED
Processing, Preservation & Value Addition of Fruits & Vegetables Crops	Horticulture Training Institute, Uchani (Karnal)	14 Jan. 2022	Dr. Sarika Yadav, Dept. of FBMED
Keynote speaker in the technical session on Details of Various Food Processing Operations and Requirements for Food Industry	Training of District Resource Persons of Bihar by NIFTEM under PMFME Scheme	19 Jan. 2022	Er. Nitin Kumar, Dept. of FE
Food Security and Sustainability in the Post-COVID Food Processing Industry Targeting Zero Carbon Emission	Department of Food Process Engineering, NIT, Rourkela.	9 March 2022	Dr. Rakhi Singh, Dept. of FST
Large Scale Food Fortification Partners Meeting	GAIN	4 May 2022	Dr. Rajni Chopra, Dept. of FST
Expert lecture on Green Techniques for Retaining Stability of Natural Pigments	Bundelkhand University, Jhansi	4 May 2022	Prof. Anupama Singh, Dept. of FE
Food Waste Management	Graphic Era Deemed to be University, Dehradun, Uttarakhand	27 June 2022	Prof. Anupama Singh, Dept. of FE

75 Years
AZADI KA AMRIT MAHOTSAV
INI
NIFTEM
Celebrating
75th Independence Day
INI

5 Food Entrepreneurship and Management

NIFTEM is the country's premier Institute in Food Technology, with entrepreneurship as a key mandate. To foster the process of imbibing entrepreneurial spirit among its students, NIFTEM has the Centre for Entrepreneurship Development (CED) associated with the Department of Food Business Management and Entrepreneurship Development that host training programmes, Workshops, Entrepreneurship conclaves, start-up pitch competitions etc. There is Corporate Resource Division (CRD) with activities for networking with food sector and improving campus placement performance of students. The Centre of Excellence on Food Fortification conduct training programmes to impart skills and business incubation. NIFTEM Technology Innovation and Business Incubation Foundation (NTIBIF) provide opportunities to the aspiring entrepreneurs, innovators, Start-ups in Food-Agri sector to develop their product and scale up their business. Pilot scale food processing plants provide the product lines on monthly license fee to the budding entrepreneurs, facilitate the start-ups for evaluating new process or product lines, and food industry for developing novel and innovative products and processes. Training and awareness programmes regularly conducted, and visits of students, entrepreneurs, farmers, officials and SHGs are allowed.

5.1 Events organised by Centre for Entrepreneurship Development

CED has been working towards fostering the entrepreneurship spirit among the students of the NIFTEM. There are many activities organized by CED to provide a platform to take part in various events, quizzes, workshops, and a chance to compete with the other brilliant minds in the country.

▸	**The Sell Squad**	**Organized on 19 September 2021**
	The primary objective of participants in this event is to SELL. The Sell Squad is an exciting competition that aims to test the sales aptitude of NIFTEM students. Students can display their hidden potential for convincing in this event. The event was organized in online mode. Participation: 70 individuals from many colleges.	
▸	**Workshop on Bakery with The Baker's Dozen**	**Organized on Sept. – Oct., 2021**
	A 2-week workshop organized in collaboration with The Baker's Dozen. This workshop was conducted by Aditi Handa, the owner of The Baker Dozen. No. of Participants: 50+ students of NIFTEM	
▸	**Workshop: Go To Market Strategy**	**Organized on 19 November 2021**
	The workshop revolved around the topic 'GO TO MARKET'. No. of Participants: 80 students from NIFTEM and other colleges.	
▸	**Bizcussion**	**Organized on 20 November 2021**
	It was a Group Discussion event to check the participant's skills of putting their point in front of everyone and check their knowledge about a topic. It was organized in the online mode. No. of Participants: 60 students from various colleges.	
▸	**B-Switch**	**Organized on 21 November 2021**
	It was a Business model event to test the thinking, creativity, and corporate imagination of the participants on the business model canvas. This event was organized in the online mode. No. of Participants: 60+ students from various colleges.	
▸	**Choosey CEO**	**Organized on 22 November 2021**
	It was a company analysis event to test the analytical skills of the participants. This event was organized in the online mode. No. of Participants: 40 teams from various colleges.	
▸	**Entrepedia**	**Organized on 22 December, 2021**
	It is a series of quizzes that test the participants' business corporate and entrepreneurial awareness and gives a chance of winning a handsome amount of money.	

▸	**Aree Palat**	**Organized on 12-13 Feb., 2022**
	The participants had to speak about two contradicting topics related to entrepreneurship/ business/ commerce and answer a question at the end. Whenever the judge said "palat", the contestants switched the topic.	
▸	**Two Truths One Lie**	**Organized on 23 March, 2021**
	The participants first need to qualify first round, which was a quiz round. In the next round, the top 8 teams completed a buzzer round in which they have to tell the wrong statement out of the 3 given statements. No. of Participants: 80 students from NIFTEM.	
▸	**Switch The Logo**	**Organized on 31 March, 2022**
	The participant has to design a Logo for the Existing company with a new variety of products. For Example, Apple starts producing Shoes. No. of Participants: 100 students from NIFTEM.	
▸	**FailSafe**	**Organized on 31 March, 2022**
	The participants need a handle customer who has received bad service from a company. No. of Participants: 100 students from NIFTEM.	
▸	**E-Summit**	**Organized on 23-24 April 2022**
	E-Summit is the annual Entrepreneurship fest. It consists of a plethora of events, workshops, and speaker sessions. E-Summit consisted of 3 main events: • Shark Mania (A B-Plan Competition), • Casecade (A case study Competition) • Googly (Mock IPL auction) No. of Participants: 500 students from NIFTEM and other colleges like DCRUST, and Ashoka University. E-Summit also had 3 workshops organized for the students. The topics of the workshops were: • How to Launch a Wellness Brand • Personal Finance • Marketing No. of participants: 250 students. Various Speaker Sessions and Influencer Meet were organized during the E-Summit. Various eminent speakers from the industry were invited for the Key Note speech. Speakers like Himanshu Bajpai (Founder of 3S Fitness), and Aanan Khurma (CEO of Well Versed) were invited. No. of Participants: 150 students. A Shark Tank Discussion Panel was also organized during the E-Summit in which Co-Founder of Let's Try and Falhari were invited and the panel discussion was conducted.	

5.2 Activities in CRD

Training

i. MePro (English Language) Training on 21 November 2021 – M/s Pearson MePro

Mr. Rajeev Gupta and Mr. Nimesh Goel from Jindal Stainless Steel Ltd., Shri Pawan Kansal from Jagdamba Steel India, Shri Saurabh Nanda and Shri Naman from Toys & Games, and Prof. Dayakar Rao from IIMR Hyderabad visited NIFTEM

ii. Neuro Linguistic Programming (NLP) training on 11 December 2021 – Dr. Umesh Arya, Guru Jambeshwar University of Science and Technology, Hisar

iii. One-day workshop on Work ethics and personality attributes (HR Conclave) on 23 January 2022 – Shri Anurag Chadha, Country Manager - CHR Hanson; Prof. Harbhajan Bansal, GJU, Hisar & other dignitaries

iv. Employability enhancement training programme (Campus2 Corporate Training) during 26-28 March 2022 – M/s VATS Consulting

Expert Lectures

Expert Lecture of CHR Hansen, Novozymes, AAK, HR Association India etc, has been organized.

Industry visit

Ten Industry visits were organized for Skill Development Division and academic Departments on need basis.

MOU's with nearby Industries

NIFTEM signed MOU's with 5 food industries nearby, namely U foods, Shineroads, Sunrise victuals, Plus Creations and LT foods

5.3 Entrepreneurship Development Activities under Centre of Excellence on Food Fortification

- Vision Advisory Board Meeting and honoring of women leaders with the Nutrition Leadership Excellence Awards
- Round Table with premix supplier and manufacturers to initiate IMPAC (India Micronutrient Premix Accreditation Centre) – 23 March 2022.
- TEDP on Food Fortificatio" in collaboration with AIC-BV Foundation - 22 September to 9 October 2021.

5.4 Activities in NTIBIF

1. N-SIP 1 Program

NTIBIF had launched its first Cohort N-SIP 1 on 15 December, 2020. A total 121 number of applications were received. After the preliminary screening and first round of presentation for selection, a total 28 number of applications were shortlisted for the 2-weeks workshop. The workshop was conducted by experts in various functional areas of entrepreneurship and management. Finally, 5 Startups were selected for the incubation program on 26 April 2021.

The Startups selected for the incubation program had unique business ideas ranging from ready to cook curries, farm to fork model based business, Suvarna haldi infused cookies and green tea, millet based cookies and wellness and immunity boosting tonics and products.

2. N-SIP 2 Program

NTIBIF launched its second program N-SIP 2 on 20 February 2022. An overwhelming 135 applications were received for screening. The program was given wide publicity through extensive social media marketing with various creative being floated on the social media handles (Facebook, Twitter, Linkedin) of the incubation centre during the application window. This was followed by subsequent rounds of screening. Finally 10 incubates were selected for the program.

5.5 Activities and Engagements in Pilot Plants

Sl. No.	Activities	Period
1.	Meat and Poultry processing plant: Commercial production on monthly licence basis by M/s Taurus Foods, Delhi	From August 2019 to till date
2.	Milk and Dairy products plant: Commercial production on monthly licence basis by M/s Binsar Farms Pvt. Ltd., Delhi	September 2019 to February 2022
3.	Training on tomato and potato processing: Total 125 farmers	2021-2022
4.	Trials on product development	2021-2022
5.	Awareness building visits: total 513 students, farmers, members of SHG etc.	2021-2022
Total revenue generated for the year 2021-2022: ₹ 4899196.00		

5.6 EDPs and FDPs / Training Programmes /Webinars on Entrepreneurship organized by Departments

EDPs and FDPs / Training Programmes / Webinars on Entrepreneurship	Held on	Coordinator(s)
Self -employment Opportunities in Bakery Industry Mr. Rishab Mahajan, Director, Freakeat Food Pvt. Ltd.	10 September 2021	Dept. of FE
Webinar on Professional Skill Development (for students of MBA and M.Tech., NIFTEM)	4 December 2021	Dr. Sarika Yadav, Dept. of FBMED
Webinar on Leading and Staffing (for MBA 1st year students)	19 December 2021	Dr. Nagendra Nehra, Dept. of FBMED
Training Programme on Processing of Fresh Button Mushroom	3 February 2022	Dr. Neeraj, Dept. of AES
Webinar on Learnings from Agri-Businesses based in the Shivalik Hills (Kandi) Region of Punjab - for potential agripreneurs of Uttarakhand Startup Uttarakhand Programme in collaboration with Changeventure Foundation	20 February 2022	Dr. Anupam, Dept. of FBMED
Webinar on MSME Schemes for Uttarakhand based Entrepreneurs: What are They and How to Access Them - for potential agripreneurs of Uttarakhand Startup Uttarakhand Programme in collaboration with Changeventure Foundation	20 February 2022	Dr. Anupam, Dept. of FBMED

5.7 Faculty Members as Resource Persons in EDPs / Training Programmes / Webinars on Entrepreneurship organized in other Institutes

EDPs and FDPs / Training Programmes / Webinars on Entrepreneurship	Organized by	Held on	Resource Person
4-week Women's Entrepreneurship Programme	Tripura State Council for Science & Technology under the aegis of National Science & Technology Entrepreneurship Development Board, Dept. of Science & Technology	19 July-17 August 2021	Dr. Anupam, Dept. of FBMED
4-weeks online WEDP	Tripura State Council for Science & Technology in association with Foundation for MSME cluster (FMC)	26 July 2021	Dr. Sarika Yadav, Dept. of FBMED
Technology Entrepreneurship Development Programme on Food Fortification	AIC-BV Foundation Bihar Vidyapith and NITI Ayog in Technical Collaboration with NIFTEM	6 Oct. 2021	Dr. Anupama Singh, Dept. of FE
Training programme on Agro-Processing Business by Cooperatives	National Cooperative Development Corporation	7-9 Dec. 2021	Dr. Anupam, Dept. of FBMED
International Entrepreneurship Summit -AVLOKAN 2.0	Jain (Deemed-to-be University)	10-12 and 17-22 January 2022	Ms. Shweta Dahiya, Mr. Parveen Siwach, Dept. of FBMED

6 Development of Supporting Infrastructure

Under Phase-II of the Development of Infrastructure Project in NIFTEM, the following works were undertaken:

Sl. No.	Work	Status
1.	Construction of Animal House	CPWD is in process to obtain Occupancy certificate from HSIIDC.
2.	Laboratory of the Department of Agriculture and Environmental Sciences	CPWD is in process to obtain Occupancy certificate from HSIIDC.
3.	Construction of 2nd Floor Multipurpose Seminar-cum-Museum Hall	CPWD is in process to obtain Occupancy certificate from HSIIDC.
4.	Construction of UG & PG Hostel	Paint/Putty works in progress
5.	Construction of Student Welfare Centre	Paint/Putty works in progress
6.	Construction of Staff Welfare Centre	Final Finishing works in progress
7.	Construction of Foreign National Hostel	Paint/Putty works in progress
8.	Construction of Indoor Stadium	Truss & Block works in progress
9.	Construction of Residential Block –Type IV	Final Finishing works in progress
10.	Construction of Residential Block Type – III	Paint/Putty works in progress
		Internal finishing works in progress
11.	Construction of Residential Block Type – I	CPWD is in process to obtain Occupancy certificate from HSIIDC.
		The finishing works is in progress.
12.	Construction of Outdoor Stadium	CPWD is in process to obtain Occupancy certificate from HSIIDC.

INTERMEDIATE
PROOFER

CENTRE OF EXCELLENCE ON FOOD FORTIFICATION
Finished
Goods

7 Events

NIFTEM organized meetings of Industry Forum (NIF), inauguration of CRO and PMFME-PMU, CoE on Food Fortification, Bakery Pilot Plant and various infrastructure facilities, visits Honorable Cabinet Minister and Honorable Minister of State, MoFPI, Honorable Chancellor of NIFTEM, and of official from Ministry of Defence. Further, Convocation was organized, Nutrition month, International Womens' Day and Hindi Pakhwada were celebrated and exhibition of fortified products were conducted in the campus. NIFTEM organized 3 Faculty Development Progranmmes, 6 Training Programmes / Workshops and 29 Webinars / Invited Lectures. The Rajbhasha Cell, Academic Departments and Student Activity Council also organized various events.

7.1 Meeting of NIFTEM Industry Forum (NIF)

NIFTEM organized virtual meeting of NIF on 9 April, 2021. The meet was aimed at strengthening NIFTEM-Industry/ Academia collaboration while addressing key research issues. Some key topics were:

- Various challenges being faced by the Indian food industry
- Statements of interest for collaborative and sponsored research as well as technology transfer from industries
- Student involvement on industrial research and placements
- Discussion on new theme areas for designing course of research
- Promotion of Inter-institutional Research collaborations/ Exchange programmes (Student and Faculty)/ Institutional lab access etc. and seeking advice on project funding
- Expectations and desirability from NIFTEM (for better support to industries)

Experts from different industries and academia attended the meeting, and shared their views, suggestions and prospects of development of food processing sector in India.

7.2 Ianuguration of CRO and PMFME-PMU

Shri Rameshwar Teli, then Minister of State, MoFPI inaugurated Contract Research Organization (CRO) and PMFME-PMU on 29 June 2021. The details of activities under CRO and PMFME-PMU are presented in Section 3.2 and 4.4, respectively. The minister inspected the product lines & discussed the training modules developed by NIFTEM for the training of Master Trainers and other trainees under PMFME.

7.3 Visit of an Official from Ministry of Defence to NIFTEM

Major General Sharad Kapur, Director General Resettlement, Department of Ex-Servicemen Welfare, Ministry of Defence visited NIFTEM for collaboration on 21 October 2021

7.4 Visit of Honorable Minister State, MoFPI to NIFTEM

Shri Prahlad Singh Patel, Honorable Minister of State, MoFPI visited NIFTEM on 22 December 2021 and inaugurated Sensory Laboratory at NIFTEM in august presence of Shri R. C. Kaushik, Honorable MP Sonepat.

7.5 Launch of Makhana King ODOP brand under PMFME Scheme

The Honorable Cabinet Minister of MoFPI, Shri Pashupati Kumar Paras inaugurated the NIFTEM Haryana Capacity Building Centre and Makhana King One District One Product (ODOP) brand launch under PMFME Scheme on 3 January 2022 at Lalit Bhawan, Patna in the august presence of Honorable Minister of State of MoFPI, Shri Prahlad Singh Patel

7.6 Visit of Honorable Chancellor, NIFTEM Deemed University

Smt. Pushpa Subrahmanyam, then Honorable Chancellor, NIFTEM Deemed University and Secretary, MoFPI, Govt. of India visited NIFTEM on 27 January 2022 on her superannuation (31 January 2022). She was accompanied by Smt. Anita Praveen, then Special Secretary, MOFPI, Govt. of India.

7.7 Visit of Honorable Cabinet Minister of MoFPI to NIFTEM

The Honorable Cabinet Minister of MoFPI, Shri Pashupati Kumar Paras visited NIFTEM on 18 February 2022, and inaugurated (i) Bakery Pilot Plant (ii) Edible oil and wheat flour fortification plants of Centre of Excellence on Food Fortification (iii) NIFTEM-Jindal Steel Gallery (iv) A-type Quarters block (v) Nestle Coffee corner and (vi) Sports Ground and Outdoor Sports Stadium. The honorable MP of Sonepat, Shri R.C. Kaushik was present on the occasion.

7.8 Convocation

NIFTEM conducted its 4th Convocation on 24 June 2022 in which total 525 students (306 B.Tech., 155 M.Tech., 45 MBA and 19 Ph.D.) passed out from the Institute in the Academic Year 2020 and 2021 were conferred degrees. Union Minister of State, MoFPI, Shri Prahlad Singh Patel was the Chief Guest. Honourable Chancellor, NIFTEM Deemed to be University, Smt. Anita Praveen, Secretary, MoFPI conferred the degrees. Shri Dheeraj Tolaram Talreja, President, Aak India Pvt. Ltd. delivered the keynote address. More details on the Convocation are presented in Section 2.12.

Union Minister of State, MoFPI also inaugurated Rice fortification unit in NIFTEM.

7.9 Celebration of Nutrition month

NIFTEM celebrated September 2021 month as Nutrition month. The Department of FST and FE organized the following activities on the occasion of Nutrition month:

Activities	Conducted on
Plantation drive	14 September 2021
Slogan writing competition (Hindi/English)	15 September 2021
Training of NIFTEM staff on Food Fortification	16-17 September 2021
Poster/Collage making competition	17 September 2021
Hands-on training on Analytical procedures	18 September 2021
Enriching Foods for Enriching Lives Speaker: Ms. Deepti Gulati, Nutrition and Public Health Specialist	20 September 2021
Essay writing competition (Hindi/English)	21 September 2021
TEDP on Food Fortification in collaboration with SAIC-BV Foundation	22-30 September 2021
Training on Food Safety	24 September 2021
Distribution of fortified nutrikits to Anagnwadis	30 September 2021

7.10 Hindi Pakhwada Celebration

NIFTEM Kundli celebrated Hindi Pakhwada from 14 to 28 September 2021 with the inaugural session on the day of Hindi Diwas, 14 September 2021. The inaugural function of the Hindi Pakhwada was presided over by the Honorable Vice Chancellor, Dr. Chindi Vasudevappa. The Registrar of NIFTEM, Dr. Jogender Singh Rana administered Rajbhasha pledge to employees in the august presence of Prof. Ashutosh Upadhyay, Dr. Narendra Hooda, Prof. Anupama Singh, Dr. Komal Chauhan, Shri S.K.S. Chandel and other officers. The Honorable Vice Chancellor talked about the importance of Hindi Diwas, and encouraged the employees to work more in Hindi language in their day-to-day office works and strengthen Rajbhasha. He called upon everyone to participate enthusiastically in the competitions organized during Hindi Pakhwada.

The following competitions were organized online/offline during Hindi Pakhwada:

1. Seminar on 'Contribution of Women in the Development of Hindi'
2. Essay Writing Competition
3. Debate Competition for Staff and Students
4. Poem writing/Recitation for Staff and Students
5. Hindi Typing Competition

Staff from all the Departments actively participated in Seminar and all the competitions.

Two workshops were also organized on 17 September, 2021 during the Hindi Pakhwada:

Tools and Software available for working on computer and related topics

Comprehensive discussion in Hindi for progressive use of Hindi

Hindi Pakhwada was concluded on 28 September 2022 by the Honorable Vice Chancellor. The winners the competitions were given cash prizes for their excellent performance, and a few participants were given consolation prizes. All participants were given certificate of participation.

The Honorable Vice Chancellor appreciated the enthusiasm of the participants in all the competitions and congratulated the winners from staff and students categories. The Rajbhasha Cell of NIFTEM extended thanks to all the officers, participants and all the workers associated with the event.

7.11 Celebration of International Women's Day

NIFTEM celebrated International Women's Day on 8 March 2022. Department of FST and CFRA and CoE on Food Fortification organized various events on the eve of International Women's Day.

Activities	Conducted on
One day awareness program on Essentials of Microbiological Aspects	CFRA
One day awareness program on Staple Food Fortification	CoE on Food Fortification
Training of women entrepreneurs on Staple Food Fortification	CoE on Food Fortification
Hands-on training on Identification of Food Borne Pathogens in Cereals and their Prevention	Dept. of FST and CFRA
Webinar on Investing without Bias to Nourish the Future Speakers: Dr. Eileen Canday, Registered Dietician Ms. Deepti Gulati, Industry Chair Professor, NIFTEM	Dept. of FST
Race competition for students	Dept. of FST
Online slogan writing competition (Hindi/English) for students	Dept. of FST

7.12 Exhibitions

- Faculty Sale Counter of fortified wheat flour and fortified edible oil to create awareness and enhance the consumption for improving the nutritional status.
- Exhibition of the fortified wheat flour, fortified oil, FRK, fortified rice and products prepared there from during inauguration of rice fortification unit
- Provision of fortified wheat flour to the mess and faculty members of NIFTEM

7.13 Faculty Development Programmes (FDP) organized in NIFTEM

Total No. of FDPs organized: 3.

Theme	Held on	Coordinator(s)
Assuring Food Safety, Quality & Sustainability	28 March-2 April 2021	Dept. of BAS
Novel Technological Approaches for Utilization of Food Industry Waste	13-17 September 2021	Dept. of AES
Food Safety Management and Regulations	21-28 March 2022	Dept. of FST and CFRA

7.14 Training Programmes/Workshops Organized in NIFTEM

Total No. of Training Programmes / Workshops organized: 6

Theme	Held on	Organized by
Digital Marketing Workshop	1-2 May 2021	Dept. of FBMED
Workshop on Introduction to Flour Milling	15-19 June 2021	Dept. of FST in collaboration with Voice & Vision
NBA Accreditation Process and National Education Policy Speaker: Dr Karam Singh Narwal, Director, Haryana School of Business, GJUST, Hisar.	22 October 2021	Dept. of FBMED
IPR awareness programme Collaboration: Office of Controller General of Patents, Designs and Trademarks under National Intellectual Property Awareness Mission (NIPAM)	21 December 2021	Dept. of FBMED
Awareness Programme on Improving Research Writing using Grammarly	5 January 2022	NKC
Training of NIFTEM staff on Bakery Product and Machines at Bakery pilot plant	11-15 March 2022	Dept. of FE

7.15 Webinars / Invited Lectures Organized in NIFTEM

Total No. of Webinars / Invited Lectures organized: 29 Nos.

Theme	Held on	Coordinator(s)
Improving the Nutrition Quality of Milk through Fortification	1 June 2021	Dept. of FST
Strategic Plans on Research, Innovation, Curriculum with Reference to National Education Policy 2020. Speakers: Prof. R C. Kuhad, Vice Chancellor Prof. Sanjiv, Dean – Academic Dr. Santosh, University Librarian Central University of Haryana, Mahendragarh	2 June 2021	Research Cell
Empowering the users with Competencies of Ace Equity & Aceanalyser corporate database resources. Speaker: Mr. Shanu Bhuwania, Associate - Business Development, Accord Fintech	5 June 2020	Er. Kumar Rahul, Dr. Vijay Kumar, Dept. of BAS
Artificial Intelligence and Machine Learning in Food and Beverage Industries Speaker: Dr. Rohitash Kumar Banyal, Head & Associate Professor, Dept. of CSE, Rajasthan Technical University, Kota.	12 June 2021	Dr. Neela Emanual, Er. Kumar Rahul, Dr. Vijay Kumar, Dept. of BAS
Cyber Security in Food and Beverage Industries Speaker: Shri Rajive Ranjan Singh, Assistant Professor, Dept. of Computer Science, University of Delhi	26 June 2021	Dr. Neela Emanuel, Er. Kumar Rahul, Dr. Vijay Kumar, Dept. of BAS
Nanotechnology Applications in Food Processing Industries Speaker: Dr. C. Ramalingam, Vellore Institute ofTechnology, Vellore.	29 June 2021	Er. S. Thangalakshmi, Dept. of FE
Relevance of ChemDraw and Mnova Software Speakers: Mr. Charitra Gour, Dr. Sourab Sinha Technical Consultants at Scube Scientific Software Solutions, New Delhi	7 July 2021	Dr. Neela Emanual, Er. Kumar Rahul, Mr. Ankur Kumar, Dept. of BAS

Theme	Held on	Coordinator(s)
Mnova Processing/Analysis Speakers: Mr. Charitra Gour, Dr. Sourab Sinha Technical Consultants at Scube Scientific Software Solutions, New Delhi	8 July 2021	Dr. Neela Emanual, Er. Kumar Rahul, Mr. Ankur Kumar, Dept. of BAS
Advancement in Gas Chromatography Mass Spectrometry (GC-MS/MS) and it's application for the analysis of multi-pesticide residues in food matrices Speaker: Mr. Sarvendra Pratap Singh, Application Development Scientist- CMD Thermo Fisher Scientific	8 July 2021	Dr. Neela Emanual, Er. Kumar Rahul, Mr. Ankur Kumar, Dept. of BAS
Expert lecture on Overview of Stainless Steel in the Food Processing Industry Speaker: Mr. Rajeev Gupta, Jindal Stainless Steel Ltd.	12 July 2021	Dept. of FE
Mental Health and Stress Management during Covid-19 Speaker: Dr. Niti Sharma, Scientist E, Defence Institute of Psychological Research, Delhi	24 July 2021	Dr. Neela Emanuel, Er. Kumar Rahul, Dr. Vijay Kumar, Dept. of BAS
Rheology of Powdered Materials Speaker: Mr Mayank Varshney, Application Specialist, Anton Paar India	29 July 2021	Dept. of FE
How to Tackle Fake News in Pandemic Era Speaker: Shri Manoj Kumar Sharma, Sr. PR Strategy Consultant	14 August 2021	Dr. Neela Emanuel, Dr. Vijay Kumar, Er. Kumar Rahul, Dept. of BAS
Role of Intestinal Microbiota and Probiotics in Health and Disease Speaker: Dr. Neerja Hajela. Assistant Vice President, Science and Regulatory Affairs, Yakult Danone India Pvt. Ltd.	17 August 2021	Dept. of FST
Making Food Fortification Scalable and Sustainable: Role of Partnership Speaker: Mr. Arun Om Lal, Sr. Vice President, Hexagon Nutrition Ms. Deepti Gulati, Head of Programmes,GAIN India	12 September 2021	Dept. of FST, FE, GAIN & HEXAGON
Understanding Food Labels for Healthy Eating Speaker: Dr. Shalini Sehgal, Bhaskaracharya College of Applied Sciences, University of Delhi.	24 September 2021	Dept. of FST and FE
Nanobiotechnology for Transforming Food Processing Sector: Our Actions are Our Future Speakers: Dr. T.R. Sharma, DDG (Crop Science), ICAR, New Delhi Dr. Ashwani Pareek, Executive Director, NABI, Mohali Prof. K.S. Subramanian, Director Research, TNAU, Coimbatore Prof. Asgar Ali, The University of Nottingham – Malaysia Dr. Patrick Webb, Friedman School of Nutrition, Tufts University, USA	15 October 2021	Dept. of AES
Enzymes' Applications in Food Processing Industries. Speaker: Ms. Suchitra Tripathy, Industry Technology Manager Future Food Connect & Innovate, Novozymes	27 October 2021	Research Cell
Application of Stainless Steel in Food Industry	10 November 2021	Dept. of FE
STATCRAFT Demonstration Speaker: Ms. Manolina Chakraborty, Gartner - Market Research Specialist, PRM	17 November 2021	Dr. Neela Emanuel, Dept. of BAS
Mango – Producing is not enough: A wakeup call on Postharvest Handling, Processing Technology and Value Chain Management Speakers: Prof. A.K. Singh, Deputy Director General (Horticulture Sciences), ICAR Dr. Shailendra Rajan, Director, ICAR-Central Institute of Subtropical Horticulture, Lucknow Dr. Jeffrey Brecht, University of Florida, FL, USA Dr. Elhadi Yahia, Emeritus Professor, University of Quertaro, Mexico Dr. Hugo Sergio Garcia-Galindo, ITV University, Mexico Manuel Michel, Executive Director, National Mango Board, US Dr. Sreekanta Sheel, ADB, World Bank, JICA, Expert on Value Chain Management	7 December 2021	Dept. of AES
Probiotics and its Therapeutic Applications Speaker: Dr. P. Agastian S.Theodore, Department of Plant Biology & Biotechnology Loyola College, Chennai	17 December 2021	Dept. of BAS

Theme	Held on	Coordinator(s)
Value Chain Financing under Campus to Corporate Life – Series I Speaker: Mr.N V Ramana, India Advisor, Samunnati Value Chain Finance, Chennai	5 January 2022	Dept. of FBMED
Webinar cum Panel Discussion on New Technologies in Agriculture	15 January 2022	Dept. of FST in collaboration with InfyU LABS
Importance of Farm to Health Value Chain Speaker: Dr. Pramod Rai, Birsa Agricultural University, Ranchi	4 February 2022	Er. Kumar Rahul, Dr. Vijay Kumar, Dept. of BAS
Investing without Bias to Nourish the Future Speakers: Dr. Eileen Canday, Registered Dietician Ms. Deepti Gulati, Industry Chair Professor, NIFTEM	8 March 2022	Dept. of FST
Large Scale Food Fortification: Accelerating Actions to Reduce Micronutrient Malnutrition.	9 April 2022	CoE in Food Fortification in collaboration with Maharaja Sayajrao University of Baroda
Food Safety: Legislation And Regulatory aspects. On the occasion of World Food Safety Day Speakers: Mr. Sanjay Dave, Former Chairperson, Codex Alimentarius Commission and Former Advisor, Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI) Dr. Mohinder Kumar Salooja, Retired Professor & Former Director, School of Agriculture, IGNOU, New Delhi	9 June 2022	Centre of Excellence on Food Fortification
Reducing Anaemia through Food Fortification Speaker: Dr Kapil Yadav, Associate Professor and Head, Community Medicine, NCEAR-A, AIIMS, New Delhi	26 July 2022	Centre of Excellence on Food Fortification

7.16 Activities under Rajbhasha Section

Being situated in the 'A' region, it is mandatory for NIFTEM to perform all official works in Hindi/bilingual. Various activities like, Hindi training, workshop, Hindi Pakhwada were organized to promote the progressive use of Hindi in the institute.

Participation in the meetings of the Town Official Language Implementation Committee (NRKS)

NIFTEM participated in the half yearly meetings of the Town Official Language Implementation Committee (NRKS), The First meeting was held online on 28 January 2022 at 11:00 AM under the chairmanship of Shri Pramal Singh, Commandant, Central Reserve Police Force, Sonepat. The meeting was attended by Dr. Jogender Singh Rana, Registrar and Shri S.K.S. Chandel, Assistant Registrar (Administration) / Hindi Officer.

Quarterly meetings of NIFTEM Official Language Implementation Advisory Committee

The quarterly meetings of NIFTEM Official Language Implementation Advisory Committee as per the guidelines issued by the Department of Official Language, Ministry of Home Affairs were, held under the chairmanship of Honorable Vice Chancellor, Dr. Chindi Vasudevapppa, on 12 April 2021, 27 September 2021, 18 October 2021 and 30 March 2022.

Creation of Rajbhasha Cell

In order to fully comply with the Official Language Act and to achieve the annual targets set by the Department of Official Language, Ministry of Home Affairs, Rajbhasha Cell was created in NIFTEM. The Rajbhasha cell has a Rajbhasha Officer, a Hindi Translator and a Hindi Typist recruited on contractual basis.

Major achievements in relation to official language Hindi

The Name plates and Seals of all Departments/Sections/Cells and their officers are made 100% bilingual.

Total 4 Hindi workshops were conducted during the financial year 2021-22.

NIFTEM website is fully bilingual.

Parangat training has been imparted to 44 Officers/Staff of NIFTEM.

Around 20% increase has been recorded in the progressive use of Hindi in NIFTEM.

7.17 Induction Programme for the Newly Admitted UG Students

B.Tech Induction programme for newly admitted undergraduate students was carried out as per AICTE norms. A total 157 students participated in the programme. The Induction Programme was inaugurated on 27 December 2021. The inauguration session was followed by an orientation session on the institutional policies. The various events organized during the Induction Programme were as follows:

- 6-days online mindfulness and stress management programme (5-12 January 2022)
- Interaction with societies under Students Activity Council (24 January-5 February 2022)
- Yoga sessions in the morning
- Virtual industry visit on 23 March 2022
- Session on universal human values
- Expert lectures from industry and academia
- Guidance of expert coaches, motivational sessions.

The Induction Programme was concluded with a comprehensive modular short term course on Lifestyle Management from GEETA which was conducted in association with ISCKON, New Delhi as part of value added education.

Speakers in B.Tech. Induction Programme 2021-2022

Sl. No.	Date	Speaker	Topic of the Session
1	5 January 2022	Ms. Sudha Peri President-Master Geotech Services	Stress management
2	6 January 2022	Ms. Ritika Swaroop Soft Skills Trainer & Consultant	Anger management
3	7 January 2022	Mr. C.S. Patil Executive Manager, NTPC Ltd.	Mindfulness and heartfulness
4	8 January 2022	Mr. Sanjay Upreti Financial Advisor (BSF)	Time management
5	11 January 2022	Dr. Ashish Johri Professor of HR & Human Capital Consultant	Joy of life
6	12 January 2022	Mr. Sudhendra Kulkarni General Manager-Accenture	Understanding self & self-management
7	13 January 2022	Mr. Amardeep Bajpai Youth Counsellor, ISCKON	Critical thinking
8	14 January 2022	Mr. Amardeep Bajpai Youth Counsellor, ISCKON	Life Apps from Gita
9	17 January 2022	Mr. Amardeep Bajpai Youth Counsellor, ISCKON	Universal human values
10	18 January 2022	Dr. Mahasingh Poonia Director, Dharohar, Kurukshetra	Cultural heritage of Haryana
11	19 January 2022	Dr. Birender Singh Hooda Director, Sports, DCRUST	Importance of physical education
12	22 January 2022	Mr. Gaurav Shorey Swaraj NGO, Gurugram	Sustainability and Development
13	23 January 2022		Food culture and climate connection
14	24 January 2022		Food and global trends related to energy impact
15	25 January 2022		Knowledge exchange on local food practices

Virtual Industry Visit

The sessions of industry awareness were organized in association with Food Tech Pathshala and Farm to Fork Solutions Pvt. Ltd. A live virtual online visit to Mota Chips factory was organized on 23 March 2022 for exposing the students to various production processes. It was followed by interaction with the company representatives.

Lifestyle Management from Gita: A short course

As a part of concluding activities of B.Tech Induction Programme 2021-2022, a short course on Lifestyle Management from Gita was organized in association with ISCKON for preparing the students with life skills related to focused attention, stress management and time management. The course also introduced the students to the timeless wisdom spoken by Lord Krishna in the Gita and enabled them to appreciate and apply in daily life. The content included various types of yogic practices, modes of material nature and consciousness divine and demoniac qualities and the perfection of knowledge. The target of the course was to make life peaceful, blissful and perfect by aligning oneself to the principles set forth in Srimad Bhagavad Gita. The duration of the course was 10 hours, and was taught by the yogic disciples from ISCKON. The key sessions conducted were as follows :

Session on Lifestyle Management from Gita

Date	Time	Activity	Speakers
30 July 2022	10:00 AM	Inauguration	Organizing committee
	10:15 AM- 11:15 AM	Introduction, Relevance of Bhagvad Gita today and background of Mahabharat	Shri Amardeep Bajpai (Aravind-aksha Madhava Das ji)
	11:20 AM- 12:20 PM	Sankhya Yoga- Importance of self-knowledge, Deathlessness: Indestructibility of consciousness, Being established in Wisdom, Qualities of Sthita prajna	
	12:25 PM- 01:25 PM	Karma Yoga- Yoga of Action, Living in present, Dedicated action without anxiety over results, Concept of Swadharma	Adv. Shubham Sagar
	03:00 PM- 04:00 PM	Dhyan Yoga: Tuning the mind- Quality, Quantity and direction of thoughts- Reaching inner silence	
	04:05 PM- 05:05 PM	Dhyan Yoga: Tuning the mind- Quality, Quantity and direction of thoughts- Reaching inner silence	
31 July 2022	10:15 AM- 11:15 AM	Bhakti Yoga: Yoga of Devotion- Forms and Formless aspects of the Divine- Inner qualities of a true devotee	Mr. Pramod Kumar
	11:20 AM- 12:20 PM	Bhakti Yoga: Yoga of Devotion- Forms and Formless aspects of the Divine- Inner qualities of a true devotee	
	12:25 PM- 01:25 PM	Ganatraya Vibhag Yoga: Dynamics of the Three Gunas: Sattva, Rajas, Tamas- Going beyond the three Gunas- Description of a Gunateetha	
	03:00 PM- 04:00 PM	Ganatraya Vibhag Yoga: Dynamics of the Three Gunas: Sattva, Rajas, Tamas- Going beyond the three Gunas- Description of a Gunateetha	
	04:05 PM- 05:05 PM	Ganatraya Vibhag Yoga:Dynamics of the Three Gunas: Sattva, Rajas, Tamas- Going beyond the three Gunas- Description of a Gunateetha	
	05:10 PM- 05:25 PM	Evaluation and feedback	
	5:30 PM	Concluding Remarks & Vote of Thanks	

7.18 Events organized Student Activity Council (SAC)

Cultural Society (Saarang)

Event / Activity	Held on	Performer / Winner
Click Bait 2.0 - An inter-college online ethnic wear competition	15 November 2021	Riya Bhatia and Charu Sharma
Festive Fiesta - An open mic night which featured various games	25 December 2021	-
Republic Day Program- An online event which was streamed on Saarang's YouTube channel	26 January 2022	Shivansh Semwal, Richa Rani, Akshat Datt Tiwari, Subhanshi Lashkari, Sayak Gupta, Anusha Singh and Snehal Ambekar
Saraswati Puja	5 February 2022	Rajiv Ranjan, Aasraya Ajay, Sayak Gupta, Ankit
Holi Celebration	18 March 2022	-
Independence Day program	15 August 2022	Atharv, Dolly, Amrita, Richa, Parth Pandya, Indu Verma, Ashutosh, Shambhavi, Saptadip, Aman Kumar, Ram Mohan Roy, Om Shree

Fine Arts Society (Kalakriti)

Event / Activity	Held on	Winners
Calligraphy and doodling	7 July 2021	1. Saniya Tasnim 2. Prathmesh Bhaskar Shitra 3. Sherhin PP
Food Art Competition	8 February 2022	1. Sagar Atrash
Face Painting Competition	1 April 2022	1. Sanket Yadav 1. Madhav Menon 2. Boda Anand

Sports Society (Samarthya)

Event / Activity	Held on	Winners
Athletic meet on the eve of opening of Outdoor Stadium	18 February 2022	Vineet Chauhan
NIFTEM cricket league	24 March - 4 April 2022	B.Tech (2020-2024) Team Player of the Tournament: Yugraj Duggal

Scientific & Technical Society (Alabhyam)

Event / Activity	Held on	Details
Webinar on Stock Market	29 May 2021	Speaker: Mr. Venkata Sri Harsha, Founder of Shine Projects, International motivational speaker, Coach and Trainer
i-Quizz 3.0!	7 June 2021	1. Pradunma Choudhury 2. Amrutha Ajith 3. Jeevesh Mahajan
Interview Challenge Series	30 September 2021	1. Parvani Sharma 2. Sayak Gupta
Technical Fest – Event 1: Hackathon	10 October 2021	1. Team Musketeers (NIFTEM) • Parvani Sharma • Priyam Talukdar • Yugraj Duggal 2. Team Cogent (IIM Lucknow) • Sandeep Nanda •Asher Namchyo • Ayan Kumar Nandi 3. Team Masterminds (IIM Ahmedabad) • Aman Madan • Vikas Sharma • Abhishek Bisht • Abhishek Pawar
Technical Fest – Event 2: Seminar	16 October 2021	Speaker: Prof. KSMS Raghavarao, Dept. of Chemical Engineering, IIT Tirupati
Technical Fest – Event 3: YouTuber's Session	17 October 2021	Speaker: Mr. Areeb Irshad, Program Executive, Food Future Foundation
Webinar – Startup and Marketing	19 February 2022	Speaker: Mr. Amar Choudhary, SVP - Retail, South and East at Dealshare

Environment Conservation Society (Prakriti)

Event / Activity	Held on	Details
Online awareness session in collaboration with Eco-Deco to tackle problems of plastics in landfills at campus	22 April 2022	On World Earth Day
Plastic collection awareness campaign	22 April 2022	
Poster Making Competition: A purpose-driven theme was given to the participant, to which the final aim was to promote cleanliness in the surroundings and also create awareness through posters.	5 June 2022	-
Seminar (A Talk With Enviropenuer): A seminar to show the audience how to build sustainable startups, which will help in providing solutions to environmental problems and also generate employment	9 June 2022	Speakers: Mr. Ankit Tripathi and Mr. Atul Tripathi, Founders Uneako (a portmanteau of unique and eco)

Literary Society (Geetanjali)

Event / Activity	Held on	Winners
Me-Me	6 February 2021	1. Gokul K B 2. Tanay 3. Hemanth
The Big Picture	13 July 2021	1. Ashish Kumar Rath 2. Manogna S.
ICYMI	5 November 2021	1. Radhika Rathi 2. Tejaswi Razdan
Tape N Tell	5 November 2021	1. Sanchalika 2. Manasvi Garg
Extempour	14 November 2021	1. Madhavi Palepu 2. Muskan Chawla
First Report	15November 2021	1. Garvit Vasudev 2. Srushti Hingankar
Tale Spin	15 November 2021	1. Komal Mittal 2. Radhika Rathi
Letterse	16 November 2021	1. Saloni Khera 2. B. Sai Sushma
Imagined Origins	16 November 2021	1. Nupur Shah 2. Manasvi Garg
Devil's Advocate	17 November 2021	1. Ektha Nair 2. Lavisha Bageja
Post Me a card	17 November 2021	1. Shashwat Tandon 2. Shrushti Hingankar
The Literary Game Show	23 November 2021	1. Saloni Khera 2. Nupur Shah 3. Ektha Nair
Republic Day Quiz-2022	25 January 2022	1. Dushyant Singh Chaudhary 2. Riya Sharma

Personality Development Society (Vyaktitva)

Activity	Held on	Associate Institution/Speaker
4-hour Heel your life Workshop on "Gratitude and Happiness". (Online)	5 June 2021	Ms. Meenu Miglani Certified Heal your life leader and Transformational Coach
2-hour workshop on "Art of Expressing Yourself (The Story Telling Way)" for students. (Online)	27 June 2021	Mrs. Geeta Ramanujam International Storytelling Institute (Kathalaya), Bangalore
2-hour workshop on "Art of Expressing Yourself (The Story Telling Way)" for students. (Online)	3 July 2021	
One-day workshop on "Embracing Corporate Skills". (Online)	18th July 2021	Dr Radhika Mahajan Certified Educational consultant and Corporate Trainer

7.19 Other Events

- Dept. of FE organized 5-days training programme for students on Bakery Product and Machines at Bakery pilot plant during 11-15 March 2022.
- NIFTEM Organised Quiz competition related to Constitution of India, Biography and Contribution of Dr. B.R. Ambedkar towards Nation Building on 14 April 2022.
- Educational trip was arranged for students to Dr. B.R. Ambedkar Museum.
- Dr. B. R. Ambedkar Jayanti was organised. On this occasion, a webinar on the topic, Fundamental duties and responsibilities of a Citizen of India was organized.

MOFPI

MOFPI
MINISTRY OF FOOD PROCESSING INDUSTRIES
GOVERNMENT OF INDIA
NIFTEM
KNOWLEDGE-INNOVATION-OUTREACH
National Institute
d Technology
Entrepreneurshi
Management

8 Awards and Recognition

The students and faculty members of NIFTEM received awards and recognitions for their excellent contributions to academic, research, outreach and food entrepreneurship development in the country.

8.1 Students

- Mr. Mirinal Kumar Rayappa is selected for Masters of Research in Bioengineering in Imperial College of London.
- Mr. Sasikant Sarangam got 3rd prize in oral presentation with a cash prize of ₹ 5000/-. The topic of presentation was, Blending cold-pressed sesame oil with ω3 rich microalgae oil: Effect on physicochemical, sensory and DHA levels in foods.
- Sushant Kumar, Sarthika Jaiswal and Bhavya Sachdev were National Finalists (Top 8) in Arthacharya (A Marketing Case Study which is a part of MANAGE's premier Agri B-fest: Krishi Chanakya' 2021) organized by MANAGE, Hyderabad (held on 18 September 2021)
- Sushant Kumar, Sarthika Jaiswal, Bhavya Sachdev were National Finalists (Top 6) in Strategia (Sankalp) organized by NAARM, Hyderabad (held on 4 October 2021)
- Sarthika Jaiswal (MBA 2020-2022) was the first Runner-up in TAZURBA-2022, National Level Summer Internship and Dissertation Project Competition.
- NIFTEM students, Mr. Debabrata Das and Ms. Pranjuli Garg, emerged victorious in Top 3 Start-up Finalists Globally in Unilever- Innovative Challenge under the category of "Improving taste, texture, sustainability and affordability of Plant Based Meat Alternatives" guided by Dr. Prarabdh C. Badgujar, Dept. of FST
- Parvani Sharma, Yugraj Duggal and Priyam Talukdar won the First prize in Hackathon case study competition organized by NIFTEM (held on 16 October 2021)
- Parvani Sharma (820015) won First Prize in Interview Challenge Series organized by NIFTEM (held on 3 October 2021).

8.2 Faculty Members

- Dr. Chindi Vasudeppa, Honourable Vice Chancellor, NIFTEM received Honorary Fellow Award of Confederation of Horticultural Association of India on 16 September 2021.
- Dr. Neetu Kumra Taneja was awarded Best Innovator Award by the Microbiological Society of India (MSI Innovation Awards 2020) for her innovative contribution to the field of Microbiology and the research work done.
- Dr. Tripti Agarwal was ranked within top 2 percentile of outstanding researchers in the world, published by Elsevier, Stanford University.
- International Association of Food Protection (IAFP), USA warded Dr. Neetu Kumra Taneja, International Travel Award for Food Safety Professionals for attending their Annual conference in Pittsburgh USA and deliver an invited talk. It is a competitive award and only one applicant is selected from any country. Total 3 recipients this year.
- Dr. Tanya L. Swer was conferred the Young Scientist Award in Food Science-2022 by Agro Environmental Development Society (AEDS) in collaboration with ICAR- National Agricultural Higher Education Project (NAHEP), Department & Directorate of Extension Education Uttar Banga Krishi Vishwavidyalaya Pundibari West Bengal, Pondicherry Institute of Agricultural Sciences Pondicherry, Centre for Environment and Agricultural Development Puduchery and The Himalayan Scientific Society for Fundamental and Applied Research, Kalimpong, Darjeeling on the occasion of 6th International Conference on Current Issues in Agricultural, Biological & Applied Sciences for Sustainable Development (CIABASSD-2022) held on 11-13 June 2022.
- Dr. Syed Mansha Rafiq received Women Leadership Excellence Award 2022 by Hexagon Nutrition Ltd and NIFTEM.
- Dr. Syed Mansha Rafiq was conferred Young Women Researcher Award 2022 by VIWA (Venus International Women's Association)
- Dr. Shumaila Jan received Women Leadership Excellence Award 2022 by Hexagon Nutrition Ltd and NIFTEM.
- Ayon Tarafdar and Dr. Barjinder Pal Kaur got best paper award for the paper on Effect of microfluidization on the storage stability of sugarcane juice at the International conference on Bioengineering Solutions for Healthcare, Food, Energy, and Environment (BSHFEE-2021) held on 9-10 April 2021.

- Shweta Suri won the best poster presentation award for the paper on valorization strategies for utilization of citrus wastes leading to zero wastes: A review (Authors: Shweta Suri, Anupama Singh and Prabhat Kumar Nema) in the 4th International Conference on Food & Nutrition 2021 (ICFN-2021)
- Neetu Kumar Taneja, Dept. of BAS was Jury for 3rd CII Food Safety Kaizen Competition Workshop on Food Safety on 18 and 19 November, 2021.
- Neetu Kumar Taneja, Dept. of BAS attended Joint online Awareness between NIFTEM & NBQP QCI for the Large Enterprises and MSMEs of Food Sector on Manufacturing and service units across different locations, Prof. S.K. Joshi - Lab Excellence award. (held on 4 December 2021).
- Dr. Sanjay Bhayana, Dept. of FBMED attended First online Meeting of the Advisory Committee to suggest action points on the process of claim verification under PLI Scheme of MoFPI on 16 March 2022.

9 Faculty and Staff Positions, and Appointments

Faculty Members in Position as on 31 March 2022

Sl. No.	Name	Current Designation	Department	Date of Initial Joining to NIFTEM
	Dr. Chindi Vasudevappa	Vice Chancellor	-	03-07-2017
1	Dr. Ashutosh Upadhyay	Professor	FST	09-11-2011
2	Dr. Komal Chauhan	Associate Professor	FST	26-04-2012
3	Dr. Rajini Chopra	Associate Professor	FST	11-06-2020
4	Dr. Prarabdh Badgujar	Assistant Professor	FST	21-04-2012
5	Dr. Rakhi Singh	Assistant Professor	FST	26-06-2012
6	Dr. Anurag Singh	Assistant Professor	FST	09-07-2014
7	Dr. Ankur Ojha	Assistant Professor	FST	08-09-2015
8	Dr. Murlidhar Meghwal	Assistant Professor	FST	27-03-2017
9	Er. Pramod Kumar Prabhakar	Assistant Professor	FST	06-04-2017
10	Dr. Tanya Luva Swer	Assistant Professor	FST	17-02-2020
11	Dr. Anupama Singh	Professor	FE	02-03-2020
12	Dr. P.K. Nema	Professor	FE	29-06-2011
13	Er. S.Thangalakshmi	Assistant Professor	FE	30-07-2012
14	Dr. Vinkel Arora	Assistant Professor	FE	01-05-2013
15	Er. Vijay Singh Sharanagat	Assistant Professor	FE	30-04-2014
16	Er. Nitin Kumar	Assistant Professor	FE	11-08-2014
17	Dr. Barjinder Pal Kaur	Assistant Professor	FE	11-03-2015
18	Er. Anand Kishore	Assistant Professor	FE	23-03-2015
19	Er. Arun Sharma	Assistant Professor	FE	23-03-2017
20	Dr. Sanjay Bhayana	Professor	FBMED	02-08-2012
21	Dr. Vikas Saxena	Associate Professor	FBMED	12-08-2013
22	Dr. Vimal Pant	Associate Professor	FBMED	10-09-2015
23	Dr. Anupama Panghal	Assistant Professor	FBMED	14-09-2012
24	Dr. Sapna Arora	Assistant Professor	FBMED	15-03-2013
25	Dr. Prasantha Kumar R	Assistant Professor	FBMED	28-07-2014
26	Dr. Sarika Yadav	Assistant Professor	FBMED	30-07-2014
27	Dr. Aman Dua	Assistant Professor	FBMED	06-03-2020
28	Dr. Kalyan Das	Professor	BAS	21-05-2012
29	Dr. Neela Emanuel	Associate Professor	BAS	21-08-2012
30	Dr. P. Murali Krishna	Assistant Professor	BAS	15-11-2011

Sl. No.	Name	Current Designation	Department	Date of Initial Joining to NIFTEM
31	Dr. Bhaswati Bhattachrya	Assistant Professor	BAS	01-02-2012
32	Dr. Chakkaravarthi Saravanan	Assistant Professor	BAS	29-02-2012
33	Er. Kumar Rahul	Assistant Professor	BAS	03-04-2012
34	Dr. Vijay Kumar	Assistant Professor	BAS	04-04-2012
35	Dr. Neetu Kumra Taneja	Assistant Professor	BAS	21-05-2012
36	Dr. Prasanna Kumar G V	Professor	AES	04-06-2020
37	Dr. Sunil Pareek	Associate Professor	AES	08-09-2015
38	Dr. Neeraj	Associate Professor	AES	23-03-2017
39	Dr. Bhim Pratap Singh	Associate Professor	AES	16-03-2020
40	Dr. Tripti Agarwal	Assistant Professor	AES	30-03-2012
41	Dr. Rekha Kumari Meena	Assistant Professor	AES	13-02-2020
42	Dr. Shekhar Agnihotri	Assistant Professor	AES	12-03-2020

Staff Members in Position as on 31 March 2022

Sl. No.	Name	Current Designation	Date of Initial Joining to NIFTEM
1	Dr. Jogender Singh Rana	Registrar	01-01-2019
2	Dr. Narender Hooda	Controller of Examinations	28-05-2019
3	Shri Suneel Kumar Singh Chandel	Assistant Registrar	30-05-2011
4	Shri Gaurav Gautam	Assistant Registrar	23-01-2017
5	Shri Aditya Sharma	Manager (Pilot Plant)	18-03-2019
6	Shri Satish Chandra Kushwaha	Senior Analyst (FTL)	27-08-2015
7	Dr. Kishan Pal Singh	Senior Analyst (FTL)	05-09-2019
8	Shri Aditya Kumar	Asst. General Manager (CRD)	30-10-2019
9	Shri Onkar Avinash Babar	Foreman (Pilot Plant)	30-07-2019
10	Shri Mayank Kumar Nigam	Foreman (Pilot Plant)	31-10-2015
11	Ms. Jyoti	Executive Assistant	01-08-2012
12	Ms. Poonam Gautam	Executive Assistant	30-07-2012
13	Shri Narender Singh Bisht	Assistant	23-03-2015
14	Shri Deepak Kumar Jha	Assistant	20-04-2015
15	Shri Mukesh Kumar	Assistant	24-04-2015
16	Shri Narender Sharma	Assistant	10-01-2017
17	Ms. Navita	Assistant	30-01-2017
18	Shri Pradeep Kumar	Assistant	05-06-2020
19	Mr. Sandeep Kumar Yogi	Junior Engineer	22-12-2011
20	Shri Vikas Kadiyan	Junior Engineer	15-12-2015

Sl. No.	Name	Current Designation	Date of Initial Joining to NIFTEM
21	Ms. Komal Kumari	Accountant	16-03-2012
22	Shri Sanjay Kumar	Account Officer	02-11-2021
23	Shri Kuljinder Kaur	Lab Incharge	06-06-2011
24	Shri Narender Sinhmar	Lab Incharge	16-09-2014
25	Shri Ankur Kumar	Lab Incharge	01-10-2014
26	Shri Naveen Kumar	Lab Incharge	01-10-2014
27	Md. Zober Alam Khan	Junior Analyst (FTL)	28-03-2017
28	Dr. Anupama Deora	Junior Analyst (FTL)	02-09-2019
29	Shri Rishi Bhatia	Lab Technician	01-06-2011
30	Shri Rajesh Kumar	Lab Technician	08-10-2014
31	Shri Jai Shankar Prasad	Lab Technician	30-07-2015
32	Shri M. Saravanan	Lab Technician	05-08-2015
33	Shri Amarchand	Lab Technician	24-03-2022
34	Ms. Deepa	Lab Technician	29-03-2022

Newly appointed Staff members

Sl. No.	Name	Designation	Date of joining
1.	Shri Kuldeep Kumar	Assistant Registrar (IT)	01-04-2022
2.	Ms. Neerada Narayanan	Lab Technician	19-04-2022
3.	Ms. Reena	Lab Technician	22-04-2022

Staff Members promoted under Modified Assured Career Progression Scheme (MACPS)

Sl. No.	Name	Designation	Promoted		With effect from
			From	To	
1.	Shri Narender Singh Bisht	Assistant	Level 6: Rs. 35400 to Rs. 112400	Level 7: Rs. 44900 to Rs.142400	09-05-2022
2.	Shri Sandeep Kumar Yogi	Junior Engineer			09-05-2022
3.	Ms. Kuljinder Kaur	Lab Incharge			09-05-2022
4.	Shri Rishi Bhatia	Lab Technician	Level 5 Rs. 29200 to Rs. 92300	Level 6 Rs. 35400 to Rs. 112400	09-05-2022

Staff members leaving the Institute

Sl. No.	Name	Designation	Date of leaving
1.	Shri Vinod Rawat	Cashier	31-05-2021

NIFTEM lost the services of the 2 Professors owing to their untimely demise. The details are as follows:

Sl. No.	Name	Designation	Date of joining
1.	Dr. Manjeet Aggarwal	Professor	26-04-2021
2.	Dr. Vijendra Mishra	Professor	06-03-2022

NIFTEM also employs supporting staff from the outsourcing agency, and the details are as follows:

Outsourced work	No. of staff members
Maintenance	55
Security	67
Horticulture	44
Office support	102
House keeping	65
Technical	12
Total	**345**

10 Board of Management and Other Statutory Councils / Committees

Board of Management	
Dr. Chindi Vasudevappa, Vice-Chancellor	Chairman
Prof. Anupama Singh, Dean (PGS)	Member
Prof. Kalyan Das, Dean (Students' Welfare)	Member
Prof. V. Ram Gopal Rao, Director IIT Delhi	Member
Prof. Manbir Singh, HoD-FST, Khalsa College, Amritsar	Member
Dr. Poonam Aggarwal Sachdev, Sr. Vegetable Technologist & HOD-FST, PAU, Ludhiana	Member
Dr. C. Anandharamakrishnan, Director, IIFPT, Thanjavur	Member
Prof. Sanjay Bhayana, Professor (FBMED)	Member
Dr. Neela Emanuel, Associate Professor (BAS)	Member
Financial Advisor, MoFPI	Member
Joint Secretary, MoFPI or equivalent in-charge of Institution Division, MoFPI	Member
MD, HSIIDC, Panchkula	Member
Shri Piruz Khambatta, MD, Rasna Pvt. Ltd.	Member
Dr. J.S. Rana, Registrar	Secretary

Finance Committee	
Dr. Chindi Vasudevappa, Vice-Chancellor	Chairman
Shri Sashi Ranjan Kumar, AS&FA, MoFPI	Member
Shri Minhaj Alam, JS, MoFPI	Member
Dr. P.K. Nema, Professor, FE	Member
Dr. Vimal Pant, Dy. Controller (F&A)	Member Secretary

Academic Council	
Dr. Chindi Vasudevappa, Vice-Chancellor	Chairman
Dr. R. N Bhaskar, Quality Advisor, FSSAI	Member
Dr. RRB Singh, Joint Director (Academic), NDRI, Karnal	Member
Dr V.R. Sinija, Professor & Head IIFPT	Member
Dr. N. Gopalan, Scientist F, DFRL, Mysore	Member
Dr. T. Janakiram, ADG Horticulture, ICAR, New Delhi	Member
Dr. Ravindra, Kumar, Lead-AP, DuPont Danisco India Pvt. Ltd.	Member
Prof. P.K. Nema, Dean (Research)	
Prof. Ashutosh Upadhyay, Dean (Academic)	Member
Prof. Anupama Singh, Dean (PGS) and HoD (FE)	Member

Academic Council	
Prof. Kalyan Das, Dean (Students' Welfare)	Member
Prof. Sanjay Bhayana, HoD (FBMED)	Member
Dr. Neela Emanuel, HoD (BAS)	Member
Dr. Sunil Pareek, HoD (AES)	Member
Dr. Komal Chauhan, HoD (FST)	Member
Dr. Neeraj, Associate Professor (AES)	Member
Dr. Vimal Pant, Associate Professor (FBMED)	Member
Er. Kumar Rahul, Assistant Professor (BAS)	Member
Dr. Vijay Kumar, Assistant Professor (BAS)	Member
Dr. Narender Hooda, CoE	Permanent Invitee
Dr. J.S. Rana, Registrar	Member Secretary

Planning and Monitoring Board	
Dr. Chindi Vasudevappa, Vice-Chancellor	Chairman
Prof. R. C. Kuhad, Vice Chancellor, CUH	Member
Dr. KSMS Raghav Rao, Director, CFTRI, Mysore	Member
Dr. K. C. Bansal, Ex-Director, NBPGER, New Delhi	Member
Prof. P.K. Nema, Dean (Research)	Member
Prof. Ashutosh Upadhyay, Dean (Academic)	Member
Prof. Anupama Singh, HoD (FE)	Member
Prof. Sanjay Bhayana, HoD (FBMED)	Member
Dr. Sunil Pareek, HoD (AES) and Director (IQAC)	Member
Dr. J.S. Rana, Registrar	Member Secretary

Board of Studies for Under Graduate Course	
Prof. Ashutosh Upadhyay, Head (UG) & Dean (Academic)	Chairman
HOD (AES) / Nominee	Member
HOD (BAS) / Nominee	Member
HOD (FE) / Nominee	Member
HOD (FST) / Nominee	Member
HOD (FBMED) / Nominee	Member
Er. S. Thangalakshmi, Assistant Professor (FE).	Member
Dr. Tripti Agarwal, Assistant Professor (AES)	Member
Dr. Rakhi Singh, Assistant professor (FST)	Member
Dr. Anupama Panghal, Assistant Professor (FBMED)	Member
Dr. Vijay Kumar, Assistant Professor (BAS)	Member
Dr. K.M.S Raghav Rao, Chief Scientist, CFTRI, Mysore	Member

Board of Studies for Under Graduate Course	
Dr. Alok, Rai, Professor, FMS, BHU, Varanasi	Member
Dr. S.K. Jha, Principal Scientist, IARI, New Delhi	Member
Mr. Manivannan A., Sr. Application Specialist, DuPont Nutrition and Health, SA, India	Member
Class representatives with highest CGPA of 3rd and 4th year, respectively (i.e., 2 students) in addition to 2 students of 3rd and 4th year with highest CGPA in their 2nd and 3rd year B. Tech,, respectively.	Student Members

Board of Studies for Post Graduate Courses	
Department of Food Science and Technology	
Dr. Komal Chauhan, HoD (FST)	Chairperson
Dr. Prarabdh Badgujar, Assistant Professor	Member
Dr. Rakhi Singh, Assistant Professor	Member
Dr. Anurag Singh, Assistant Professor	Member
HOD (AES) / Nominee	Member
HOD (BAS) / Nominee	Member
HOD (FE) / Nominee	Member
HOD (FBMED) / Nominee	Member
Dr. Jagan Mohan, IIFPT, Thanjavur	Member
Mr. Sanjeev Sharma, Mondelez India Foods Pvt. Ltd., Mumbai	Member
One Ph.D. Research Scholar and One M. Tech. (FSTM) Representative	Student Members

Department of Food Engineering	
Prof. Anupama Singh, HoD (FE)	Chairperson
Dr. Vinkel Arora, Assistant Professor	Member
Er. S. Thangalakshmi, Assistant Professor	Member
Er. Vijay Singh Sharanagat, Assistant Professor	Member
HOD (AES) / Nominee	Member
HOD (BAS) / Nominee	Member
HOD (FST) / Nominee	Member
HOD (FBMED) / Nominee	Member
Mr. Sujan Chakraborty, ITC, Bengaluru	Member
One Ph.D. Research Scholar and One M. Tech. (FPEM) Representative	Student Members

Department of Food Business Management and Entrepreneurship Development	
Prof. Sanjay Bhayana, HoD (FBMED)	Chairperson
Dr. Vimal Pant, Associate Professor	Member
Dr. Sapna Arora, Assistant Professor	Member
Dr. R. Prasanth Kumar, Assistant Professor	Member
HOD (AES) / Nominee	Member
HOD (BAS) / Nominee	Member
HOD (FE) / Nominee	Member
HOD (FST) / Nominee	Member
Dr. Vibhava Srivastava, MDI, Gurugram	Member
Mr. P.K. Wadhwani, GM, Mother Dairy	Member
One Ph.D. Research Scholar and One M. Tech. (FPOM) Representative	Student Members

Department of Basic and Applied Sciences	
Dr. Neela Emanuel, HoD (BAS)	Chairperson
Dr. P. Murali Krishna, Assistant Professor	Member
HOD (AES) / Nominee	Member
HOD (FBMED) / Nominee	Member
HOD (FE) / Nominee	Member
HOD (FST) / Nominee	Member
Dr. R.K. Gupta, Professor, Delhi Technical University	Member
Dr. Neeta Sen, DGM (R&D), Mother Dairy, Patpar Ganj, New Delhi	Member
One Ph.D. Research Scholar and One M. Tech. (FSQM) Representative	Student Members

Department of Agriculture and Environmental Sciences	
Dr. Sunil Pareek, HoD (FBMED)	Chairperson
Dr. Neeraj, Associate Professor	Member
Dr. Tripti Agarwal, Assistant Professor	Member
HOD (BAS) / Nominee	Member
HOD (FBMED) / Nominee	Member
HOD (FE) / Nominee	Member
HOD (FST) / Nominee	Member
Dr. O.P. Awasthi, Prof & Principal Scientist, Division of Fruits & Horticultural Technology, IARI, Pusa, New Delhi	Member
Mr. Vinit Katuria, Mother Dairy, Fruits & Vegetables Department	Member
One Ph.D. Research Scholar and One M. Tech. (FSCM) Representative	Student Members

11 Financials

रजनीश रापरिया एंड एसोसिएट्स
चार्टर्ड अकाउंटेंट
जी.टी. रोड़, नजदीक जैन मन्दिर, गन्नौर, सोनीपत – 131101 (हरियाणा) - e-mail : rapria.rajnish@gmail.com - Ph.: 0130-2463876

लेखापरीक्षा रिपोर्ट

मैनें 31.03.2022 को राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमशीलता एवं प्रबंधन संस्थान की तुलन पत्र की जांच की है और उस तिथि पर समाप्त वर्ष के लिए आय और व्यय खाता जो उक्त संस्था द्वारा बनाए गए लेखा खाते में उक्त ट्रस्ट या संस्था द्वारा हमारे सामने अनुबंधित और उत्पादित है।

मैने सभी सूचनाएं और स्पष्टीकरण जो हमारी जानकारी के अनुसार सही हैं को लेखपरीक्षा के उद्देश्य के लिए प्राप्त किया है। हमारी राय में उक्त नामित संस्थान के खातों के उचित लेख हमारे द्वारा बनाए गए हैं और यह समान रूप से हमारे अध्ययन से स्पष्ट होता है। नीचे दी गई टिप्पणियों के अधीन हैं।

मेरी राय में और उचित जानकारी तथा हमें मिले हुए स्पष्टीकरण के अनुसार, उक्त खाते उचित एवं स्पष्ट दृष्टिकोण दर्शाते हैं।

(i) तुलन पत्र के मामले में उपर्युक्त नामित संस्थान की स्थिति 31.03.2022 को है।

(ii) आय और व्यय खाते के मामले में, 31.03.2022 को समाप्त होने वाले लेखा वर्ष का लाभ या हानि।

रजनीश रापडिया एंड एसोसिएट्स
चार्टर्ड अकाउंटेंट
फर्म नं. : 0277844N

Rajnish Rapria & Associates ★ Chartered Accountants ★ CA SONIPAT

रजनीश रापडिया एंड एसोसिएट्स
एम. नंबर : 534192
दिनांक : 29.09.2022
स्थान : कुंडली
यूडीआईएन : 22534192AXXGSY9951

Rajnish Rapria & Associates
Chartered Accountants
G.T. Road, Near Jain Mandir, Ganaur, Sonepart-131101 (Hr) - e-mail : rapria.rajnish@gmail.com - Ph.: 0130-2463876

AUDIT REPORT

I have examined the balance sheet at NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT (NIFTEM) as at 31.03.2022 and the Income and expenditure account for the year ended on that date which are in agreement with the books of account maintained and produced before us by the said trust or institution.

I have obtained all the information's and explanations which to the best of my knowledge and belief were necessary for the purposes of the audit. In my opinion proper books of accounts have been kept by the above named institution so far us appears from my examination of the books, subject to the comments given below;

In my opinion and to the best of my information and according to information given to me, the said accounts given a true and fair view-

(i) In the case of the balance sheet, of the state of affairs of the above named institutions as at 31.03.2022 and.

(ii) In the case of the income and expenditures account, of the profit or loss of its accounting year ending on 31.03.2022.

For M/s Rajnish Rapria & Associates;
Chartered Accountants
Firm No. 0277844N

Rajnish Rapria & Associates CA SONIPAT Chartered Accountants

(CA Rajnish Rapria, Proprietor)
M.No. 534192
Date - 29.09.2022
Place - Kundli
UDIN - 22534192AXXGSY9951

31.03.2022 का स्थिति के अनुसार बैलेंस शीट/Balance Sheet as on 31-03-2022

विवरण/Partiiculars	अनुसूची/ Schedules	31.03.2022	31.03.2021
		राशि(रु.)/Amount (Rs)	राशि(रु.)/Amount (Rs)
मूल/पूंजीगत निधि और देयताएं/Corpus/Capital Fund & Liabilities			
मूल/पूंजीगत निधि/Corpus/Capital Fund	1	3,496,143,889.80	3,524,594,460.80
आरक्षित एवं अधिशेष/Reserve & Surplus	2	977,470,945.76	821,455,369.78
वर्तमान देयताएं और प्रावधान/Current Liabilities & Provisions:	3		
a. बाह्य वित्तपोषित परियोजनाएं/Externally Funded Projects		73,957,295.32	68,944,995.09
b. ईएमडी और प्रतिभूतियां/EMD & Securities		62,005,918.49	60,871,332.49
c. अन्य देयताएं/Other Liabilities		79,964,750.87	75,939,949.02
कुल/Total		**4,689,542,800.24**	**4,551,806,107.18**
परिसंपतियां/Assets			
संपति, संयंत्र और उपस्कर/Property, Plant and Equipment	4	3,033,668,089.16	3,149,910,329.16
प्रगति पर पूंजीगत कार्य/Capital Work in Progress	5	417,385,786.00	189,799,489.00
स्थायी पूंजीगत व्यय के लिए अग्रिम/Advance for Fixed Capital Expenditure	6	79,031,784.00	37,365,220.00
बैंक के पास शेष/Balance with Banks	7	1,119,627,343.13	1,143,732,002.98
वर्तमान परिसंपतियां, ऋण और अग्रिम/Current Assets, Loans & Advances	8	39,829,797.95	30,999,066.04
कुल/Total		**4,689,542,800.24**	**4,551,806,107.18**

उसी तारीख को हमारे प्रतिवेदन के संदर्भ में/In terms of our report of even date.

कृते रजनीश रापडिया एवं एसोसिएट/For Rajnish Rapria & Associates
चार्टर्ड एकाउंटेट/Chartered Accountants
फर्म सं./Firm No. 027784N

(रजनीश रापड़िया)/
(Rajnish Rapria)
एम नं./M. No 534192

(डा. सी.वासुदेवप्पा)/
(Dr. C. Vasudevappa)
कुलपति/Vice Chancellor

(प्रो. जे.एस. राणा)/
(Prof. J. S. Rana)
कुलसचिव/Registrar

(अशोक कुमार चौहान)/
(Ashok Kr. Chauhan)
उप नियंत्रक (वित्त एवं लेखा)/
Dy. Controller (F&A)

स्थानः कुंडली, सोनीपत /Place : Kundli, Sonepat
तारीख/Date : 29.09.2022

31.03.2022 को समाप्त वर्ष के लिए आय और व्यय खाता/
Income & Expenditure Account for the year ended on 31.03.2022

विवरण/Partiiculars	अनुसूची/ Schedules	31.03.2022 राशि(रु.)/Amount (Rs)	31.03.2021 राशि(रु.)/Amount (Rs)
आय/INCOME			
केंद्रीय सरकार से अनुदान/Grant from Central Goverment	9	300,000,000.00	281,200,000.00
परामर्श शुल्क/Consultancy Fees		-	494,715.00
अनुसंधान परियोजना से संस्थागत प्रभार/Institutional Charges from Research Project		1,837,793.00	3,105,729.00
अनुसंधान विशलेषण से कमाई/Earning from Research Analysis		5,705,935.00	2,012,680.00
अर्जित ब्याज/Interest Earned	10	50,383,290.71	48,887,437.00
छात्रों से होने वाली आमदनी/Income from Students	11	122,854,733.00	96,808,172.50
अल्पकालिक प्रशिक्षण कार्यक्रमों से प्राप्तियां/Receipts from Short Term Training Programmes		81,274.00	89,070.00
विविध प्राप्तियाँ/Miscellaneous Receipts	12	10,988,784.36	6,510,369.39
पूंजीगत निधि पुरांकन/Capital Fund written back to the extent of	4	151,123,219.00	166,958,559.00
बट्टे खाते में डाला गया मूल्यह्रास/Depreciation written off			
कुल/Total		**642,975,029.07**	**606,066,731.89**
व्यय/EXPENDITURE			
अकादमिक व्यय/Academic Expenses	13	42,280,384.00	50,454,646.00
प्रशासनिक व्यय/Administrative Expenses	14	112,376,336.09	103,102,078.48
स्थापना व्यय/Establishment Expenses	15	168,743,836.00	150,159,788.00
संगोष्ठी और सम्मेलन/Seminar & Conference	16	349,295.00	54,012.00
अल्पकालिक प्रशिक्षण कार्यक्रम व्यय/Short Term Training Programme Expenses		5,000.00	(2,000.00)
पूर्व अवधि व्यय/Prior Period Expenses	17	10,550,453.00	-
मूल्यह्रास/Depreciation	4	151,123,219.00	166,958,559.00
कुल/Total		**485,428,523.09**	**470,727,083.48**
व्यय की तुलना में आय की अधिकता/Excess of Income over Expenditure		157,546,505.98	135,339,648.41
विनियोजित व्याज की राशि/Amount on account of Interest appropriated to :			
निर्धारित निधियों के लिए आवंटित/Allocated to Earmarked Funds		27,598,483.00	25,089,869.00
निवल आय आरक्षित और अधिशेष में ले जाया गया/Net Income taken over to Reserve and Surplus		**129,948,022.98**	**110,249,779.41**

उसी तारीख को हमारे प्रतिवेदन के संदर्भ में/In terms of our report of even date.

कृते रजनीश रापडिया एवं एसोसिएट/For Rajnish Rapria & Associates
चार्टर्ड एकाउंटेट/Chartered Accountants
फर्म सं./Firm No. 027784N

(रजनीश रापड़िया)/
(Rajnish Rapria)
एम नं./M. No 534192

(डा. सी.वासुदेवप्पा)/
(Dr. C. Vasudevappa)
कुलपति/Vice Chancellor

(प्रो. जे.एस. राणा)/
(Prof. J. S. Rana)
कुलसचिव/Registrar

(अशोक कुमार चौहान)/
(Ashok Kr. Chauhan)
उप नियंत्रक (वित्त एवं लेखा)/
Dy. Controller (F&A)

स्थानः कुंडली, सोनीपत /Place : Kundli, Sonepat
तारीख/Date : 29.09.2022

31.03.2022 की स्थिति के अनुसार आय और भुगतान लेखा/Receipts & Payment Account as on 31.03.2022

आय/Receipts	राशि/ Amount (Rs)	भुगतान/Payments	राशि/ Amount (Rs)
प्रारंभिक शेष/Opening Balance		**वर्ष के दौरान भुगतान/Payments during the year**	
-नियत समयावधि जमा/Fixed Deposits	1,055,859,552.00	संगोष्ठी और सम्मेलन/Seminar & Conference	349,295.00
-बैंक में नकद धनराशि/Cash at Bank	87,872,450.98	अल्पकालिक प्रशिक्षण कार्यक्रम/Short Term Training Programme	630,000.00
		विद्यार्थी कल्याण का खर्च/Student Welfare Expenses	2,000,802.00
वर्ष के दौरान आय/Receipts during the year		स्थापना व्यय/Establishment Expenses	178,503,987.00
केंद्र सरकार से अनुदान/Grant from Central Government		प्रशासनिक व्यय/Administrative Expenses	79,394,307.26
-- पूंजीगत अनुदान/ Capital Grant	122,672,648.00	अकादमिक व्यय/Academic Expenses	46,742,689.00
- - राजस्व अनुदान/Revenue Grant	300,000,000.00	निर्माण के लिए सीपीडब्ल्यूडी को अग्रिम/Advance to CPWD for construction	269,252,861.00
संपत्ति की बिक्री/Sale of Asset	58,100.00	अचल संपत्ति और डब्ल्यूआईपी/Fixed Assets & WIP	34,939,079.00
आयकर वापसी प्राप्त/Income Tax Refund Recd	575,500.00	विक्रेताओं को भुगतान की गई राशि/Amount paid to Vendors	752,571.34
अर्जित ब्याज/Interest Earned	49,372,765.71	कर्मचारियों को अग्रिम/Advance to employees	213,251.00
छात्रों से होने वाली आमदनी/Income from Students	122,854,733.00	विक्रेता के लिए अग्रिम/Advance to Vendor	1,604,093.00
अग्रिम में प्राप्त शुल्क/Fees Received in Advance	551,914.01	संपत्ति की मरम्मत और रखरखाव/Repair & Maintenance of Asset	32,797,023.00
अनुसंधान परियोजना/Research Project	12,556,028.23	अग्रिम कर और टीडीएस/Advance Tax & TDS	762,598.80
अल्पकालिक प्रशिक्षण कार्यक्रम/Short Term Training Programmes	81,274.00	प्रतिभूति जमा/Security Deposit	-
अन्य आय/Income from Others	10,988,784.36	विद्यार्थी को वापस की गई राशि/Amount Refunded to Student	8,155,821.01
संगोष्ठी और सम्मेलन/Seminar & Conferences	4,745,670.00		
ईएमडी और सिक्योरिटीज/EMD & Securities	1,134,586.00		
छात्रों से मिली मेस फीस/Mess Fees received from Students	6,401,715.25	**अंतिम शेष/Closing Balances**	
		- नियत समयावधि जमा/Fixed Deposits	661,359,370.00
		- बैंक में नकदी/Cash at Bank	458,267,973.13
कुल/Total	**1,775,725,721.54**	**कुल/Total**	**1,775,725,721.54**

उसी तारीख को हमारे प्रतिवेदन के संदर्भ में/In terms of our report of even date.

कृते रजनीश रापडिया एवं एसोसिएट/For Rajnish Rapria & Associates
चार्टर्ड एकाउंटेट/Chartered Accountants
फर्म सं./Firm No. 027784N

(रजनीश रापड़िया)/
(Rajnish Rapria)
एम नं./M. No 534192

(डा. सी.वासुदेवप्पा)/
(Dr. C. Vasudevappa)
कुलपति/Vice Chancellor

(प्रो. जे.एस. राणा)/
(Prof. J. S. Rana)
कुलसचिव/Registrar

(अशोक कुमार चौहान)/
(Ashok Kr. Chauhan)
उप नियंत्रक (वित्त एवं लेखा)/
Dy. Controller (F&A)

स्थान: कुंडली, सोनीपत /Place : Kundli, Sonepat
तारीख/Date : 29.09.2022

31.03.2022 की स्थिति के अनुसार बैलेंस शीट का हिस्सा बन रही अनुसूचियां
Schedules forming part of Balance Sheet as at 31.03.2022

	31.03.2022 राशि(रु.)/Amount (Rs)	31.03.2021 राशि(रु.)/Amount (Rs)
अनुसूची/Schedule 1- मूल Corpus/पूंजीगत निधि Capital Fund		
प्रारंभिक शेष/Opening Balance	3,441,047,060.80	3,528,005,619.80
जोड़ें: वर्ष के दौरान आय/Add: Received during the year	105,000,000.00	80,000,000.00
	3,546,047,060.80	3,608,005,619.80
घटाएः बट्टे खाते में डाला गया मूल्यह्रास/Less : Depreciation written off	151,123,219.00	166,958,559.00
कुल शेष/Gross Balance (A)	**3,394,923,841.80**	**3,441,047,060.80**
खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला के लिए प्राप्त अनुदान/Grant received for Food Testing Labotary :		
प्रारंभिक शेष/Opening Balance	83,547,400.00	83,547,400.00
जोड़ें: वर्ष के दौरान आय/Add: Received during the year	17,672,648.00	-
कुल शेष/Gross Balance (B)	101,220,048.00	83,547,400.00
वर्ष के अंत में निबल शेष/Net Balance as at year end (A)+(B)	**3,496,143,889.80**	**3,524,594,460.80**

	31.03.2022 राशि(रु.)/Amount (Rs)	31.03.2021 राशि(रु.)/Amount (Rs)
अनुसूची/Schedule 2- आरक्षित और अधिशेष /Reserve & Surplus		
1. चिह्नित निधि /Earmarked Fund		
a. परिसंपति नवीकरण निधि/Asset Renewal Fund	448,225,127.00	336,023,930.00
b. नवाचार निधि/Innovation Fund	112,531,871.00	84,506,544.00
c. स्टाफ कल्याण निधि/Staff Welfare Fund	22,486,757.00	16,939,769.00
d. छात्रवृत्ति निधि/Scholorship Fund 9,75,59,350.00		
(-) वर्ष के दौरान दी गई छात्रवृत्ति/Scholarship Paid during the year 15,30,930.00	97,448,150.00	71,599,124.00
e. छात्र गतिविधि निधि/Student Activity Fund	41,886,988.00	30,844,750.00
f. अच्छा मसाला छात्रवृत्ति निधि/Aachi Masala Scholorship Fund	1,431,582.00	1,363,411.00
g. कोआरबीएल छात्रवृत्ति निधि/KRBL Scholarship Fund	6,790,916.00	6,467,539.00
h. केजरीवाल बी केयर छात्रवृत्ति/Kejriwal Bee Care Scholarship Fund	547,276.00	521,215.00
i. बी वी राव छात्रवृत्ति निधि/B V Rao Scholarship Fund	1,683,278.00	1,603,122.00
j. एसबीपी–माध्वी छात्रवत्ती निधि/SBP-Medhavi Chhatravratti Fund	1,677,798.00	1,597,903.00
k. विस्टा प्रोसेस्ड फूड प्रायवेट लिमिटेड/Vista Processed Food P. Ltd.	527,464.00	502,347.00
(A)	735,237,207.00	551,969,654.00
2. व्यय के बाद अतिरिक्त आय/Excess of Income over Expenditure	269,485,715.78	268,135,936.37
अग्रेनीत शेष/Balance brought forward		
जोड़ें: व्यय के बाद अतिरिक्त आय/Add: Excess of Income over Expenditure	129,948,022.98	110,249,779.41
वर्ष के दौरान/during the year	399,433,738.76	378,385,715.78
घटाएः अंतरित करें/Less : Transferred to		
a. परिसंपति नवीकरण निधि/Asset Renewal Fund	95,400,000.00	66,000,000.00
b. नवाचार निधि/Innovation Fund	23,800,000.00	16,500,000.00
c. स्टाफ कल्याण निधि/Staff Welfare Fund	4,700,000.00	3,300,000.00
d. छात्रवृत्ति/Scholorship Fund	23,800,000.00	16,500,000.00
e. छात्र गतिविधि निधि/Student Activity Fund	9,500,000.00	6,600,000.00
व्यय के बाद शेष आय/Balance of Income over Expenditure (B)	242,233,738.76	269,485,715.78
कुल आरक्षित और एधिशेष/Total Reserves & Surplus (A+B)	**977,470,945.76**	**821,455,369.78**

	31.03.2022	31.03.2021
	राशि(रु.)/Amount (Rs)	राशि(रु.)/Amount (Rs)
अनुसूची/Schedule 3- वर्तमान देयताएं और प्रावधान /Current Liabilities & Provisions		
A. व्यय न किया गया अनुदान / Unspent Grant (बाहरी वित्तपोषित परियोजनाएं/ Externally Funded Projects)		
a. एमओएफपीआई–डॉ. भासवती भट्टाचार्य/MoFPI- Dr. Bhaswati Bhattacharya	133,448.75	407,389.75
b. एमओएफपीआई–डॉ. प्रारब्ध बड़गुजर/MoFPI- Dr. Prarbdh Badgujar	4,912.88	346,484.88
c. एमओएफपीआई–डॉ. श्रवण चक्रवर्ती/MoFPI- Dr. Sarvanan Chakkravarti	37,451.00	106,350.00
d. एमओएफपीआई–डॉ.विजेन्द्र मिश्रा/MoFPI - Dr. Vijendra Mishra	45,080.00	45,080.00
e. डीएसटी–डॉ. आशुतोष उपाध्याय/DST- Dr. Ashutosh Updhyay	1,804,741.46	1,804,741.46
f. डीएसटी–(एसईआरवी)–डॉ. नीतू कुमार तनेजा/DST-(SERB) - Dr. Neetu Kumra Taneja	63,471.00	63,471.00
g. डीएसटी–(एसईआरवी)–डॉ. विजेन्द्र मिश्रा/DST-(SERB) - Dr. Vijendra Mishra	434,806.00	376,503.00
h. डीएसटी–(एसईआरवी)–डॉ. विजेन्द्र मिश्रा (एन–पीडीएफ)/DST-(SERB) - Dr. Vijendra Mishra (N-PDF)	213,708.00	271,188.00
i. एनएमएफपी/NMFP	590,800.00	590,800.00
j. एनएचएम/NHM	2,500,000.00	2,500,000.00
k. पीआईपी(एमसी गिल विश्वविद्यालय/PIP (Mc Gill University)	145,299.00	145,299.00
l. मध्य प्रदेश सरकार– जनजातीय कार्य/Madhya Pradesh Govt.- Tribal Affairs	389,851.00	874,316.00
m) डीबीटी रामलिंगम (डॉ. आशुतोष)/DBT Ramalingam (Dr. Ashutosh)	161,485.00	1,848,458.00
n) डॉ कोमल चौहान– एंटीडॉट/Dr. Komal Chauhan- Antidot	3,486.00	19,486.00
o) एफएसएसएआई/FSSAI	64,949.00	43,242.00
p) आत्मा फाउंडेशन– डॉ कोमल चौहान/ATMA Foundation- Dr. Komal Chauhan	304.00	-
q) डब्ल्यूसीडी–केएनआरसी– डॉ. कोमल चौहान/Wcd-Knrc- Dr.Komal Chauhan	89,725.00	2,291,505.00
r) खट्टे फल प्रसंस्करण– डॉ. अनुपमा सिंह/Citrus Fruit Processing- Dr. Anupama Singh	3,232,315.00	4,002,000.00
s) कोविड महामारी प्रबंधन– डॉ शेखर अग्निहोत्री/COVID Pandemic management- Dr. Sekhar Agnihotri	-	665,000.00
t) पाठ्यक्रम सामग्री का विकास– एमओएफपीआई डॉ अंकुर ओझा/ Development of Course Content- MOFPI Dr. Ankur ojha	1,550,497.00	-
u) रेडी टू ईट (आरटीसी) का विकास – डॉ. प्रार्ध बडगुजर/Development of Ready to Eat (RTC)- Dr. Prarbdh Badgujar	56,302.23	986,436.00
v) डॉ. पी. के. नेमा के अधीन डॉ. पाल्मेई गैबिमी/Dr. Palmei Gaibimei Under Dr. PK Nema	12,998.00	12,998.00
w) डीएसटी/इंस्पायर फेलोशिप– सौम्या सिंघल/DST /Inspire fellowship- Soumya Singhal	362,520.00	528,520.00
x) डीएसटी–सिस्ट– डॉ भीम प्रताप सिंह/DST-Syst- Dr. Bhim pratap Singh	112,374.00	1,500,000.00
y) एफएसएसएआई (नेटस्कोफान) – चॉकलेट और कोका/FSSAI (NETSCOFAN)- Chocolate & Coca	-	412,466.00
z) इम्प्रेस– डॉ प्रशांत/Impress- Dr. Prasantha	349,836.00	399,836.00
aa) दुग्धपान कुकीज़ – डॉ. कोमल चौहान/ Lactation Cookies - Dr. Komal Chauhan	9,646.00	93,262.00
ab) एमओएफपीआई– पीएमयू एफएमई/MOFPI- PMU FME	25,213,519.00	41,915,352.00
ac) नैनोफॉर्म्यूलेशन मंदारिन ऑरेंज– डॉ. आशुतोष/Nanoformulations Mandarin Orange- Dr. Ashutosh	3,178,472.00	3,578,480.00
ad) पीएएच और पीसीबी– डॉ तृप्ति अग्रवाल/PAHs & PCBs- Dr. Tripti Agarwal	1,097,227.00	1,798,000.00

	31.03.2022 राशि(रु.)/Amount (Rs)	31.03.2021 राशि(रु.)/Amount (Rs)
ae) आयुर्वेदिक सामग्री का विकास– डॉ. प्रर्बध बडगुजर/Development of Ayurvedic Ingredient- Dr. Prarbdh Badgujar	132,308.00	-
af) कृषि–खाद्य आपूर्ति श्रृंखला के लिए ट्रेसबिलिटी समाधान/Tracebility Solution for Agri-Food Supply Chain	363,230.00	1,009,132.00
ag) डब्ल्यूसीडी–आयरन समृद्ध चेवी उत्पाद– डॉ. कोमल चौहान/WCD-Iron Rich Chewy Product- Dr. Komal Chauhan	57,165.00	107,827.00
ah) डब्ल्यूसीडी आरटीयूटीएफ परियोजना– डॉ कोमल चौहान/WCD RTUTF Project- Dr. Komal Chauhan	150,484.00	201,372.00
ai) डीएसटी / इंस्पायर फेलोशिप – अनन्या राणा DST/Inspire Fellowship - Ananya Rana	24.00	-
aj) डीएसटी / इंस्पायर फेलोशिप – हेफज़िबा साजी/ DST/Inspire Fellowship - Hephzibah Saji	39,133.00	-
ak) डीएसटी महिला वैज्ञानिक (डॉ विजेंद्र मिश्रा)/DST Women Scientist (Dr. Vijendra Mishra)	175,617.00	-
al) फूड ओ कॉपिया– डॉ आशुतोष उपाध्याय/Food O Copiea- Dr Ashutosh Upadhyay	400,000.00	-
am) एफएसएसएआई– जैविक प्रभाव और कार्बन (डॉ कोमल चौहान)/ FSSAI-Biotic Impact and Carbon (Dr. Komal Chauhan)	1,355,677.00	-
an) केरल सरकार राष्ट्रीय पोषण मिशन/Govt of Kerala National Nutrition Mission	264,318.00	-
ao) एमओएफपीआई– डॉ कोमल चौहान/MOFPI- Dr. Komal Chauhan	496,567.00	-
ap) एमओएफपीआई– पीएमएफएमई–डॉ. कोमल चौहान/ MOFPI- PMFME-Dr. Komal Chauhan	815,000.00	-
aq) एमओएफपीआई– पीएमयू–एफएमई (इंटरनेशनल जीआईए मिलेंट)/ MOFPI-PMU-FME (International GIA Millent)	25,000,000.00	-
ar) राष्ट्रीय मधुमक्खी बोर्ड (सीएफआरए)/National Bee Board (CFRA)	2,228,150.00	-
as) शेल्फ जीवन मूल्यांकन (नेक्टर) –सीएफआरए/Shelf-Life Evaluation (nectar)-CFRA	290,000.00	-
at) डब्ल्यूसीडी–राइस फोर्टिफिकेशन – डॉ. कोमल चौहान/ WCD- Rice fortification - Dr. Komal Chauhan	330,398.00	-
वर्ष के अंत तक शुद्ध शेष/ Net Balance as at year end	**73,957,295.32**	**68,944,995.09**

	31.03.2022 राशि(रु.)/Amount (Rs)	31.03.2021 राशि(रु.)/Amount (Rs)
B. ईएमडी और सिक्योरिटीज/EMD & Securities	**62,005,918.49**	**60,871,332.49**

	31.03.2022 राशि(रु.)/Amount (Rs)	31.03.2021 राशि(रु.)/Amount (Rs)
C. अन्य देनदारियां/Other Liabilities		
a) सांविधिक देय/Statutory Dues:		
1. एनपीएस का प्रावधान (नियोक्ता/Provision of NPS (Employer)	108,035.00	198,561.00
2. देय टीडीएस/ TDS Payable	2,105,308.00	2,150,341.00
3. देय वस्तु एवं सेवा कर (जीएसटी)/Goods and Services Tax (GST) Payable	2,069,924.46	145,715.86
4. देय जीएसटी टीडीएस/GST TDS Payable	420,496.00	456,280.00
b) **अन्य/** others :		
1. विविध लेनदार/Sundry Creditors	32,504,034.00	33,872,487.00
2.देय व्यय/ Expenses Payable	2,555,622.00	3,074,013.00
3. देय वेतन/Salary Payable	32,480.00	-
4. देय छात्रवृत्ति/ Scholarship Payable	356,367.00	709,637.00
5. परामर्श परियोजनाएं/Consultancy Projects	3,827,746.00	2,871,363.00
6. भर्ती आवेदन शुल्क देय/ Recruitment Application Fees payable	682,288.00	682,288.00
7. छात्रों को मेस बकाया/Mess dues to students	12,954,675.40	6,552,960.15
8. छात्रों की वापसी योग्य फीस/Fees Refundable to students	551,914.01	8,155,821.01
9. प्रदर्शनी के संबंध में देय राशि/Amount Payable regarding Exhibition	21,795,861.00	17,050,191.00
10. परीक्षण / प्रशिक्षण (पायलट संयंत्र)/Trial/ Training (Pilot Plant)	-	20,291.00
वर्ष के अंत तक शुद्ध शेष/Net Balance as at year end	**79,964,750.87**	**75,939,949.02**

31.03.2022 तक बैलेंस शीट का हिस्सा बनने वाली अनुसूचियां/Schedules forming part of Balance Sheet as at 31.03.2022

अनुसूची 4 - संपत्ति, संयंत्र और उपकरण / Schedule 4 - Property, Plant and Equipment

(राशि रुपयों में) Amount in Rupees)

विवरण/ Particulars	मूल्यह्रास दर/ Dep. Rate	सकल ब्लॉक/Gross Block					अनुसूची 4- संपत्ति, संयंत्र और उपकरण/Depreciation Block			निबल ब्लॉक/ Net Block Dep.	
		01.04.2021 को प्रारंभिक शेष/ Opening Balance as on 01.04.2021	30.09.21 से पहले जोड़ें/ Addition before 30.09.21	30.09.21 के बाद जोड़ें/ Addition after 30.09.21	वर्ष के दौरान कटौती/ समायोजन/ Deduction/ Adjustment during the year	31.03.2022 को जमा शेष/ Closing Balance as on 31.03.2022	31.03.2021 तक मूल्यह्रास/ Depreciation upto 31.03.2021	वर्ष के दौरान मूल्यह्रास/ Depreciation During the year	31.03.2022 तक मूल्यह्रास/ Depreciation upto 31.03.2022	31.03.2022 की स्थिति के अनुसार/ As on 31.03.2022	31.03.2021 की स्थिति के अनुसार/ As on 31.03.2021
भूमि/Land	0%	940,057,904.00	-	-		940,057,904.00	-	-	-	940,057,904.00	940,057,904.00
भवन – निफ्टेम परिसर Building - NIFTEM campus	5.00%	2,529,701,699.00	-	-		2,529,701,699.00	890,130,145.00	81,978,578.00	972,108,723.00	1,557,592,976.00	1,639,571,554.00
पायलट संयंत्र के लिए भवन/Building for Pilot Plant :											
i) अनाज/अनाज/ Cereals/Grain		3,972,279.20	-	-		3,972,279.20	3,972,279.20	-	3,972,279.20	-	-
ii) डेयरी/Dairy	5.00%	15,424,225.00	-	-		15,424,225.00	1,851,871.00	678,618.00	2,530,489.00	12,893,736.00	13,572,354.00
iii) फल और सब्जियां/ fruit & Vegetables	5.00%	13,899,202.00	-	-		13,899,202.00	1,652,508.00	612,335.00	2,264,843.00	11,634,359.00	12,246,694.00
iv) मांस और मुर्गी पालन/Meat & Poultry	5.00%	10,076,396.00	-	-		10,076,396.00	1,209,797.00	443,330.00	1,653,127.00	8,423,269.00	8,866,599.00
v) खाने के लिए तैयार/ बेकरी/Ready to eat /Bakery	5.00%	18,214,422.00	87,479.00	249,905.00		18,551,806.00	1,815,007.00	830,592.00	2,645,599.00	15,906,207.00	16,399,415.00
खाद्य परीक्षण योगशाला के लिए भवन/ Building for Food Testing Labotary	5.00%	91,638,299.00	-	115,735.00		91,754,034.00	10,980,080.00	4,035,804.00	15,015,884.00	76,738,150.00	80,658,219.00
साइट विकास/Site Development	5.00%	18,855,844.00	-	-		18,855,844.00	5,033,373.00	691,124.00	5,724,497.00	13,131,347.00	13,822,471.00
पोर्टा केबिन निर्माण/ Building Porta Cabin	5.00%	4,179,177.00	-	-		4,179,177.00	1,965,163.00	110,701.00	2,075,864.00	2,103,313.00	2,214,014.00

विवरण/ Particulars	मूल्यह्रास दर/ Dep. Rate	सकल ब्लॉक/Gross Block					अनुसूची 4- संपत्ति, संयंत्र और उपकरण/Depreciation Block			निबल ब्लॉक/ Net Block Dep.	
		01.04.2021 को प्रारंभिक शेष/ Opening Balance as on 01.04.2021	30.09.21 से पहले जोड़ें/ Addition before 30.09.21	30.09.21 के बाद जोड़ें/ Addition after 30.09.21	वर्ष के दौरान कटौती/ समायोजन/ Deduction/ Adjustment during the year	31.03.2022 को जमा शेष/ Closing Balance as on 31.03.2022	31.03.2021 तक मूल्यह्रास/ Depreciation upto 31.03.2021	वर्ष के दौरान मूल्यह्रास/ Depreciation During the year	31.03.2022 तक मूल्यह्रास/ Depreciation upto 31.03.2022	31.03.2022 की स्थिति के अनुसार/ As on 31.03.2022	31.03.2021 की स्थिति के अनुसार/ As on 31.03.2021
बोरवेल/Borewell	5.00%	2,195,296.00	-	-		2,195,296.00	724,451.00	73,542.00	797,993.00	1,397,303.00	1,470,845.00
कार पार्किंग शेड/Car Parking Shed	5.00%	-	-	1,907,393.00		1,907,393.00	-	47,685.00	47,685.00	1,859,708.00	-
ऑडिटोरियम/ Auditorium	5.00%	74,862,071.00	-	-		74,862,071.00	24,548,151.00	2,515,696.00	27,063,847.00	47,798,224.00	50,313,920.00
प्ले कोर्ट/Play Court	5.00%	12,278,699.00		-		12,278,699.00	6,349,858.00	296,442.00	6,646,300.00	5,632,399.00	5,928,841.00
प्रयोगशाला उपकरण/ Lab Equipment	15.00%	150,269,553.36	6,724,797.00	3,595,624.00		160,589,974.36	96,947,795.00	9,276,655.00	106,224,450.00	54,365,524.36	53,321,758.36
लैब उपकरण- एनएमपीपीबी /Lab Equipment-NMPPB	15.00%	6,674,514.00	-	-		6,674,514.00	2,575,528.00	614,848.00	3,190,376.00	3,484,138.00	4,098,986.00
उपकरण - आईबीआरटीसी/ Equipment -IBRTC	15.00%	15,610.00	-	-		15,610.00	10,606.00	751.00	11,357.00	4,253.00	5,004.00
पायलट संयंत्र के लिए उपकरण/ Equipment for Pilot Plant :		-				-	-	-	-	-	-
i) डेयरी/Dairy	15.00%	63,266,234.20	-	-		63,266,234.20	20,984,619.00	6,342,242.00	27,326,861.00	35,939,373.20	42,281,615.20
ii) फल और सब्जियां/ fruit & Vegetables	15.00%	48,039,102.20	-	-		48,039,102.20	15,933,970.00	4,815,770.00	20,749,740.00	27,289,362.20	32,105,132.20
iii) मांस और मुर्गी पालन/ Meat & Poultry	15.00%	32,059,172.20	-	-		32,059,172.20	10,633,627.00	3,213,832.00	13,847,459.00	18,211,713.20	21,425,545.20
iv) खाने के लिए तैयार/बेकरी/Ready to eat /Bakery	15.00%	82,058,468.20	2,921,189.00	-		84,979,657.20	25,714,774.00	8,889,732.00	34,604,506.00	50,375,151.20	56,343,694.20
उपकरण- खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला/ Equipments-Food Testing Labotary	15.00%	69,203,868.00	2,728,372.00	1,139,456.00		73,071,696.00	21,289,458.00	7,681,877.00	28,971,335.00	44,100,361.00	47,914,410.00
फर्नीचर और फिक्स्चर/ Furniture & Fixtures	10.00%	58,354,861.00	2,186,394.00	398,240.00		60,939,495.00	29,063,673.00	3,167,670.00	32,231,343.00	28,708,152.00	29,291,188.00

विवरण/ Particulars	मूल्यह्रास दर/ Dep. Rate	सकल ब्लॉक/Gross Block					अनुसूची 4- संपत्ति, संयंत्र और उपकरण/Depreciation Block			निबल ब्लॉक/ Net Block Dep.	
		01.04.2021 को प्रारंभिक शेष/ Opening Balance as on 01.04.2021	30.09.21 से पहले जोड़ें/ Addition before 30.09.21	30.09.21 के बाद जोड़ें/ Addition after 30.09.21	वर्ष के दौरान कटौती/ समायोजन/ Deduction/ Adjustment during the year	31.03.2022 को जमा शेष/ Closing Balance as on 31.03.2022	31.03.2021 तक मूल्यह्रास/ Depreciation upto 31.03.2021	वर्ष के दौरान मूल्यह्रास/ Depreciation During the year	31.03.2022 तक मूल्यह्रास/ Depreciation upto 31.03.2022	31.03.2022 की स्थिति के अनुसार/ As on 31.03.2022	31.03.2021 की स्थिति के अनुसार/ As on 31.03.2021
डिजिटल ऐक्रेलिक बोर्ड/Digital Acrylic Boards		452,500.00	-	-		452,500.00	452,500.00	-	452,500.00	-	-
डीजी सेट (20 केवीए और 40 केवीए)/DG Set (20KVA & 40KVA)	15.00%	746,680.00	-	-		746,680.00	610,703.00	20,397.00	631,100.00	115,580.00	135,977.00
पुस्तकालय:/Library :											
पुस्तकालय के लिए पुस्तकें/Books for Library	40.00%	88,335,150.00	72,457.00	5,966.00		88,413,573.00	87,919,549.00	196,416.00	88,115,965.00	297,608.00	415,601.00
ई–बुक्स/E-Books		13,673,818.00	-	-		13,673,818.00	13,673,818.00	-	13,673,818.00	-	-
कंप्यूटर और कंप्यूटर सहायक उपकरण / Computer & Computer Accessories:											
कंप्यूटर और हार्डवेयर/ Computer & Hardware	40.00%	39,889,229.00	478,398.00	3,302,213.00		43,669,840.00	33,886,914.00	3,252,728.00	37,139,642.00	6,530,198.00	6,002,315.00
लैपटॉप/Laptop	40.00%	5,034,827.00	-	1,418,534.00		6,453,361.00	4,425,036.00	527,623.00	4,952,659.00	1,500,702.00	609,791.00
प्रिन्टर/Printer	40.00%	1,617,091.00	249,241.00	-		1,866,332.00	1,360,767.00	202,226.00	1,562,993.00	303,339.00	256,324.00
कंप्यूटर सहायक उपकरण/Computer Accessories	40.00%	911,661.00	17,000.00	-		928,661.00	878,203.00	20,183.00	898,386.00	30,275.00	33,458.00
एलएएन और डब्लूएएन /LAN & WAN	40.00%	52,865,712.00	-	-		52,865,712.00	50,906,128.00	783,834.00	51,689,962.00	1,175,750.00	1,959,584.00
फायरवॉल सिस्टम्स/ Firewall Systems	40.00%	-	-	2,287,548.00		2,287,548.00	-	457,510.00	457,510.00	1,830,038.00	-
अमूर्त संपत्ति/ Intangible Assets		-				-		-			
कंप्यूटर सॉफ्टवेयर/ Computer Softwwware	40.00%	7,752,638.00	395,119.00	460,899.00		8,608,656.00	7,752,638.00	250,227.00	8,002,865.00	605,791.00	-

विवरण/ Particulars	मूल्यह्रास दर/ Dep. Rate	सकल ब्लॉक/Gross Block					अनुसूची 4- संपत्ति, संयंत्र और उपकरण/Depreciation Block			निवल ब्लॉक/ Net Block Dep.	
		01.04.2021 को प्रारंभिक शेष/ Opening Balance as on 01.04.2021	30.09.21 से पहले जोड़ें/ Addition before 30.09.21	30.09.21 के बाद जोड़ें/ Addition after 30.09.21	वर्ष के दौरान कटौती/ समायोजन/ Deduction/ Adjustment during the year	31.03.2022 को जमा शेष/ Closing Balance as on 31.03.2022	31.03.2021 तक मूल्यह्रास/ Depreciation upto 31.03.2021	वर्ष के दौरान मूल्यह्रास/ Depreciation During the year	31.03.2022 तक मूल्यह्रास/ Depreciation upto 31.03.2022	31.03.2022 की स्थिति के अनुसार/ As on 31.03.2022	31.03.2021 की स्थिति के अनुसार/ As on 31.03.2021
सॉफ्टवेयर ड्रैगन प्रीमियम वायरलेस स्वाभाविक रूप से बोलने वाला/ Software Dragon Naturally Speaking Premium Wireless	40.00%	22,995.00	-	-		22,995.00	22,995.00	-	22,995.00	-	-
वेबसाइट विकास/ Website Development	40.00%	561,062.00	202,075.00	202,075.00		965,212.00	561,062.00	121,245.00	682,307.00	282,905.00	-
लाइब्रेरी के लिए कंप्यूटर सॉफ्टवेयर /Computer Software for Library	40.00%	7,914,418.00	20,650.00	20,650.00		7,955,718.00	7,914,418.00	12,390.00	7,926,808.00	28,910.00	-
निफ्टेम चलचित्र/ NIFTEM Movie	40.00%	3,378,410.00	-	-		3,378,410.00	3,378,410.00	-	3,378,410.00	-	-
भोजनालय / रसोई उपकरण/Mess / Kitchen Equipments	15.00%	5,472,773.00	-	-		5,472,773.00	3,188,201.00	342,686.00	3,530,887.00	1,941,886.00	2,284,572.00
कार्यालय उपकरण/ Office Equipments:											
एसी इकाइयाँ/AC Units	15.00%	2,065,203.25	99,341.00	134,208.00		2,298,752.25	677,652.00	233,099.00	910,751.00	1,388,001.25	1,387,551.25
सीसीटीवी सिस्टम/ CCTV System	15.00%	2,118,552.00	246,580.00	24,308.00		2,389,440.00	1,318,352.00	158,840.00	1,477,192.00	912,248.00	800,200.00
ईपीएबीएक्स सिस्टम/ EPABX System	15.00%	2,153,138.00	-	-		2,153,138.00	1,641,193.00	76,792.00	1,717,985.00	435,153.00	511,945.00
एलसीडी/LCD	15.00%	437,298.00	-	-		437,298.00	343,609.00	14,053.00	357,662.00	79,636.00	93,689.00
मोबाइल फोन/ Mobile Phones	15.00%	178,767.00	-	16,999.00		195,766.00	96,697.00	13,585.00	110,282.00	85,484.00	82,070.00

विवरण/ Particulars	मूल्यह्रास दर/ Dep. Rate	सकल ब्लॉक/Gross Block					अनुसूची 4- संपत्ति, संयंत्र और उपकरण/Depreciation Block			निबल ब्लॉक/ Net Block Dep.	
		01.04.2021 को प्रारंभिक शेष/ Opening Balance as on 01.04.2021	30.09.21 से पहले जोड़ें/ Addition before 30.09.21	30.09.21 के बाद जोड़ें/ Addition after 30.09.21	वर्ष के दौरान कटौती/ समायोजन/ Deduction/ Adjustment during the year	31.03.2022 को जमा शेष/ Closing Balance as on 31.03.2022	31.03.2021 तक मूल्यह्रास/ Depreciation upto 31.03.2021	वर्ष के दौरान मूल्यह्रास/ Depreciation During the year	31.03.2022 तक मूल्यह्रास/ Depreciation upto 31.03.2022	31.03.2022 की स्थिति के अनुसार/ As on 31.03.2022	31.03.2021 की स्थिति के अनुसार/ As on 31.03.2021
फोटोकॉपी मशीन/ Photocopier Machine	15.00%	4,253,362.00	-	532,954.00		4,786,316.00	2,719,492.00	270,052.00	2,989,544.00	1,796,772.00	1,533,870.00
फ्रिज/Refrigerator	15.00%	404,924.00	-	-		404,924.00	74,802.00	49,518.00	124,320.00	280,604.00	330,122.00
डिजिटल पावर भाषण मंच/Digital Power Lectern	15.00%	9,290,149.00	-	-		9,290,149.00	6,618,228.00	400,788.00	7,019,016.00	2,271,133.00	2,671,921.00
संवादात्मक सफेद पटल/Interactive White Board	15.00%	224,980.00	-	-		224,980.00	162,942.00	9,306.00	172,248.00	52,732.00	62,038.00
बैटरी के साथ इन्वर्टर/ Inverter with Battery	15.00%	121,421.00	-	-		121,421.00	93,062.00	4,254.00	97,316.00	24,105.00	28,359.00
प्रोजेक्टर/Projector	15.00%	8,634,052.00	396,000.00	99,000.00		9,129,052.00	6,110,177.00	445,406.00	6,555,583.00	2,573,469.00	2,523,875.00
वाटर कूलर और आर ओ/Water Cooler & R O	15.00%	4,410,575.00	-	93,391.00		4,503,966.00	2,694,487.00	264,418.00	2,958,905.00	1,545,061.00	1,716,088.00
बिजली के उपकरण/ Electrical Appliances	15.00%	4,764,558.00	199,851.00	364,630.00		5,329,039.00	2,645,579.00	375,172.00	3,020,751.00	2,308,288.00	2,118,979.00
बायोमैट्रिक मशीन/ Biomatric Machine	15.00%	2,312,790.00	-	-		2,312,790.00	1,729,843.00	87,442.00	1,817,285.00	495,505.00	582,947.00
अन्य कार्यालय उपकरण/ Other Office Equipments	15.00%	12,881,524.75	66,376.00	164,909.00		13,112,809.75	8,528,924.00	675,215.00	9,204,139.00	3,908,670.75	4,352,600.75
खेल के सामान/ Sports Goods	15.00%	438,269.00	-	3,587.00		441,856.00	314,497.00	18,835.00	333,332.00	108,524.00	123,772.00
जिम उपकरण/Gym Equipment	15.00%	2,950,028.00	-	-		2,950,028.00	1,478,177.00	220,778.00	1,698,955.00	1,251,073.00	1,471,851.00
वाहन/Vehicles	15.00%	6,889,371.00	109,362.00	-	58,100.00	6,940,633.00	2,681,539.00	638,864.00	3,320,403.00	3,620,230.00	4,207,832.00
औषधालय उपकरण/ Dispensary Equipments	15.00%	182,496.00	117,600.00	-		300,096.00	93,606.00	30,974.00	124,580.00	175,516.00	88,890.00

विवरण/ Particulars	मूल्यह्रास दर/ Dep. Rate	सकल ब्लॉक/Gross Block					अनुसूची 4- संपत्ति, संयंत्र और उपकरण/Depreciation Block			निवल ब्लॉक/ Net Block Dep.	
		01.04.2021 को प्रारंभिक शेष/ Opening Balance as on 01.04.2021	30.09.21 से पहले जोड़ें/ Addition before 30.09.21	30.09.21 के बाद जोड़ें/ Addition after 30.09.21	वर्ष के दौरान कटौती/ समायोजन/ Deduction/ Adjustment during the year	31.03.2022 को जमा शेष/ Closing Balance as on 31.03.2022	31.03.2021 तक मूल्यह्रास/ Depreciation upto 31.03.2021	वर्ष के दौरान मूल्यह्रास/ Depreciation During the year	31.03.2022 तक मूल्यह्रास/ Depreciation upto 31.03.2022	31.03.2022 की स्थिति के अनुसार/ As on 31.03.2022	31.03.2021 की स्थिति के अनुसार/ As on 31.03.2021
संकेतक और गणचिन्ह/ Signages & Totem	15.00%	5,009,845.00	-	-		5,009,845.00	3,343,457.00	249,958.00	3,593,415.00	1,416,430.00	1,666,388.00
ऑडियो वीडियो कॉन्फ्रेंस सिस्टम/ Audio Video Conference System	15.00%	3,668,014.00	-	-		3,668,014.00	2,146,449.00	228,235.00	2,374,684.00	1,293,330.00	1,521,565.00
बागवानी के उपकरण/ Horticulture Equipment	15.00%	886,408.00	425,150.00	118,424.00		1,429,982.00	229,336.00	171,215.00	400,551.00	1,029,431.00	657,072.00
ट्रैक्टर/Tractor	15.00%	371,968.00	-	-		371,968.00	160,667.00	31,695.00	192,362.00	179,606.00	211,301.00
वाटर सॉफ्टनर प्लांट/ Water Softner Plant	15.00%	246,000.00	-	-		246,000.00	81,596.00	24,661.00	106,257.00	139,743.00	164,404.00
ईटीपी (एफ्लुएंट ट्रीटमेंट प्लांट)/ ETP (Effluent Treatment Plant)	15.00%	4,497,273.00	-	-		4,497,273.00	1,866,205.00	394,660.00	2,260,865.00	2,236,408.00	2,631,068.00
विद्युत स्थापना/ Electrical Installation:											
विद्युत स्थापना (एएमडीए)/Electrical Installation (AMDA)	10.00%	146,941.00	-	-		146,941.00	146,941.00	-	146,941.00	-	-
विद्युत स्थापना (कुंडली)/Electrical Installation (Kundli)	10.00%	46,607,642.00	539,000.00	-		47,146,642.00	12,305,496.00	3,484,115.00	15,789,611.00	31,357,031.00	34,302,146.00
संरचित केबलिंग सिस्टम/Structured Cabling System	10.00%	7,181,173.00	-	-		7,181,173.00	6,721,173.00	46,000.00	6,767,173.00	414,000.00	460,000.00
कुल/Total		**4,607,252,582.36**	**18,282,431.00**	**16,656,648.00**	**58,100.00**	**4,642,133,561.36**	**1,457,342,253.20**	**151,123,219.00**	**1,608,465,472.20**	**3,033,668,089.16**	**3,149,910,329.16**
पूर्ववर्ती वर्ष/ Previous Year		**4,553,733,675.52**	**12,266,794.84**	**41,252,112.00**	-	**4,607,252,582.36**	**1,290,383,694.20**	**166,958,559.00**	**1,457,342,253.20**	**3,149,910,329.16**	**3,263,349,981.32**

31.03.2022 तक बैलेंस शीट का हिस्सा बनने वाली अनुसूचियां/
Schedules forming part of Balance Sheet as at 31.03.2022

अनुसूची 5- पूंजीगत कार्य प्रगति पर है/Schedule 5- Capital Work in Progress

विवरण/Particulars	01.04.2021 की स्थिति के अनुसार प्रारंभिक शेष/ Opening Balance as on 01.04.2021	वर्ष के दौरान जमा/ Addition during the year	पूंजीगत परिसंपत्तियों में स्थानांतरण/ Transfer to capital assets	राजस्व व्यय में अंतरण/ Transfer to Revenue expenditure	31.03.2022 की स्थिति के अनुसार/As on 31.03.2022	31.03.2022 की स्थिति के अनुसार/ As on 31.03.2021
(A) निर्माणाधीन भवन/ Building Under Construction						
i) मुख्य निर्माण कार्य – पैकेज-I/Main Construction Work - Package-I	-	-	-	-	-	-
ii) एचवीएसी चरण -1/HVAC Phase-1	1,122,375.00	-	-	-	1,122,375.00	1,122,375.00
iii) मुख्य निर्माण कार्य – पैकेज-II/Main Construction Work - Package-II	-	-	-	-	-	-
iv) मुख्य निर्माण कार्य – पैकेज/ Main Construction Work - Package-II- Misc. Works	-	-	-	-	-	-
v) आवासीय परिसर – पैकेज-IV/ Residential Complex - Package-IV	-	-	-	-	-	-
6) एचएसडी टैंक और विविध निर्माण/ HSD Tank & Misc. Construction	-	-	-	-	-	-
7) एजेंसी प्रभार/Agency Charges	-	-	-	-	-	-
8) तृतीय पक्ष निरीक्षण शुल्क/ Third Party Inspection Fees	-	-	-	-	-	-
9) सीपीडब्ल्यूडी के दूसरे चरण का निर्माण/ Building Phase-II CPWD	184,306,868.00	227,586,297.00	-		411,893,165.00	184,306,868.00
(B) निर्माणाधीन भवन-पीपीसी/ Building Under Construction-PPC	1,931,633.00	-	-	-	1,931,633.00	1,931,633.00
उपकरण-पीपीसी/ Equipment-PPC	1,791,113.00	-	-	-	1,791,113.00	1,791,113.00
(C) वेबसाइट/Website		-				
खाद्य सक्षम पोर्टल/ Food Enabler Portal	647,500.00	-	-	-	647,500.00	647,500.00
कुल/Total	**189,799,489.00**	**227,586,297.00**	**-**	**-**	**417,385,786.00**	**189,799,489.00**
पूर्ववर्ती वर्ष/Previous Year	**48,527,168.00**	**141,272,321.00**	**-**	**-**	**189,799,489.00**	**48,527,168.00**

31.03.2022 तक बैलेंस शीट का हिस्सा बनने वाली अनुसूचियां
Schedules forming part of Balance Sheet as at 31.03.2022

	31.03.2022	31.03.2021
	राशि(रु.)/Amount (Rs)	राशि(रु.)/Amount (Rs)
अनुसूची 6- नियत पूंजीगत व्यय के लिए अग्रिम/Schedule 6- Advance For Fixed Capital Expenditure		
1. मैसर्स नेशनल इन्फॉर्मेटिक्स द्वारा ई–ऑफिस कार्यान्वयन के लिए अग्रिम/Advance for e-office implementation by M/s National Informatics	1,111,088.00	1,111,088.00
Centre		
2. मैसर्स सीपीडब्ल्यूडी को निर्माण कार्य के लिए अग्रिम/Advance for construction work to M/s CPWD	77,920,696.00	36,254,132.00
वर्ष के अंत तक शुद्ध शेष/Net Balance as at year end	**79,031,784.00**	**37,365,220.00**

	31.03.2022	31.03.2021
	राशि(रु.)/Amount (Rs)	राशि(रु.)/Amount (Rs)
अनुसूची 7- बैंकों के पास शेष राशि/Schedule 7- Balance with Banks		
1. भारतीय स्टेट बैंक - बचत खाता/State Bank of India -Saving A/c		
a) प्रचालनात्मक खाता/ Operational Account	368,496,245.97	51,049,778.05
b) चालू खाता/ Current Account	44,188.41	48,861.44
c) शुल्क संग्रह खाता/Fees Collection Account	14,997,620.48	886,070.44
d) निफ्टम बेकरी– खाता/NIFTEM Bakery- A/c	278,632.00	268,281.00
e) एनआईएफटीईएम सम्मेलन– खाता/NIFTEM Conference- A/c	604,887.12	587,830.12
f) एनआईएफटीईएम अनुसंधान परियोजना –खाता/ NIFTEM Research Project -A/c	2,086,270.00	27,254,006.00
g) एनआईएफटीईएम छात्र जिमखाना –खाता/NIFTEM Student Gymkhana -A/c	249,957.40	250,206.40
2. एचडीएफसी चालू खाता/HDFC Current A/c	34,940,436.20	90.23
3. एसबीआई– सेंटर फॉर फूड रिसर्च एनालिसिस/SBI- Centre for Food Research Analysis	23,921,716.80	956,199.80
4. निफ्टेम–आईसीएसएसआर/NIFTEM -ICSSR	939,139.00	914,204.00
5. निफ्टेम–डीएसडब्ल्यूNIFTEM -DSW	11,708,879.75	5,656,923.50
उप योग/Sub Total	**458,267,973.13**	**87,872,450.98**
2. स्थाई जमा खाता/Fixed Deposit Account		
अन्य स्थाई जमा/Other Fixed Deposits	661,359,370.00	1,055,859,552.00
उप योग/Sub Total	**661,359,370.00**	**1,055,859,552.00**
वर्ष के अंत में शेष राशि/Balance as at year end	**1,119,627,343.13**	**1,143,732,002.98**

	31.03.2022	31.03.2021
	राशि(रु.)/Amount (Rs)	राशि(रु.)/Amount (Rs)
अनुसूची 8 - वर्तमान परिसंपत्तियां, ऋण और अग्रिम आदि/Schedule 8 - Current Assets, Loans & Advances etc.		
1. नकद या प्रकार में या प्राप्त किए जाने वाले मूल्य के लिए वसूली योग्य अग्रिम/ Advances recoverable in cash or kind or for value to be received :		
a. वसूली योग्य अग्रिम/Advances Recoverable	9,817,629.00	8,213,536.00
b. कर्मचारियों को अग्रिम/Advance to staff	2,280,974.00	2,067,723.00
c. प्रतिभूति जमा/Security Deposit	11,777,809.00	11,777,809.00
d. आयकर वापसी योग्य/ Income tax refundable	1,607,174.80	1,377,459.06
e. बिजली, किराया और लाइसेंस शुल्क के संबंध में प्राप्त राशि/Amount Receivable regarding Electricity, Rent & Licence Fees	4,419,182.15	5,338,278.98
f. वापसी योग्य जीएसटी/GST Refundable	-	1,979,484.00
2. पूर्व संदत्त व्यय/ Prepaid Expenses	2,713,575.00	-
3.एफडीआर पर उद्भूत ब्याज/ Accrued Interest on FDR	1,078,617.00	68,092.00
4. अतरिक्त खर्च हुआ अनुदान/Grant spent in Excess	6,109,837.00	151,684.00
5. एनटीआईबीआईएफ में निवेश/ Investment in NTIBIF	25,000.00	25,000.00
वर्ष के अंत में शेष राशि/Balance as at year end	**39,829,797.95**	**30,999,066.04**

	31.03.2022	31.03.2021
	राशि(रु.)/Amount (Rs)	राशि(रु.)/Amount (Rs)
अनुसूची 9- केन्द्रीय सरकार से अनुदान/Schedule 9- Grant from Central Goverment		
वर्ष के दौरान प्राप्त/Received during the Year	300,000,000.00	281,200,000.00
अव्ययित शेष राशि/Unspent balance	-	-
सकल राजस्व अनुदान/Gross Revenue Grant	300,000,000.00	281,200,000.00
जोड़ें: सहायता अनुदान पर ब्याज/Add: Interest on Grant in Aid	-	-
घटाएं: अव्ययित राजस्व अनुदान अगले वर्ष के लिए अग्रेनीत/Less: Unspent Revenue Grant carry forward to next year	-	-
वर्ष के लिए निवल राजस्व अनुदान/Net Revenue Grant for the year	**300,000,000.00**	**281,200,000.00**

31.03.2022 को समाप्त वर्ष के लिए आय और व्यय खाते का हिस्सा बनने वाली अनुसूची
Schedule forming part of Income & Expenditure Account for the year ended on 31.03.2022

	31.03.2022	31.03.2021
	राशि(रु.)/Amount (Rs)	राशि(रु.)/Amount (Rs)
अनुसूची 10- अर्जित ब्याज/Schedule 10- Interest Earned		
1. बैंक से (एफडीआर + बचत खाता)/ From Bank (FDR + Saving A/c)	22,701,541.77	23,787,472.00
2. निर्धारित निधियों पर बैंक ब्याज/Bank Interest on Earmarked Funds	27,598,483.00	25,089,869.00
3. आयकर वापसी रकम पर/ On Income Tax Refund	42,624.94	10,096.00
4. अन्य ब्याज/Other Interest	40,641.00	-
कुल/Total	**50,383,290.71**	**48,887,437.00**

	31.03.2022 राशि(रु.)/Amount (Rs)	31.03.2021 राशि(रु.)/Amount (Rs)
अनुसूची 11- छात्रों से आय/Schedule 11- Income from students		
1. शिक्षण शुल्क/Tution Fee	51,087,653.00	47,525,932.50
2. संस्थान विकास निधि शुल्क/Institute Development Fund Fee	15,112,600.00	10,417,600.00
3. प्रयोगशाला सहायता शुल्क/Lab Support Fee	11,352,200.00	6,909,700.00
4. प्रवेश–विवरणिका और नामांकन फॉर्म/Prospectus and Enrolment Form	8,835,000.00	6,195,000.00
5. परीक्षा शुल्क/Examination Fee	5,266,400.00	3,814,000.00
6. आउटरीच गतिविधि शुल्क/Outreach Activity Fees	4,947,000.00	3,651,000.00
7. शुल्क अन्य शुल्क–लैपटॉप /एलूम/ Fees Other Charges-Laptop/Alum	3,425,100.00	3,564,900.00
8. छात्रावास के कमरे का किराया/ Hostel Room Rent	5,712,290.00	3,536,820.00
9. पुस्तकालय निधि शुल्क/Library Fund Fees	5,301,000.00	3,717,000.00
10. चिकित्सा शुल्क/Medical Fee	3,752,440.00	2,592,220.00
11.छात्र गतिविधि शुल्क/ Student Activity Fee	5,247,800.00	3,615,400.00
12. परीक्षा शुल्क – अनुपूरक/ Examination Fee - Supplimentary	63,500.00	412,000.00
13. छात्रावास विकास निधि शुल्क/ Hostel Development Fund Fee	129,800.00	148,800.00
14. नवाचार निधि शुल्क/Innovation Fund Fee	244,700.00	127,200.00
15. बिजली और आईटी सहायता शुल्क/ Electricity & IT Support Fee	623,950.00	42,800.00
16. अंतर्राष्ट्रीय विसर्जन/ International Immersion	-	(140,000.00)
17. बिजली और पानी की आपूर्ति शुल्क/Electricity & Water Supply Fee	381,200.00	180,300.00
18. माइग्रेशन और ट्रांसक्रिप्ट शुल्क/Migration & Transcript Fees	19,100.00	28,800.00
19. प्रवेश शुल्क और प्रॉस्पेक्टस की बिक्री/ Entrance Fees and Sale of Prospectus	510,000.00	158,500.00
20. प्रवेश रद्द करने से आय/ Receipt from cancellation of admission	19,000.00	3,000.00
21. छात्रवृत्ति निधि शुल्क/ Scholarship Fund Fee	244,700.00	127,200.00
22. स्टार्टअप फंड शुल्क/Startup Fund Fee	347,600.00	86,000.00
23. प्रारंभिक परिणाम घोषणा शुल्क/ Early Result Declaration Fees	37,500.00	-
24. थीसिस शुल्क/Thesis Fee	194,200.00	94,000.00
कुल/Total	**122,854,733.00**	**96,808,172.50**

	31.03.2022 राशि(रु.)/Amount (Rs)	31.03.2021 राशि(रु.)/Amount (Rs)
अनुसूची 12- विविध आय/Schedule 12- Miscellaneous Receipts		
1. किराया आय / लाइसेंस शुल्क/ Rental Income / Licence Fees	5,693,808.00	3,739,840.00
2. जुर्माना और शास्ति/Fine & Penalty	397,037.35	-
3. आरटीआई शुल्क/ RTI Fees	10.00	80.00
4. लॉजिंग चार्ज– पोर्टा केबिन/गेस्ट हाउस/Lodging Charges- Porta Cabins/ Guest House	1,443,529.00	478,062.00
5. कर्मचारियों से लाइसेंस फीस वसूली/ Licence Fees recovery from staff	865,166.00	929,379.00
6. निविदा प्रसंस्करण शुल्क/Tender Processing Fees	40,772.00	64,037.00
7. अंतर्राष्ट्रीय बेकरी और अनुसंधान प्रशिक्षण केंद्र से प्राप्तियां/Receipts from International Bakery & Research Training Centre	754,004.00	-
8. प्रायोजन शुल्क/ Sponsorship Fees	60,000.00	40,000.00
9. अन्य आय/Other Income	200,630.01	129,165.39
10. दीक्षांत समारोह पंजीकरण शुल्क/Convocation Registration Fees	55,500.00	69,000.00
11. पंजीकरण और विविध रसीद/Registration and Misc Receipt	152,621.00	-
12. बागवानी आय/ Horticulture Income	395,422.00	394,310.00
13. भर्ती आवेदन शुल्क/ Recruitment Application Fees	47,305.00	211,187.00
14. ईटीपी आय/ ETP Income	444,565.00	404,466.00
16. स्क्रैप/रेड्डी की बिक्री/Sale of Scrap/ Raddi	300,837.00	50,843.00
17. परीक्षण/प्रशिक्षण (प्रायोगिक संयंत्र/ Trial/Training (Pilot Plant)	137,578.00	-
कुल/Total	**10,988,784.36**	**6,510,369.39**

	31.03.2022 राशि(रु.)/Amount (Rs)	31.03.2021 राशि(रु.)/Amount (Rs)
अनुसूची 13- अकादमिक व्यय/Schedule 13-Academic Expenses		
1. विज्ञापन सहित प्रवेश व्यय/Admission Expenses including advertisement	1,937,257.00	2,351,594.00
2. पुस्तकालय के लिए प्रिंट पत्रिकाएं और पत्रिकाएं/ Print Journals & Periodicals for Library	-	397,386.00
3. ई–जर्नल /ऑनलाइन डाटा बेस सदस्यता/E-Journal / Online Data Base Subscription	17,907,205.00	28,435,435.00
4. परीक्षा व्यय/ Examination Expenses	1,452,586.00	1,017,287.00
5. पीएचडी छात्रों को अध्येतावृत्ति/ Fellowship to Ph. D. Students	6,767,948.00	2,051,444.00
6.अतिथि संकाय को मानदेय और वाहन व्यय/Honorarium and Conveyance Expense to Guest Faculty	131,681.00	306,200.00
7. लैब कंज्यूमेबल्स/ Lab Consumables	6,455,785.00	6,524,633.00
8. एमबीए कार्यक्रम व्यय/MBA Programme Expenses	16,000.00	576,640.00
9. संकायों द्वारा परियोजना व्यय/Project Expenses by Faculties	4,187,775.00	1,967,998.00
10. छात्रों द्वारा परियोजना व्यय/ Project Expenses by Students	1,162,452.00	1,501,494.00
11. नियोजन व्यय/ Placement Expenses	-	589,585.00
12. खेल और मनोरंजन व्यय/ Sports & Recreation Expenses	122,809.00	-
13. विद्यार्थी कल्याण व्यय/ Student Welfare Expenses	2,000,802.00	4,393,578.00
14. ग्राम अभिग्रहण कार्यक्रम/Village Adoption Programme	115,958.00	131,650.00
15. पेटेंट व्यय/ Patent Expenses	22,126.00	50,000.00
16. दीक्षांत समारोह का व्यय/Convocation Expenses	-	159,722.00
कुल/Total	**42,280,384.00**	**50,454,646.00**

31.03.2022 को समाप्त वर्ष के लिए आय और व्यय खाते का हिस्सा बनने वाली अनुसूची
Schedule forming part of Income & Expenditure Account for the year ended on 31.03.2022

	31.03.2022 राशि(रु.)/Amount (Rs)	31.03.2021 राशि(रु.)/Amount (Rs)
अनुसूची 14- प्रशासनिक और अन्य व्यय/Schedule 14-Administrative & other Expenses		
1. विज्ञापन और प्रदर्शनी व्यय/Advertisement & Exhibition Expenses	1,460,136.00	2,028,483.00
2. लेखा परीक्षा व्यय/Audit Expenses	392,015.00	82,000.00
3. बैंक प्रभार/ Bank Charges	62,454.15	67,428.23
4. बिजली और डी जी सेट व्यय/ Electricity & D G Set Expenses	21,306,595.00	18,208,426.00
5. त्यौहार उत्सव व्यय/ Festival Celebration Expenses	339,014.00	173,479.00
6. गेस्ट हाउस का खर्च/Guest House Expenses	122,881.00	18,718.00
7. बागवानी व्यय/ Horticulture Expenses	11,737,908.00	9,078,969.00
8. हाउसकीपिंग व्यय/Housekeeping Expenses	14,175,891.00	13,170,610.00
9. सदस्यता शुल्क/ Membership Fees	84,600.00	82,600.00
10. समाचार पत्र, मैगजीन और पत्रिकाएँ/ News Paper,Magzines and Periodicals	67,411.00	30,794.00
11. कार्यालय, विविध और कर्मचारी कल्याण व्यय/Office , Misc. & Staff Welfare Expenses	1,595,130.60	2,032,344.25
12. डाक/कूरियर और टेलीफोन व्यय/ Postage / Courier & Telephone Exp.	385,168.00	373,599.00
13. मुद्रण और लेखन सामग्री/ Printing & Stationery	1,651,914.00	1,527,621.00
14. व्यावसायिक प्रभार (कानूनी एक्सप्रेस सहित)/Professional Charges (including Legal Exp.)	1,664,254.00	563,832.00
15. मरम्मत और रखरखाव/ Repair and Maintenance	32,797,023.00	39,104,688.00
16. टैक्सी, वाहन और यात्रा व्यय/ Taxi , Conveyance & Travelling Expenses	1,281,263.00	876,241.00
17. वॉच एंड वार्ड व्यय/ Watch & Ward Expensess	22,801,785.00	15,682,246.00
18. वेबसाइट व्यय/ Website Expenses	460,671.00	-
19. विदेशी मुद्रा में उतार–चढ़ाव व्यय/Foreign Exchange Fluctuation Expenses	(9,777.66)	-
कुल/Total	**112,376,336.09**	**103,102,078.48**

	31.03.2022 राशि(रु.)/Amount (Rs)	31.03.2021 राशि(रु.)/Amount (Rs)
अनुसूची 15- स्थापना व्यय/Schedule 15- Establishment Expenses		
1. वेतन (नियमित और संविदात्मक)/ Salary (Regular & Contractual)	113,238,141.00	102,496,878.00
2. आउटसोर्स कर्मचारी व्यय/ Outsourced Employee Expenses	30,420,889.00	29,966,989.00
3. कार्यालय पेशेवरों को दी गई राशि/Office Professional paid	470,904.00	1,566,154.00
4. व्यय की प्रतिपूर्ति/Reimbursement of Expenses :		
चिकित्सा प्रतिपूर्ति /सुविधाएं/Medical Reimbursement/Facilities	1,332,628.00	1,129,077.00
समाचार पत्र व्यय प्रतिपूर्ति/News Paper Expenses Reimbursement	109,100.00	177,990.00
टेलीफोन प्रतिपूर्ति/ Telephone Reimbursement	162,783.00	310,468.00
एलटीसी/ LTC	1,692,503.00	934,038.00
मनोरंजन का खर्च/Entertainment Expenses	63,932.00	63,157.00
5. व्यावसायिक विकास भत्ता/ Professional Development Allowance	556,540.00	251,021.00
6. बाल शिक्षा भत्ता/ Children Education Allowance	1,588,500.00	1,507,500.00
7. अवकाश नकदीकरण/ Leave Encashment	4,102,160.00	284,062.00
8. एनपीएस नियोक्ता योगदान/NPS Employer Contribution	12,817,319.00	8,480,441.00
9. ग्रेच्युटी प्रीमियम/Gratuity Premium	2,188,437.00	2,992,013.00
कुल/Total	**168,743,836.00**	**150,159,788.00**

	31.03.2022 राशि(रु.)/Amount (Rs)	31.03.2021 राशि(रु.)/Amount (Rs)
अनुसूची 16- संगोष्ठी और सम्मेलन व्यय/Schedule 16- Seminar & Conference Expenses		
1. संगोष्ठी/सम्मेलन शुल्क/Seminar / Conference Fee	40,685.00	(37,373.00)
2. कार्यशाला और संगोष्ठी/ Workshop & Seminar	308,610.00	91,385.00
कुल/Total	**349,295.00**	**54,012.00**

	31.03.2022 राशि(रु.)/Amount (Rs)	31.03.2021 राशि(रु.)/Amount (Rs)
अनुसूची 17- पूर्व अवधि व्यय/Schedule 17- Prior Period Expenses		
1. बागवानी व्यय/ Horticulture Expenses	834,168.00	-
2. मरम्मत और रखरखाव/ Repair and Maintenance	3,580,445.00	-
3. एनपीएस नियोक्ता योगदान/ NPS Employer Contribution	3,433,993.00	-
4. आउटसोर्स कर्मचारी व्यय/Outsourced Employees Exp	2,076,847.00	-
5. अल्पकालिक प्रशिक्षण व्यय Short Term Training Expenses	625,000.00	
कुल/Total	**10,550,453.00**	**-**

31.03.2022 तक अनुसूचियों का अनुलग्नक/
Annexure of Schedules as on 31.03.2021

	31.03.2022 राशि(रु.)/Amount (Rs)	31.03.2021 राशि(रु.)/Amount (Rs)
1. अनुसूची 3- का अनुलग्नक/Annexure of Schedule-3		
1) विविध लेनदार/Sundry Creditors		
1. मेसर्स एगिलेंट टेक्नोलॉजीज प्राइवेट लिमिटेड/ M/s Agilent Technologies Private Limited	2,681,571.00	270,738.00
2. मैसर्स अपूर्व बायोटेक/ M/s Apurva Biotech	192,261.00	-
3. मेसर्स अशोक ट्रेवल्स एंड टूर्स/M/s Ashok Travels & Tours	72,950.00	72,950.00
4. मेसर्स भास्कर ब्रदर्स/M/s Bhaskar Brothers	19,252.00	-
5. मेसर्स भोपाल कैटरर्स/M/s Bhopal Caterers	63,198.00	63,198.00
6. मेसर्स बिहार स्टेट हाउसिंग को–ऑपरेटिव फेडरेषन लिमिटेड/ M/s Bihar State Housing Co-operative Federation Ltd	6,825.00	-
7. मेसर्स सीआईआई– महिला संगठन महोत्सव/ M/s CII- Women Orgainc Festival	70,714.00	4,135,884.00
8. मैसर्स कन्फेडरेशन ऑफ इंडियन इंडस्ट्रीज/ M/s Confederation of Indian Industries	22,995.00	22,995.00
9. मेसर्स ईपीएफ– बजट ऑफिस/M/s EPF- Budget Office	243,600.00	-
10. मैसर्स फ्लेवी डेयरी सॉल्यूशन/M/s Flavi Dairy Solution	14,868.00	-
11. मैसर्स एफएसएसएआई/ M/s FSSAI	1,606,720.00	1,535,720.00
12. मैसर्स ग्लोबल ई–पब्लिशिंग सर्विसेज/ M/s Global E-Publishing Services	2,371,338.00	-
13. मैसर्स जुपिटर एडमिनिस्ट्रेटिव एंड सेक्यूर्टी सर्विसेज प्राइवेट लिमिटेड/ M/s Jupiter Administrative & Secuirty Services Pvt. Ltd.	3,500,000.00	3,500,000.00
14. मैसर्स लैंडमार्क ऑफिस सॉल्यूशन/M/s Landmark Office Solution	60.00	-
15. मैसर्स एमएस सर्विसेज/M/s M. S. Services	164,660.00	60,616.00
16. मैसर्स ओक्रिज एनर्जी पी लिमिटेड/M/s Oakridge Energy P Ltd	-	2,968,339.00
17. मेसर्स पियर्सन इंडिया एजुकेशन सर्विसेज प्राइवेट लिमिटेड/ M/s Pearson India Education Services P Ltd	2,000.00	-
18. मैसर्स प्रितुल मशीनें/ M/s Pritul Machines	4,824,099.00	6,397,342.00
19. मैसर्स रचनाकर प्रोडक्शन स्टूडियो/M/s Rachnakar Production Studio	83,208.00	-
20. मैसर्स समाधान समिति/ M/s Samadhan Samiti	27,140.00	-
20. मैसर्स समाधान समिति/M/s SCG & Associates	-	165,750.00
22. मैसर्स साइंटिफिक एम्पोरियम/M/s Scientific Emporium	222,549.00	15,603.00
23. मैसर्स स्टार फर्नीचर/ M/s Star Furniture	152,000.00	-
24. मैसर्स सुगंधिम फूड एंड कैटरिंग/ M/s Sugandhim Food and Catering	-	89,229.00
25. मैसर्स स्विफ्ट स्क्योरिटीज पी लिमिटेड/ M/s Swift Scurities P Ltd	1,564,627.00	-
26. मैसर्स टोटल आईटी सॉल्यूशंस पी लिमिटेड/ M/s Total IT Solutions P Ltd	215,841.00	-
27. मैसर्स वेद लाइब्रेरी सॉल्यूशन/M/s Veda Library Solution	1,654,021.00	-
28. मैसर्स विनफोर टेक्नोलॉजीज प्राइवेट लिमिटेड/M/s Winfore Technologies P Ltd	-	683,574.00
29. श्री सतीश कुमार/ Mr. Sateesh Kumar	393.00	-
30. कुलसचिव, डीसीआरयूएसटी, मुरथल (जेएस राणा)/ Registrar, DCRUST, Murthal (J.S. Rana)	48,000.00	16,000.00
31. पुराने चेक/ Stale Cheques	-	393.00
कुल/Total (a)	**19,824,890.00**	**19,998,331.00**

	31.03.2022 राशि(रु.)/Amount (Rs)	31.03.2021 राशि(रु.)/Amount (Rs)
ii) अचल परिसंपत्तियों के लिए विविध लेनदार/Sundry Creditors for Fixed Assets		
1. मैसर्स एस कुमार डेकोरेटर/M/s S. Kumar Decorator	64,480.00	64,480.00
2. मैसर्स संदीप इंस्ट्रूमेंट्स एंड केमिकल्स/M/s Sandeep Instruments & Chemicals	-	1,195,012.00
M/3 मैसर्स एनबीसीसी/s NBCC	12,614,664.00	12,614,664.00
कुल/Total (b)	**12,679,144.00**	**13,874,156.00**
कुल योग/Grand Total (a+b)	**32,504,034.00**	**33,872,487.00**

	31.03.2022 राशि(रु.)/Amount (Rs)	31.03.2021 राशि(रु.)/Amount (Rs)
2) देय व्यय/Expenses Payable		
1. देय लेखा परीक्षा व्यय/ Audit Expenses Payable	-	82,000.00
2. अनुसंधान व्यय/ Research Expenses	77,196.00	-
3. देय ग्रेच्युटी/ Gratuity Payable	2,478,426.00	2,992,013.00
कुल/Total	**2,555,622.00**	**3,074,013.00**

31.03.2022 तक अनुसूचियों का अनुलग्नक/ Annexure of Schedules as on 31.03.2022

	31.03.2022 राशि(रु.)/Amount (Rs)	31.03.2021 राशि(रु.)/Amount (Rs)
2. अनुसूची 8- का अनुलग्नक/Annexure of Schedule-8		
1. टेलीफोन प्रतिभूति/Telephone Security	7,720.00	7,720.00
2. बिजली प्रतिभूति/ Electricity Security	9,552,909.00	9,552,909.00
3. गैस सिलेंडर प्रतिभूति/ Gas Cylinder Security	151,000.00	151,000.00
4. बीएसएनएल – पीआरआई लाइन/ BSNL - PRI Line	14,500.00	14,500.00
5. गेल इंडिया लिमिटेड/GAIL India Ltd	951,680.00	951,680.00
6. एनआरडीसी/ NRDC	800,000.00	800,000.00
7. एचएसपीसी/HSPC	300,000.00	300,000.00
कुल/Total	**11,777,809.00**	**11,777,809.00**

	31.03.2022 राशि(रु.)/Amount (Rs)	31.03.2021 राशि(रु.)/Amount (Rs)
क. प्रतिदेय आयकर/Income Tax Refundable		
1. निर्धारण वर्ष 2020–21 के लिए/ For A.Y. 2020-21	-	532,875.06
2. निर्धारण वर्ष 2020–21 के लिए/For A.Y. 2021-22	844,580.00	844,584.00
3. निर्धारण वर्ष 2020–21 के लिए/For A.Y. 2022-23	762,594.80	-
कुल/Total	**1,607,174.80**	**1,377,459.06**

	31.03.2022 राशि(रु.)/Amount (Rs)	31.03.2021 राशि(रु.)/Amount (Rs)
b. अग्रिम वसूली योग्य/Advances Recoverable		
1. मेसर्स अहमद बिल्डर्स/M/s Ahmed Builders	-	177.00
2. मैसर्स ब्रॉडवे इंफोटेक प्राइवेट लिमिटेड/ M/s Broadway Infotech P Ltd	6,850.00	-
3. मैसर्स कंट्रोलर – जीबी पंत यूनिवर्सिटी एजी एंड टेक/ M/S Comptroller - G.B.Pant Univ Ag. & Tech	20,347.00	-
4. मैसर्स कॉनकॉर्ड इलेक्ट्रिकल इंडस्ट्रीज/ M/s Concord Electrical Industries	84,960.00	-
5. मैसर्स एसोसिएशन ऑफ इंडियन यूनिवर्सिटीज/M/s Association of Indian Universities	-	750.00
6. मैसर्स कॉर्पोरेट इंफोटेक प्राइवेट लिमिटेड/M/s Corporate Infotech Private Limited	208.00	-
7. मैसर्स भास्कर ब्रदर्स/M/s Bhaskar Brothers	-	10.00
8. मैसर्स बीएसएनएल/M/s BSNL	201,954.00	199,310.00
9. मैसर्स डीसीआरयूएसटी मुरथल/ M/s DCRUST Murthal	59,000.00	-
10. मैसर्स क्रेनोवाशन लैब्स पी लिमिटेड/ M/s Creanovation Labs P Ltd	14,197.00	14,197.00
11. मैसर्स ईसीओएन/M/s ECON	602.00	602.00
12. मैसर्स एस्को बायोटेक प्राइवेट लिमिटेड/M/s Esco Biotech Pvt. Ltd.	60,975.00	60,975.00
13. मैसर्स ईएसआईसी/M/s ESIC	780,780.00	780,780.00
14. मैसर्स एब्स्को इंटरनेशनल इंक/M/s Ebsco International Inc	683,464.00	-
15. मैसर्स इक्लाइब्रेटर्स सॉल्यूशंस प्राइवेट लिमिटेड/M/s Icalibrators Solutions Private Limited	-	1,298.00
16. मेसर्स इफको टोकियो जनरल इंश्योरेंस/M/s IFFCO Tokio General Insurance	-	22,153.00
17. मैसर्स एनवायरोकेयर लैब्स पी लिमिटेड/M/s Envirocare Labs P Ltd	41,536.00	-
18. मैसर्स मेडिस्टार प्लस/ M/s Medistar Plus	1,856.00	320.00
19. मैसर्स नेशनल रिसर्च कॉर्प/M/s National Research Corp	73,000.00	23,000.00
20. मैसर्स नव उदय एंटरप्राइजेज/M/s Nav Uday Enterprises	-	9.00
21. मैसर्स एनएचबी (राष्ट्रीय बागवानी बोर्ड)/M/s NHB (National Horticulture Board)	1,187,438.00	1,187,438.00
22. मैसर्स एनआई–एमएसएमई/ M/s NI-MSME	2,000,000.00	2,000,000.00
23. मैसर्स नीलेश भारद्वाज/ M/s Nilesh Bhardwaj	5,800.00	-
24. मैसर्स ओबेरॉय एंड एसोसिएट्स/ M/s Oberoi & Associates	27.00	-
25. श्री प्रमोद कुमार त्रिपाठी/ Mr. Pramod Kumar Tripathi	1,036.00	-
26. मैसर्स सिंह बायोसॉल्यूशन/M/s Singh Biosolution	1,700.00	-
27. मैसर्स एसएम एंटरप्राइजेज/M/s SM Enterprises	7,710.00	-
28. मैसर्स जगबीर सिंह/M/s Jagbir Singh	6,327.00	-
29. मैसर्स जैन ब्रदर्स/ M/s Jain Brothers	98,314.00	-
30. मैसर्स केडीएस एंड एसोसिएट्स/ M/s KDS & Associates	3,800.00	-
31. मैसर्स नॉलेजेंटिया कंसल्टेंट्स/ M/s Knowledgentia Consultants	3,375.00	-
32. मैसर्स महामना मालवीय मिशन/M/s Mahamana Malviya Mission	25,000.00	-
33. मैसर्स नेशनल कलेक्शन ऑफ इंडस्ट्रियल माइक्रोज्यूब्जंस/ M/s National Collection Of Industrial Microorganisms	12,980.00	-
34. मैसर्स वर्ल्ड फूड ट्रस्ट/M/s World Food Trust	23,600.00	-
35. मैसर्स आईआरडी अकाउंट्स आईआईटीडी/ M/s IRD Accounts IITD	590,000.00	-
36. मैसर्स क्यूसीआई/M/s QCI	185,758.00	186,620.00
37. मैसर्स रावला एंड कंपनी/M/s Rawla & Company	-	3,713.00
38. मैसर्स सागर एंटरप्राइजेज/M/s Sagar Enterprises	119,770.00	119,770.00

	31.03.2022	31.03.2021
	राशि(रु.)/Amount (Rs)	राशि(रु.)/Amount (Rs)
39. मैसर्स भारतीय खेल प्राधिकरण/M/s SAI	2,897,457.00	2,897,457.00
40. मैसर्स वैज्ञानिक और डिजिटल सिस्टम/ M/s Scientific & Digital Systems	11,550.00	11,550.00
41. मैसर्स टीबीआई कंपनी/M/s TBI Company	125,000.00	125,000.00
42. मैसर्स वाकसन इंडस्ट्रीज प्राइवेट लिमिटेड/M/s Vakson Industries Private Limited	-	97,149.00
43. मैसर्स वयम टेक्नोलॉजीज/ M/s Vayam Technologies	481,258.00	481,258.00
कुल/Total	**9,817,629.00**	**8,213,536.00**

	31.03.2022	31.03.2021
	राशि(रु.)/Amount (Rs)	राशि(रु.)/Amount (Rs)
C. पूर्व संदत्त व्यय/Prepaid Expenses		
1. वाहनों/उपकरणों का रखरखाव/Maintenance of Vehicles/ Equipment	423,297.00	-
2. पुस्तकालय के लिए ई–जर्नल / ऑनलाइन डेटा बेस/ E-Journals/Online Data Base for Library	905,320.00	-
3. ग्रेच्युटी/Gratuity	1,207,958.00	
4. सॉफ्टवेयर सदस्यता/ Software Subscription	177,000.00	
कुल/Total	**2,713,575.00**	**-**

31.03.2022 तक अनुसूचियों का अनुलग्नक/Annexure of Schedules as on 31.03.2022

	31.03.2022	31.03.2021
	राशि(रु.)/Amount (Rs)	राशि(रु.)/Amount (Rs)
3. अनुसूची 14- का अनुलग्नक/Annexure of Schedule-14		
a. डाक, कूरियर और टेलीफोन व्यय का विवरण/Detail of Postage, Courier & Telephone Expenses		
1. डाक और कूरियर व्यय/ Postage & Courier Expenses	12,766.00	32,770.00
2. टेलीफोन व्यय, इंटरनेट शुल्क/Telephone Expenses , Internet Charges	372,402.00	340,829.00
कुल/Total	**385,168.00**	**373,599.00**

	31.03.2022	31.03.2021
	राशि(रु.)/Amount (Rs)	राशि(रु.)/Amount (Rs)
b. टैक्सी, वाहन और यात्रा व्यय का विवरण/Detail of Taxi , Conveyance & Travelling Expenses		
1. यात्रा और यात्रा व्यय/Tour & Travelling Expenses :		
घरेलू/Domestic	190,758.00	76,183.00
2. टैक्सी किराए पर लेने का शुल्क/ Taxi Hiring Charges	823,839.00	359,235.00
3. वाहन के लिए पेट्रोल और स्नेहक/Petrol & Lubricant for Vehicle	266,666.00	440,823.00
कुल/Total	**1,281,263.00**	**876,241.00**

	31.03.2022	31.03.2021
	राशि(रु.)/Amount (Rs)	राशि(रु.)/Amount (Rs)
c. बिजली और डी जी सेट व्यय का विवरण/ Detail of Electricity & D G Set Expenses		
1. बिजली खर्च/ Electricity Expenses	20,012,058.00	17,518,038.00
2. जनरेटर चलाने और रखरखाव व्यय/ Generator Running & Maintenance Expenses	1,294,537.00	690,388.00
कुल/Total	**21,306,595.00**	**18,208,426.00**

	31.03.2022 राशि(रु.)/Amount (Rs)	31.03.2021 राशि(रु.)/Amount (Rs)
d. कार्यालय, विविध और कर्मचारी कल्याण व्यय का विवरण/Detail of Office, Misc. & Staff Welfare Expenses		
1. सामान्य व्यय/General Expenses	6,876.00	471.00
2. बैठक और आतिथ्य व्यय/Meeting & Hospitality Expenses	262,253.00	312,698.00
3. कार्यालय व्यय/Office Expenses	743,109.60	565,880.25
4. फ्लेक्स बोर्ड और साइनेज व्यय/Flex Board and Signages Expenses	436,239.00	91,619.00
5. प्रशिक्षण व्यय/Training Expenses	146,653.00	1,061,676.00
कुल/Total	**1,595,130.60**	**2,032,344.25**

	31.03.2022 राशि(रु.)/Amount (Rs)	31.03.2021 राशि(रु.)/Amount (Rs)
e. विज्ञापन और प्रदर्शनी व्यय का विवरण/Detail of Advertisement & Exhibition Expenses		
1. भर्ती/Recruitment	1,460,136.00	1,403,884.00
2. प्रदर्शनी (ईएमए सहित)/Exhibition (including EMA)	-	624,599.00
कुल/Total	**1,460,136.00**	**2,028,483.00**

	31.03.2022 राशि(रु.)/Amount (Rs)	31.03.2021 राशि(रु.)/Amount (Rs)
f. मरम्मत और रखरखाव का विवरण/Detail of Repair & Maintenance		
1. परिसर का रखरखाव/Maintenance of Campus	23,585,714.00	25,385,797.00
2. उपकरणों का रखरखाव/Maintenance of Equipments	7,704,552.00	11,383,591.00
3. कंप्यूटर और अन्य आईटी हार्डवेयर का रखरखाव/ Maintenance of Computers and other IT Hardware	323,242.00	1,281,103.00
4. वाहन का रखरखाव/Maintenance of Vehicle	131,498.00	189,975.00
5. कीट और नियंत्रण व्यय/Pest & Control Expenses	1,052,017.00	864,222.00
कुल/Total	**32,797,023.00**	**39,104,688.00**

	31.03.2022 राशि(रु.)/Amount (Rs)	31.03.2021 राशि(रु.)/Amount (Rs)
4. अनुसूची-3 का अनुलग्नक/Annexure of Schedule-3		
ईएमडी और प्रतिभूतियों का विवरण/Details of EMD & Securities		
1. ईएमडी प्राप्त/EMD Received	6,818,771.00	8,281,771.00
2. निष्पादन प्रतिभूति/Performane Security	35,570,582.49	36,202,747.49
3. छात्र प्रतिभूति/Student Security	19,506,449.00	16,318,314.00
4. प्राप्त प्रतिभूति/Security Received	56,616.00	10,000.00
5. पुस्तकालय सदस्यता प्रतिभूति/Library Membership Security	53,500.00	58,500.00
वर्ष के अंत तक शुद्ध शेष/Net Balance as at year end	**62,005,918.49**	**60,871,332.49**

राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमशीलता एवं प्रबंधन संस्थान

अनुसूची - 18

महत्वपूर्ण लेखांकन नीतियां और खातों पर नोट्स

अ. महत्वपूर्ण लेखांकन नीतियां

1. लेखा सम्मेलन

भारत के चार्टर्ड एकाउंटेंट्स संस्थान के अलावा द्वारा जारी किए गए लागू लेखांकन मानकों के अनुसार परंपरागत लागत परिपाटी के अंतर्गत वित्तीय विवरण तैयार किए गए हैं। संस्थान आम तौर पर लेखांकन की व्यापारिक प्रणाली का अनुपालन करता है और आय एवं व्यय को प्रोद्भवन आधार पर मान्यता है जब तक किसी अन्य को न कहा जाए।

2. संपत्ति, संयंत्र और उपकरण और पूंजीगत कार्य प्रगति पर :

अ) भूमि को पंजीकरण के लिए स्टाम्प शुल्क के रूप में अनुमानित हस्तांतरण व्यय सहित लागत पर बताया गया है। जब भी भूमि आवंटन एजेंसी के कारण कोई वृद्धि देखी जाती है या उस पर ब्याज लगाया जाता है, इसे वृद्धि के रूप में दिखाया गया है।

ब) अन्य स्थायी संपत्तियां लागत कम संचित मूल्यह्रास पर आधारित हैं। अधिग्रहण की लागत में कर, शुल्क, माल ढुलाई एवं स्थापना और निर्माण/अधिग्रहण के दौरान आकस्मिक व्यय शामिल है।

स) निर्माण अवधि के दौरान किए गए प्रत्यक्ष पूंजीगत व्यय को षूंजीगत कार्य प्रगति / शीर्षक के तहत दिखाया गया है और पूरा होने पर प्रासंगिक अचल संपत्ति में स्थानांतरित कर दिया गया है। हालाँकि अप्रत्यक्ष व्यय को 'आय और व्यय खाते' के तहत दिखाया गया है।

द) निम्नलिखित श्रेणियों के अलावा आयकर अधिनियम, 1961 के तहत निर्धारित दरों पर मूल्यह्रास अवलेखित मूल्य पद्धति पर प्रदान किया गया है :

- अमूर्त संपत्ति का 3 साल की अवधि में ऋण चुकाया जाता है।
- पुस्तकालय के लिए ई–पुस्तकों का 3 वर्ष की अवधि में ऋण चुकाया जाता है।
- भवन पर मूल्यह्रास / 5% प्रदान किया गया है।

य) वर्ष के दौरान स्थायी संपत्तियों की वृद्धि और 180 दिनों से कम उपयोग करने के संबंध में, मूल्यह्रास सामान्य मूल्यह्रास के 50% तक सीमित किया जाता है।

3. अनुदान एवं सब्सिडी

अनुदान/सब्सिडी, चाहे वह पूंजीगत व्यय के रूप में हो या आम तौर पर भारत के चार्टेड एकाउंटेंट संस्था द्वारा जारी लेखांकन मानक –12 'सरकारी अनुदान' के अनुसार लेखाबद्ध किए गए हो।

अ) सरकारी स्थायी संपत्तियों से संबंधित अनुदान/सब्सिडी पूंजी कोष लेखा के तहत जमा किए जाते हैं।

ब) आय और व्यय खाते में व्यवस्थित आधार पर राजस्व के लेखांकन व्यवहार को उपयोग की जाने वाली संबंधित लागत के साथ मिलान करने के लिए आवश्यक अवधि के लिए पुनर्गठित किया जाता है। ऐसे अनुदान को आय शीर्ष के अंतर्गत राजस्व अनुदान के रूप में अलग से दिखाया गया है।

स) मूल्यह्रास योग्य स्थायी संपत्तियों की खरीद के लिए अनुदान के लेखांकन व्यवहार को पूंजीगत निधि के तहत दिखाया जाता है। ऐसे अनुदानों को अवधि के दौरान आय के लिए आवंटित किया जाता है और उस अनुपात में जिसमें इन संपत्तियों का मूल्यह्रास लगाया जाता है या ऋण चुकाया जाता है।

4. राजस्व मान्यता एवं प्रावधान

निम्न के सिवाय आम तौर पर आय/व्यय की गणना प्रोद्भवन के आधार पर की जाती है :

I- परिसमापन देनदारियां / अनुबंधों में होने वाली आय।

II- स्क्रैप की बिक्री।

III- आयकर रिफंड पर ब्याज।

5. संपत्ति की हानि :

संपत्ति की अग्रणीत राशि की वर्ष के अंत में समीक्षा की जाती है ताकि यह निर्धारित किया जा सके कि संपत्ति के मूल्य में कोई हानि तो नहीं है जिसका अनुमान प्रबंधन द्वारा इसके शुद्ध निष्पक्ष मूल्य के संदर्भ में लगाया गया है। जहां भी क्षतिपूर्ण हानि होती है, या देखी जाती है एवं "आय और व्यय खाते" पर होती है। क्षतिपूर्ण हानि कम कर दिया जाता है, यदि वसूली योग्य राशि निर्धारित करने के लिए उपयोग किए गए अनुमान में कोई परिवर्तन हुआ हो।

ब. खातों पर नोट्स

1. 31.03.2022 तक आकस्मिक देयता

मध्यस्थता के तहत मामला होने के कारण 12,34 करोड़ रुपये की आकस्मिक देनदारी की भरपाई की गयी है। इसके अलावा, सात कानूनी मामले आज की तारीख में विभिन्न अदालतों में लंबित हैं, जिनके लिए वित्तीय दायित्व का आकलन इस समय नहीं किया जा सकता है।

पूंजी प्रतिबद्धता : 31.03.2022 तक

संस्थान को छात्रावास, भवन एवं अन्य के निर्माण के लिए अनुदान प्राप्त हुआ है। संस्थान ने CPWD को PMA के रूप में नियुक्त किया है। अनुबंध का पुरस्कार जमा कार्य के आधार पर था और कार्य प्रगति पर है।

2. संस्थान के विरूद्ध कुछ अदालती मामले लंबित हैं जो पूरा होने के विभिन्न चरणों में हैं, इस तरह के मामलों के संबंध में कोई वित्तीय देनदारी खाते की किताबों में प्रदान नहीं की गयी है और जब भी संबंधित माननीय न्यायालय द्वारा मामलों का फैसला किया जाएगा, तब इसका हिसाब लगाया जाएगा।

3. संस्थान ने मैसर्स एनबीसीसी, परियोजना प्रबंधन एजेंसी (पीएमए) द्वारा जमा किए गए 42वें चल रहे बिल तक का लेखा–जोखा रखा है। वर्ष के दौरान उपयोग की जाने वाली संपत्तियों की राशि को संस्थान द्वारा पूंजीकृत किया गया है। एनबीसीसी के साथ खाता अपुष्ट है और सुलह के अधीन है।

4. परिसर के ऑटोमेशन के लिए सॉफ्टवेयर के 37 मॉड्यूल्स के विकास के लिए ठेका मैसर्स वायमटेक टेक्नोलॉजीज लिमिटेड को 82.95 लाख रु. का पुरस्कार दिया गया, जिसके लिए कंपनी ने केवल 7 मॉड्यूल विकसित किए हैं, लेकिन कार्यात्मक मूल्यांकन के बाद यह पाया गया कि उनमें से कोई भी स्वचालन के मानकों को पूरा नहीं करता है। संस्थान ने मैसर्स वायमटेक टेक्नोलॉजीज लिमिटेड को 7.48 लाख रुपये अग्रिम भुगतान किया था। इसमें से 2.67 लाख रुपये व्यय के रूप में दर्ज किए गए हैं और शेष 4.81 लाख रुपये मैसर्स वायमटेक टेक्नोलॉजीज लिमिटेड से वसूली योग्य हैं।

5. प्रबंधन बोर्ड की राय में वर्तमान संपत्तियों, ऋणों और अग्रिमों का मूल्य उस मूल्य से कम नहीं होना चाहिए जिस पर उन्हें बेलैस सीट में दिखाया गया है।

6. अनुसूचियां 1 से 17 तक संलग्न हैं और 31 मार्च 2022 को बैलेंस सीट का एक अभिन्न अंग हैं और आय और व्यय उस तिथि को समाप्त अवधि के लिये उत्तरदायी हैं।

7. जहां भी आवश्यक समझा गया पिछले वर्षों के आंकड़ों को पुनर्समूहित/पुनर्व्यवस्थित किया गया है।

उसी तारीख को हमारे प्रतिवेदन के संदर्भ में

कृते रजनीश रापडिया एवं एसोसिएट
चार्टर्ड एकाउंटेट
फर्म सं. 027784N

(रजनीश रापड़िया)
एम नं. : 534192

(डा. सी.वासुदेवप्पा)
कुलपति

(प्रो. जे.एस. राणा)
कुलसचिव

(अशोक कुमार चौहान)
उप नियंत्रक (वित्त एवं लेखा)

स्थान: कुंडली, सोनीपत
तारीख : 29.09.2022

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT

SCHEDULE -18

SIGNIFICANT ACCOUNTING POLICIES AND NOTES ON ACCOUNTS

A SIGNIFICANT ACCOUNTING POLICIES

1. Accounting Convention:

The financial statements have been prepared under the historical cost convention in accordance with the applicable accounting standards issued by the Institute of Chartered Accountants of India except otherwise stated. The Institute generally follows mercantile system of accounting and recognize Income and Expenditure on accrual basis unless stated otherwise.

2. Property, Plant & Equipment and Capital Work-in-Progress:

a) Land is stated at cost including estimated transfer expenses as stamp duty for Registration. Whenever any escalation due to land allotment agency is admitted or interest thereon, it is shown as addition.

b) Other Fixed assets are stated at cost less accumulated depreciation. Cost of acquisition is inclusive of taxes, duties, freight, and installation and incidental expenditure during construction/acquisition.

c) The direct capital expenditure incurred during construction period has been shown under the head "Capital Work-in-Progress" and transferred to relevant Fixed Asset as and when completed. However indirect expenditure has been shown under "Income and Expenditure Account.

d) Depreciation has been provided on written down value method at the rates as prescribed under Income Tax Act,1961 except on the following categories mentioned below :

   a) The intangible assets are amortized over 3 years period.

   b) Books for Library are amortized over 3 years period.

   c) Depreciation on Building has been provided @ 5%.

e) In respect of additions of Fixed Assets during the year and put to use less than 180 days, the depreciation is restricted to 50% of normal depreciation.

3. Grants and Subsidies:

Grants/Subsidies whether towards capital expenditure or otherwise are generally accounted for as per the Accounting Standard – 12 "Government Grants" issued by the Institute of Chartered Accountants of India.

a) Govt. Grants / Subsidies related to Fixed Assets are credited under Capital Fund Account.

b) The accounting treatment of Revenue is recognized on a systematic basis in the Income and expenditure Account over the period necessary to match with the related costs which are intended to be utilized. Such grant shown separately as Revenue Grant under Income Read.

c) The accounting treatment of Grant for the purchase of depreciable Fixed Assets is shown under Capital Fund. Such grant is allocated to income over the period and in the proportion in which depreciation to these assets is charged or amortized.

4. Revenue Recognition & Provisioning:

Income/Expenses are recognized on accrual basis generally except:

i) Liquidated liabilities / Incomes arising on contracts.

ii) Sale of scrap.

iii) Interest on Income tax Refund

5. Impairment of Assets:

The carrying amount of assets is reviewed at the year end to determine whether there is any impairment in the value of assets which is estimated by the management with reference to its net realizable value. An Impairment loss wherever significant, arises; is recognized and carried to "Income and Expenditure Account". The impairment loss is reversed if there has been a change in the estimate used to determine recoverable amount.

B NOTES ON ACCOUNTS

1. Contingent Liability as on 31.03.2022 –

Contingency liability of ₹ 12.34 crore has been recognized due to case under arbitration. In addition to this seven legal cases are pending as on date in various courts for which financial obligations cannot be assessed at this stage.

Capital Commitment : As on 31/03/2022

The Institute has received grant for construction of Hostel, Building and other. The Institute has appointed CPWD as PMA. The award of contract was on deposit work basis and the work is in progress.

2. There are certain court cases pending against the Institute which are at various stages of completion, no financial liability in respect of such cases has been provided in the books of account and will be accounted for as and when the cases are decided by the respective Hon'ble courts.

3. The Institute has accounted upto 42ND running bill submitted by M/s NBCC, the Project Management Agency (PMA). The amount of assets put to use during the year have been capitalized by the Institute. The account with NBCC is unconfirmed and subject to reconciliation.

4. Contract for development of 37 modules of software for automation of campus amounting to ₹ 82.95 lacs was awarded to M/s Vayamtech Technologies Limited against which the company has developed only 7 moduels, but after functional assessment it was observed that none of them met the standards of automation. The Institute had paid an advance of ₹ 7.48 lacs to M/s Vayamtech Technologies Limited, out of this ₹ 2.67 lacs has been booked as expenditure and the balance ₹ 4.81 lacs is recoverable from M/s Vayamtech Technologies Limited.

5. In the opinion of the Board of Management, the value of current assets, loans and advances shall not be less than the value at which they are stated in the balance shoot.

6. Schedules 1 to 17 are annexed to and form an integral part of the Balance Sheet as at 31st March 2022 and the Income and expenditure account for the period ended on that date.

7. Previous year's figures have been regrouped/rearranged wherever considered necessary.

Signed in terms of our report of even date.

For Rajnish Rapria & Associates
Chartered Accountants
Firm No. 027784N

(Rajnish Rapria)	**(Dr. C. Vasudevappa)**	**(Prof. J. S. Rana)**	**(Ashok Kr. Chauhan)**
M. No 534192	Vice Chancellor	Registrar	Dy. Controller (F&A)

Place : Kundli, Sonepat
Date : 29.09.2022

श्री प्रहलाद सिंह पटेल

राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमशीलता और प्रबंधन संस्थान

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT

यूजीसी अधिनियम, 1956 की धारा 3 के अंतर्गत मानित सम विश्वविद्यालय (डी-नोवो श्रेणी) एवं खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय, भारत सरकार के अंतर्गत एक स्वायत्त संस्थान

Deemed to be University (De-novo Category) under Section 3 of the UGC Act, 1956 and an Autonomous Institution under Ministry of Food Processing Industries, Government of India

प्लाट नं. 97, सेक्टर–56, एचएसआईआईडीसी इंडस्ट्रियल इस्टेट, कुंडली, जिला - सोनीपत, हरियाणा - 131028
फोन नं. 0130-2281000, 2219759-64 वेबसाइट: www.niftem.ac.in

Plot No. 97, Sector 56, HSIIDC Industrial Estate, Kundli, District - Sonipat, Haryana - 131028
Phone: 0130-2281000, 2219759-64 Website: www.niftem.ac.in

NATIONAL INSTITUTIONAL RANKING FRAMEWORK 50th Rank - 2016

UGC University Grants Commission

AICTE

Association of Indian Universities

स्वच्छ भारत एक कदम स्वच्छता की ओर

Design & Production : Airads Ltd., New Delhi