

जनवरी - दिसंबर 2022

खण्ड - 11, अंक - 01

आभिव्यक्ति



राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमशीलता एवं प्रबंधन संस्थान
National Institute of Food Technology
Entrepreneurship and Management



मीट द टीम

संरक्षक/मार्गदर्शक

डॉ. पी.के. नेमा
माननीय निदेशक

सह-संरक्षक/सह-मार्गदर्शक

डॉ. जोगेन्द्र सिंह राणा
कुलसचिव

प्रधान संपादक / समन्वयक

डॉ. आशुतोश उपाध्याय
संकायाध्यक्ष (शैक्षणिक), प्राध्यापक, खाद्य विज्ञान
प्रौद्योगिकी

सह-संपादक

डॉ. सारिका यादव

सहायक प्राध्यापक

डॉ. आनंद किशोर

सहायक प्राध्यापक

डॉ. तृप्ति अग्रवाल

सहायक प्राध्यापक

डॉ. विजय कुमार

सहायक प्राध्यापक, संकाय प्रभारी, पुस्तकालय

प्रकाशन/वितरण अधिकारी

श्री एस.के.एस. चंदेल

सहायक कुलसचिव (प्रशा./का.)/हिंदी अधिकारी

प्रकाशन सहयोगी

श्री राजेश कुमार 'कश्यप'

राजभाषा प्रकोष्ठ

सुश्री स्नेहा बांगर

अनुवादक

छात्र संपादक

देवेश गोयल

बी.टेक तृतीय वर्ष

सानियाह अहमद

बी.टेक तृतीय वर्ष

डिजाइनर

तसलीम कौसर

बी.टेक तृतीय वर्ष

सागर

बी.टेक तृतीय वर्ष

सहायक

नितिन अवस्थी

बी.टेक तृतीय वर्ष

आयुष गुप्ता

बी.टेक द्वितीय वर्ष

अंशिका सैनी

बी.टेक द्वितीय वर्ष

मनीष कुमार पटेल,

बी.टेक द्वितीय वर्ष

अनिकेत वर्मा

बी.टेक द्वितीय वर्ष

जयेश सेवालकर

बी.टेक द्वितीय वर्ष

पूछताछ/फीडबैक के लिए-

nifttem.abhivyaktiofficial@gmail.com

विषय सूची



1. मीट द टीम
3. दो शब्द / माननीय निदेशक
4. खाद्य आधुनिकीकरण/विकास
5. अपनी फल को जानें
7. अपने मसालों को जानें
8. हिन्दी भाषा का वैश्विक स्वरूप
11. खाद्य और कृषि अपशिष्ट
14. मुख्य गतिविधियां
30. अवसंरचनात्मक विकास
31. संकाय सदस्यों और छात्रों के अनुसंधान
33. विभिन्न सम्मेलनों/संगोष्ठियों में निफ्टेम का प्रतिनिधित्व
34. कौशलता विकास कार्यक्रम स कार्यक्रम:
35. अन्य सूचनाएं
36. पूर्व छात्रों के विचार
37. मॉडेलेज में इंटरनशिप का अंतरराष्ट्रीय अनुभव
38. निफ्टेम से उद्यमिता
39. काव्य जगत

दो शब्द

सर्वप्रथम, मैं जॉन डेवी (John Dewey) का उद्धरण देना चाहूंगा: "शिक्षा जीवन के लिए तैयारी नहीं है, शिक्षा ही जीवन है"।

मैं यह मानता हूँ कि आज का समय पेशेवरों के लिए निफ्टेम परिसर के अलावा ज्ञान की खोज जारी रखने पर बल देता है। बढ़ते वैश्वीकरण से बदलती दुनिया शिक्षाविदों द्वारा छात्रों को प्रोत्साहित कर आजीवन शिक्षार्थी बनने के लिए प्रेरित करती है।

इस बात में कोई शक नहीं है कि आज हम बढ़ते वैश्वीकरण और आधुनिकीकरण के युग में रह रहे हैं। वैज्ञानिक, अभियांत्रिकी और तकनीकी विकास हमारे जीवन का संचालन करते हैं। परिणामस्वरूप, हम शिक्षण, अध्ययन, अनुसंधान और सार्वजनिक सेवा के लिए सर्वोत्तम संभव परिवेश प्रदान करने का प्रयास करते हैं, जैसा कि हम 'हैंड एंड हर्ट' शिक्षा में दृढ़ता से विश्वास करते हैं, जो हमारी सभ्यता को आगे बढ़ाती है।

निफ्टेम में, हम खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र एवं खाद्य प्रौद्योगिकी और उद्यमशीलता प्रबंधन दोनों में ऐसे कुशल कार्यबल की कमी को दूर करके अनुसंधान और शिक्षा में उत्कृष्टता लाने के लिए प्रयास करते हैं। हम आपको एक विश्वस्तरीय अध्ययन परिवेश में अत्याधुनिक शिक्षा प्रदान करने का प्रयास करते हैं। इस लक्ष्य को देखते हुए, निफ्टेम ने भारत और विदेश से प्रतिभाशाली और समर्पित संकाय सदस्यों की नियुक्ति की है। संकाय चुनौतीपूर्ण कार्य वातावरण के लिए आपको व्यवहारिक अनुभव प्रदान करने के साथ ही, नवीनतम शैक्षणिक सामग्री के साथ एक्स्पोजर प्रदान करने में महत्वपूर्ण होगा। आपको दुनिया भर के अन्तर्राष्ट्रीय शोधकर्ताओं और छात्रों के साथ बातचीत करने और उनसे सीखने का अनूठा अवसर प्राप्त होगा।



डॉ. पी.के. नेमा
माननीय निदेशक

“ मैं यह विश्वास के साथ कह सकता हूँ कि हम इस चुनौती को लेने और सफल होने के लिए पूरी तरह से तैयार और अग्रसर हैं। मैं उन सभी छात्रों का हार्दिक स्वागत करता हूँ जिन्होंने इस संस्थान का हिस्सा बनने का विकल्प चुना है। मुझे विश्वास है कि आप हमारे साथ जुड़कर गर्व महसूस करेंगे और अपनी शैक्षणिक उत्कृष्टता से हमें समान रूप से गर्व महसूस करवाएंगे। ”

खाद्य आधुनिकीकरण/विकास

केले के छिलके का आटा : अपशिष्ट या संसाधन



केले के छिलके का आटा

अगली बार जब आप केले खाएं तो उसके छिलकों को फेंके नहीं। ये बेहद ही पौष्टिक होते हैं। हम सभी केले के फायदे जानते हैं। लेकिन, हमें केले के छिलकों के गुणों से भी अवगत होना चाहिए। उनके कई फायदे होते हैं, जिनसे हम सामान्यतः अवगत नहीं होते हैं। केले के छिलकों में भरपूर मात्रा में एंटीऑक्सिडेंट होता है, जोकि शरीर में फ्री रेडिकल्स से लड़ने में हमारी मदद करते हैं। हाल के एक अध्ययन के अनुसार, बेकिंग घटक के रूप में सूखे और उबाले गए केले के छिलकों का प्रयोग करके खाद्य उत्पाद को पौष्टिक बनाने में मदद मिलती है और उसके इस्तेमाल की अवधि (प्रोडक्ट शेल्फ लाईफ) बढ़ जाती है। शोधकर्ताओं ने अच्छे और पके हुए केले के छिलकों का इस्तेमाल किया। पहले उन्हें उबाला गया। फिर इन केले के छिलकों को सुखाया गया। सूखे छिलकों को पीसकर बारीक चूर्ण बनाया गया, जिसका उपयोग आटे के रूप में किया गया। फिर, 7.5, 10, 12.5 और 15 प्रतिशत बीपीएफ के साथ सुपरफाइन गेहूं का आटा मिलाकर शुगर कुकीज़ तैयार की गयी और नियंत्रित नमूनों (बिना बीपीएफ के) की तुलना की गयी। इसके परिणामस्वरूप, उत्पाद में नमी, प्रोटीन, अपरिष्कृत वसा और राख की मात्रा में महत्वपूर्ण अंतर देखने को मिला। इसके साथ ही बीपीएफ से समृद्ध कुकीज़ को बेहतर एंटीऑक्सिडेंट गुणों और उनके भौतिक तथा पोषण संबंधी गुणों में बदलाव किए बिना तैयार किया गया।

शुगर रिडक्शन टेक्नोलॉजी चॉकलेट को अधिक मीठा बना रही है



चॉकलेट

वर्ष 2019 में भारतीय चॉकलेट बाजार का मूल्य लगभग 1.5 बिलियन अमेरिकी डॉलर था, जिसमें बड़ा हिस्सा बच्चों का था। चॉकलेट की बढ़ती खपत के कारण बच्चों में उच्च शर्करा स्तर की खपत की बढ़ती चिंता के साथ, भारतीय खाद्य नियामकों ने उच्च चीनी, वसा और नमक उत्पादों पर एक विनियमन जारी किया, जिसके तहत, भोजन के पैकेट पर उच्च वसा, चीनी और नमक की मात्रा लाल रंग की कोडिंग से दर्शानी होती है।

इसके परिणामस्वरूप, चॉकलेट बाजार की प्रमुख कंपनी, कैडबरी ने साल 2023 में भारत में 30 प्रतिशत कम चीनी डेयरी दूध संस्करण लॉन्च किया। कैडबरी ने चीनी कणों को 'खोखला' बनाने वाली प्रौद्योगिकी का इस्तेमाल किया, जिससे समग्र चीनी की मात्रा कम हो गई। इस तकनीक द्वारा निर्मित चीनी के कण मुंह में जल्दी से घुल जाते हैं और स्वाद को बढ़ाते हैं। यह चीनी की कम मात्रा के साथ चॉकलेट की मिठास और स्वाद को बरकरार रखता है।

अपनी फल को जानें : ब्लूबेरी

ब्लूबेरी

ब्लूबेरी वो पौधे हैं जो नीले या बैंगनी फलों वाले हैं। वे वैक्सिनियम की श्रेणी सायनोकोकस में वर्गीकृत हैं। वैक्सिनियम में क्रेनबेरी, बिलबेरी, हकलबेरी और मदेरिया ब्लूबेरी भी शामिल हैं। वाणिज्यिक ब्लूबेरी - जंगली (लोबुश) और खेती की गई (हार्डबुश) - दोनों उत्तरी अमेरिका की मूल नस्लें हैं। हार्डबुश प्रकार यूरोप में 1930 के दशक में प्रस्तुत किए गए थे। ब्लूबेरी आमतौर पर प्रस्तर बौने हैं जो 10 सेंटीमीटर (4 इंच) से 4 मीटर (13 फीट) की ऊंचाई में विभिन्न हो सकते हैं। ब्लूबेरी की वाणिज्यिक उत्पादन में, जमीन के स्तर पर बढ़ रहे मटरे वाले फलों वाले प्रजाति को "लोबुश ब्लूबेरी" (जिसे "जंगली" के समानार्थक रूप में जाना जाता है) के रूप में जाना जाता है, साथ ही बड़े फल वाले विकसित गुच्छे पर उगने वाली प्रजाति को "हार्डबुश ब्लूबेरी" के रूप में जाना जाता है।

ब्लूबेरी का इतिहास और उत्पत्ति

जनसंख्या के हिसाब से वैक्सिनियम (Vaccinium) जनसंख्या का एक सामान्य और व्यापक पौधे और बौने पौधे का एक समूह है, जो अधिकतर उत्तरी अमेरिका, यूरोप और एशिया में पाया जाता है। बहुत सी प्रजातियाँ विपणि के रूप में विपणियम से विपणियम को वाणिज्यिक रूप से बेची जाती हैं, विशेष रूप से उत्तरी अमेरिका, विशेष रूप से एटलांटिक कनाडा और उत्तरी पूर्वी संयुक्त राज्य अमेरिका के लिए जंगली (लोबुश) विपणि के लिए, और कई संयुक्त राज्य और ब्रिटिश कोलंबिया के लिए उत्पादित (हार्डबुश) विपणि के रूप में हैं। कनाडा के प्रथम राष्ट्रीय नागरिक लोग यूरुपियों द्वारा उत्तरी अमेरिका की आबादीकरण से पहले शान्तिमय विपणियों का सेवन कर रहे हैं। हार्डबुश विपणियों की पहली खेती न्यूजर्सी में 20वीं सदी की शुरुआत में की गई थी।

ब्लूबेरी की रोपाई और खेती

ब्लूबेरी को ठंडी क्षेत्रों में या धुंदली क्षेत्रों में उचित समय पर लगाया जा सकता है, गर्म क्षेत्रों में केवल सबसे ठंडी मौसम में लगाने का विचार रखा जाना चाहिए। यदि भीषण, सुखा कर देने वाली हवाओं से बचाया नहीं गया है। ये पेड़ प्रकाश को ब्लॉक नहीं करेंगे ही बल्कि जमीन की किसी भी नमी को भी सुखा देंगे, इसलिए वे पेड़ के पास बहुत करीब नहीं लगाए जाते हैं। ब्लूबेरी एक शैवाल-जनित पौधा है। इसलिए, ऐसे जमीन की आवश्यकता होती है जो नमी को धारण कर सके, लेकिन साथ ही अच्छे निकास को भी सुनिश्चित करेगा। वे धरती की भारी, चिकनी मिट्टी वाली स्थलों पर नहीं लगाए जाते हैं, क्योंकि ऐसी मिट्टी समय पर नमी धारित करेगी। ब्लूबेरी धात्विक है जो अम्लीय होता है। मिट्टी का एपीएच आदर्श रूप से 4.0 और 5.0 के बीच होना चाहिए; गैर-अम्लीय मिट्टी से विकास पर प्रतिबंध होगा।

ब्लूबेरी में पोषक तत्व (न्यूट्रिएंट्स)

ब्लूबेरी 14% कार्बोहाइड्रेट, 0.7% प्रोटीन, 0.3% वसा और 84% पानी (तालिका) से मिलते हैं। उनमें लघु मात्रा में पोषक तत्व होते हैं, जैसे कि आवश्यक खाद्य धातु मैंगनीज, विटामिन सी, विटामिन के और आहारी फाइबर। आमतौर पर, ब्लूबेरी के पोषक तत्व दैनिक मानकों के कम प्रतिशत होते हैं। एक सेवन एक निम्न कैलोरी मूल्य प्रदान करता है, 57 कैलोरी के साथ निम्न ग्लाइसेमिक इंडेक्स।



ब्लूबेरी

Nutritional value per 100 g (3.5 oz)		
Energy	240 kJ (57 kcal)	
Carbohydrates	14.49 g	
Sugars	9.96 g	
Dietary fiber	2.4 g	
Fat	0.33 g	
Protein	0.74 g	
Vitamins	Quantity	%DV†
Vitamin A equiv.		
beta-Carotene	32 µg	0%
lutein zeaxanthin	80 µg	
Vitamin A	54 IU	
Thiamine (B ₁)	0.037 mg	3%
Riboflavin (B ₂)	0.041 mg	3%
Niacin (B ₃)	0.418 mg	3%
Pantothenic acid (B ₅)	0.124 mg	2%
Vitamin B ₆	0.052 mg	4%
Folate (B ₉)	6 µg	2%
Vitamin C	9.7 mg	12%
Vitamin E	0.57 mg	4%
Vitamin K	19.3 µg	18%
Minerals	Quantity	%DV†
Calcium	6 mg	1%
Iron	0.28 mg	2%
Magnesium	6 mg	2%
Manganese	0.336 mg	16%
Phosphorus	12 mg	2%
Potassium	77 mg	2%
Sodium	1 mg	0%
Zinc	0.165 mg	2%

ब्लूबेरी के बारे में कुछ तथ्य

एक बड़ी हैंडफुल (1/2 कप) गीले ब्लूबेरी में केवल 44 कैलोरी होती है, लेकिन यह 2 ग्राम आहारिक फाइबर और आपके दैनिक अनुशंसित विटामिन सी संग्रह का 10% होता है। ब्लूबेरी एक तुलना में अधिक से अधिक 40 ताजे फल और सब्जियों के साथ एंटीऑक्सिडेंट स्वास्थ्य लाभ में सबसे ऊपर रहती है। लोग 13,000 से अधिक साल से ब्लूबेरी का सेवन कर रहे हैं। एक एकल ब्लूबेरी का पौधा 6,000 ब्लूबेरी तक पैदा कर सकता है।

ब्लूबेरी के कुछ अच्छे प्रभाव

आयु के साथ सामान्य रूप से होने वाले स्मृति और सोचने की क्षमता में कमी को ब्लूबेरी को रोजाना 3-6 महीने तक लेने से सामना किया जा सकता है। यह बुजुर्ग वयस्कों की थिंकिंग और मेमोरी कुछ हद तक सुधार सकता है, जो 60 साल से अधिक आयु के वयस्कों में मदद कर सकता है। टाइट ब्लूबेरी खाने से बुजुर्ग व्यक्तियों में पैर की स्थान पर और संतुलन में सुधार हो सकता है। सुखी ब्लूबेरी लेने से लोग तेज़ नहीं भागते या दौड़ आसान नहीं होती है, लेकिन यह दौड़ के 30 मिनट बाद शक्ति को बनाए रखने में मदद कर सकती है।

ब्लूबेरी के कुछ बुरे प्रभाव

ब्लूबेरी शुगर मधुमेह वाले लोगों में रक्त शर्करा स्तर को कम कर सकती है। यदि आपको मधुमेह है और आप ब्लूबेरी उत्पादों का उपयोग करते हैं, तो हाइपोग्लाइसीमिया (कम रक्त शर्करा) के लक्षणों की निगरानी करें और अपने रक्त शर्करा की निगरानी को सतर्कता से करें।

सर्जरी: ब्लूबेरी रक्त ग्लूकोज स्तर को प्रभावित कर सकती है और सर्जरी के दौरान और बाद में रक्त शर्करा नियंत्रण में हस्तक्षेप कर सकती है। यहां तक कि कम से कम 2 हफ्ते पहले निर्धारित सर्जरी से ब्लूबेरी का सेवन नहीं करना चाहिए।

-अनिकेत वर्मा

बीटेक एफटीएम (2021-2025)

अपने मसालों को जानें : काली मिर्च

काली मिर्च

खाना या जीवन, जब वह मसालेदार हो जाता है, तब बात दिलचस्प होती है! काली मिर्च मसालों के राजा के रूप में जानी जाती है। यह पाइपर निग्रम के सुष्ठ बाले और पक गए अनिपाक बेरी है। यह भारत और दुनिया में सबसे महत्वपूर्ण मसालों में से एक है, क्योंकि इसका दैनिक उपयोग होता है। काली मिर्च सभी पेपर्स में सबसे तीखी, स्वादयुक्त और सुगंधित है। यह मलबार की मूल निवासी है और यहां 2000 से अधिक वर्षों से इसे उगाया जाता रहा है। हिंदी में इसे 'कालीमिर्च' और संस्कृत में 'मरिच' कहा जाता है।



चित्र 3:हल्दी

इतिहास

काली मिर्च के उत्पादन सिर्फ केरल के लिए स्थानिक है। रोमन और ग्रीक पाठ्यक्रम भारत और पश्चिम के बीच प्राचीन व्यापार की सुझाव देते हैं। 1000 ईसा पूर्व में दक्षिण अरब में इस लाभदायक व्यवसाय के एक मोनोपोली थी। इसकी इतनी इच्छाओं वाली मसाला थी कि इतालियन व्यापारियों को अपनी कीमते तय करने की अनुमति थी। इसने मध्ययुगीन यूरोप में मिर्च की महंगी वस्तु का स्थान स्थापित कर दिया। मिर्च की लोकप्रियता जल्द ही दुनिया के विभिन्न खानापानों में फैल गई जिसने व्यापार मार्गों की स्थापना की। एक समय पर यह अंतरराष्ट्रीय मसाला व्यापार के 70% का हिस्सा था। शीघ्र ही क्षेत्रीय व्यंजनों ने मिर्च को शामिल कर लिया।

विशेषताएँ

काली मिर्च का पौधा एक वुडी चढ़ाई वाला पौधा है जो एकांतरित विभिन्नता में 10 मीटर (33 फीट) तक की ऊंचाई तक पहुंच सकता है। इसके चमकदार हरे पत्ते आपस में परांतरित होते हैं। पकावत में पहुंचने पर वे पीले-लाल रंग के हो जाते हैं और एक एकल बीज बनाते हैं। उनकी गंध गहरी और सुगंधित होती है; स्वाद गर्म, तीखा और तेज होता है। काली मिर्च पर छोड़ी गई बाहरी फल परत भी सुगंध-योग्य टर्पीन युक्तियाँ होती हैं, जिनमें जेमाक्रिन (11%), लिमोनीन (10%), पिनीन (10%), एल्फा-फैलेंड्रीन (9%) और बीटा-कैरोफिलीन (7%) शामिल हैं, जो उद्गारदायक नोट्स देते हैं जैसे कि सीट्रसी, लकड़ी और फूलीदार। मिर्च आपूर्ति की सुगंध और स्वाद हवा में उपशोषण के माध्यम से खो देती है, इसलिए हवा टाइट संग्रहण इसकी तीखापन को लंबे समय तक संरक्षित करने में मदद करता है। मिर्च की स्वाद और सुगंध प्रकाश के सामने भी हानि हो सकती है, जो पाइप

पोषणात्मक मूल्य

एक बड़े चमचे (6 ग्राम) ग्राउंड काली मिर्च में मामूली मात्रा में विटामिन K (दैनिक मानक या DV का 13%), लोहा (10% DV) और मैंगनीज (18% DV) होता है, साथ ही छोटी-छोटी मात्रा में अन्य आवश्यक पोषक तत्व, प्रोटीन और आहारी फाइबर होती है। काली मिर्च एक पौधे के संयुक्त यौगिक पाइपरिन धातुशोधक गुणों से भरपूर है, जिसके टेस्ट ट्यूब अध्ययनों ने शक्तिशाली एंटीऑक्सिडेंट गुणों को बताया है। कई प्रयोगशाला अध्ययन सुझाव देते हैं कि काली मिर्च के प्रमुख सक्रिय यौगिक पाइपरिन, संवेदनशीलता को नियंत्रित करने में सक्षम है। शोधकर्ताओं की अनुमाना है कि काली मिर्च के सक्रिय यौगिक पाइपरिन, कैंसर के खिलाफ लड़ाई में मददगार गुण भी हो सकते हैं। कुछ अध्ययनों ने दिखाया है कि पाइपरिन किसी विशेष प्रकार के कैंसर कोशिकाओं के विकास को रोकने में मदद कर सकता है, हालांकि मानवों में इसके संभावित एंटी-कैंसर प्रभाव को पूर्णतः समझने

निष्कर्ष

काली मिर्च हमारे दैनिक खाने में उपयोग किए जाने वाले सबसे सहायक मसालों में से एक है। यह न केवल स्वादिष्ट भोजन बनाने में मदद करेगी, बल्कि हमारे शरीर के स्वास्थ्य को भी बड़े पैमाने में बढ़ाएगी। काली मिर्च में संवादायक गुण, प्राकृतिक एंटीऑक्सिडेंट गुण, और अन्य बहुत सारे स्वास्थ्य लाभ होते हैं।

-जयेश सेवलकर द्वारा
बी.टेक एफटीएम (2021)

हिन्दी भाषा का वैश्विक स्वरूप

आज हिन्दी न केवल हिन्दुस्तान के दिल की भाषा है, बल्कि विश्व के कोने-कोने में यह रचती बसती है। वर्तमान काल में विश्व में लगभग साठ हजार भाषाएं किसी न किसी रूप में अस्तित्व में हैं। इनमें से आधे से अधिक भाषाओं का अस्तित्व खतरे में है। लेकिन, हिन्दी इस मामले में एक अलग ही मुकाम पर है। भाषाओं के इस विकट दौर में हिन्दी न केवल अपने अस्तित्व को बचाने में पूर्ण रूप से सफल रही है, अपितु विश्व में अपनी बुलन्दी का झंडा पूरी शान से फहरा रही है। आंकड़ों के हिसाब से देखा जाए तो विश्व में सर्वाधिक बोलने वाली भाषा चीनी है, उसके बाद हिन्दी ने अपना गौरवमयी स्थान बनाया है। अंग्रेजी तीसरे स्थान पर है। भूमण्डलीकरण ने हिन्दी की उपयोगिता को अच्छा खासा बढ़ाया है। हिन्दी भाषा का वैश्विक स्तर पर उल्लेखनीय विस्तार हो चुका है। हिन्दी का प्रयोग भारत के अलावा नेपाल, भूटान, बांग्लादेश, मालदीव, म्यांमार, रूस, चीन, मंगोलिया, कोरिया, थाईलैंड, इंडोनेशिया, मलेशिया, जापान, फीजी, मॉरीशस, पाकिस्तान, संयुक्त राज्य अमेरिका, केन्या, जर्मनी, दुबई, ओमान, आस्ट्रेलिया, मलेशिया, सिंगापुर, हांगकांग, इंग्लैंड, सूरीनाम, श्रीलंका, गुयाना, त्रिनीदाद, टोबैगो, कनाडा, अफगानिस्तान, कतर, मिश्र, उजबेकिस्तान, तंजानिया आदि देशों में हिन्दी बोलने और समझने वाले लोग प्रचुर संख्या में हैं।

वर्ष 1977 में विदेश मंत्री के रूप में श्री अटल बिहारी वाजपेयी ने संयुक्त राष्ट्र संघ में हिन्दी में भाषण देकर वैश्विक स्तर पर हिन्दी के लिए एक नया मार्ग प्रशस्त किया। भूतप इसके बाद हिन्दी अंतरराष्ट्रीय फलक पर तेजी से अग्रसित होती चली गई। वर्तमान प्रधानमंत्री नरेन्द्र मोदी के नेतृत्व में हिन्दी वैश्विक स्तर पर काफी तेजी से अग्रसित हो रही है। आज हिन्दी की वैश्विक व्यापकता का अंदाजा इसी तथ्य से लगाया जा सकता है कि विश्व के 200 से अधिक देशों में हिन्दी भाषा ने अपनी पकड़ मजबूत की है। केवल इतना ही नहीं, आज दुनिया के 150 से अधिक देशों के 600 से अधिक विश्वविद्यालयों एवं शिक्षण संस्थाओं में हिन्दी में शिक्षण एवं प्रशिक्षण कार्यक्रमों का संचालन किया जा रहा है। संविधान सभा ने 14 सितम्बर, 1949 को हिन्दी को राजभाषा के रूप में अंगीकार किया। इसलिए, देश में प्रतिवर्ष 14 सितम्बर को 'हिन्दी दिवस' के रूप में मनाया जाता है। इस समय विश्व के 180 से अधिक देशों में प्रतिवर्ष 10 जनवरी को 'विश्व हिन्दी दिवस' मनाया जाने लगा है। हिन्दी में 'वसुधैव कुटुम्बकम्' की प्रवृत्ति समाहित है। हिन्दी में आर्य, द्रविड़, अंग्रेजी, संस्कृत, अरबी, उर्दू, फारसी, चीनी, जापानी, स्पेनी, फ्रेंच, जर्मन, पुर्तगाली आदि वैश्विक भाषाओं के शब्द सहज प्रयोग होते हैं। हिन्दी एक उदार भाषा का जीवंत उदाहरण है।

आंकड़ों के हिसाब से देखा जाए तो विश्व में सर्वाधिक बोलने वाली भाषा चीनी है, उसके बाद हिन्दी ने अपना गौरवमयी स्थान बनाया है। अंग्रेजी तीसरे स्थान पर है। भूमण्डलीकरण ने हिन्दी की उपयोगिता को अच्छा खासा बढ़ाया है। भूमण्डलीकरण युग में बाजारीकरण हुआ है। बाजार में उपभोक्ताओं तक उत्पादों की अधिक और सहज पहुंच सुनिश्चित करने के लिए आम आदमी की सम्पर्क भाषा का चुनाव किया जाता है। इस मामले में हिन्दी ने बाजी मारी है। एक अनुमान के अनुसार आज वैश्विक बाजार में हिन्दी भाषा के विज्ञापनों वाले उत्पाद अंग्रेजी भाषा वाले विज्ञापनों से दस फीसदी से अधिक कमाई कर रहे हैं। हिन्दी भाषी चैनलों के दर्शकों की संख्या अन्य भाषा के चैनलों से कई गुणा अधिक आंकी गई है। देश में इलैक्ट्रॉनिक मीडिया हो या प्रिन्ट मीडिया, दोनों में हिन्दी का प्रभुत्व देखा जा सकता है। देश में सर्वाधिक समाचार पत्र एवं पाठक हिन्दी के ही हैं।

देश में हिन्दी की सर्वव्यापकता जगजाहिर ही है। पूर्वी, पश्चिमी, उत्तरी अथवा दक्षिणी भारतीय चाहे कोई भी अपनी मातृभाषा बोलते हों, लेकिन सभी हिन्दी भाषा में जरूर संवाद कर लेते हैं। हिन्दी आम आदमी की भाषा है। इस तथ्य को कोई भी नहीं नकार सकता है। वास्तव में हिन्दी को एक रिक्शावाले से लेकर, दुकानदार, मजदूर, किसान तक सहज समझ लेता है। असल में इसी आम तबके ने हिन्दी को सरताज बनाने का सौभाग्य प्रदान किया है। हिन्दी की पहुंच आम आदमी के घर तक ही नहीं, बल्कि उसके दिल तक पहुंचती है। स्वतंत्रता आन्दोलन के दौरान जन-जन में स्वतंत्रता प्राप्ति का जज़्बा भरने के लिए सभी क्रांतिकारियों ने हिन्दी भाषा को अपने अभियान का अभिन्न अंग बनाया था। स्वतंत्रता आन्दोलन के दौरान जितने भी समारोह, प्रचार-प्रसार अभियान आदि आयोजित हुए, सभी में हिन्दी भाषा को प्रमुख रूप से प्रयोग किया जाता था। यहाँ तक कि उस दौरान प्रचार-प्रसार के लिए छपने वाले समाचार पत्र, पत्रिकाएं एवं परचे भी हिन्दी भाषा में ही होते थे।

स्वतंत्रता प्राप्ति से पहले का दौर रहा हो या फिर स्वतंत्रता प्राप्ति के बाद का समय, हमारे राष्ट्रीय नेताओं को अपने आचार-विचार जनता तक पहुंचाने के लिए हिन्दी को अपनी संवाद भाषा बनाना पड़ा। हिन्दीतर क्षेत्रों के होने के बावजूद राष्ट्रपिता महात्मा गाँधी, स्वामी दयानंद, रविन्द्र नाथ ठाकुर, बाल गंगाधर तिलक, राजगोपालाचार्य जैसे अनेक महान् लोगों ने आम आदमी तक अपने विचार पहुंचाने के लिए हिन्दी को ही अपनाया।

अब इंटरनेट की दुनिया में भी हिन्दी का रूतबा बढ़ा है। आईएस के स्तर पर भी हिन्दी का आधार मजबूत हुआ है। आईआईटी के शिक्षार्थियों का भी हिन्दी के प्रति पहले से कहीं अधिक रूझान बढ़ा है। पहले आईआईटी करने का माध्यम अंग्रेजी था, लेकिन ग्रामीण बच्चों की बढ़ती भागीदारी को देखते हुए, अब अंग्रेजी के साथ हिन्दी को भी आईआईटी करने का माध्यम बना दिया गया है। वेबसाइट, ब्लॉग, ऐप आदि भी हिन्दी में संचालित होने लगे हैं। हिन्दी रोजगार के क्षेत्र में भी आगे बढ़ी है। तकनीकी एवं वैज्ञानिक ज्ञान-विज्ञान की पुस्तकों में हिन्दी ने अंग्रेजी के एकाधिकार को कड़ी चुनौती देना शुरू कर दिया है। कुल मिलाकर अब हिन्दी असीमित हो गई है, उसकी अपनी कोई सीमा नहीं रह गई है। हर वर्ग, हर क्षेत्र, हर देश और हर स्तर पर हिन्दी की बेहतरीन उपस्थिति सहज देखी जाने लगी है। अब हिन्दी पर केवल हिन्दुस्तान का हक नहीं रह गया है, अब यह वैश्विक भाषा बन गई है। इस तथ्य को इंग्लैण्ड के प्रोफेसर की यह अभिव्यक्ति बखूबी सिद्ध करती है, "हिन्दी जिन्दगी का हिस्सा है। हिन्दी जिन्दा है। हिन्दी किसी एक वर्ग या वर्ण या जाति या धर्म या मजहब या मार्ग या देश या संस्कृति की नहीं है। हिन्दी भारत की है। मॉरीशस की है। इंग्लैण्ड की है। सारी दुनिया की है। हिन्दी आपकी है। हिन्दी मेरी है।"

हिन्दी विदेश में प्रवासी भारतीयों के लिए सम्पर्क भाषा तो है ही, साथ ही वहां के अन्य लोगों के लिए भी रूचिकर भाषा हो गई है। देश में हिन्दी की सर्वव्यापकता जगजाहिर ही है। पूर्वी, पश्चिमी, उत्तरी अथवा दक्षिणी भारतीय चाहे कोई भी अपनी मातृभाषा बोलते हों, लेकिन सभी हिन्दी भाषा में जरूर संवाद कर लेते हैं। एक तरह से हिन्दी भाषा पहले दिलों को जोड़ती रही है और अब देशों को जोड़ने का काम कर रही है।

भूमण्डलीकरण युग में बाजारीकरण हुआ है। बाजार में उपभोक्ताओं तक उत्पादों की अधिक और सहज पहुंच सुनिश्चित करने के लिए आम आदमी की सम्पर्क भाषा का चुनाव किया जाता है। इस मामले में हिन्दी ने बाजी मारी है। एक अनुमान के अनुसार आज वैश्विक बाजार में हिन्दी भाषा के विज्ञापनों वाले उत्पाद अंग्रेजी भाषा वाले विज्ञापनों से दस फीसदी से अधिक कमाई कर रहे हैं। हिन्दी भाषी चैनलों के दर्शकों की संख्या अन्य भाषा के चैनलों से कई गुणा अधिक आंकी गई है।

देश में इलेक्ट्रॉनिक मीडिया हो या प्रिन्ट मीडिया अथवा सोशल मीडिया, हर जगह हिन्दी का प्रभुत्व देखा जा सकता है। देश में सर्वाधिक समाचार पत्र एवं पाठक हिन्दी के ही हैं। अंतर्राष्ट्रीय स्तर पर भी हिन्दी के समाचार पत्रों एवं पत्रिकाओं एवं अन्य प्रकाशन भी हिन्दी को वैश्विक स्वरूप प्रदान करने में अहम भूमिका अदा कर रहे हैं।

तकनीकी स्तर पर भी हिन्दी ने उल्लेखनीय प्रगति की है। इंटरनेट पर भी हिन्दी ने अपना प्रमुख स्थान स्थापित कर लिया है। हिन्दी साहित्य और शोध सामग्री इंटरनेट पर बड़ी तेजी से बढ़ी है। अब इंटरनेट की दुनिया में भी हिन्दी का रूतबा बढ़ा है। एक अनुमान के अनुसार भारत में इंटरनेट का प्रयोग 70 करोड़ से अधिक लोग करते हैं, जिनकी संख्या वर्ष 2025 तक 95 करोड़ को पार कर जाएगी। गूगल ने भी यह स्वीकार किया है कि हिन्दी में इंटरनेट का इस्तेमाल करने वालों की संख्या अंग्रेजी में इंटरनेट का इस्तेमाल करने वालों से अधिक हो जाएगी। गूगल के आंकड़ों के अनुसार हिन्दी में डिजिटल सामग्री पढ़ने वाले लोगों की संख्या में प्रतिवर्ष 94 प्रतिशत की दर से बढ़ती रही है। गूगल का गूगल असिस्टेंट, अमेजन का अलेक्सा, माइक्रोसॉफ्ट की कोर्टाना, एप्पल की सीरी आदि सभी आभासी सहायक हिन्दी को वैश्विक स्तर पर एक नया आयाम दे रहे हैं। प्रत्यक्ष को प्रमाण की आवश्यकता नहीं होती है।

गूगल ने वर्ष 2018 में गूगल असिस्टेंट में हिन्दी भाषा के उपयोग की शुरुआत की थी। लेकिन मात्र दो वर्षों में ही इसके हिन्दी उपयोगकर्ताओं की संख्या अंग्रेजी के बाद दूसरे स्थान पर पहुंच गई थी। गूगल, माइक्रोसॉफ्ट, आइबीएम, ओरेकल जैसी बहुराष्ट्रीय कंपनियों ने हिन्दी में अपनी डिजिटल सुविधाओं सुसज्जित करने और हिन्दी में उपयोगी उपयोगी सामग्री प्रस्तुत करके हिन्दी को एक नई दिशा प्रदान की है। हिन्दी टूल्स जैसे कि यूनिकोड फॉन्ट, यनिकोड हिन्दी की-बोर्ड, हिन्दी ऐप 'लीला', कंप्यूटर सॉफ्टवेयर स्वदेशी टूल 'कंठस्थ', गुगल वॉइस टाइपिंग, मशीन अनुवाद (मंत्र) राजभाषा, गुगल अनुवाद, ई-महाशब्दकोश मोबाइल ऐप, ई-सरल हिन्दी वाक्यकोश मोबाइल ऐप आदि ने हिन्दी लेखन एवं टंकन को सहज, सरल और सुबोध बना दिया है।

टीवी चैनलों, वेब, सोशल मीडिया वाट्सअप, फेसबुक, इंस्टाग्राम, ब्लॉग, ट्विटर, यूट्यूब आदि पर हिन्दी का डंका बज रहा है। बड़ी बड़ी कंपनियों की वेबसाइट, ब्लॉग, ऐप आदि भी हिन्दी में संचालित होने लगे हैं। ओटीटी के माध्यमों में नेटफ्लिक्स, प्राइम विडियो, हॉट स्टार, अमेजन जैसे प्लेटफॉर्म पर हिन्दी अपना परचम लहरा रही है। देश के न्यायालयों से लेकर आर्थिक प्रतिष्ठानों तक में अंग्रेजी के साथ साथ हिन्दी का प्रयोग भी होने लगा है और सभी दस्तावेज द्विभाषी रूप में तैयार किए जाने लगे हैं। आईएस के स्तर पर भी हिन्दी का आधार मजबूत हुआ है। आईआईटी के शिक्षार्थियों का भी हिन्दी के प्रति पहले से कहीं अधिक रूझान बढ़ा है। पहले आईआईटी करने का माध्यम अंग्रेजी था, लेकिन ग्रामीण बच्चों की बढ़ती भागीदारी को देखते हुए, अब अंग्रेजी के साथ हिन्दी को भी आईआईटी करने का माध्यम बना दिया गया है।

हिन्दी रोजगार के क्षेत्र में भी आगे बढ़ी है। तकनीकी एवं वैज्ञानिक ज्ञान-विज्ञान की पुस्तकों में हिन्दी ने अंग्रेजी के एकाधिकार को कड़ी चुनौती देना शुरू कर दिया है। कुल मिलाकर अब हिन्दी असीमित हो गई है, उसकी अपनी कोई सीमा नहीं रह गई है। हर वर्ग, हर क्षेत्र, हर देश और हर स्तर पर हिन्दी की बेहतरीन उपस्थिति सहज देखी जाने लगी है। अब हिन्दी पर केवल हिन्दुस्तान का हक नहीं रह गया है, अब यह वैश्विक भाषा बन गई है। इस तथ्य को इंग्लैण्ड के प्रोफेसर की यह अभिव्यक्ति बखूबी सिद्ध करती है, "हिन्दी जिन्दगी का हिस्सा है। हिन्दी जिन्दा है। हिन्दी किसी एक वर्ग या वर्ण या जाति या धर्म या मजहब या मार्ग या देश या संस्कृति की नहीं है। हिन्दी भारत की है। मॉरीशस की है। इंग्लैण्ड की है। सारी दुनिया की है। हिन्दी आपकी है। हिन्दी मेरी है।"

विदेशों में हिन्दी को हिन्दुस्तान का प्रतीक माना जाता है। ज्यों-ज्यों हिन्दुस्तान विकसित देशों की श्रेणी में शामिल होने व एक महाशक्ति बनने की तरफ अग्रसित हुआ है, त्यों-त्यों हिन्दी को अधिक महत्व मिला है। आज हिन्दी धीरे-धीरे अपनी सभी कमजोरियों के मकडज़ाल से बड़ी तेजी से निकलती चली जा रही है। हिन्दी वैश्विक स्तर पर बाजार की भाषा बन गई है। व्यवसायिक क्षेत्रों में भी हिन्दी को बखूबी सम्मान मिलने लगा है। विदेशों में तो हिन्दी के प्रति अप्रत्याशित रूप से रूझान बढ़ा है। अमेरिका जैसे देश हिन्दी शिक्षण-प्रशिक्षण पर लाखों-करोड़ों डॉलर खर्च कर रहा है। एक सामान्य अनुमान के अनुसार अकेले अमेरिका में दो सौ से अधिक स्कूलों में हजारों विद्यार्थी हिन्दी सीख रहे हैं। अन्य देशों में भी इसी तरह का सुखद नजारा देखने को मिल रहा है।

हिन्दी के बढ़ते वैश्विक रूप से प्रभावित होकर विश्व की अनेक बहुराष्ट्रीय कंपनियां, वैश्विक संगठन, विभिन्न देशों के दूतावास और उपक्रम अपनी वेबसाइट को हिन्दी में भी तैयार करवाने लगे हैं। अन्य देश लाखों रूपये मासिक वेतन पर भारत से बुलाकर हिन्दी अध्यापकों एवं प्राध्यापकों की नियुक्ति कर रहे हैं। जानकारों के मुताबिक विदेशों में हिन्दी सिखाने वाले अध्यापकों की भारी कमी हो गई है। पहले हिन्दी में रोजगार की न्यून संभावनाओं का रोना रोया जाता था। लेकिन आज हिन्दी रोजगारप्रद भाषा बन चुकी है। विदेशों में हिन्दी में शिक्षित लोगों को विशेष तौरपर भर्ती किया जाने लगा है। पौलेण्ड जैसे देशों में तो हिन्दी में पारंगत लोगों को पर्यटन, अनुवाद, पुस्तकालयों, संग्रहालयों आदि लगभग हर क्षेत्र में भर्ती किया जा रहा है। लगभग हर देश में हिन्दी के क्षेत्र में रोजगार की अपार संभावनाओं के द्वार खुल गए हैं। इन्हीं सब तथ्यों से सहज अनुमान लगाया जा सकता है कि हिन्दी भविष्य में कितने बड़े स्तर पर पहुंचने जाजा रही है।



-राजेश कुमार 'कश्यप' द्वारा
राजभाषा प्रकोष्ठ,

खाद्य और कृषि अपशिष्ट

“खाद्य हानि” को खाद्य आपूर्ति श्रृंखला के माध्यम से उत्पादित खाद्य में होने वाली कमी या नुकसान के रूप में परिभाषित किया जाता है, जोकि मूल रूप से मानव उपभोग के लिए है। ‘खाद्य हानि’ फसल कटाई से पूर्व बीमारी, कीटनाशक एवं मौसम से और फिर फसल तैयार होने के उपरांत कटाई, छँटाई, भंडारण, परिवहन जैसी प्रक्रियाओं के दौरान होती है। जबकि “खाद्य अपशिष्ट” रिटेल स्टोर के स्तर पर अथवा उपभोक्ता के स्तर पर होने वाली हानि को दर्शाता है। खाद्य और कृषि हानि एक ऐसी समस्या है जिसका सामना दुनिया बहुत लम्बे समय से कर रही है। संयुक्त राष्ट्र की हालिया रिपोर्ट के अनुसार, विश्व में हर साल एक अरब टन भोजन बर्बाद हो जाता है, जो उस वर्ष के कुल उत्पादन का 1/3 हिस्सा है और विश्व में 9 में से 1 व्यक्ति भूखा और कुपोषित है। खाद्य हानि पर्यावरण, सामाजिक और आर्थिक विकास को काफी प्रभावित करती है। विश्व में भोजन और कृषि अपशिष्ट के कारण भिन्न-भिन्न होते हैं, क्योंकि यह स्थानीय परिस्थितियों पर निर्भर करता है। किसी देश की जलवायु परिस्थितियां, बुनियादी ढांचा, वितरण के माध्यम, फसल उत्पादन के विकल्प और स्वरूप आदि खाद्य हानि को काफी प्रभावित करते हैं।

आर्थिक रूप से खाद्य हानि का किसानों की आय पर हानिकारक प्रभाव पड़ता है। बहुत से लोग खाद्य असुरक्षा के खतरे में रहते हैं। उनका प्राथमिक लक्ष्य सुरक्षित, पौष्टिक और सस्ता भोजन प्राप्त करना है। खाद्य और कृषि हानि में थोड़ी सी कमी भी उनकी आजीविका को काफी प्रभावित कर सकती है। खाद्य आपूर्ति श्रृंखला में सुधार से लागत को कम करने में मदद मिल सकती है और इन लोगों की उन तक पहुंच हो सकती है। बढ़ती वैश्विक आबादी के परिणामस्वरूप वैश्विक खाद्य उत्पादन बेहद दबाव में है। वर्ष 2050 तक पृथ्वी पर सभी के लिए पर्याप्त पोषण की आपूर्ति करने के लिए इस क्षेत्र को कम से कम दो-तिहाई तक विस्तारित किए जाने की आवश्यकता होगी। इसके बावजूद भी भोजन की बर्बादी को कम करने की ओर कम ध्यान दिया जा रहा है।

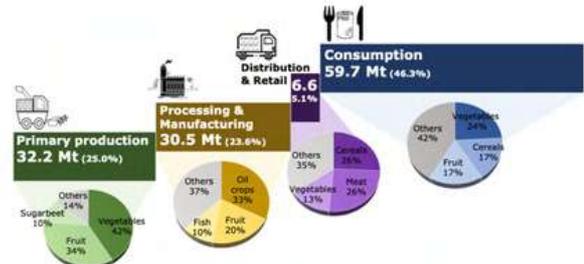
जबकि उच्च/मध्यम आय वाले देशों में प्रतिकूल उत्पादन के साथ साथ बुनियादी ढांचे की कमी और खाद्य प्रक्रिया के कारण ‘खाद्य हानि’ होती है। यह हानि और बर्बादी सौंदर्य वरीयता और मनमाने ढंग से बिक्री की तारीखों के कारणों से भी होती है, भले ही उत्पाद अभी भी खाने योग्य और पौष्टिक क्यों न हो। अनेक ऐसे कारण हैं जो स्वादिष्ट फलों और सब्जियों को भी कचरे में डाले जाने का कारण बनते हैं, जैसेकि अच्छा व सुंदर न दिखाई देना, अधिक या कम पका होना, आकार में बहुत छोटा या बहुत बड़ा होना इत्यादि। इन्हीं सब वजहों से उच्च आय वाले देशों में उप-सहारा अफ्रीकी देशों की तुलना में बड़े स्तर पर खाद्य की बर्बादी होती है। कृषि हानि आगे चलकर भूमि, पानी, ऊर्जा और अन्य संसाधनों के नुकसान का मुख्य कारण बनती है।

जो खाद्य उत्पाद बिना खाए रह जाते हैं अर्थात जिनका उपभोग नहीं हो पाता है, उस अपशिष्ट से ग्रीनहाउस गैस उत्सर्जन होता है, जोकि अनुमानतः 6% होता है।

खाद्य या कृषि हानि क्यों होती है?

औद्योगिक देशों में किसान खरीददारों की मांग को पूरा करने के लिए अपनी फसलों को बीमारी एवं खराब मौसम आदि से बचाकर बड़ी मात्रा में उत्पादन करते हैं। वे अधिशेष राशि पशु चारे या अन्य कार्यों में खर्च करते हैं। चूंकि, इन्हें कम कीमत मिलती है। इसीलिए, यह आर्थिक रूप से लाभदायक नहीं हैं। अंततः यह उत्पादन खाद्य और कृषि अपशिष्ट की श्रेणी में शामिल हो जाता है।

विकसित देशों में “उच्च उपस्थिति गुणवत्ता मानक” और बिक्री-दर-तिथि उत्पाद बड़े पैमाने पर भोजन की बर्बादी करते हैं। अध्ययनों से पता चलता है कि उच्च आय वाले देशों में उप-सहारा अफ्रीकी देशों की तुलना में खाद्य अपशिष्ट अधिक है।



चित्र. आपूर्ति श्रृंखला के विभिन्न चरण के दौरान उत्पन्न अपशिष्ट(ताजा वजन में) की मात्रा.दुनिया भर में औसत.

अविकसित देशों में फसलोपरांत हानि के लिए अनुचित बुनियादी ढांचा और कोल्ड स्टोरेज चैन की सुविधा जिम्मेदार है। खराब खाद्य उत्पाद जैसे दूध, फल, सब्जियां, डेयरी उत्पाद, मांस और मछली उत्पाद आसानी से बर्बाद हो जाते हैं। खाद्य हानि इस विचारधारा से होती है कि औद्योगिक राष्ट्रों में “निपटान उपभोग या पुनः उपयोग करने से सस्ता है”। औद्योगिक खाद्य प्रसंस्करण लाइनों में, ट्रिमिंग एक मानक है। इसके अतिरिक्त, खाद्य मुख्यतः प्रसंस्करण के दौरान बर्बाद होता है इस हास के परिणामस्वरूप उत्पादन लाइन भी प्रभावित होती है। ये सामान अक्सर एक उत्पादन लाइन में फेंक दिए जाते हैं जो संगत प्रक्रिया का अनुसरण करती है।

अविकसित देशों में, उपभोक्ता स्तर पर बहुत कम भोजन की बर्बादी होती है। खाद्य हानि गरीबी और कम घरेलू आय के कारण अस्वीकार्य है। अविकसित देशों में उपभोक्ता अक्सर एक समय में खाद्य पदार्थ कम मात्रा में खरीदते हैं, जो अक्सर खरीद के दिन भोजन के लिए काफी है। औद्योगिक देशों में संचय के कारण भोजन की बर्बादी अधिक होती है।

हम भोजन और कृषि की बर्बादी के बारे में बहुत कुछ जानते हैं, लेकिन इसका समाधान क्या है?

विकासशील देशों में बुनियादी ढांचे का विकास खाद्य हानि को कम करने के लिए पहला कदम है। भारत में गर्मियों के दिनों में बुनियादी ढांचे के विकास के तहत कटाई तकनीक, परिवहन, भंडारण, कोल्ड चैन आदि शामिल हैं। गर्मियों में उच्च तापमान में जल्दी खराब होने वाली वस्तुएं तेजी से खराब हो जाती हैं।

एक सहयोगी, गैर-रैखिक और डेटा-आधारित आपूर्ति श्रृंखला विकसित करने से खाद्य, कृषि नुकसान को कम करने में मदद मिलेगी। किसानों द्वारा अत्यधिक उत्पादन करना बंद किया जा सकता है। खरीदारों द्वारा उपज को खेत पर छोड़ना, मानकों को पूरा नहीं करता है। उत्पादकों को आंकड़े अग्रिम रूप से प्रदान करके इसे समाप्त किया जा सकता है। इस तरह, उत्पादक अपने उत्पाद के लिए अन्य विकल्प चुन सकते हैं।

खेती के तौर-तरीकों में तकनीक का प्रयोग करने से मुख्य रूप से खाद्य और कृषि के नुकसान को काफी कम किया जा सकता है जिसमें इस स्तर की खाद्य बर्बादी में पादप-रोग, कीटनाशकों का उपयोग और कटाई तकनीक एक बड़ा कारक है। एआई ड्रोन किसानों को अपने संसाधनों का अधिक प्रभावी ढंग से उपयोग करने में और कुल मिलाकर कीटनाशक का कम उपयोग करने में सहायता करते हैं। यह प्रमुख है कि सबसे कीटनाशकों का उपयोग पारिस्थितिकी तंत्र को नुकसान पहुंचा रहा है। उदाहरण के लिए, यह मैदान और पानी दोनों की आपूर्ति को दूषित कर सकते हैं।

उपभोक्ता को उजागर करते हुए, भोजन पर खर्च किया गया पैसा, जो अंततः बर्बाद हो जाता है और जिसे बचाया जा सकता था। "अच्छा महसूस करें" और ग्राहक के बीच 'नैतिक मूल्य' भोजन की बर्बादी से निपटने का एक अच्छा तरीका है। हाल के एक अध्ययन में पाया गया कि "खाद्य अपशिष्ट को कम करें, पैसे बचाएं" शीर्षक से दो सप्ताह के वित्तीय आंकड़ों ने प्रतिभागियों को 30% कम भोजन देने में सक्षम बनाया। अध्ययन में लंदन, ब्रिटेन और ऑटारियो, कनाडा के घर शामिल थे। प्रतिभागियों को अपशिष्ट और स्थानीय लागतों पर जानकारी, अपने भोजन को बेहतर योजना बनाने की सलाह, भोजन खरीदने, भंडारण और तैयार करने के व्यावहारिक तरीके और नया भोजन बनाने के लिए बचे हुए भोजन का उपयोग करने के सुझाव प्राप्त हुए।

एक वृत्तीय खाद्य प्रणाली, जो खाद्य बर्बादी को कम करने से रोकती है और खाद्य बर्बादी की समस्या के लिए रचनात्मक समाधान प्रदान करती है। उदाहरण के लिए, इसे नवीकरणीय ऊर्जा में परिवर्तित किया जा सकता है। यहां तक कि खाद्य बर्बादी को और अधिक मानवीय खाद्य (जैसे कि बचे हुए सोयाबीन से बनाया गया टोफू) और पशुचारे के रूप में बदला जा सकता है।

संयुक्त राष्ट्र एफएओ और कार्यकर्ताओं का कार्य लोगों को अपनी भोजन की आदतों को समझने के लिए प्रेरित कर रहा है। इसके साथ ही आपूर्ति श्रृंखला के माध्यम से कृषि अपशिष्ट को कम करने के लिए रचनात्मक साधन प्रदान कर रहा है।

खाद्य और कृषि अपशिष्ट को कम करने के लिए व्यक्तिगत और स्टार्टअप से रचनात्मक समाधान पैदा हो रहे हैं। वे शून्य-अपशिष्ट दृष्टिकोण का उपयोग करते हैं। उनमें से कुछ इस प्रकार हैं:-

सोलजर फ्लाई -

यह देखते हुए कि कृषि अपशिष्ट जैविक है, लैंडफिल कचरे का निपटान सबसे व्यापक रूप से इस्तेमाल किया जाने वाला तरीका है। हालांकि, अपघटन प्रक्रिया ग्रीनहाउस गैसों को उत्पन्न करती है और विभिन्न रोगजनक-प्रभावित प्रजातियों के लिए एक स्वर्ग प्रदान करती है। इसकी वजह से छोटे बिजनेस और स्टार्टअप ऐसी तकनीक बना रहे हैं, जो कृषि अपशिष्ट को उपयोगी वस्तुओं में बदल देती है। ये विकल्प नए नकदी स्रोत बनाते समय कार्बन उत्सर्जन कम करने में कृषि उद्योग को मदद करते हैं।

एक अमेरिकी व्यवसाय, सैनिक मक्खी प्रौद्योगिकी सांख्यिकी स्थानीय भोजन और कृषि अपशिष्ट को जैविक उर्वरक, पालतू जानवरों के लिए भोजन और पशुचारे के लिए कीट पोषक तत्वों में होता है। स्टार्ट-अप द्वारा विकसित जैव रूपांतरण तकनीक पौधे और पशु पोषण के लिए सभी प्राकृतिक, प्रीमियम सामानों का उत्पादन करने के लिए ब्लैक सोलजर फ्लाई के प्राकृतिक जीवन चक्र का अनुकूलन करती है।

एक यूएस-आधारित व्यवसाय, सोलजर फ्लाई टेक्नोलॉजी सांख्यिकी मुख्यतः जैविक खाद्य, पालतू भोजन और पशु आहार में स्थानीय भोजन और कृषि अपशिष्ट के लिए कीट पोषक तत्वों में होता है। स्टार्ट-अप द्वारा विकसित जैव-रूपांतरण तकनीक ब्लैक सोलजर फ्लाई के प्राकृतिक जीवन चक्र को वनस्पति और जीव-जंतु के लिए सभी प्राकृतिक, प्रीमियम सामान का उत्पादन कर संचालित करती है।

शून्य-अपशिष्ट विधि पारंपरिक प्रोटीन स्रोतों की तुलना में कम पानी और भूमि की खपत करती है और ग्रीनहाउस गैस के उत्सर्जन को कम करती है। संसाधन प्रखर विकल्प जैसे सोया और फिशमील यह पर्यावरण को लाभ पहुंचाता है।

मावसोल -

पशुपालन द्वारा पशुओं के बिस्तर से लेकर चारे तक की कई अपशिष्ट प्रणाली उत्पादित की जाती हैं।

पशुओं के बिछावन के रूप में सबसे विशिष्ट तरीका रेत है, जिसे नियमित रूप से बदलते रहने की आवश्यकता होती है। यह क्रम परिचालन व्यय को बढ़ाता है और निपटान एवं भंडारण जैसी समस्याओं को भी बढ़ाता है। रेत के बिछावन से खाद्य को समाप्त करके, स्टार्टअप और स्केलअप वृत्तीय

आर्थिक समाधान कर रहे हैं, जो सामग्री का पुनर्नवीनीकरण और पुनः उपयोग करते हैं।

मावासोल नामक एक डच स्टार्ट-अप कंपनी विशेष वृत्तीय कृषि समाधान प्रदान करती है। अद्वितीय, स्टार्टअप रेत प्रसंस्करण विधि बिछावन रेत से खाद और अन्य अपशिष्ट पदार्थों को अलग करती है। इस विधि से हासिल पानी और मल से रेत को अलग करने के लिए, शेड प्रवाह के जरिए घोल एक गड्ढे में एकत्रित किया जाता है, जहां इसे पुनर्नवीनीकरण पानी के साथ भयंकर रूप से मिलाया जाता है। इस रेत खाद के घोल का उपयोग बायोगैस का उत्पादन करने के लिए किया जा सकता है। स्टार्टअप की तकनीक आय बढ़ाने के दौरान डेयरी फार्मों के परिचालन खर्च को कम करती है।

प्लास्टिकफ्री -

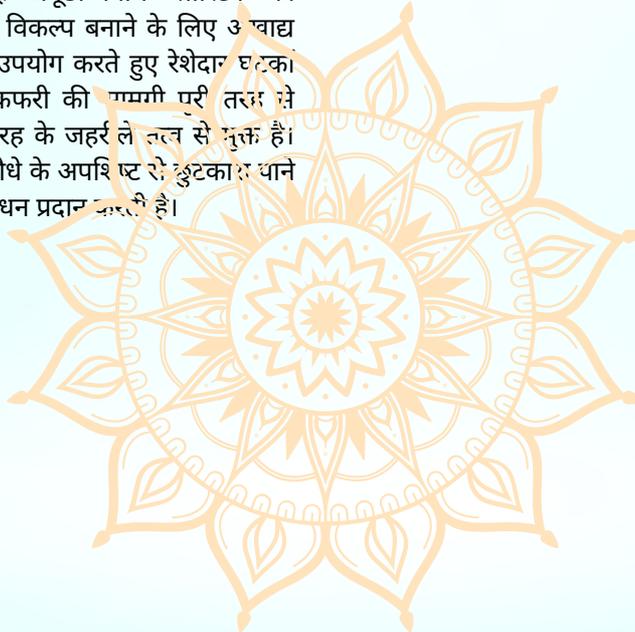
अंतिम सिरे तक गड्ढों में भरा कृषि अपशिष्ट ग्रीनहाउस गैसों को छोड़ता है। हालांकि, संयंत्र आधारित कचरे की रेशेदार संरचना जैव-सम्मिश्रण के उत्पादन के लिए कच्चे माल के स्रोत के रूप में काम कर सकती है। टिकाऊ उत्पाद बनाने के लिए, उद्यमी और स्केलअप ऐसी प्रौद्योगिकियां विकसित कर रहे हैं, जो कृषि अपशिष्ट से पौधे के घटकों को निकालते हैं। ये तकनीकें खेती के क्षेत्र में पौधों के कचरे के संचय को रोकती हैं।

स्वीडिश स्टार्ट-अप प्लास्टिकफ्री टिकाऊ जैव-सम्मिश्रण बनाता है। स्टार्टअप की यह अनूठी विधि प्लास्टिक को पर्यावरणीय रूप से लाभकारी विकल्प बनाने के लिए उद्योग पौधों और कृषि अपशिष्ट का उपयोग करते हुए रेशेदार घटकों की कटाई करती है। प्लास्टिकफ्री की गम्भीर प्रतीति जैव-अपघटनीय है और हर तरह के जर्जर ले तत्व से मुक्त है। इस प्रकार, फर्म किसानों को पौधे के अपशिष्ट से छुटकारा पाने का एक स्थायी और प्रभावी साधन प्रदान करती है।

एग्रोमीक्स-

एग्रोमाइक्स घाना स्थित एक स्टार्टअप है, जो फसल कटाई के बाद के भोजन की बर्बादी को समाप्त करने का समाधान देता है। स्टार्टअप ताजा उपज के रंग और स्वाद को बनाए रखते हुए किसी भी संरक्षक या योजक के बिना उसकी जीवन अवधि को बढ़ाने के लिए ताजा उपज और अनाज की फसलों को विकसित करता है। यह समाधान इन फसलों की निरंतर मांग पैदा करके फलों, सब्जियों और अनाज जैसी खराब होने वाली फसलों की बर्बादी को रोकता है। एग्रोमाइक्स का समाधान दूरस्थ स्थानों में लोगों को न्यूनतम लागत में कमी के कारण कम कीमत पर विभिन्न प्रकार की ताजा उपज तक पहुंचने में मदद करता है।

**-नितिन अवस्थी द्वारा
बी.टेक एफटीएम (2020-2024)**



निफ्टेम परिसर: मुख्य गतिविधियां

पर्यावरण उद्यमी से चर्चा

9 जून को, प्रकृति सोसाइटी द्वारा व्यवसाय प्रबंधन क्लब (BIZMAC) के सहयोग से "UNEAKO" में एक कार्यक्रम आयोजित किया गया था, जो "यूनिक और 'इको" का एक मेल है, जिसका अर्थ है कि 'पर्यावरण के अनुकूल और टिकाऊ उत्पादों को पहले कभी नहीं देखा गया है।' सम्मेलन निफ्टेम के सभी छात्रों के लिए था। बैठक के दौरान, उपस्थित लोगों ने अपने मत और विचार साझा किए और स्थिरता, पर्यावरण संरक्षण, भविष्य की पीढ़ियों के लिए स्थिरता की आवश्यकता, स्थिरता में बड़े कॉर्पोरेट दिग्गजों के प्रवेश से संबंधित प्रश्न पूछे। कार्यक्रम के वक्ता UNEAKO के सह-संस्थापक अतुल त्रिपाठी और अंकित त्रिपाठी थे। उन्होंने स्थिरता के महत्व पर अपने विचार व्यक्त किए और भारत की उद्यमिता और उभरती स्टार्ट-अप संस्कृति के बारे में उपस्थित लोगों को संबोधित किया। चर्चा का केंद्र बिन्दु 'छात्र उद्यमिता की ओर कैसे बढ़ सकते हैं' था।



बिज़मैक क्लब और प्रकृति सोसाइटी के सदस्य

कृषि-मूल्य श्रृंखला में वित्तीय सेवाएं (बिज़मैक)

27 मई को खाद्य व्यवसाय प्रबंधन और उद्यमिता विकास (FBMED) विभाग ने "कृषि-मूल्य श्रृंखला में वित्तीय सेवाओं" पर बिजनेस मैनेजमेंट क्लब (BizMoC) द्वारा एक कार्यक्रम आयोजित किया, जो किसानों के लिए विभिन्न एनबीएफसी और अन्य माइक्रोफाइनेंसिंग संगठनों द्वारा प्रदान की जाने वाली वित्तीय सेवाओं पर केंद्रित था। सम्मेलन निफ्टेम के सभी छात्रों के लिए था और इसमें 80 से अधिक छात्र उपस्थित थे। बैठक के दौरान, उपस्थित लोगों ने अपनी राय और विचार साझा किए। वर्तमान में कॉर्पोरेट जगत में कदम रखने वाली युवा प्रतिभाओं की बाजार मांग के बारे में पूछा गया।

MANAGE से एमबीए स्नातक और निफ्टेम के पूर्व छात्र श्री सचिन सिंह इस कार्यक्रम के वक्ता थे। उन्होंने छात्रों को अपनी कॉर्पोरेट यात्रा में बेहतर प्रदर्शन करने के लिए कौशल उन्नयन के महत्व पर अपने विचार व्यक्त किए। वार्ता का केन्द्र बिंदु अच्छे करियर के लिए वित्तीय सेवाओं और बिक्री की मात्रा रहा। शामिल किए गए विषय: वित्तीय साक्षरता, सेवाओं तक पहुंच, कौशल का महत्व और बिक्री का महत्व।

सत्र की शुरुआत में, प्रतिभागियों को पृष्ठभूमि की जानकारी और चर्चागत प्रश्न के साथ उपस्थित किया गया। फिर विचार-मंथन और सूचना की एक संरचित प्रक्रिया के बाद आदान-प्रदान और संदेह सत्र भी आयोजित किया गया जिसमें वक्ता ने विद्यार्थी को विभिन्न प्रश्नों के उत्तर दिए।

प्रश्न-उत्तर कार्यक्रम

दिनांक और समय : 19 फरवरी, 2022, पूर्वाह्न 11:00 बजे

विपणन विशेषज्ञ और प्रख्यात वक्ता श्री अमर चौधरी, 'चकना शॉट' के निर्माता और शिल्पकार हैं। वह एक विक्रेता, परामर्शदाता, प्रशिक्षक, अवधारणा विशेषज्ञ और ब्रांड निर्माता हैं। प्रशिक्षण द्वारा वे एक इंजीनियर, परियोजना प्रबंधक, अंतर्राष्ट्रीय विपणक और प्रक्रिया उत्कृष्टता लीडर बने हैं। वह न्यूट्रीशन सैकिंग डिजिटल फर्स्ट ब्रांड-BoYo के निर्माता और सृजक हैं, जो स्वास्थ्य लक्ष्यों को प्राप्त करने के लिए अभिनव और स्वस्थ उत्पादों के माध्यम से अपने उपभोक्ताओं की सेवा करते हैं। पंजाब कृषि विश्वविद्यालय और आईआईएम काशीपुर द्वारा इनक्यूबेट स्टार्टअप इंडिया, मान्यता प्राप्त एक D2C पोषण सैकिंग ब्रांड है।



ALABHYAM THE TECHNICAL SOCIETY

NIFTEM KUNDLI

NTS BRINGS YOU KNOWLEDGE SESSION ON

STARTUP AND MARKETING

AND Q & A SESSION

AMAR CHOUDHARY
Creator and Crafter BoYo

19TH FEBRUARY 2022
4:30 PM
PLATFORM : CISCO WEBEX

REGISTER NOW!

Contacts - Harsh : 6266579102 | Ishan : 7995832209

@alabhyam_niftem | #2022year



ALABHYAM THE TECHNICAL SOCIETY

NIFTEM KUNDLI

QUIZ

8TH INTERNATIONAL YOGA DAY 2022

Sunday | 26 June 2022 | 5:30 PM

Contacts:
Ishan Misra : 7995832209
Harsh Upadhyay : 6266579102

योग दिवस प्रश्नोत्तरी!

"ज्ञान मस्तिष्क के लिए है, योग आत्मा के लिए है।"

निपटेम टेक्निकल सोसायटी 'अलाभ्यम' ने "योग दिवस" पर ऑनलाइन क्विज का आयोजन किया, जिसका उद्देश्य योग अभ्यास के विभिन्न लाभों के बारे में छात्रों को जागरूक करना था। अंतर्राष्ट्रीय योग दिवस-2022 का विषय "मानवता के लिए योग" था। हमारे जीवन में योग के महत्व को चिह्नित करने के लिए प्रश्नोत्तरी का भी आयोजन किया गया।

स्वतंत्रता दिवस प्रश्नोत्तरी

"हमारे मन में स्वतंत्रता, शब्दों में विश्वास,"

76वें स्वतंत्रता दिवस के अवसर पर, निपटेम के 'अलाभ्यम' टेक्निकल सोसायटी के तत्वावधान में भारत सरकार द्वारा चलाए जा रहे 'हर घर तिरंगा' अभियान के तहत ऑनलाइन क्विज का आयोजन किया गया। समारोह में छात्रों का भारतीय स्वतंत्रता के बारे में विस्तार से ज्ञानवर्द्धन किया गया।

"अपनी आत्मा पर गर्व है, यह हमारा भारत है"



ALABHYAM THE TECHNICAL SOCIETY

75 Azadi Ka Amrit Mahotsav

NIFTEM KUNDLI

HAR GHAR TIRANGA

AICTE - SPICES Sponsored

INDEPENDENCE DAY QUIZ

Friday | 12 August 2022 | 7:30 PM

Contacts:
Tejaswi Razdan : 9057200493 | Anshika Saini : 8290900968

योग दिवस समारोह

21 जून 2022 निफ्टेम-कुंडली

अंतरराष्ट्रीय योग दिवस पर, निफ्टेम की सहयोगी संस्था "सामर्थ्य" एवं छात्र कल्याण विभाग ने संस्थान के सभी अधिकारियों, कर्मचारियों और छात्रों के लिए योग कार्यक्रम का आयोजन किया। कार्यक्रम के दौरान दैनिक जीवन में योग के महत्व पर चर्चा की गई और प्रशिक्षक द्वारा स्वास्थ्य में सुधार हेतु विभिन्न योगासन करवाए गए।



अंतरराष्ट्रीय योग दिवस के दौरान योग सत्र।

कुलपति डॉ. चिंदी वासुदेवप्पा ने सभा को संबोधित करते हुए कहा कि कुछ लोग योग को व्यायाम समझते हैं, लेकिन योग उससे भी परे है। योग व्याकुलता एवं तनाव को दूर करने में हमारी मदद करता है और मन में प्रवाह लाता है।

स्वतंत्रता दिवस समारोह

निफ्टेम की परंपरा है - 'तिरंगे के प्रति हमेशा नतमस्तक रहना'

निफ्टेम, कुंडली के प्रांगण में 15 अगस्त, 2022 को स्वतंत्रता दिवस मनाया गया। स्वतंत्रता दिवस की शुरुआत निफ्टेम के माननीय कुलपति डॉ. चिंदी वासुदेवप्पा द्वारा राष्ट्रीय ध्वज फहराने के साथ हुई। इस अवसर पर सामूहिक रूप में राष्ट्रगान गाया गया। माननीय कुलपति ने बतौर मुख्य अतिथि संबोधन दिया। उन्होंने अपने मुख्य संबोधन में राष्ट्रवाद की भावना को आत्मसात करने का आह्वान किया।

गणतंत्र दिवस कार्यक्रम



26 जनवरी को 'सारंग सोसायटी' ने अपने यूट्यूब चैनल पर एक ऑनलाइन कार्यक्रम आयोजित किया। कार्यक्रम का संचालन अनुषा सिंह (द्वितीय वर्ष) और स्नेहल अम्बेकर (द्वितीय वर्ष) ने किया। कार्यक्रम का प्रारंभ शिवांश सेमवाल (प्रथम वर्ष) द्वारा सिंथेसाइज़र पर बजाए गए राष्ट्रगान से हुआ। अक्षत दत्त तिवारी (द्वितीय वर्ष) और सायक गुप्ता (द्वितीय वर्ष) ने देशभक्तिपूर्ण सामूहिक गीत की प्रस्तुति दी। रिचा रानी (प्रथम वर्ष) ने शास्त्रीय नृत्य प्रस्तुत किया और रवीतामा दास ने गीत प्रस्तुत किया।

माननीय कुलपति ने राष्ट्रीय ध्वज फहराया और अपने प्रेरक शब्दों के माध्यम से छात्रों को प्रोत्साहित किया। उनके द्वारा दिए गए संदेश को सभी ने आत्मसात किया। कार्यक्रम बड़े उत्साह और उमंग के साथ संपन्न हुआ।



ऋचा रानी (प्रथम वर्ष) पारंपरिक नृत्य करती हुई

उन्होंने छात्रों को देश के लिए किसी न किसी रूप में समर्पित भावना के साथ कार्य करने के लिए प्रेरित किया। उन्होंने समग्र विकास और वहनीयता की आवश्यकता पर बल दिया। छात्र कल्याण विभाग द्वारा सांस्कृतिक कार्यक्रम का आयोजन किया गया। इस अवसर पर निफ्टेम के छात्रों ने देशभक्ति से परिपूर्ण अनेक प्रस्तुतियां दीं।

डीन ऑफ स्टूडेंट्स वेलफेयर के कार्यालय ने एक छोटा सा सांस्कृतिक कार्यक्रम आयोजित किया। निफ्टेम छात्रों ने अवसर को यादगार बनाने के लिए विभिन्न गतिविधियों जैसे गाने और संगीत शैली का प्रदर्शन किया।



कार्यक्रम का संचालन करते निफ्टेम के छात्र करते

निफ्टेम में वंचित बच्चों के लिए कार्यक्रम आयोजित किए गए

‘आरंभ’ सोसाइटी द्वारा 01 जनवरी, 2022 को नववर्ष के अवसर पर गरीब एवं वंचित बच्चों के लिए विशेष कार्यक्रम का आयोजन किया गया। कार्यक्रम के दौरान स्वयंसेवकों (निफ्टेम के छात्रों) द्वारा शिक्षा और इसके महत्व के बारे में जागरूकता बढ़ाने पर जोर दिया गया।



नव वर्ष कार्यक्रम, आरंभ

डांडिया नाईट

नवरात्रि के पावन पर्व पर ‘डांडिया नृत्य’ न केवल गुजरात के अलावा देश और विदेश में भी बखूबी किया जाता है। ‘डांडिया नाच’ का आयोजन रात्रि में किया जाता है, इसीलिए इसे ‘डांडिया रात’ के नाम से भी जाना जाता है। इस पर्व को विदेशों में रहने वाले गुजराती समुदाय द्वारा बड़ी उमंग के साथ मनाया जाता है। ‘डांडिया नृत्य’ शैली बहुत प्राचीन है, जोकि दुर्गा माँ और महिषासुर के बीच के बीच हुए भयंकर युद्ध को दर्शाती है। डांडिया नृत्य मुख्य रूप से नवरात्रि के शुभ मुहूर्त के दौरान जोड़े में किया जाता है। लोग अपने सबसे अच्छे गुजराती पारंपरिक परिधानों में सजते हैं और सबकी रक्षा करने वाली देवी के प्रति हार्दिक आभार प्रकट करते हैं। इस अवसर पर स्वादिष्ट पारंपरिक भोजन भी तैयार किए जाते हैं। डांडिया नृत्य उत्सव शरद ऋतु के दौरान सितंबर या अक्टूबर माह में आता है। नवरात्रि पर्व नौ दिनों तक मनाया जाता है। यह पर्व निफ्टेम में भी 4 अक्टूबर 2022 को बड़ी धूमधाम से मनाया गया।



गेटोर कॉलोनी का दौरा



डांडिया कार्यक्रम की एक झलक

ड्राइंग प्रतियोगिता का आयोजन

अंतर्राष्ट्रीय योग दिवस की पूर्व संध्या पर ड्राइंग प्रतियोगिता का आयोजन किया गया। प्रतियोगिता के विजेताओं को माननीय कुलपति महोदय द्वारा पुरस्कृत किया गया।



हर घर तिरंगा कार्यक्रम

दिनांक 06 अगस्त, 2022 को को 'आरंभ टीम' ने 'हर घर तिरंगा अभियान' के तहत निपटेम के सभी अधिकारियों, कर्मचारियों एवं छात्र-छात्राओं के लिए 'कविता पाठ' और 'तिरंगा रैली' का आयोजन किया।

ई-समिट'22

उद्यमिता विकास केंद्र, निपटेम ने 23 और 24 अप्रैल 2022 को दो दिवसीय उद्यमिता सम्मेलन का आयोजन किया। इस सम्मेलन का मुख्य उद्देश्य व्यवसाय के साथ-साथ उद्यमिता के संबंध में छात्रों के ज्ञान में बढौतरी करना था। सम्मेलन में देशभर से 10 विभिन्न कॉलेजों और 2500 आगंतुकों ने भागीदारी की। समिट में अतिथि व्यवसायी उद्यमियों द्वारा व्याख्यान दिए गए। कार्यक्रम के दौरान विभिन्न सत्रों में प्रतिभागियों के उद्यमशीलता कौशल परीक्षण के लिए कुछ मनोरंजक कार्यक्रमों एवं प्रतियोगिताओं का भी आयोजन किया गया। इसकी अध्यक्षता वेल-वर्ल्ड, स्केवर्प कैपिटल, फलहारी, लेट्स ट्राए और अन्य प्रसिद्ध कंपनियों के सीईओ ने संयुक्त रूप से की। ई-समिट 2022 का विषय "प्रतिकूल परिस्थिति में उड़ान भरना" था।



माननीय कुलपति, समिट सम्मेलन का उद्घाटन करते हुए

इसकी अध्यक्षता वेल-वर्ल्ड, स्केवर्प कैपिटल, फलहारी, लेट्स ट्राए और अन्य प्रसिद्ध कंपनियों के सीईओ ने की। ई-समिट 2022 का विषय "प्रतिकूल परिस्थिति में उड़ान भरना" था।



शार्क टैंक पैनल चर्चा

पहला दिन , 23 अप्रैल 2022:

1. श्री आनन खुरमा द्वारा "हाउ टू लांच योर वैलनेस ब्रांड" पर कार्यशाला: श्री आनन खुरमा, सीईओ और 'वेल-वर्ल्ड' के सह-संस्थापक, ने छात्रों को वेलनेस ब्रांड की शुरूआत करने के बारे में जानकारी दी। वह स्टैनफोर्ड ग्रेजुएट हैं, जिनके पास माइक्रोसॉफ्ट और IMG जैसी कंपनियों में पूर्व अनुभव है।

2. श्री संजय श्रोत्रिय ने "हेज द मार्केटिंग बग बिटन यू?" पर बात की। वह विपणन, विज्ञापन, एकीकृत विपणन संचार (IMC), और डिजिटलआदि में 20 से अधिक वर्षों के अनुभव के साथ विपणन पेशेवर है। वह सामग्री, ब्रांड और व्यवसाय पर कंपनियों को परामर्श प्रदान करते हैं।

3. शार्क मेनिया: यह एक बी-प्लान प्रतियोगिता थी जिसमें प्रतिभागियों को अपनी व्यवसायिक योजनाओं को प्रस्तुत करना था। उन्हें प्राइज पूल से 25,000₹ पुरस्कार जीतने का मौका मिला और संभवतः उन्होंने स्वयं के लिए निवेशक को आमंत्रित किया। साथ ही, हमारे द्वारा प्रदान किए गए एक सलाहकार की सहायता से चयनित प्रतियोगियों के साथ अपनी योजनाओं को मजबूत करने का अवसर मिला।

4. स्टार नाइट प्रमुख श्री जसप्रीत सिंह: ई-समिट 22 के स्टार थे। उनके यू-ट्यूब चैनल पर 1.2 मिलियन से अधिक सब्सक्राइबर हैं और देश के सबसे लोकप्रिय कॉमेडियन में से एक हैं।

दूसरा दिन, 24 अप्रैल 2022:

1.शार्क टैंक पैनल: टीवी सीरिज "शार्क टैंक" के प्रसिद्ध उद्यमी को शार्क टैंक और उनके समग्र उद्यमशीलता क्षेत्र के अनुभव पर चर्चा करने के लिए आमंत्रित किया गया। एक व्यावहारिक पैनल चर्चा की गई जो सभी उपस्थित लोगों के लिए आवश्यक थी। फलहारी के संस्थापक गुलशन शर्मा और लेट्स ट्राई के संस्थापक नितिन कालरा पैनल चर्चा में उपस्थित थे।

2.गुगली: यह एक आईपीएल नीलामी प्रतियोगिता है जिसमें चयनित खिलाड़ियों के लिए सभी फाइनलिस्ट के बीच सर्वश्रेष्ठ टीम बनाकर प्रतियोगी की बोली लगाई जाती है । गुगली में दो राउंड शामिल थे:

प्रारंभिक दौर में आईपीएल पर एक क्विज होती है, जिसमें ज्यादातर इस वर्ष के संघटन को निशाना बनाया जाता है। अन्तिम चरण में एक ऑक्शन राउंड था जिसमें प्रतियोगियों ने अपनी ड्रीम टीम बनाई। समारोह के लिए 25 हजार रु. पुरस्कार था।

3.केसकैड: यह एक केस स्टडी प्रतियोगिता है जहां हमारे प्रायोजकों द्वारा एक विषय पर विस्तृत समाधान प्रदान किया जाता है । प्रथम चरण में एक क्विज़, परीक्षण और आत्मविश्वास एवं प्रतियोगियों के सहज ज्ञान को बढ़ाना शामिल था। अंतिम चरण में समाधान और विचार, टीमवर्क प्रदर्शन, समीक्षात्मक विचार और निर्णय पर जीत हासिल करने की दृढ़ शक्ति को प्रस्तुत करना शामिल था। समारोह के लिए 25 हजार रु. पुरस्कार था।

4.इन्फ्लुएंसर मीट: इस इन्फ्लुएंसर मीट सत्र में कई प्रभावशाली लोगों को आमंत्रित किया गया, जैसे हार्दिक बंगा, राहुल भटनागर और पारितोष आनंद।



शार्क टैंक पैनल चर्चा



सभागार में श्री जसप्रीत सिंह की उपस्थिति

राहुल भटनागर: इनका उद्देश्य उपस्थित लोगों को 'उच्च आय के अवसर कैसे उत्पन्न करें' पर नए युग के उद्यमशीलता कौशल, डिजिटल कौशल और सूचना प्रदान करना है। प्रसिद्ध उद्यमी और बिक्री सलाहकार श्री राहुल भटनागर एक TEDx और जोश टॉक्स के सर्वश्रेष्ठ वक्ता हैं जिन्होंने बेस्ट सेलिंग ऑथर और 7,00,000 से अधिक लोगों के लिए सत्र आयोजित किया है।

पारितोष आनंद: श्री पारितोष आनंद होस्ट होने के साथ-साथ यूट्यूब पर एक यात्रा वृत्तांत भी होस्ट करते हैं एक पोडकास्ट- "2 पीज इन अ पोड"। वह बिलीव क्लोदिंग और वी स्माइल मीडिया जैसी कंपनियों के फाउंडर हैं। उन्होंने कई लोगों को प्रेरित किया और TEDx प्लेटफॉर्म पूरे देश में भाषण दिए।

5. गेम नाइट: ई-समिट 2022 के समापन समारोह में 5 मिनी-गेम आयोजित किए गए, जिनमें से सभी ने प्रतियोगियों के उद्यमशीलता ज्ञान का परीक्षण किया। नकद पुरस्कार और अन्य विजेताओं को उपहार प्रदान किए गए। वालनट इस कार्यक्रम के प्रायोजक थे।

पूर्व-समारोह:

23 मार्च 2022: टू टूथ वन लाए: टू टूथ वन लाए का परीक्षण व्यापार, कॉर्पोरेट और उद्यमशीलता जागरूकता और पुरस्कार पूल से प्रतियोगियों को 5000 रु. जीतने का मौका दिया।

प्रथम चरण-

20 प्रश्न बिना किसी नकारात्मक अंक के थे, जिनका उत्तर निर्धारित समयसीमा में देना था। शीर्ष 6 टीमों ने अंतिम चरण के लिए क्वालीफाई किया।

अंतिम चरण-

कुल तीन कथन दिए गए थे और कम समय में गलत उत्तर का अनुमान लगाना था।

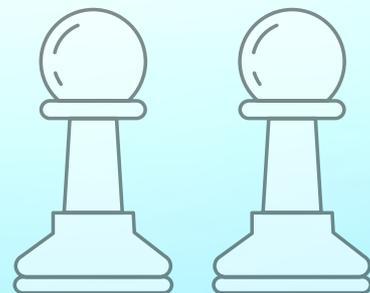
1 अप्रैल 2022: स्विच द लोगो (एसटीएल): इस कार्यक्रम ने प्रतिभागियों की रचनात्मकता कौशल और सहजता का परीक्षण किया जिसमें उन्हें सौंपे गए उत्पाद के लोगो को बदलना था। उत्पादों को चिट के माध्यम से नामित किया गया। समारोह के लिए 5 हजार रु. पुरस्कार था।

12 अप्रैल 2022: फेलसेफ (एंग्री कस्टमर): प्रतिभागियों को एक परिस्थिति दी गई जिसमें उन्हें नाराज ग्राहकों (न्यायाधीशों) को मौखिक रूप से मनाना था। इस समारोह के लिए 5 हजार रु. पुरस्कार था।

Entrepedia 6.0: 22-10-2021: उद्यमिता विकास केंद्र (CED), निप्टेम ने 'एंटरपीडिया 6.0- द अल्टीमेट बैटल ऑफ माइंड', छात्रों के बीच व्यापार, उद्यमशीलता और कॉर्पोरेट जागरूकता पहचानने के लिए एक विचार-मंथन प्रश्नोत्तरी का आयोजन किया। इसके लिए 20 हजार रु. पुरस्कार था।

एंट्रो हैंगआउट 1.1: 7/10/22: एक समूह चर्चा में उद्यमिता और व्यापार से संबंधित करंट अफेयर्स और कुछ अवधारणाओं के बारे में ज्ञान बढ़ाने के लिए एक हैंगआउट सत्र का आयोजन किया गया। विषय "वर्तमान आर्थिक मंदी" था। अधिवेशन एक विषय प्रस्तुति के साथ शुरू हुआ और फिर आगे की चर्चा शुरू हुई।

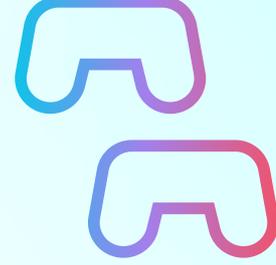
एफ एंड बी क्विज़: 30/09/22: वित्त और व्यवसाय विषय पर एक क्विज़ का आयोजन किया गया, जिसमें 2 हजार रु. पुरस्कार था। श्री हेनरी सैगुरा फूड्स माइको लेबोरेटरी के संस्थापक के भाषण से इसकी शुरुआत हुई, जिसे शीर्ष 10 उल्लेखनीय युवा में से एक उद्यमी के रूप में सम्मानित किया गया। उन्हें इंडिया टुडे द्वारा भी सम्मानित किया गया और उनका स्टार्ट-अप आईआईएम कलकत्ता द्वारा एक गतिवर्धक कार्यक्रम के अंतर्गत था। उसके बाद व्यक्तिपरक और वस्तुनिष्ठ प्रश्नों के मेल से प्रथम चरण शुरू किया गया। इसके बाद फाइनल का आयोजन किया गया, जो बजर चरण था।



सामर्थ सोसाइटी द्वारा निफ्टेम में खेल आयोजन : एक प्रतिवेदन

स्टेडियम उद्घाटन दौड़:

बाहरी (आउटडोर) स्टेडियम का उद्घाटन 17 फरवरी 2022 को किया गया था। इस अवसर पर लड़कों और लड़कियों के लिए क्रमशः 400 मीटर और 100 मीटर दौड़ का आयोजन मौजूदा स्थान पर किया गया, जोकि 15 फरवरी को शुरू किया गया था। प्रतियोगिता का अंतिम चरण दिनांक 17 फरवरी 2022 को मुख्य अतिथि माननीय खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्री श्री पशुपति पारस की सम्मानित उपस्थिति में आयोजित किया गया था।

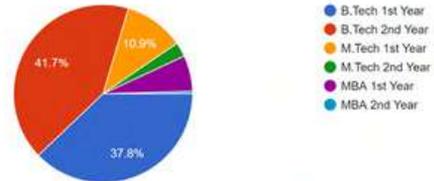


माननीय मंत्री श्री पशुपति पारस निफ्टेम के गणमान्य व्यक्तियों के साथ

नवसिखिया लोगों के लिए खेल

ऑनलाइन मोड की समाप्ति पर समर्थ सोसाइटी ने सभी को एक साथ लाने और एक-दूसरे से गहन बातचीत के लिए, औपचारिक अन्तरक्रियाशीलता खेलों की शुरुआत की। खेलों की विस्तृत श्रेणी में फुटबॉल से लेकर शतरंज, बास्केटबॉल से लेकर क्रिकेट, वॉलीबॉल से लेकर टेबल टेनिस खेल का आयोजन किया गया। अंत में सभी का पसंदीदा खेल बैडमिंटन की प्रतिस्पर्धा भी रख गई। इन प्रतिस्पर्धाओं में न सिर्फ नए लोग एक साथ शामिल हुए, बल्कि वरिष्ठ लोगों ने भी भाग लिया। यह अध्याय सिर्फ खेल खेलने तक ही सीमित नहीं रहा, बल्कि इसने छात्रों में सामूहिक कार्य करने और कड़ी मेहनत करने की भावना भी पैदा की।

Course
230 responses



वर्ष में भाग लिया:

निफ्टेम क्रिकेट लीग (एनसीएल):

एनसीएल की शुरुआत 25 मार्च, 2022 को हुई। यह सबसे बड़े और सबसे अधिक शामिल संघ में से एक है, जो निफ्टेम के हर छात्र को स्टेडियम में एक साथ लेकर आता है। क्रिकेट एक ऐसा खेल है जो हर एक या दो मिनट में दिल की धड़कनों को रूक जाने पर मजबूर कर देता है। लड़कों की 12 टीमों बनाई गईं, जिन्हें आगे 4 पूलों में (लॉटरी के आधार पर) बांटा गया। प्रत्येक पूल में 3 टीमों शामिल थीं, जिससे कुल 12 टीम हो गईं। लड़कियां भी पीछे नहीं थीं। लड़कियों की 2 टीमों ने भी भाग लिया। प्रत्येक टीम में 13 खिलाड़ी थीं, जिसमें 2 अतिरिक्त खिलाड़ी शामिल थीं।



एनसीएल लड़कों के लिए विजेता: टेंसर्स 11 टीम

एनसीएल लड़कियों के लिए विजेता: ट्रेलब्लेज़र टीम

एनएसएल (निफ्टेम स्पोर्ट्स लीग):



दिनांक 23 मई 2022 को एनएसएल का एक और संस्करण, एनएसएल 2022 बड़े उमंग और उत्साह के साथ प्रारंभ हुआ। इस साल के संस्करण के उद्घाटन समारोह की मुख्य अतिथि दो बार की सब-जूनियर विश्व चैंपियन और स्वर्ण पदक विजेता सोनम मलिक (ओलंपियन) थीं। उद्घाटन समारोह का प्रारंभ पुष्पवर्षा से सम्मानित करके किया गया। कार्यक्रम को अधिक आनंदमय बनाने के लिए, छात्रों द्वारा प्रदर्शन करके, वहाँ उपस्थित लोगों का मनोरंजन किया गया। प्रभारी डॉ. सारिका यादव ने अपने भाषण में खेल के माध्यम से प्रतिस्पर्धा की आवश्यकता पर बल दिया। इसके बाद विभिन्न टीमों ने अपने ध्वजवाहकों का प्रतिनिधित्व किया। इसके बाद डॉ. विजय कुमार द्वारा उपस्थित छात्रों को शपथ दिलाई। प्रत्येक टीम का उत्साहवर्द्धन किया गया। मुख्य अतिथि ने खेल शिक्षा के महत्व पर अपना संबोधन दिया। माननीय कुलपति ने विश्वविद्यालय में खेल संस्कृति को विकसित करने का आह्वान किया और एनएसएल-2022 की चैंपियंस ट्रॉफी का आधिकारिक तौर पर प्रारंभ किया। मस्ती भरे 'निफ्टेम स्पोर्ट्स लीग' खेल सप्ताह का समापन 3 जून, 2022 को हुआ।

माननीय कुलपति ने विश्वविद्यालय में खेल संस्कृति को विकसित करने की बात कही और एनएसएल 2022 की चैंपियंस ट्रॉफी का, आधिकारिक तौर पर एनएसएल 2022 की शुरुआत करते हुए प्रारंभ किया।

सीआरपीएफ (एशियाई तैराकी चैंपियनशिप) के पूर्व डिप्टी कमांडेंट श्री दीपक कुमार सिंह और प्रो-कबड्डी के स्टार रेडर नीरज नरवाल ने हमारे मुख्य अतिथि के रूप में समापन समारोह की शोभा बढ़ाई। समारोह की शुरुआत सम्मानित अतिथियों के पुष्पवर्षा से स्वागत से हुई। इसके बाद प्रत्येक वर्ष के प्रतिनिधि द्वारा उनके संबंधित वर्ष के संरक्षक और खेल प्रभारी को ध्वज सौंपा गया। इस दौरान माननीय कुलपति ने निफ्टेम स्पोर्ट्स लीग के 5वें संस्करण के सभी विजेताओं की घोषणा की। खेल के निर्देशन और सलाहकारों को स्मृति चिन्ह देकर सम्मानित किया गया। मेन ऑफ द टूर्नामेंट और विजेता टीमों को ट्रॉफी और पदक दिए गए। खेल प्रभारी डॉ. विजय कुमार ने धन्यवाद प्रस्ताव प्रस्तुत किया। समारोह की घोषणा माननीय कुलपति द्वारा की गई।



मुख्य अतिथि एवं विशिष्ट अतिथि का अभिनंदन

‘हिन्दी पखवाड़ा’ का आयोजन

प्रतिवर्ष की भांति 14 से 28 सितम्बर, 2022 तक हिन्दी पखवाड़ा का आयोजन किया गया। पखवाड़े का शुभारंभ 14 सितम्बर, 2022 को संस्थान के कुलसचिव डॉ. जोगेन्द्र सिंह राणा ने बतौर मुख्य अतिथि दीप प्रज्ज्वलित करके किया। इससे पूर्व, श्री राजेश कुमार, राजभाषा प्रकोष्ठ ने पुष्प गुच्छ भेंट करके माननीय कुलसचिव जी का और स्नेहा बांगर, राजभाषा प्रकोष्ठ ने डॉ. आशुतोष उपाध्याय, संकायाध्यक्ष (शैक्षणिक) का अभिनंदन किया। इस अवसर पर निपटेम संस्थान के अधिकारी, संकायाध्यक्ष, विभागाध्यक्ष, प्रकोष्ठ प्रभारी, कर्मचारी और छात्र एवं छात्राएं उपस्थित रहे। कार्यक्रम का सफल संचालन श्री गौरव गौतम, सहायक कुलसचिव ने किया।

हिन्दी टंकण प्रतियोगिता का आयोजन

दिनांक 15.09.2022 को कम्प्यूटर लैब में संस्थान के सभी लिपिकीय कर्मचारियों के लिए हिन्दी टंकण प्रतियोगिता का आयोजन किया गया। इस प्रतियोगिता के निर्णायक के रूप में डॉ. नीरज, सहायक प्राध्यापक और श्री कुलदीप सिंह, सहायक सचिव (सूचना प्रौद्योगिकी) उपस्थित रहे।

हिन्दी भाषा ज्ञान एवं टिप्पण प्रतियोगिता

दिनांक 19.09.2022 को मल्टी परपज हॉल में संस्थान के सभी अधिकारियों एवं कर्मचारियों के लिए हिन्दी भाषा ज्ञान एवं टिप्पण प्रतियोगिता का आयोजन किया गया। यह प्रतियोगिता श्री सुनील कुमार सिंह चन्देल, सहायक कुलसचिव (प्रशासन) की देखरेख में सम्पन्न हुई, जबकि निर्णायक डॉ. नीरज, सहायक प्राध्यापक रहे।



हिन्दी पखवाड़ा के आयोजन का दीप प्रज्ज्वलित करके उद्घाटन करते हुए कुलसचिव डॉ. जोगेन्द्र सिंह राणा एवं अन्य वरिष्ठ अधिकारीगण

हिन्दी पखवाड़े के दौरान 03 हिन्दी कार्यशालाओं और 08 विभिन्न हिन्दी प्रतियोगिताओं का आयोजन किया गया, जिनका संक्षिप्त विवरण निम्नलिखित है :

- हिन्दी टंकण प्रतियोगिता का आयोजन
- हिन्दी भाषा ज्ञान एवं टिप्पण प्रतियोगिता
- हिन्दी निबंध लेखन प्रतियोगिता (अधिकारी एवं कर्मचारी)
- हिन्दी निबंध लेखन प्रतियोगिता (छात्र एवं छात्राएं)
- हिन्दी भाषण प्रतियोगिता (अधिकारी एवं कर्मचारी)
- हिन्दी भाषण प्रतियोगिता (छात्र एवं छात्राएं)
- हिन्दी कविता पाठ प्रतियोगिता (अधिकारी एवं कर्मचारी)
- हिन्दी कार्यशाला - 01 - हिन्दी के प्रगामी प्रयोग एवं सिद्धान्त
- हिन्दी कार्यशाला - 02 - कार्यालयीन कार्यों में राजभाषा का प्रयोग
- हिन्दी कार्यशाला - 03 - हिन्दी टंकण के लिए सरल उपाय एवं तकनीक

हिन्दी निबंध लेखन प्रतियोगिता (अधिकारी एवं कर्मचारी)

दिनांक 20.09.2022 को दो सत्रों में हिन्दी निबंध लेखन प्रतियोगिता का आयोजन किया गया। प्रथम सत्र में संस्थान के अधिकारियों एवं कर्मचारियों के लिए प्रतियोगिता श्री सुनील कुमार चन्देल, सहायक कुलसचिव (प्रशासन)/हिन्दी अधिकारी, श्री कुलदीप सिंह, सहायक कुलसचिव (सूचना प्रौद्योगिकी) एवं श्री जगन्नाथ मैठाणी, राजभाषा अधिकारी की उपस्थिति में सम्पन्न हुई।

हिन्दी भाषण प्रतियोगिता (छात्र एवं छात्राएं)

दिनांक 21.09.2022 को आयोजित हिन्दी भाषण प्रतियोगिता के दूसरे सत्र में संस्थान के छात्र एवं छात्राओं ने बढ़चढ़ कर भाग लिया। विद्यार्थियों के लिए भाषण प्रतियोगिता का विषय 'सोशल मीडिया पर हिन्दी एवं सोशल मीडिया का समाज पर प्रभाव / दुष्प्रभाव' निर्धारित किया गया।

हिन्दी भाषण प्रतियोगिता (अधिकारी एवं कर्मचारी)

दिनांक 21.09.2022 को दो सत्रों में हिन्दी भाषण प्रतियोगिता का आयोजन किया गया। प्रथम सत्र में संस्थान के अधिकारियों एवं कर्मचारियों के लिए प्रतियोगिता रखी गई। इस प्रतियोगिता के निर्णायक के रूप में डॉ. आशुतोष उपाध्याय, संकायाध्यक्ष (शैक्षणिक), श्री सुनील कुमार चन्देल, सहायक कुलसचिव (प्रशासन)/हिन्दी अधिकारी एवं श्री कुलदीप सिंह, सहायक कुलसचिव (सूचना प्रौद्योगिकी) उपस्थित रहे। भाषण प्रतियोगिता का विषय "हिन्दी की बढ़ती लोकप्रियता एवं रोजगार की संभावनाएं" रहा।

हिन्दी निबंध लेखन प्रतियोगिता (छात्र एवं छात्राएं)

दिनांक 20.09.2022 को आयोजित हिन्दी निबंध लेखन प्रतियोगिता के दूसरे सत्र में संस्थान के सभी छात्र एवं छात्राओं के लिए प्रतियोगिता का आयोजन किया गया।



हिन्दी निबंध लेखन प्रतियोगिता में भाग लेते हुए संस्थान के छात्र एवं छात्राएं

हिन्दी कविता पाठ प्रतियोगिता (अधिकारी एवं कर्मचारी)

दिनांक 27.09.2022 को दो सत्रों में हिन्दी कविता पाठ प्रतियोगिता का आयोजन किया गया। प्रथम सत्र में संस्थान के अधिकारियों एवं कर्मचारियों के लिए प्रतियोगिता रखी गई। इस प्रतियोगिता के निर्णायक की भूमिका निर्णायक मंडल के सदस्य डॉ. विमल पन्त, सहायक प्राध्यापक ने निभाई। प्रतियोगिता का संचालन राजभाषा अधिकारी श्री जगन्नाथ मैठाणी ने किया। प्रतियोगिता में संस्थान के अनेक अधिकारियों एवं कर्मचारियों ने अपनी मौलिक रचनाओं से मन मोह लिया। कुछ प्रतिभागियों ने प्रख्यात कवि एवं कवित्रियों की रचनाओं का भी बखूबी पाठ किया और श्रोताओं की वाहवाही लूटी।

हिन्दी कार्यशाला - 01 - हिन्दी के प्रगामी प्रयोग एवं सिद्धान्त

हिन्दी पखवाड़ा के दौरान दिनांक 22.09.2022 को 'हिन्दी के प्रगामी प्रयोग एवं सिद्धान्त' विषय पर हिन्दी कार्यशाला का आयोजन किया गया। राजभाषा अधिकारी जगन्नाथ मैठाणी ने गुलदस्ते भेंट करके मुख्य अतिथि का स्वागत किया। कार्यशाला के मुख्य अतिथि एवं विषय विशेषज्ञ हरियाणा साहित्य अकादमी, पंचकूला के पूर्व निदेशक डॉ. पूर्णमल गौड़ थे। उन्होंने कार्यशाला में राजभाषा हिन्दी के प्रगामी प्रयोग एवं सिद्धान्तों पर विस्तार से जानकारीयें प्रदान कीं।



कार्यशाला में उपस्थित संस्थान के अधिकारी एवं कर्मचारी

हिन्दी कार्यशाला - 02 - कार्यालयीन कार्यों में राजभाषा का प्रयोग

हिन्दी पखवाड़ा के दौरान दिनांक 26.09.2022 को दो सत्रों में हिन्दी कार्यशाला का आयोजन किया गया। प्रथम सत्र में "कार्यालयीन कार्यों में राजभाषा का प्रयोग" विषय पर हिन्दी कार्यशाला का आयोजन का हुआ। इसके विषय विशेषज्ञ के रूप में श्री एस.पी. सिंह, सेवानिवृत्त संयुक्त सहायक निदेशक, गृह मंत्रालय थे। कार्यशाला में विषय विशेषज्ञ श्री एस.पी. सिंह एवं श्री कुलदीप सिंह, सहायक कुलसचिव (सूचना प्रौद्योगिकी) का श्री जगन्नाथ मैठाणी, राजभाषा अधिकारी एवं श्री राजेश कुमार ने पुष्प गुच्छ भेंट करके अभिनंदन किया।

हिन्दी कार्यशाला - 03 - हिन्दी टंकण के लिए सरल उपाय एवं तकनीक

हिन्दी पखवाड़ा के दौरान दिनांक 26.09.2022 को दूसरे सत्र में हिन्दी कार्यशाला का आयोजन किया गया। इस सत्र में 'हिन्दी टंकण के लिए सरल उपाय एवं तकनीक' विषय पर हिन्दी कार्यशाला का आयोजन का हुआ। इसके विषय विशेषज्ञ के रूप में श्री आशाराम, प्राध्यापक, राजभाषा विभाग थे। कार्यशाला में उनका अभिनंदन श्री जगन्नाथ मैठाणी, राजभाषा अधिकारी एवं श्री राजेश कुमार ने पुष्प गुच्छ भेंट करके किया। इनके अलावा डॉ. नीरज, सहायक प्राध्यापक और श्री कुलदीप सिंह, सहायक कुलसचिव (सूचना प्रौद्योगिकी) का श्री राजेश कुमार द्वारा पुष्प गुच्छ भेंट करके अभिनंदन किया गया।

संस्थान में विश्वविद्यालय अनुदान आयोग, नई दिल्ली के दिशा-निर्देशानुसार 'भारतीय भाषा उत्सव' (11 दिसम्बर) का आयोजन किया गया। उत्सव भारतीय भाषाओं के सम्मान और 'एक भारत-श्रेष्ठ भारत' के लक्ष्य को समर्पित रहा। इस उत्सव के समन्वयक श्री एस.के. सिंह चंदेल, सहायक कुलसचिव (प्रशा./का.) रहे। उत्सव का संचालन श्री कुलदीप कुमार, सहायक कुलसचिव (सूचना प्रौद्योगिकी) ने किया।

'भारतीय भाषा उत्सव' के दौरान अनेक गतिविधियों का आयोजन किया गया। प्रमुख गतिविधियों का संक्षिप्त विवरण निम्नलिखित है :-

1. निबंध लेखन प्रतियोगिता का आयोजन:
2. पुस्तक स्टॉल
3. 'मेरी भाषा-मेरा हस्ताक्षर' अभियान का आयोजन
4. 'भाषा-प्रदर्शनी' का आयोजन



समारोह में माननीय कुलपति डॉ. चिन्दी वासुदेवप्पा जी के साथ विजेता प्रतिभागी एवं अधिकारी/कर्मचारी

(31 अक्टूबर - 06 नवम्बर, 2022)

संस्थान में दिनांक 31 अक्टूबर से 06 नवम्बर, 2022 तक सतर्कता जागरूकता सप्ताह का आयोजन किया गया, जिसमें निम्नलिखित कार्यक्रमों का आयोजन किया गया :

1. दिनांक 31.10.2022 को लौह पुरुष वल्लभ भाई पटेल की जयंती पर उन्हें श्रद्धांजली दी गई और राष्ट्रीय एकीकरण पर उनके योगदान पर विस्तार से चर्चा की गई।
2. 2.11.2022 को 'भारत को भ्रष्टाचार से मुक्त कराने के उपाय' विषय पर निबंध लेखन प्रतियोगिता का आयोजन किया गया, जिसमें प्रथम, द्वितीय, तृतीय और सात्वना स्थान प्राप्त करने वाले विजेता को क्रमशः 2000/- रुपये, 1500/- रुपये, 1000/- रुपये और 500/- रुपये पुरस्कार स्वरूप वितरित किए गए।
3. 31.10.2022 को संस्थान के सभी अधिकारियों एवं कर्मचारियों को निःशुल्क हैण्ड सेनीटाईजन का वितरण किया गया।
4. सतर्कता जागरूकता सप्ताह के दौरान (31 अक्टूबर से 6 नवम्बर, 2022 तक) संस्थान परिसर में सम्पूर्ण स्वच्छता कार्यक्रम का अनुपालन, कार्यालय दस्तावेजों का अद्यतन, शुचिता, ईमानदारी एवं पारदर्शी कार्यप्रणाली का निष्ठापूर्वक अनुसरण, वेबसाइट अद्यतनीकरण इत्यादि गतिविधियों का सफल आयोजन किया गया।

‘भारतीय भाषा उत्सव’ आयोजित

हिन्दी पखवाड़ा समापन/पुरस्कार वितरण समारोह का आयोजन दिनांक 6.10.2022 को किया गया, जिसमें संस्थान के माननीय कुलपति डॉ. चिन्दी वासुदेवप्पा ने विभिन्न हिन्दी प्रतियोगिताओं के विजेता प्रतिभागियों को पुरस्कृत किया। समारोह में कुलपति डॉ. चिन्दी वासुदेवप्पा का स्नेहा बांगर, राजभाषा प्रकोष्ठ ने पुष्प गुच्छ से अभिनंदन किया। इनके बाद डॉ. नीरज का राजभाषा अधिकारी जगन्नाथ मैठाणी ने और उपनियंत्रक एवं लेखा अशोक चौहान का राजेश कुमार, राजभाषा प्रकोष्ठ ने पुष्प गुच्छ से अभिनंदन किया।

हिंदी पखवाड़ा के दौरान आयोजित सभी प्रतियोगिताओं के विजेताओं को निम्नलिखित पुरस्कार दिए गए :

1. प्रथम पुरस्कार : 2000/- रूपये एवं प्रशस्ति पत्र
 2. द्वितीय पुरस्कार : 1500/- रूपये एवं प्रशस्ति पत्र
 3. तृतीय पुरस्कार : 1000/- रूपये एवं प्रशस्ति पत्र
 4. सांत्वना पुरस्कार : 500/- रूपये एवं प्रशस्ति पत्र
- सभी प्रतिभागियों को प्रशंसा पत्र दिए गए।

1. निबंध लेखन प्रतियोगिता का आयोजन:



निबंध लेखन प्रतियोगिता में भाग लेते हुए प्रतिभागी

‘भारतीय भाषा उत्सव’ के दौरान निबंध लेखन प्रतियोगिता का आयोजन किया गया, जिसका विषय ‘मेरी भाषा-मेरा गौरव’ था। प्रतियोगिता में संस्थान के कर्मचारियों और छात्र-छात्राओं ने बढ़चढ़कर भाग लिया। प्रतियोगिता के प्रथम, द्वितीय, तृतीय एवं चौथे स्थान (सांत्वना) पर आने वाले विजेताओं को पुरस्कार स्वरूप क्रमशः 2000/- रूपये, 1500/- रूपये, 1000/- रूपये एवं 500/- रूपये प्रदान किए जाएंगे। प्रतियोगिता में पारदर्शिता एवं शुचिता के लिए तीन सदस्यीय निर्णायक कमेटी का गठन किया गया जिसमें डॉ. आशुतोष उपाध्याय, संकायाध्यक्ष (शैक्षणिक), श्री एस.के. सिंह चंदेल, सहायक कुलसचिव (प्रशा./का.) और श्री कुलदीप कुमार, सहायक कुलसचिव (सूचना प्रौद्योगिकी) शामिल थे।

2. पुस्तक स्टॉल

‘भारतीय भाषा उत्सव’ के दौरान एक पुस्तक स्टॉल लगाया गया। स्टॉल में विभिन्न भारतीय भाषाओं की पुस्तकें प्रदर्शित की गईं। इसका लाभ संस्थान के सभी अधिकारियों, कर्मचारियों और छात्र-छात्राओं ने उठाया।

3. ‘मेरी भाषा-मेरा हस्ताक्षर’ अभियान का आयोजन

‘भारतीय भाषा उत्सव’ के दौरान ‘मेरी भाषा-मेरा हस्ताक्षर’ अभियान का आयोजन किया गया। इस अभियान के तहत संस्थान के सभी अधिकारियों, कर्मचारियों और छात्र-छात्राओं ने स्वभाषा में अपने हस्ताक्षर किए और अपनी सेल्फी ली।

4. ‘भाषा-प्रदर्शनी’ का आयोजन

‘भारतीय भाषा उत्सव’ के दौरान एक ‘भाषा-प्रदर्शनी’ का आयोजन किया गया। इसमें भारतीय भाषाओं से जुड़ी हुई रोचक एवं ज्ञानवर्द्धक जानकारियां प्रदर्शित की गईं, जिसका लाभ संस्थान के सभी अधिकारियों, कर्मचारियों और छात्र-छात्राओं ने उठाया।

संस्थान के अवसंरचनात्मक विकास

अवसंरचनात्मक विकास संस्थान के समग्र विकास में योगदान देता है। दूसरे तरीके से कहा जाए तो एक उच्च गुणवत्ता वाला बुनियादी ढांचा सीखने के बेहतर तरीके की सुविधा प्रदान करता है। निफ्टेम में हुए मुख्य विकास कार्यों का संक्षिप्त अवलोकन प्रस्तुत है :

चरण-द्वितीय अवसंरचना कार्य -

निफ्टेम जिंदल एस.एस. गैलरी (अभियांत्रिकी कार्यशाला)	18 फरवरी, 2022 शुक्रवार को श्री पशुपति कुमार पारसजी, माननीय मंत्रिमंडल-सदस्य एमओएफपीआई द्वारा उद्घाटन।
टाइप- IV क्वार्टर बिल्डिंग	बाहरी दीवारों पर पेंटिंग का काम चल रहा है। विट्रिफाइड टाइल कार्य एवं पुट्टी का कार्य प्रगति पर है।
टाइप- III क्वार्टर बिल्डिंग	बाहरी दीवारों पर पेंटिंग का काम चल रहा है। विट्रिफाइड टाइल कार्य एवं पुट्टी का कार्य प्रगति पर है।
टाइप-I क्वार्टर बिल्डिंग	प्लास्टर का काम और फर्श का काम पूरा हो गया है। सीपीडब्ल्यूडी व्यवसाय प्रमाण पत्र प्राप्त करने की प्रक्रिया चालू है।
विदेशी राष्ट्र छात्रावास	पुट्टी और सीमेंट और ग्रेनाइट के फर्श का काम पूरा हो गया है। एक्सटर्नल पुट्टी, प्लास्टर वर्क और विट्रिफाइड टाइल्स फ्लोरिंग प्रगति पर है।
यूजी / पीजी छात्रावास	संरचना का काम पूरा हो गया है। बाहरी पुट्टी का काम प्रगति पर है।
छात्र एवं कर्मचारी कल्याण ब्लॉक	ग्राउंड फ्लोर का आंतरिक सीमेंट प्लास्टर पूरा हो गया है। पुट्टी का काम और फर्श का काम प्रगति पर है।
इंडोर स्पोर्ट्स कॉम्प्लेक्स	कोबा का काम पूरा हो गया है। ट्रस को उनकी स्थिति पर ठीक कर दिया गया है और ब्लॉक का काम चल रहा है।



संस्थान द्वारा संचालित परियोजनाएं और शोधपत्र

डॉ. अनुपमा सिंह द्वारा "डेवलपमेंट ऑफ न्यूट्रासियुटिकल प्रोडक्ट्स यूसिंग इंडिजेनस अंडरयूटीलाएज्ड एडिबल डेजर्ट प्लांट्स एज नावेल सोर्सिंग युसिंग ग्रीन एक्सट्रैक्शन टेक्नोलॉजी" शीर्षक पर एमओएफपीआई को एक कंसोर्टियम परियोजना का प्रस्तुतिकरण।

सिंह, एस. वी., सिंह, आर., सिंह, ए., थंगलक्ष्मी, एस., कौर, बी. पी., कांबले, एम. जी., ... एवं आशुतोष उपाध्याय ने "ऑप्टिमाएजेशन ऑफ एंजाइमेटिक हाइड्रोलिसिस पैरामीटर्स फॉर सैपोडिला फ्रूट (मणिकारा एचरस एल) जूस एक्सट्रैक्शन" जर्नल ऑफ खाद्य प्रसंस्करण एवं संरक्षण में प्रकाशित किया।

मुरलीधर मेघवाल, हरिता देसाई, संचिता बैस्य, अर्पिता दास, संघमित्रा गाडे, रेखा रानी, कल्याण दास, रवि कुमार कडेपागरी ने "वेलोराइजेशन ऑफ वेस्ट कुकिंग आयल इनटू बायोडीजल, बायोलुब्रिकेट्स एंड अदर प्रोडक्ट, बायोटेक्नोलॉजी फॉर जीरो वेस्ट: इमर्जिंग वेस्ट मैनेजमेंट टेक्निक्स" शीर्षक प्रकाशित किया।

इंटरनेशनल जर्नल ऑफ हॉर्टिकल्चरल साइंस में "फीजीओ-केमिकल प्रॉपर्टीज अंड ड्रायिंग काइनेटिक इवैल्यूएशन ऑफ हॉट वाटर एंड वेक्यूम ड्राइंग प्री-ट्रीटेड ओएस्टर मशरूम अंडर इनोवेटिव मल्टी-मोड डेवलपड ड्रायर" शंकर, एम. ने प्रकाशित किया।

पोषण और खाद्य विज्ञान में "इम्पैक्ट ऑफ हाई प्रेशर प्रोसेसिंग ऑ माइक्रोबायोलॉजी, न्यूट्रीशनल एंड सेंसरी प्रॉपर्टीज ऑफ फूड: ए रिव्यू" अमसेकर, ए., मोर, आर.एस., किशोर, ए., सिंह, ए., और सिड, एस. ने प्रकाशित किया।

वी.पृथ्वीराज, एस.थंगलक्ष्मी, विंकेल कुमार अरोड़ा, झेनबिन लियू ने "केरेक्टराइजेशन ऑफ राइस फ्लार एंड पेस्ट विथ डिफरेंट स्वीटनर फॉर एक्स्ट्रजन बेस्ड उडी फूड प्रिंटिंग" प्रकाशित किया।

पाल्मेई गैबमेई, ओवैस यूसुफ, अनुपमा सिंह, इफ्तिखान आलम द्वारा "ऑप्टिमाएजेशन ऑफ माइक्रोवेव असिस्टेड एक्सट्रैक्शन पैरामीटर्स ऑफ बीटालेन पिगमेंट फ्रॉम सिलोसिया अर्गेंटा वार. क्रिस्टला उसिंग बॉक्स बेंखन डिजाइन" शीर्षक से प्रकाशित किया गया।

एमओएफपीआई ई-न्यूज़लेटर के लिए इमली एवं महुआ विशेष पर "वैल्यू ऐडेड महुआ प्रोडक्ट" पर निपटेम पीएमयू द्वारा प्रकाशित लेख।

एप्लाइड फूड रिसर्च जर्नल में "करंट एप्लीकेशन्स ऑफ साइट्रस फ्रूट प्रोसेसिंग वेस्ट: ए साइंटिफिक आउटलुक" डॉ. श्वेता, डॉ. अनुपमा और डॉ. पी. के. नेमा द्वारा प्रकाशित। (स्वीकृत)

कुमार, जी., कुमार, एन., प्रभाकर, पी.के., और किशोर, ए. ने "फोम मैट ड्रायिंग: रीसेंट एडवांसेज ओन फोम डायनामिक्स, मकेनिस्टिक मॉडलिंग एंड हाइब्रिड ड्रायिंग एप्रोच" खाद्य विज्ञान और पोषण में महत्वपूर्ण समीक्षा से प्रकाशित किया।

डॉ. प्रारब्ध, समतिया, एम., चंद्रत्रे, जी.ए., देवा, टी., बडगुजर, पी.सी., सिरौही, आर., कुमार, ए., और कुमार, ए. ने "ए कम्पेरेटिव स्टडी ऑ कॉम्प्रेहेंसिव न्यूट्रीशनल प्रोफाइलिंग ऑफ इंडीजनल नॉन-बायो-फोर्टिफाइड और बायो-फोर्टिफाइड वेराएटीज एंड और बायो-फोर्टिफाइड हाइब्रिड ऑफ पर्ल मिलेट" खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी के जर्नल में प्रकाशित किए।

डॉ. प्रारब्ध कुमार, डी., तरफदार, ए., दास, एस.एल., पारीक, एस., और बडगुजर, पी.सी. "एंटीऑक्सीडेंट खर्च किए गए मुर्गी के मांस के अल्ट्राफिल्ट्रेशन डीराएबल पेप्टाइड फ्रैक्शन ऑफ स्पेंट हेन मीट एसिड प्रोटीन हाइड्रोलाइज़ेट" खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी के जर्नल में प्रकाशित किया।

श्वेता सूरी, अनुपमा सिंह, पी.के. नेमा, शांतनु मालाकार, विंकेल कुमार अरोड़ा "स्वीट लाइम (साइट्रस लिमेटा) पील वेस्ट ड्रायिंग एप्रोच एंड इफेक्ट ऑन क्वालिटी एट्रिब्यूट, फाइटोकेमिकल एंड फंक्शनल प्रॉपर्टीज" जर्नल ऑफ फूड बायो साइंसेज में प्रकाशित किया।

एस. थंगलक्ष्मी, विंकेल कुमार अरोड़ा, पृथ्वीराज वी ने "प्रिंटेबिलिटी असेसमेंट एंड ऑप्टिमाइजेशन ऑफ प्रोसेस पैरामीटर फॉर उडी प्रिंटिंग ऑफ राइस फ्लार एंड जेम्बी पेस्ट" शीर्षक बायोसिस्टम्स इंजीनियरिंग डीओआई: 10.1007/s42853-022-00143-z जर्नल में प्रकाशित किया।



सम्मेलनों/संगोष्ठियों में सहभागिता

कार्यशालाएं:

डॉ. अनुपमा सिंह, एचओडी एफई और डॉ. पी. के. नेमा ने दिनांक 21/01/22 को 28वें आईसीएफओएसटी (ऑनलाइन) तकनीकी सत्र "नोवल इमर्जिंग एंड एडोप्टेबल फूड प्रोसेसिंग टेक्नोलॉजीज" की सह-अध्यक्षता की।

सुश्री श्वेता दहिया, सहायक प्राध्यापक और श्री परवीन सिवाच, सहायक प्राध्यापक ने वैश्विक उद्यमिता शिखर सम्मेलन में "अवलोकन 2.0" 2022 का शीर्षक "बियॉन्ड सस्टेनेबिलिटी-ट्रेंड्स इन रीजनरेटिव, सोशली रिस्पॉन्सिबल, कम्युनिटी वेंचर्स" से फैकल्टी रिसर्च सेल- ज्ञाननिधि और एसआरडीसी विद्यानिधि, सीएमएस, जैन (डीम्ड-टू-बी यूनिवर्सिटी) द्वारा 10-12 और 17-22 जनवरी 2022 तक भाग लिया।

डॉ. अनुपमा सिंह ने 15.04.2022 को अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन (वर्चुअल) "खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी (SCIWIDE वेबिनार) के 2 संस्करण" एक मुख्य वक्ता के रूप में और सत्र की सह-अध्यक्षता करने के रूप में भाग लिया।

डॉ. नीरज, एसोसिएट प्राध्यापक, विभाग एईएस ने 26-28 अप्रैल 2022 को एपीओ इंडोनेशिया द्वारा आयोजित इनोवेटिव पब्लिक-प्राइवेट पार्टनरशिप मॉडल फॉर इम्पूविंग द सस्टेनेबिलिटी ऑफ़ फूड सप्लाई चैन पर ऑनलाइन एपीओ कार्यशाला में भाग लिया।

डॉ. विकास सक्सेना ने यूनिवर्सिटी इन् ज़ोहर, मोरक्को के साथ भारतीय शिक्षाविद और शोधकर्ता संघ और सेंटर इन् ऑफ़ डेवलपमेंट एंड रिसर्च, मोरक्को द्वारा आयोजित विज्ञान, तकनीकी एवं प्रबंधन में अनुसंधान एवं विकास पर 2 अन्तर्राष्ट्रीय सम्मलेन में भाग लिया।

डॉ. संजय भयाना ने अंतर्राष्ट्रीय लघु-अवधि प्रशिक्षण कार्यक्रम रिसर्च कल्चर सोसाइटी द्वारा आयोजित शीर्षक "सॉफ्ट स्किल्स के माध्यम से व्यक्तिगत सुधार का विकास" में भाग लिया।

डॉ. अनुपमा सिंह ने 24-25 जून, 2022 को 76वें वार्षिक सम्मेलन और अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन "अचिवींग यूएस\$ ट्रिलियन इंडियन इकॉनमी: स्ट्रैथनिंग क्वालिटी इन्फ्रास्ट्रक्चर: रिफरेन्स टू ऑइल, फेट्स एंड ओलियो केमिकल सेक्टर" राष्ट्रीय भौतिक प्रयोगशाला (एनपीएल), नई दिल्ली में मुख्य वक्ता के रूप में भाग लिया।

डॉ. पी.के.नेमा ने 20.07.2022 को हरियाणा, सरकार पंचकुला में एमएसएमई पर तकनीकी मूल्यांकन समिति की बैठक में भाग लिया।

इंजी. नितिन कुमार ने 2 सप्ताह 08.07.22 से 22.07.22 तक इंटरनेट डेवलपमेंट कार्यक्रम में सीडीएफटी के छात्रों के लिए रिसोर्स पर्सन के रूप में भाग लिया।

डॉ. नीरज ने 20-10-2022 को निफ्टेम में NTIBIF द्वारा आयोजित कार्यशाला में वेजिटेबल प्रोसेशन पर एफबीओ निदेशकों के परामर्श सत्र का संचालन किया।

डॉ. संजय भयाना ने 7 और 8 अक्टूबर 2022 को "इनवेस्ट राजस्थान 2022" सम्मेलन में भाग लिया।

श्री नरेंद्र सिंहमार ने, 27-28 सितंबर, 2022 तक निफ्टेम, कुंडली में कोल्ड चैन लॉजिस्टिक्स रिसोर्स सेंटर सीआईआई द्वारा आयोजित "कोल्ड चैन पर प्रशिक्षण कार्यक्रम" में भाग लिया।

इंजी. नितिन कुमार ने 27 और 28 सितंबर, 2022 को निफ्टेम कुंडली और सीआईआई द्वारा आयोजित "कोल्ड चैन पर प्रशिक्षण कार्यक्रम" के दौरान रिसोर्स पर्सन के रूप में कार्य किया।



कौशल विकास कार्यक्रम

“कौशल विकास को हम जितना महत्व देंगे, हमारे युवा उतने ही सक्षम होंगे”

- नरेंद्र मोदी

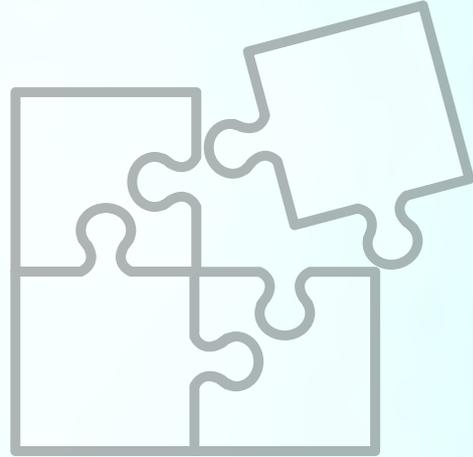
हमारे देश के युवाओं के लिए कौशल विकास की आवश्यकता को समझते हुए निफ्टेम सक्रिय रूप से खाद्य उद्योग के क्षेत्र में योगदान दे रहा है। इस विज्ञान के भाग के रूप में, निफ्टेम ने विभिन्न राज्यों/केंद्र शासित प्रदेशों के लिए पीएमएफएमई योजना के तहत डीपीआर के विषय में डिस्ट्रिक्ट रिसोर्स पर्सन तैयार करने के लिए समसामयिक प्रशिक्षण सत्र आयोजित किए।

निफ्टेम के कौशल विकास प्रभाग ने एक महीने का इंटरशिप कार्यक्रम आयोजित किया जो 21 अप्रैल 2022 को शुरू हुआ और 20 मई 2022 को संपन्न हुआ, जिसमें सीडीएफटी, उदयपुर के 33 छात्रों ने इस अवसर का लाभ उठाया और खाद्य जगत में कदम रखा। अगले दो हफ्ते सीडीएफटी एमपीयूएटी, उदयपुर राजस्थान के 30 विद्यार्थियों के लिए दिनांक 8 जुलाई से 22 जुलाई 2022 तक इंटरशिप कार्यक्रम आयोजित किया गया।

निफ्टेम ने दिनांक 5-8 जुलाई, 2022 से रियोलॉजी और बेकिंग पर एक कौशल विकास प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन किया। 5 दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्देश्य निफ्टेम के जनादेश ज्ञान और आउटरीच को आगे बढ़ाना है। रियोलॉजी और बेकिंग से संबंधित कौशल प्रदान किए जिसमें प्रतिभागियों ने न केवल प्रासंगिक कौशल ग्रहण किए बल्कि उन्हें अपने जीवन में लागू करने के लिए प्रोत्साहित भी किया। डॉ. विजय सिंह शरणागत एवं श्री आनंद किशोर द्वारा कार्यक्रम का समन्वयन किया गया।

कौशल विकास प्रभाग ने 4-18 अक्टूबर, 2022 तक अन्य ज्ञानवर्धक, सूचनात्मक दो सप्ताह की इंटरशिप कार्यक्रम का आयोजन किया जिसमें सीडीएफटी, एमपीयूएटी और उदयपुर, राजस्थान के 45 प्रतिभागी ने सक्रिय रूप से भाग लिया।

निफ्टेम ने दिनांक 12-14 अक्टूबर 2022 से प्रारंभ हो रही प्रमुख किसानों के लिए खाद्य प्रसंस्करण और फसलोपरांत प्रबंधन पर तीन दिवसीय कौशल विकास प्रशिक्षण का आयोजन किया जिसमें एफपीओ के राजस्थान के दोनों 25 प्रतिभागी पुरुष और महिला भाग लिया। इस ड्राइव के साथ निफ्टेम ने लगातार काम किया जिसने विभिन्न प्रशिक्षण कार्यक्रमों का संचालन और छात्रों को विभिन्न खाद्य प्रसंस्करण की तकनीकों के कार्यान्वयन की दिशा में कदम बढ़ाने के लिए प्रोत्साहित किया।



अन्य सूचनाएं / उपलब्धियां

- निफ्टेम के क्षमता निर्माण केंद्र को पीएमएफएमई योजना के तहत दिनांक 03.01.2022 को पटना, बिहार में पीएमएफएमई योजना का उद्घाटन किया गया है।
- शैक्षणिक सहयोग के लिए दिनांक 18.2.22 को स्टेनलेस स्टील निर्माण प्रशिक्षण निफ्टेम और जिंदल स्टेनलेस लिमिटेड द्वारा एक समझौता ज्ञापन पर हस्ताक्षर किए गए।
- निफ्टेम हॉर्टिकल्चर टीम ने दिनांक 26 मार्च 2022 को हॉर्टिकल्चर ट्रेनिंग संस्थान, करनाल द्वारा आयोजित जॉब फेयर में भाग लिया।
- दिनांक 10 अप्रैल 2022 को 8वें वेजिटेबल एक्सपो 2022 में उत्कृष्टता केंद्र के लिए वेजिटेबल घरौंदा, करनाल में निफ्टेम हॉर्टिकल्चर टीम की भागीदारी।
- दिनांक 25 मई 2022 को खाद्य तेल और गेहूं के आटे के सुदृढ़ीकरण पर हैंड्स-ऑन प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित।
- दिनांक 31 मई से दिनांक 2 जून 2022 तक भारतीय उद्योग परिसंघ के साथ 'रेचन निफ्टेम केपेसिटी बिल्डिंग प्रोग्राम ऑन हेल्थ सप्लीमेंट एंड न्यूट्रासियुटिकल' विषय पर प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित।
- दिनांक 20.05.22 को श्रीमती अनीता प्रवीण, माननीय सचिव, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग, भारत सरकार एवं कुलाधिपति, निफ्टेम ने परिसर का दौरा किया।
- माननीय एमओएस, एमओएफपीआई, सचिव, एमओएफपीआई और श्री धीरज तोलाराम तलरेजा, अध्यक्ष, आक इंडिया प्रा. लिमिटेड की उपस्थिति में निफ्टेम-कुंडली ने दिनांक 24.06.2022 को अपना चौथा दीक्षांत समारोह आयोजित किया।



सूचना की दृश्य अंतर्दृष्टि

छात्रों के विचार



क्रैनबेरी को "बाउंस बेरी" के रूप में जाना जाता है क्योंकि वे बड़े होने पर प्रतिबिंबित होते हैं। किसानों और उपभोक्ता समान रूप से परिपक्वता का निर्धारण करने के लिए बाउंसिंग क्रैनबेरी का उपयोग करते हैं।

दुनिया के सबसे महंगे पिज्जा की कीमत 12,000 डॉलर है। क्योंकि इसे बनाने में 72 घंटे लगते हैं और इसे केवल तीन इटेलियन शेफ ही घर पर बना सकते हैं।

पिज्जा तीन प्रकार के कैवियर, बुफाला मोज़ेरेला, नॉर्वेजियन और सिलेंटो लॉबस्टर, और पिंक ऑस्ट्रेलियन सी साल्ट से सजाया जाता है।



“वैज्ञानिक पीनट बटर को हीरे में बदल सकते हैं”

पीनट बटर में उच्च कार्बन सामग्री के कारण, जर्मनी के बायरिसचेस जियोइंस्टीट्यूट के शोधकर्ता ने दिखाया है कि साधारण स्किप्पी को हीरे में परिवर्तित किया जा सकता है।

पीनट बटर में उपस्थित कार्बन डार्क ऑक्साइड से ऑक्सीजन को अलग करना और शेष बचे कार्बन पर अत्यधिक दबाव डालना।



मॉडलेज इंटरनेशनल में इंटरनशिप का अनुभव

मैंने अपनी इंडस्ट्रियल इंटरनशिप मॉडलेज इंडिया (पहले कैडबरी इंडिया के नाम से प्रसिद्ध) ग्लोबल अनुसंधान एवं विकास तकनीकी केंद्र में की थी। मेरे पांच महीने की इंटरनशिप अवधि के दौरान, उत्पाद विकास और आर एंड डी इंटरन के रूप में कार्य अनुभव रोमांचकारी था। यह मेरा पहला पेशेवर अनुभव था, जो मुझे व्यवसायी संपर्क बनाने की अनुमति देता है। मेरी टीम भारत और AMEA (एशिया प्रशांत, मध्य पूर्व और अफ्रीका) में सभी गतिविधियों का केंद्र थी। इस प्रकार मुझे विभिन्न उत्पादों पर काम करने का मौका मिला, इसलिए मेरा एक्सपोजर बहुत बड़ा था, जिससे मुझे तकनीकी ज्ञान का निर्माण करने में मदद मिली। मॉडलेज एक सच्चे एमएनसी होने के वजह से, मुझे यह दुनिया भर में कई लोगों से जुड़ने में सक्षम बनाता है और विकास-संचालित संस्कृति ने भी मुझमें कई सकारात्मक कौशल विकसित किए हैं।

प्रारंभ में, एक इंडक्शन कार्यक्रम आयोजित किया गया, जिसके द्वारा मुझे मॉडलेज-इसके बाजार, उपभोक्ता, विश्व स्तर पर उत्पादों की खपत, राजस्व, बाजार का आकार और आरडीक्यू केंद्र में विभिन्न टीम के कार्य/भूमिका के बारे में पता चला। सेपटी इंडक्शन अलग से किया गया जिसमें सभी प्रकार के स्वास्थ्य मानकों, संभावित सुरक्षा खतरों और उन्हें दूर करने के तरीकों पर चर्चा की गई। मैंने सैद्धांतिक रूप से (विभिन्न पाठ्यक्रमों से) विस्तार से चॉकलेट बनाना देखा और सीखा। पाँच महीनों के दौरान, मैंने विभिन्न औद्योगिक परियोजनाएँ शुरू कीं, जिनसे मेरे ज्ञान के विषय को बढ़ा दिया। मैंने अलग-अलग तरह के परियोजना पर काम किया। इसमें चॉकलेट उत्पादों में अखरोट और फल-आधारित समावेशन की प्रतियोगिता बेंचमार्किंग, एकल-मूल चॉकलेट भूनिर्माण, चॉकलेट में दूध दावे का स्रोत/उत्पत्ति सम्मिलित और इसकी समझ कि कंपनियाँ कैसे अपने लॉन्च किये उत्पाद में दूध के स्रोत के बारे में बात कर रहे हैं।

मुझे कंज्यूमर साइंस टीम के काम करने के तरीके और कार्यप्रणाली को समझने का अवसर मिला। यह टीम सुनिश्चित करती है कि उत्पाद विकासक द्वारा तैयार किए गए उत्पाद उपभोक्ताओं की मांग और प्राथमिकता के अनुरूप हैं। मेरा विश्लेषणात्मक विज्ञान, प्रक्रिया, क्रॉस उत्पादकता, वैज्ञानिक और नियामक मामले, खाद्य गुणवत्ता और सुरक्षा, और पैकेजिंग सहित विभिन्न क्रॉस-केटेगरी एवं क्रॉस-फ़ंक्शनल आर एंड डी टीम के साथ महत्वपूर्ण परस्पर विचार विमर्श था।

तकनीकी और व्यावसायिक दृष्टिकोण को समझने के साथ-साथ मैंने मॉडलेज में कई प्रतियोगिताओं में भाग भी लिया। वास्तव में इंटरनशिप के दौरान मॉडलेज में मेरी यात्रा व्यावहारिक, रोमांचक, यादगार, उपभोक्ता-केंद्रित और आनंदमय थी।

मेरी इंटरनशिप समीक्षा और प्री-प्लेसमेंट साक्षात्कार के बाद, मुझे मॉडलेज से उनके ग्लोबल आर एंड डी तकनीकी केंद्र में पीपीओ (प्री प्लेसमेंट ऑफ़र) प्राप्त हुआ। मैं मॉडलेज आर एंड डी केंद्र संपर्क में आए लोगों से प्रेरक मार्गदर्शन के लिए, महत्वपूर्ण समर्थन, प्रेरणादायक सलाह और महत्वपूर्ण प्रशंसा के लिए शुक्रिया अदा करना चाहता हूँ। मुझे मॉडलेज इंटरनेशनल में इस सम्मानित अवसर को प्रदान कराने के लिए निफ्टेम और सीआरडी को विशेष धन्यवाद देना चाहता हूँ।



-अर्पित गोयल

बी. टेक

एफटीएम (2018-2022)

निफ्टेम में सीखा उद्यमिता का पाठ

बेक मैसन, जहां फ्रेंच में मैसन का अर्थ "हाउस" है। एक घर के बरामदे से शुरू हुई एक बेकरी है। इस तरह बेकरी का नाम "बेक मैसन" पड़ा। बेक मैसन को लोगों को उनके घर तक सबसे अच्छे बेक सामान को देने के लिए बनाया गया।

12वीं कक्षा तक हर किसी छात्र की तरह मैं भी सिर्फ पढ़ाई में लगी हुई थी। बिना किसी पाठ्येतर गतिविधियों के एकमात्र उद्देश्य के साथ कि दिल्ली विश्व-विद्यालय में प्रवेश लेना है। लेकिन जैसा कि भाग्य में लिखा था, मेरा राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमिता और प्रबंधन संस्थान (निफ्टेम) कुंडली में प्रवेश कराया गया।

प्रस्तावित पाठ्यक्रम ने कई पहलुओं को खोल दिया और मुझे सिखाया कि एक उद्यमी का क्या मतलब है?

हर साल कॉलेज में फूड फेस्ट होता था और छात्र अपने उत्पादों का विपणन कैसे करें? लोगों को उनके उत्पादों को खरीदने के लिए कैसे मनाएं? उत्पादों में कैसे नवीनता लाएं? यह सब सीखने के लिए स्टॉल लगाते थे। इसने "द बेक मैसन" की नींव के रूप में काम किया।

बेक मैसन से पहले मैंने टाटा ट्रस्ट्स के साथ काम किया, जहां सब कुछ ठीक और सुचारू था। लेकिन, संतुष्टि और कुछ करने की ललक थी। इसके बाद "द बेक मैसन" का विचार आया।

द बेक मैसन - बेकरी अंडे रहित उत्पादों से लेकर शाकाहारी उत्पाद यहां तक कि ग्लूटेन-मुक्त उत्पाद भी अपने ग्राहकों की सभी जरूरतों को पूरा करती है।

आज के समय में स्वयं का कुछ शुरू करना बहुत संतोषजनक है। उसकी खुशी बेमिसाल है। जैसा कि एक सिक्के के दो पहलू होते हैं। बेक मैसन को कोरोना वायरस के पीक से ठीक पहले फरवरी 2020 में शुरू किया गया। अधिक कीमत वाले कच्चे माल और वितरण शुल्क के साथ कार्य करने वाले शुरुआती कुछ महीने कठिनाई से भरे थे। लोगों को उत्पाद सम्बंधित सेवा प्रदान करना, उन्हें मनाना और खुद को बाजार में लाना एक चुनौती थी। लेकिन हमारी एक होम बेकरी है, जो स्वयं ही सब कुछ संचालित करती है। लोगों ने इस बात को समझा और हमारे द्वारा शुरू किए गए सीमित उत्पादों के लिए आवश्यक समर्थन दिया और प्रशंसा की। कंपनी की शुरुआत से, प्रक्रिया के हर चरण में उचित मूल्य पर कच्चे माल की खरीद, इन्वेंट्री का प्रबंधन, नुकसान को नियंत्रित करना और हर बैच की गुणवत्ता की जांच करना या उत्पादों को सही समय पर वितरित करना और उसके पश्चात् भी केक/ब्रेड/आदि का तापमान बनाए रखना आदि विभिन्न चुनौतियां रही हैं।

भारत में बेकरी उद्योग फल-फूल रहा है और लगभग हर तीन दुकानों के बाद पड़ोस में एक बेकरी है। इसलिए, शुरू में संभावित ग्राहकों के लिए हमारे उत्पाद का व्यापार करना मुश्किल हो गया। लेकिन, अंततः लोगों ने बेकरी के पीछे के हमारे विचार और सामग्री की गुणवत्ता के प्रयोग किए गए भावों को समझा।

यदि मैं उस दिन को देखती हूं तो याद आता है कि हमने अक्टूबर 2022 में बेक मैसन का उद्घाटन किया था। हमें एक लंबी यात्रा की शुरुआत करनी थी। प्रायोगिक रसोई से लेकर दो स्टोर चलाने तक और साथ ही संचालन का प्रबंध करना; इस उद्यमशीलता की यात्रा ने मुझे बहुत कुछ सिखाया है। मुझे एक अधिक मुखर और आत्मविश्वासी इंसान बनने में मदद की है। हमें जीवन में बस एक छलांग लगानी है और प्रक्रिया पर विश्वास रखना है।



युक्ति बहल
बी. टेक
एफटीएम (2014-2018)

"काव्य युग"

॥ एक अनोखी अनबन ॥

एक सपना जो बनने से पहले टूट गया ,
एक पंखी खुशियों का था ,जो अब हमसे रूठ गया।

इन हवाओं में वो यादें छुपी है,
जो हमेशा के लिए मुझसे गहरी जुड़ी है।

श्याम को छत पर बैठी चिढ़ियाओ की चहचहाहट से ,मन में
एक प्रश्न उठा अपने आप से ,
क्यूँ होता सुख और दुख हमेशा साथ में, क्यूँ आता है उल्लू
हमेशा रात में,



क्यू रहती है जाने वालों की याद हमारे साथ में।

मन में आया एक ख्याल क्या बताऊ आपको मेरा हाल ,
काश! मेरे पंख होते है पास, तो उड़कर चली जाती मैं अपनी
दादी के पास।

रात को सोते वक्त उनके ख्याल आते है मन में,
ढूंढती हूँ मैं उनको अपने पन में,

जाते-जाते वो मुझे एक मीठी सी मुस्कान दे गई ,
मेरे सारे दुःख वो अपने साथ ले गई।

महसूस कर सकती हूँ मैं दादी आपको मुझमें,
मेरी सारी खुशियाँ थी तुझमें।

हर जख्म की दवा थी तुम ,
गर्मीयों में श्याम की ठंडी हवा थी तुम।

-इंदु वर्मा
बी. टेक
एफटीएम (2021-2025)

"काव्य युग"

॥ ना अबला, ना बेचारी हूँ मैं ॥

असहाय , मजबूर , संवेदनशील हूँ मैं ,
 असहाय अबला कमजोर नही, एक नारी हूँ मैं ..
 समाज की प्रताड़नाओं से कभी ना हारी हूँ मैं ,
 जब-जब इस कटु समाज ने मुझे रुलाया है,
 तब-तब इस पृथ्वी पर भूचाल आया है ,
 ना हारी हु और ना हारूँगी इस समाजू से मैं लडती जाऊँगी ,



अपने सपनों की उड़ान मैं भरती जाऊँगी,
 जहाँ पूजी जाती हूँ, वहीं मेरा शोषण होता है,
 लोग कहते है देवी हूँ मैं फिर क्यों बेचारी हूँ मैं,
 जीवन जीना मेरी भी एक अभिलाषा है,

समाज के शोषण को सहना ही तो मेरा दिलाशा है,

समाज की प्रताड़नाओं से हो चुकी हूँ अब मैं ठोस, सहते-
 सहते खो बैठी हूँ अपने होश,

तंग आ गई हूँ समाज की कृताओं से, रो रही हूँ, इसकी
 अजीबो प्रथाओं से,

काश ला पाऊँ ऐसी कोई लहर जिससे मिल जाए समाज मे
 फैला जहर,

अबला ना बेचारी हूँ मैं ,

अपने पैरों पे खड़ी एक नारी हूँ मै.....!!!

-इंदु वर्मा
 बी. टेक
 एफटीएम (2021-2025)

75



Azadi Ka
Amrit Mahotsav

