

Millets Beyond 2023: ICMANES-2023 Paves the Way for a Global Millet Movement/Revolution

International Conference on Millets for Achieving Nutritional and Economic Security (ICMANES-2023) was held at the National Institute of Food Technology Entrepreneurship and Management, Kundli (NIFTEM-K), Sonapat, Haryana from 21st - 23rd September 2023.

The three-day conference was inaugurated by Prof. Ajay Kumar Sood, Principal Scientific Advisor, Govt. of India, in the august presence of Dr. Trilochan Mohapatra, Chairman PPVFRA, Former Secretary DARE and DG, ICAR, Sh. Preet Pal Singh, Joint Secretary, Ministry of Food Processing Industries, and Dr. Harinder Singh Oberoi, Director, NIFTEM-K. A virtual recorded AV message, exclusively meant for ICMANES-2023 from Ms. Makiko Taguchi, Agricultural Officer, IYM secretariat, FAO, Rome was telecasted (LIVE) from FAO, added significant flavor to the inauguration event. 'NIFTEM at a Glance' and a book on Millet named 'Millet Marvels, a sustainable food renaissance' were launched by the chief guest electronically.

During the inaugural address, Prof. Sood, the chief guest, emphasized on the importance of integrating millets into the foundation of the Indian food system. Millets, with their substantial historical and cultural significance in India, as evidenced in ancient texts like the Charaka Samhita, were highlighted. This classical Ayurvedic text, credited to the sage Charaka, underscores the nutritional and medicinal value that millets bring to the Indian diet. Varieties such as finger millet (ragi), pearl millet (bajra), and foxtail millet are not only abundant in essential nutrients but are also adaptable to diverse climates, making them well-suited to India's agricultural diversity. Prof. Sood while endorsing the reintroduction of millets into both traditional and modern food items stated that the same should be in harmony with Ayurvedic principles, which stress the importance of balance and holistic health.

The three-day event brought together academicians, scientists/researchers, regulatory experts, food processing, hospitality and service industry executives, consumer groups and enthusiasts on unified platform to discuss the prospects and challenges surrounding millet production, processing, valorization, and popularization so as to propel millets into the global spotlight. The diverse tapestry of pivotal sessions and parallel events of this landmark conference not only celebrated the potential of millets to address nutritional and economic challenges but also charted a course for their resurgence in agriculture, nutrition, and industry worldwide. From in-depth technical sessions to creative ideation hackathons, millet recipe competition, cookery show and insightful industry dialogues, ICMANES-2023 showcased the boundless possibilities of millets as a solution for healthier lives and a more sustainable future. The three days event was attended by more than 1000 participants physically and about 400 participants virtually. The event was live telecasted on the You Tube on

all the three days and received about 14000 subscriptions. The details of the programme were also hosted on the website of FAO under the side events category ([https://www.fao.org/millets-2023/events/detail/international-conference-on-millets-for-achieving-nutritional-and-economic-security-\(icmanes\)/en](https://www.fao.org/millets-2023/events/detail/international-conference-on-millets-for-achieving-nutritional-and-economic-security-(icmanes)/en))

The information about the technical sessions and parallel events that took place during ICMANES-2023 are summarised below:

The Academic Meet, aptly named "Manthan on Prospects and Challenges in Millet Production, processing, valorisation and consumption" held on September 21, 2023, was a gathering of intellectual giants comprising of 35 Vice Chancellors and Directors representing esteemed National Universities and Institutions. This distinguished assembly delved deep into the realm of millet production, unearthing invaluable insights. The discourse revolved around the imperative need for precision in millet production methods, emphasizing the role of cutting-edge technologies in ensuring the production and quality of millets. Participants fervently discussed the necessity of government intervention to ascertain fair price realization for millet farmers, thereby ameliorating the economic prospects of millet cultivation. The session resonated with the significance of quality seed production, a cornerstone for ensuring consistent and robust millet crops. Moreover, the meeting underscored the pivotal role of integrating academic research into millet production and processing, fostering innovation and progress. Lastly, participants unanimously recognized the urgent need to elevate nutritional awareness regarding millets, a vital step toward harnessing their full potential as a source of health and sustenance.

The exhibition at ICMANES-2023, spanning all the three days, was a vibrant showcase of millet-based innovation, featuring 52 stalls that proudly displayed an array of products hailing from 14 different states across India. This dynamic event attracted a diverse range of participants, including 15 industries, 20 start-ups, 5 Farmer Producer Organizations (FPOs), 6 renowned institutes, and 5 enterprising women entrepreneurs. It served as a testament to the growing enthusiasm and entrepreneurial spirit surrounding millets, demonstrating their significant potential in contributing to India's economic and nutritional landscape.

The poster presentation segment at the conference was a visual feast of knowledge, featuring a total of 143 posters spanning over two days. On the inaugural day, 70 insightful posters took centre-stage, followed by 73 equally impressive presentations on the following day. Recognizing outstanding contributions, the event celebrated excellence by awarding prizes to the top 5 posters, fostering a spirit of innovation and research within the millet community.

The Millet Ideation Hackathon at ICMANES-2023 held on Day 1, was a crucible of creativity, with 21 exceptional ideas rising to the forefront from a pool of 92 entries received from pan-India. These pioneering concepts represented a fusion of innovation and sustainability, as the winning ideas unveiled groundbreaking sprouted millet-based products aimed at addressing pressing health and environmental

challenges. This event not only showcased the power of innovation but also underscored the vital role millets can play in offering solutions for a healthier and more eco-conscious world.

The B2B Conclave on Day 2 at ICMANES-2023 emerged as a pivotal platform for charting the course of the Millets movement beyond 2023. This insightful gathering brought together 48 industry leaders who shared invaluable insights into the key drivers of millet sustainability. Discussions centered around fostering strategic partnerships, aligning with government initiatives (mid-day meals, patient care-meals etc), and harnessing innovation to bolster the millet ecosystem. It illuminated the path forward, ensuring that the Millets movement continues to thrive and leave an enduring mark on agriculture, nutrition, and industry. The focus of this meet was to bring millets from side of the plate to centre of the plate and sustain this endeavour for years ahead.

The cookery show by renowned chefs Dr. Sangeeta Dhar and Dr. Vimal Dhar was a delectable journey celebrating the versatility and health benefits of millets. It featured captivating demonstrations of both traditional and contemporary millet-based Indian and international cuisine including Rajasthani speciality “Pandhari Kath” and Japanese “Sushi” delicacies. The foodie’s paradise continued until Day 3, when chefs and students from Maharishi Markandeshwar University, Maulana, Haryana demonstrated the live cooking on different millet-based products ranging from Millet pancake, Millet brownie, Millet sprout salad, Millet gujia, Millet ghewar and Millet shake. The culinary extravaganza not only tantalized taste buds but also underscored the immense potential of millets as a nutritious and adaptable ingredient in creating delightful dishes. This showcase of culinary creativity left no doubt that millets can be both a delectable treat and a cornerstone of a healthy diet.

The Millet Recipe Competition at ICMANES-2023 was a showcase of culinary innovation and expertise, with an impressive 70 entries vying for top honours. After rigorous evaluation, 30 finalists emerged, each of whom displayed their mastery in crafting millet-based culinary delights. The competition not only celebrated gastronomic creativity but also recognized the culinary virtuosos who harnessed the potential of millets in their dishes. The winners, chosen for their exceptional contributions, stood as a testament to the growing recognition of millets as a versatile and nutritious culinary treasure.

The technical sessions at ICMANES-2023 provided a comprehensive overview of the multifaceted world of millets. Nine sessions were conducted, each featuring a keynote address, a lead talk, and invited talks, followed by a panel discussion on the respective themes. Panelists representing prominent national and international academic and research organizations, food industry experts, international bodies, celebrities and Ambassadors and representatives from Embassies/High Commissions of Argentina, Netherlands, Australia and Chile contributed extensively to the deliberations.

On Day 1, the sessions delved into the health benefits and sustainability of long-term millet consumption, underlining the need for collaborative efforts among governments, academia, and industry to promote millets globally. The session started

with a Keynote address by HE Dr. Hugo Javier Gobbi, Ambassador of Argentina to India. Concurrently, there was a spotlight on pre-harvest interventions, emphasizing quality seed production and the strengthening of the millet mission, all while highlighting the significance of research in millet processing and post-harvest management. The session was chaired by Dr. Trilochan Mohapatra, Chairman, PPVFRA & Former DG ICAR and Secretary, DARE and co-chaired by Dr. Ashwani Pareek, Executive Director, NABI, Mohali. Day 1 also saw discussions on the utilization of millets in traditional recipes and a focus on addressing R&D challenges in millet processing. The session was chaired by Dr. C. Anandharamakrishnan, Director, CSIR-NIIST, Thiruvananthapuram.

Day 2 brought forth insights into innovations in post-harvest management, with a call for efficient millet milling technology and a spotlight on research in thermal treatments, fermentation, and non-thermal processes. Additionally, the sessions championed millet consumption for a healthier lifestyle and encouraged the incorporation of millets into traditional diets and sports nutrition. The sessions were chaired by international scientists, senior executives at the level of Managing Director, Vice President, Chief Operating officers, CEOs and co-founders of leading food processing companies such as Nestle R&D India Pvt. Ltd., Nestle Food Safety Institute, Tata Consumer Products, Hindustan Unilever Limited, ITC Ltd, True Elements, Jubilant Foodworks Ltd., Marico Ltd., Jindal Stainless Ltd. etc. and Sh. S. Gopalakrishnan, former CEO FSSAI and DG, National Production Council, Executive Director, FSSAI and Advisor and Director, FSSAI. Day 2 concluded with a deep dive into emerging technologies for valorisation of millets, exploring novel technologies for dehulling, improvement in milling efficiency, and the potential of millet-based functional foods.

Day 3 focused on branding, packaging, labelling, and regulations, advocating for a unified logo for millet-based products and stressing the importance of recyclable packaging, food safety standards, and the pivotal role of women in the millet value chain. Furthermore, the conference featured global experts offering diverse perspectives on policy frameworks, trade agreements, market linkage, and the promotion of millets on a global scale, reaffirming the conference's role as a catalyst for a global millet revolution. Additional Secretary, MoFPI, Mr. SK Jha, chaired the session on global policies for popularizing millets and gave valuable insights and steps taken forward in this direction by the MoFPI, GoI.

The AV recorded messages from Professor Rattan Lal, World Food Prize winner and Distinguished University Professor, Soil Sciences, Ohio State University, Columbus, USA, Dr. Vijaya Raghavan, Distinguished James McGill Professor, McGill University, Canada and Mr. Diego Varela, Vice Chairman, Codex Alimentarius Commission and Dr. RT Patil, Former, Director, ICAR-CIPHET, Ludhiana were played during the relevant technical sessions which were found to be immensely useful for the delegates and the participants

The three-day event concluded with a grand fair, featuring Hon'ble Union Minister of Food Processing Industries, Sh. Pashupati Kumar Paras, as the Chief Guest,

accompanied by Sh. Minhaj Alam, Additional Secretary, MoFPI, Dr. Harinder Singh Oberoi, Director, NIFTEM-K and Sh. Mohan Lal Badoli, MLA, Rai. Hon'ble Union Minister Sh. Paras congratulated NIFTEM-K for the successful conduct of the International Conference and stressed the importance of initiating a millet revolution in India. He highlighted the significance of declaring 2023 as the International Year of Millets (IYM 2023) by the United Nations, driven by Prime Minister Sh. Narendra Modi's efforts, as a symbol of India's commitment to combat malnutrition. Sh. Paras reiterated that PM Modi envisions IYM 2023 as a 'People's Movement' and aims to position India as the 'Global Hub for Millets,' with NIFTEM-K and MoFPI playing pivotal roles. Sh. Paras also mentioned about the Pradhan Mantri Kisan Sampada Yojana (PMKSY), which focuses on modern food processing infrastructure, including millets, to reduce wastage, enhance value addition, and increase farmers income. MoFPI supports millet processing units through financial incentives, subsidies, and awareness campaigns to promote millet consumption and sustainable farming practices. ICMANES 2023 is an important step towards this campaign and spreading the know-how towards making millets a sustainable food for the years to come.

ICMANES-2023 served as a platform for fostering collaboration, innovation, and awareness in the millet industry and among various stakeholders. With discussions spanning from production to marketing, this conference demonstrated the potential of millets to address nutritional and economic security challenges worldwide. The key outcomes will undoubtedly contribute to the ongoing Millet Revolution, making millets a staple in our diets and ensuring a sustainable and healthy future.

Conclusions and key take-aways from the conference:

- Discussions centered on the importance of precision agriculture, millet production methods and the role of cutting-edge technologies in enhancing the productivity of millets
- Government interventions are necessary to ensure fair pricing for millet farmers and strengthen the economic prospects of millet cultivation.
- Quality seed production and millet germplasm bank was highlighted as crucial for consistent and robust millet crops.
- Integrating academic research into millet production and processing was emphasized to foster innovation.
- Raising nutritional awareness about millets was recognized as a vital step towards harnessing their potential for health and sustenance.
- The conference promoted collaboration, innovation, and awareness in the millet industry, with a focus on addressing nutritional and economic security challenges.
- Government, academia and industry should come together and propose a sustainability plan for millet so that IYM doesn't only remain as a symbolic gesture but has concrete outcomes to promote millet production and consumption for its sustainability.
- ICAR-IIMR can act as millet germplasm repository for the country and world.

- Research organization and industry should work together to develop value added products with not only enhanced nutritive value but also better palatability.
- A long term strategy could be worked out on nutrition based taxing by the Ministry of Commerce and Industry, Government of India which will promote consumption of healthy diets.
- FSSAI may look at developing quality standards for all the millets and millet flour separately or independently as the concentration of the constituents in different millets have an impact on their shelf-life.
- PLI scheme of the GoI may be extended for popularization of millets and millet based products.
- National millet mission needs to be strengthened. Novel integrated efficient milling technologies needs to be explored to increase the yield of millets & production of good quality of millet endosperm.
- Utilization of millet in Ayurvedic formulation can also be thought about.
- In order to create a demand and market pull a variety of functional food like millet fortified fruit juices, millet fortified lassi, gluten free cookies, low calorie bars needs to be developed at commercial scale.
- Government of India may evolve a system for bulk supply of millet products on GeM and also make provisions for sale of product through Kendriya Bhandar and state cooperatives
- Millet café chain concept may be adopted by upcoming startups in this domain. Government should incentivize farmers for growing millets to ensure a steady supply of millets to the processors.
- Transforming millennials to milletenials will bring out millet revolution in India and the world. Different Ministries and the Departments need to work in a cohesive way to make this happen.
- The outcomes of ICMANES-2023 are expected to contribute to the ongoing Millet Revolution, making millets a staple in diets and supporting a sustainable and healthy future.

कुंडली सोनीपत में 21 से 23 सितंबर तक पोषण और आर्थिक सुरक्षा के लिए अंतरराष्ट्रीय 'श्रीअन्न' सम्मेलन

सोनीपत सत्य केसरी (डॉक्टर मल्होत्रा)

सोनीपत के कुंडली में स्थित (निफ्टम) राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमिता एवं प्रबंधन के संस्थान में तीन दिवसीय अंतरराष्ट्रीय सम्मेलन का शुभारम्भ हुआ। साल 2023 को श्रीअन्न वर्ष के रूप में मनाया जा रहा है। कार्यक्रम में मुख्य अतिथि के रूप में प्रो.अजय कुमार सूद भारत सरकार के प्रिंसिपल साइंटिफिक एडवाइजर ने कार्यक्रम का उद्घाटन किया साथ ही निफ्टम द्वारा लगाए गए मोटे अनाज के प्रोडक्ट्स स्टॉल्स कक्ष का उद्घाटन भी किया।

भारत समेत 12 विभिन्न देशों के राजदूत, उच्चायुक्त और प्रतिष्ठित संस्थानों ने कुलपति, वैज्ञानिक शामिल हुए और कार्यक्रम की सरहाना की है।

निफ्टम के निदेशक डॉक्टर हरिंदर एस ओबराय ने इस अवसर पर कहा देश के प्रधानमंत्री श्री नरेन्द्र मोदी मोटे अनाज को बढ़ावा देने के साथ किसानों की आय को दोगुना करने वा सफल उद्यमी के तौर पर आगे बढ़ने का सरहनीय प्रयास कर रहे है।

यह उन्ही की कोशिश है जो मिल्लेट यानि मोटे अनाज को देश विदेश में इतना बढ़ावा मिला है प्रो अजय कुमार सूद ने बताया हाल में ही जी 20 सम्मेलन में भी 220 से ज्यादा मीटिंग हुई थी और सभी



मीटिंग में मोटे अनाज का खाना मेहमानों को परोसा गया जिसकी खूब सराहना हुई।

उन्होंने कहा है कि अंतरराष्ट्रीय स्तर पर मोटे अनाज को प्रमोट करने के लिए सरकार कदम उठा रही है और वहीं इससे किसान से लेकर उद्यमीयों को अंतरराष्ट्रीय बाजार मिल रहा है।

प्रो सूद के अनुसार निफ्टम के माध्यम से युवाओं को आगे बढ़ाने के सुनहरे अवसर हैं। यहां तक की युवा नए-नए स्टार्टअप कर रहे हैं और जिसके कारण अन्य लोगों को भी रोजगार मिल रहा है। आज का युवा नौकरी मांग नहीं रहा बल्कि नौकरी दे रहा है।

डॉक्टर त्रिलोचन महापात्रा चैयरमैन पीपीवीएफआरए का कहना है देश

में मोटे अनाज के प्रयोग से कुपोषण से बचा जा सकता है क्योंकि श्रीअन्न यानी मोटे अनाज न्यूट्रीशन वैल्यू बहुत अधिक होती है। श्रीअन्न का प्रयोग करने से देश में कुपोषण खत्म होगा। उन्होंने कहा है जलवायु परिवर्तन के चलते आम फसलों के लिए जितना पानी की आवश्यकता है उतना पानी उपलब्ध नहीं हो पाता जबकि मोटे अनाज को उगाने के लिए कम पानी की आवश्यकता होती है। धान की खेती में 2000 से 5000 लीटर पानी की आवश्यकता होती है वहीं मोटे अनाज उगाने में बहुत कम पानी की आवश्यकता होती है।

देश में ही नहीं बल्कि विदेश में भी मोटे अनाज की खपत होगी और इससे किसान को सर्वाधिक लाभ होगा।

निफ्टम में जिस प्रकार की प्रोसेसिंग होती है यहां पर आधुनिक टेक्नोलॉजी के माध्यम से नए आयाम स्थापित हुए हैं। आज के युवा को जोड़ना है और इस कांफ्रेंस का उद्देश्य भी यही है।

देश-विदेश से आए हुए डेलीगेट से इसकी चर्चा अंतरराष्ट्रीय स्तर पर करेंगे और इससे इंडस्ट्री बढ़ेगी,

निफ्टम के डायरेक्टर डॉक्टर हरिन्दर एस ओबराय ने बताया तीन दिवसीय कार्यक्रम में 9 तकनीकी सत्र है। सभी में अलग-अलग टॉपिक पर चर्चा होगी। अलग-अलग संस्थाओं के कुलपति और प्रशासक पहुंचे हैं। वहीं मोटे अनाज की उत्पादन, प्रोसेसिंग बढ़ाने पर चर्चा हो रही है। आम आदमी के लिए इसे फ्रेंडली बनाने के लिए भी चर्चा हो रही है। वहीं निफ्टम मोटे अनाज से प्रोडक्ट बनाने से लेकर लजीज बनाने तक महत्वपूर्ण योगदान रहेगा।

डायरेक्टर ने यह भी बताया किसानों को केवल किसानी तक सीमित नहीं रखना है बल्कि उन्हें उद्यमी भी बनाना है।

पायलट प्रोजेक्ट के तहत उद्योगों को भी यहां पर ट्रेनिंग दी जाएगी। और यहीं से शिक्षा पाए उद्यमी अपने प्रोडक्ट तैयार करके बाजार में बेच रहे हैं। वहीं उद्यमियों को ब्रांड प्रमोशन से लेकर बाहर बेचने तक निफ्टम मदद करता है।

ऋषि की आवाज

रोहतक से प्रकाशित



वर्ष : 17 अंक : 198, रोहतक, शुक्रवार 22 सितंबर 2023, मूल्य : एक रुपया पृष्ठ : 8 E-mail :-rishikiawaaz@gmail.com (P/RTK017/2021-2023)

भारत सरकार में प्रमुख वैज्ञानिक सलाहकार ने मिलेट्स पर आयोजित अंतरराष्ट्रीय सम्मेलन का किया शुभारंभ

सोनीपत, ऋषि की आवाज ब्यूरो। रोहतक (आ.वा.) खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय भारत सरकार द्वारा कुचड़ली स्थित राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमशीलता एवं प्रबंधन संस्थान (निफ्टम) में मिलेट्स (मोटा अनाज) को पोषण और आर्थिक सुरक्षा प्रदान करने के लिए तीन दिवसीय अंतरराष्ट्रीय सम्मेलन का आयोजन किया जा रहा है। इस अंतरराष्ट्रीय सम्मेलन का शुभारंभ मुख्य सलाहकार प्रो० अमर कुमार सूद ने किया। प्रो० अमर कुमार सूद ने कहा कि भारतीय मोटे अनाजों को विश्व स्तर पर अपना पहचान देने



के लिए केंद्र सरकार अनेक प्रयास कर रही है। आन उम्मी प्रयास को एक झलक अग्रको निस्टम में दिखाई दे रही है। प्रो० सूद ने कहा कि प्रथमश्रेणी मोटे मोटे के

प्रयासों से ही आन पूरा विश्व 2023 को मिलेट्स वर्ष के रूप में मना रहा है। उन्होंने कहा कि इस ही में हुए जू-20 सम्मेलन के दौरान देश के विभिन्न राज्यों में आयोजित 220

कार्यक्रमों में भारतीय मोटे अनाजों को बढ़ावा देने के लिए विदेशी प्रतिनिधियों ने भारतीय मोटे अनाजों से बने व्यंजनों का स्वाद चखा। वहीं नई दिल्ली में जू-20 के दौरान राष्ट्रपति द्वारा सम्मेलन में भाग लेने वाले राष्ट्र अग्रको को दिए गए प्रतिबंध में भी भारतीय मोटे अनाजों से बने व्यंजनों को शामिल किया गया। प्रो० सूद ने कहा कि हर व्यक्ति के प्रतिदिन आहार में मोटे अनाजों से व्यंजनों को शामिल करने के लिए दुनिया 2023 को मिलेट्स वर्ष के रूप में मना रही है। उन्होंने कहा कि मिलेट्स सोल के लिए बहुत फायदेमंद होते हैं। इसलिए हमें सभी तरह के मिलेट्स खाते रहना चाहिए।

किसान व उद्योगशीलता द्वारा निस्टम में लाई गई प्रदर्शनी का शुभारंभ करते हुए अलोकन किया। किसानों के अधिकार संरक्षण प्रतिक्रमण के नेगटिव डो० डॉ० क्लिंमन मशफ़ाज़ ने कहा कि केंद्र सरकार द्वारा इसी वर्ष लोगों के स्वास्थ्य का ध्यान रखते हुए देश में मोटे अनाजों को बढ़ावा देने तथा भारत को पूरे विश्व में सबसे बड़ा अनाज निर्यातक देश बनाने के लिए श्री अमर खोन्ना को तुरन्त को गई है। तबकि हमारे किसानों को मोटे अनाजों का उत्पादन करने तथाद हमारे युवाओं को इस क्षेत्र से जुड़े उद्योगों में आगे बढ़ने का प्रोत्साहन मिल सके।

तापमान



अधिकतम 37.5 डिग्री
न्यूनतम 26.2 डिग्री

सोनीपत भूमि

रोहतक, सितंबर, 23 सितंबर, 2023

आयोजन

राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमिता व प्रबंधन संस्थान कुंडली में अंतरराष्ट्रीय श्रीअन्न सम्मेलन का दूसरा दिन

पोषण प्राप्त करने में श्रीअन्न की भूमिका पर सभी एकजुट

संवाद न्यूज एजेंसी

सोनीपत। राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमिता एवं प्रबंधन संस्थान (निफ्टम), कुंडली में चल रहे तीन दिवसीय अंतरराष्ट्रीय श्रीअन्न सम्मेलन के दूसरे दिन देश-विदेश के वरिष्ठ शोध विशेषज्ञों व वैज्ञानिकों ने श्रीअन्न यानी मोटा अनाज की संभावनाओं व चुनौतियों पर तीन तकनीकी सत्रों में मंथन किया।

विभिन्न तकनीकी सत्रों के माध्यम से पोषण और आर्थिक सुरक्षा प्राप्त करने में श्रीअन्न की भूमिका को आगे बढ़ाने के लिए देश-विदेश के वरिष्ठ शिक्षाविद एवं वैज्ञानिक अंतरराष्ट्रीय सम्मेलन के वैश्विक मंच पर एकजुट हुए।

पहले तकनीकी सत्र की अध्यक्षता दक्षिण अफ्रीका के फिटोरिया विश्वविद्यालय के वरिष्ठ शोध सहयोगी डॉ० जॉन आरएन टेलर व सह अध्यक्षता कृषि विश्वविद्यालय कोटा के पूर्व कुलपति डॉ० डीसी जोशी ने की।

डॉ० जॉन टेलर ने फसलोपरोक्त प्रबंधन प्रक्रिया को बेहतर बनाने पर चर्चा की। दूसरा तकनीकी सत्र स्वस्थ जीवन शैली और आजीविका प्रबंधन के लिए श्रीअन्न विषय पर आधारित रहा। इसकी अध्यक्षता राष्ट्रीय



श्रीअन्न अंतरराष्ट्रीय सम्मेलन में विचार मंथन करते देश विदेश के शिक्षाविद एवं वैज्ञानिक। स्रोत : संस्थान

उत्पादकता परिषद, वाणिज्य और उद्योग मंत्रालय, भारत सरकार के महानिदेशक एस गोपालकृष्णन व सह अध्यक्षता एफएसएसएआई, नई दिल्ली की कार्यकारी निदेशक इनोशी शर्मा ने की।

तीसरा सत्र श्रीअन्न के मूल्योपकरण के लिए उभरती प्रौद्योगिकी विषय को समर्पित रहा। इसकी अध्यक्षता सस्केचेवान विश्वविद्यालय, कनाडा के प्रोफेसर डॉ० बेंकटेश मेडा और सह अध्यक्ष प्रधान अनुसंधान अधिकारी टीगसक फूड रिसर्च

सेंटर, यूनिवर्सिटी कॉलेज डबलिन, आयरलैंड के डॉ० वुजेस के. तिवारी ने की। सम्मेलन में श्रीअन्न से जुड़े ज्ञान के आदान-प्रदान, नवाचार और सहयोग को बढ़ावा देने पर मंथन जारी रहा।

विभिन्न तकनीकी सत्रों के माध्यम से पोषण और आर्थिक सुरक्षा प्राप्त करने में श्रीअन्न की भूमिका को आगे बढ़ाने के लिए देश-विदेश के वरिष्ठ शिक्षाविद एवं वैज्ञानिक अंतरराष्ट्रीय सम्मेलन के वैश्विक मंच पर एकजुट हुए। इन तकनीकी सत्रों में देश-विदेश से पहुंचे

शिक्षाविदों, वैज्ञानिकों ने श्रीअन्न से जुड़ी चुनौतियों और संभावनाओं से जुड़े विषयों पर शोध व्याख्यान प्रस्तुत किए। सम्मेलन के दौरान श्रीअन्न प्रदर्शनी आगंतुकों के आकर्षण का केंद्र रही। प्रदर्शनी में 75 से अधिक श्रीअन्न पर आधारित खंजनों पर रेसिपी प्रतियोगिता करवाई गई। आगंतुकों ने कई स्वादिष्ट खंजनों का स्वाद चखा। सम्मेलन के दौरान सांस्कृतिक संस्था का आयोजन किया गया, जिसमें संस्थान के विद्यार्थियों ने हरियाणवी नृत्य, गरबा, झुमर, कर्त्तक का प्रस्तुति दी।

जागरण सिटी



सोनीपत

दैनिक जागरण

समस्त पुलिस घंटों को रोकात शुरू करने पर हंगर स्ट्राइक : भारतीय III W

निफटेम में मिलेट्स की संभावनाओं और चुनौतियों पर किया मंथन

जागरण संवाददाता, सोनीपत: राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमिता एवं प्रबंधन संस्थान (निफटेम) में चल रहे अंतरराष्ट्रीय श्रीअन्न सम्मेलन के दूसरे दिन देश-विदेश के वरिष्ठ शोध विशेषज्ञों और वैज्ञानिकों ने मिलेट्स की संभावनाओं और चुनौतियों पर तकनीकी सत्रों में मंथन किया। पहले तकनीकी सत्र की अध्यक्षता दक्षिण अफ्रीका के प्रिटोरिया विश्वविद्यालय के वरिष्ठ शोध सहयोगी डा. जान आरएन टेलर ने की और सह-अध्यक्षता कृषि विश्वविद्यालय कोटा के पूर्व कुलपति डा. डीसी जोशी ने की।

मिलेट्स के मूल्यांकन के लिए उभरती हुई तकनीकें विषय के सत्र में कनाडा के सासकेचवान विश्वविद्यालय के प्रोफेसर डा. वेंकटेश मेडा ने मुख्य वक्तव्य



सम्मेलन में अपने विचार रखते डा. जान आरएन टेलर • निफटेम

दिया।

सम्मेलन के दौरान श्रीअन्न प्रदर्शनी आगंतुकों के आकर्षण का केंद्र बनी रही। प्रदर्शनी के दौरान 75 से अधिक श्रीअन्न पर आधारित व्यंजनों पर रेसेपी प्रतियोगिता के दौरान सबके मुंह में पानी आ गया। आगंतुकों ने कई स्वादिष्ट व्यंजनों का स्वाद चखा। इस दौरान सांस्कृतिक संध्या का आयोजन किया गया।

विश्व को लुभा रहा भारतीय मोटे अनाज का स्वाद

जागरण संवाददाता, सोनीपत : खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय द्वारा कुंडली स्थित राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमशीलता एवं प्रबंधन संस्थान (निफ्टेम) में मिलेट्स को पोषण और आर्थिक सुरक्षा प्रदान करने के लिए तीन दिवसीय अंतरराष्ट्रीय सम्मेलन का बुधस्पतिवार से शुभारंभ हुआ। केंद्र सरकार में प्रमुख वैज्ञानिक सलाहकार प्रो. अजय कुमार सूद बतौर मुख्यातिथि पहुंचे। इस दौरान उन्होंने मिलेट्स पर आधारित औद्योगिक इकाइयों द्वारा लगाई गई प्रदर्शनी का भी किया अवलोकन किया। प्रधानमंत्री नरेन्द्र मोदी के प्रयासों से ही आज पूरा विश्व 2023 को मिलेट्स वर्ष के रूप में मना रहा है।

प्रो. कहा कि जी-20 सम्मेलन के दौरान देश में आयोजित 220 कार्यक्रमों में विदेशी प्रतिनिधियों ने भारतीय मोटे अनाज से बने व्यंजनों का स्वाद चखा। विश्व के लोगों को भारतीय मोटे अनाज का स्वाद प्रसंद आ रहा है। इस दौरान सभी राष्ट्राध्यक्षों व विदेशी प्रतिनिधियों ने मोटे अनाजों से बने भारतीय व्यंजनों की तारीफ की। मिलेट्स सेहत



मुख्य अतिथि प्रो. अजय कुमार सूद मिलेट्स के बारे में चर्चा करते-निपटते

के लिए बहुत फायदेमंद होते हैं। मिलेट्स की दो व्यापक श्रेणियां हैं, इनमें एक मुख्य मिलेट्स और छोटे मिलेट्स शामिल हैं। बाजरा, ज्वार, रागी और कंगनी मुख्य मिलेट्स की श्रेणी में आते हैं और समा, कोदी, चिन्ना इत्यादि को छोटे मिलेट्स माना जाता है। उन्होंने बताया कि हर एक मिलेट्स का महत्व है जैसे कि बाजरा, कैल्शियम से भरा होता है, ज्वार में पोटेशियम और फास्फोरस होता है, और कंगनी में फाइबर होता है, जबकि कोदी आयरन से भरपूर होता है, इसलिए हमें सभी तरह के मिलेट्स खाते रहना चाहिए।

सम्मेलन में पौधों की किस्मों और किसानों के अधिकार संरक्षण प्राधिकरण के चेयरमैन डा. त्रिलोचन महापात्रा ने कहा कि केंद्र सरकार द्वारा इसी वर्ष लोगों के स्वास्थ्य का ध्यान रखते हुए देश में मोटे अनाजों को बढ़ावा देने तथा भारत को पूरे विश्व में सबसे बड़ा अनाज निर्यातक बनाने के लिए शीअन योजना की शुरुआत की गई है। इस दौरान खाद्य प्रसंस्करण मंत्रालय के संयुक्त सचिव प्रीतपाल सिंह, निफ्टेम के निदेशक डा. हरेन्द्र सिंह ओबराय, डा. अनुपमा सिंह समेत 12 देशों से आए प्रतिनिधि व विद्यार्थी मौजूद रहे।



Visit of Delegates to the Exhibition stall of NIFTEM, Kundli



Visit of Delegates to the Exhibition stall of NIFTEM Alumni



Recipe Competition



B2B Conclave

SECTION IV : GLIMPSES OF THE EVENT (PHOTOGRAPHS)



Inauguration of International Conference



Academic Manthan



Valedictory session - Award for best Poster presentation



Speakers of Session 5- Millets in Life Style and Livelihood Management

Union Minister Pashupati Kumar Paras felicitated as Chief Guest at the 3-Day ShriAnn Program of Sonipat NIFTEM



By HARISH SHARMA

KUNDLI (SONIPAT), 23 Sept: In the past, coarse grains were often associated with sustenance for the less privileged, resulting in limited promotion and accessibility. Today, coarse grains have garnered global recognition for their invaluable utility.

The year 2023 is being commemorated as the

International Year of Millets, owing to the commendable efforts of the Prime Minister Narendra Modi. Millets have gained widespread acclaim for their multifaceted benefits on a global scale.

Union Minister and Minister of Food Processing Industries, Pashupati Kumar Paras, expressed his privilege in participating in the esteemed 3-day international

conference hosted by NIFTEM, regretting his inability to attend the inaugural day due to parliamentary commitments. He explained, "I wanted to come on the first day also but it was not possible due to the special session of Parliament."

A grand international festival celebrating millets is slated to take place at Pragati

Maidan from the 3rd to the 5th of November. The event will extend invitations to the Prime Minister and the President Droupadi Murmu.

Endeavors to rejuvenate coarse grain production and incentivize farmers are in full swing. Union Minister Pashupati Kumar Paras emphasized, "There are no side effects from eating coarse grains and it is poison-

free farming. The reason behind the deterioration of people's health is that people do not get good food and drink. The government is continuously promoting poison-free farming and coarse grains. More and more people in the country are being made aware about coarse grains, in which the Prime Minister has played an important role."

सोनीपत भास्कर

सोनीपत, 24 सितंबर, 2023

तीन दिवसीय श्रीअन्न सम्मेलन का समापन 'मोटा अनाज सेहत के लिए सबसे उपयोगी'



राई. छात्रा को सम्मानित करते केन्द्रीय मंत्री पशुपति कुमार पारस।

भास्कर न्यून | राई

कूडली स्थित (निफ्टेम) में मिलेट्स (मोटा अनाज) की पोषण और आर्थिक सुरक्षा प्रदान करने के लिए आयोजित किए गए तीन दिवसीय अंतरराष्ट्रीय सम्मेलन का शनिवार को समापन हो गया। मुख्यअतिथि केन्द्रीय खाद्य प्रसंस्करण एवं उद्योग मंत्री पशुपति कुमार पारस ने कहा कि मोटा अनाज को पहले गरीबों का भोजन कहा जाता था। अब यही सेहत के लिए सबसे उपयोगी साबित हो रहा है। सरकार रिसर्च करने के लिए हैदराबाद में मिलेट्स रिसर्च सेंटर बना रही है।

केन्द्रीय मंत्री ने कहा कि आज से 50 साल पहले हमारे बजुर्ग बड़ी मात्रा में मोटे अनाजों की खेती करते थे और मोटे अनाजों को

गरीब का खाना कहा जाता था। फसल के भाव व अन्य परिस्थितियों के कारण हमारे किसानों ने मोटे अनाजों की उगाना छोड़ दिया। जिसका परिणाम यह निकला कि मनुष्य अनेक बीमारियों से ग्रस्त हो गया। आज पूरे विश्व ने माना है कि मनुष्य की स्वस्थ रहने के लिए मोटे अनाजों का सेवन जरूरी है।

इस मौके पर विधायक मोहनलाल बड़ौली, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय भारत सरकार के अतिरिक्त सचिव मिन्हाज आलम, केन्द्रीय मंत्री के पीएस डी. सुबोध कुमार, निफ्टेम संस्थान के निदेशक डॉ. इन्दु सिंह ओबराय, निफ्टेम रजिस्ट्रार जेएस रणु सहित 11 देशों से आए प्रतिनिधि व निफ्टेम के छात्र-छात्राएं व शिक्षक मौजूद थे।