

Project Title : Multi Line Food Processing Training Centre

Project Sanction : S.No./NMFP/Project/6197 dated 20/12/2013

Objective of Project:

- ❖ To impart training to the farming community, rural youths women's and interested entrepreneurs.
- ❖ To works as incubator where in interested persons can utilize the unit for their product processing.
- ❖ To promote small scale industries in the project area with government association.
- ❖ To promote value addition and shelf life of horticulture produce for proper rates and employment generation.
- ❖ To encourage food processing small scale industries.
- ❖ To develop skill development training.
- ❖ To promote food safety and market demand for farmer, entrepreneurship & consumer.
- ❖ To avoid spoilage of food items available in plenty in the area through processing.

Training Topic “Processing of fruits and vegetable” FPTC

- (1) Introduction of processing/preservation.
- (2) Principles and methods of preservation.
- (3) Canning and Bottling of Fruits and Vegetables.
- (4) Fruits and Vegetable Drying/Dehydration and Concentration.
- (5) Freezing of fruits and Vegetable.
- (6) Chutneys and sauces/ketchups (fruits and vegetable).
- (7) Introduction and practice of jam, jelly and marmalade and other.
- (8) Preserve, candied and crystallized fruits and vegetables & pickles

Programme Photographs



कृषक दूत भोपाल 07 से 13 मार्च 2017 11

खाद्य प्रसंस्करण प्रशिक्षण का आयोजन



रायसेन। खाद्य प्रसंस्करण को बढ़ावा देने एवं खाद्य प्रसंस्करण के द्वारा युवाओं को स्वरोजगार हेतु प्रोत्साहित करने के उद्देश्य से कृषि विज्ञान केन्द्र रायसेन द्वारा राष्ट्रीय उद्यानिकी मिशन द्वारा प्रायोजित खाद्य प्रशिक्षण केन्द्र नकतरा के द्वारा गत वर्ष अनाजों एवं दालों, फल एवं सब्जियों एवं मसालों के प्रसंस्करण पर आधारित 45 दिवसीय तीन प्रशिक्षण आयोजित किये। प्रशिक्षण का मूल उद्देश्य रायसेन जिले में होने वाले फसलों एवं फल व सब्जियों के प्रसंस्करण के द्वारा ग्रमीण युवाओं व युवतियों एवं महिला कृषकों को स्वरोजगार हेतु प्रोत्साहित करना एवं कृषकों की आय को दोगुना करने हेतु खाद्य प्रसंस्करण पर बल देना साथ ही खाद्य प्रसंस्करण के द्वारा खाद्य पदार्थों की संरक्षण आयु को बढ़ावा देना है। प्रशिक्षण में कुल 70 प्रशिक्षणार्थियों ने भाग लिया एवं खाद्य प्रसंस्करण के गुर सीखे। प्रशिक्षण कार्यक्रम में केन्द्र के वैज्ञानिक लक्ष्मी चक्रवर्ती के द्वारा प्रशिक्षण दिया गया एवं प्रशिक्षण में केन्द्र के अन्य वैज्ञानिक डॉ. स्वप्निल दुबे, डॉ. सर्वेश त्रिपाठी, रंजीत सिंह राघव, मुकुल कुमार, प्रदीप द्विवेदी, डॉ. अंशुमान गुप्ता, सुनील कैथवास, पंकज भार्गव, श्रीमती अरुणा सोमकुंवर, रोहित साहू व पीयूष साहू का विशेष योगदान रहा।