

खजूर के लड्डू, शरबत, अचार, माउथ फ्रेशनर, केक, बिस्कुट, छुहारा एवं पिंड बनाने का दिया गया प्रशिक्षण

एसकेआरएयू में दो दिवसीय प्रशिक्षण सम्पन्न



बीकानेर, 26 जुलाई। खजूर के प्रसंस्करण एवं मूल्य संवर्धन पर दो दिवसीय प्रशिक्षण रविवार को सम्पन्न हुआ। प्रशिक्षण में 37 प्रतिभागियों को खजूर से विभिन्न मूल्यवर्धित उत्पाद, जैसे लड्डू, शरबत, अचार, माउथ फ्रेशनर, केक, बिस्कुट, छुहारा एवं पिंड आदि बनाने की हैंड्स आन ट्रेनिंग दी गई। प्रशिक्षण के समापन अवसर पर अनुसंधान निदेशक डॉ. एन. के. शर्मा ने कहा कि प्रदेश में खजूर का क्षेत्रफल निरंतर बढ़ रहा है। ऐसे में खजूर के प्रसंस्करण एवं मूल्य संवर्धन पर कार्य करना अत्यंत आवश्यक है। उन्होंने कहा कि भविष्य में मौसम की प्रतिकूल परिस्थितियों से खजूर उत्पादकों को आर्थिक



हानि से बचाने के लिए अभी से वैकल्पिक रणनीति अपनानी होगी। प्रशिक्षण प्रभारी डॉ. राजेन्द्र सिंह राठौड़ ने बताया कि डॉ. रूपम गुप्ता ने खजूर का अचार बनाने का प्रशिक्षण दिया। डॉ. ममता सिंह ने खजूर के बिस्कुट तैयार करने तथा माउथ फ्रेशनर बनाने की तकनीक सिखाई, डॉ. सी. पी. मीणा ने खजूर का शरबत बनाने का व्यावहारिक

प्रशिक्षण प्रदान किया। इसके अतिरिक्त प्रतिभागियों को छुहारा, पिंड, लड्डू, केक सहित अन्य मूल्यवर्धित उत्पादों के निर्माण की विधियाँ भी सिखाई गईं। उद्यान विभाग के सहायक निदेशक मुकेश गहलोत ने बताया कि खजूर के नवीन एवं आकर्षक उत्पाद विकसित कर उनका प्रभावी प्रचार-प्रसार तथा विपणन करना समय की आवश्यकता है।

इससे किसानों का आर्थिक लाभ बढ़ सकेगा। राजीविका के जिला परियोजना प्रबंधक श्री मणि शंकर ने कहा कि मूल्यवर्धित उत्पाद बनाने का प्रशिक्षण मिलने से प्रतिभागी स्वरोजगार के लिए प्रेरित होंगे। क्षेत्रीय अनुसंधान निदेशक, डॉ. भूपेंद्र सिंह शेखावत ने धन्यवाद ज्ञापित किया। कार्यक्रम का संचालन डॉ. बी. डी. एस. नाथावत ने किया।

खजूर के लड्डू, शरबत, अचार, माउथ फ्रेशनर, केक, बिस्कुट, छुहारा एवं पिंड बनाने का दिया गया प्रशिक्षण

एसकेआरएयू में दो दिवसीय प्रशिक्षण सम्पन्न

ओम एक्सप्रेस

बीकानेर। खजूर के प्रसंस्करण एवं मूल्य संवर्धन पर दो दिवसीय प्रशिक्षण रविवार को सम्पन्न हुआ। प्रशिक्षण में 37 प्रतिभागियों को खजूर से विभिन्न मूल्यवर्धित उत्पाद, जैसे लड्डू, शरबत, अचार, माउथ फ्रेशनर, केक, बिस्कुट, छुहारा एवं पिंड आदि बनाने की हैंड्स आन ट्रेनिंग दी गई। प्रशिक्षण के समापन अवसर पर अनुसंधान निदेशक डॉ. एन. के. शर्मा ने कहा कि प्रदेश में खजूर का क्षेत्रफल निरंतर बढ़ रहा है। ऐसे में खजूर के प्रसंस्करण एवं मूल्य संवर्धन पर कार्य करना अत्यंत आवश्यक है। उन्होंने कहा कि भविष्य में मौसम की प्रतिकूल परिस्थितियों से खजूर उत्पादकों को आर्थिक हानि से बचाने के लिए अभी से वैकल्पिक रणनीति अपनानी होगी। प्रशिक्षण



प्रभारी डॉ. राजेन्द्र सिंह राठौड़ ने बताया कि डॉ. रूपम गुप्ता ने खजूर का अचार बनाने का प्रशिक्षण दिया। डॉ. ममता सिंह ने खजूर के बिस्कुट तैयार करने तथा माउथ फ्रेशनर बनाने की तकनीक सिखाई, डॉ. सी. पी. मीणा ने खजूर का शरबत बनाने का व्यावहारिक प्रशिक्षण प्रदान किया। इसके अतिरिक्त प्रतिभागियों को छुहारा, पिंड, लड्डू, केक सहित अन्य मूल्यवर्धित उत्पादों के निर्माण की विधियाँ भी सिखाई गई। उद्यान विभाग के सहायक निदेशक मुकेश गहलोत ने बताया कि खजूर के नवीन एवं

आकर्षक उत्पाद विकसित कर उनका प्रभावी प्रचार-प्रसार तथा विपणन करना समय की आवश्यकता है। इससे किसानों का आर्थिक लाभ बढ़ सकेगा। राजीविका के जिला परियोजना प्रबंधक श्री मणि शंकर ने कहा कि मूल्यवर्धित उत्पाद बनाने का प्रशिक्षण मिलने से प्रतिभागी स्वरोजगार के लिए प्रेरित होंगे। क्षेत्रीय अनुसंधान निदेशक, डॉ. भूपेंद्र सिंह शेखावत ने धन्यवाद ज्ञापित किया। कार्यक्रम का संचालन डॉ. बी. डी. एस. नाथावत ने किया।

37 प्रतिभागियों ने खजूर के मूल्यवर्धित उत्पाद बनाने की तकनीक सीखी खजूर से होगी कमाई: लड्डू, अचार, केक, माउथ फ्रेशनर और बनाया जाएगा शर्बत, बढ़ेगी आय

सिटी रिपोर्टर | बीकानेर

स्वामी केशवानंद राजस्थान कृषि विश्वविद्यालय में 'खजूर के प्रसंस्करण एवं मूल्य संवर्धन' पर आयोजित दो दिवसीय प्रशिक्षण रविवार को संपन्न हो गया। इस व्यावहारिक (हैंड्स-ऑन) प्रशिक्षण में 37 प्रतिभागियों को खजूर से विभिन्न प्रकार के कमर्शियल और मूल्यवर्धित उत्पाद तैयार करने का लाइव डिमॉन्स्ट्रेशन दिया गया।

समापन समारोह को संबोधित करते हुए अनुसंधान निदेशक डॉ. एन.के. शर्मा ने कहा कि प्रदेश में खजूर का रकबा लगातार बढ़ रहा है। ऐसे में केवल फल बेचने के बजाय प्रसंस्करण (प्रोसेसिंग) और वैल्यू

एडिशन पर ध्यान देना समय की मांग है। इससे भविष्य में प्रतिकूल मौसम के कारण होने वाले नुकसान से भी किसानों को सुरक्षा मिलेगी।

उद्यान विभाग के सहायक निदेशक मुकेश गहलोत ने कहा कि खजूर से नवीन और आकर्षक उत्पाद बनाकर अगर सही ब्रांडिंग व मार्केटिंग की जाए, तो किसानों की आय में उल्लेखनीय वृद्धि होगी। राजीविका के जिला परियोजना प्रबंधक मणिशंकर ने कहा कि यह प्रशिक्षण ग्रामीण महिलाओं और युवाओं के लिए स्वरोजगार के नए द्वार खोलेगा।

विशेषज्ञों ने सिखाई ये तकनीकें:
खजूर का अचार: डॉ. रूपम गुप्ता ने, बिस्कुट व माउथ फ्रेशनर: डॉ.

37 प्रतिभागियों ने सीखा खजूर प्रोसेसिंग का हुनर

प्रशिक्षण प्रभारी डॉ. राजेंद्र सिंह राठौड़ ने बताया कि दो दिनों में प्रतिभागियों को व्यावहारिक प्रशिक्षण देकर खुद का एग्री-बिजनेस शुरू करने के लिए प्रेरित किया गया। कार्यक्रम के अंत में क्षेत्रीय अनुसंधान निदेशक डॉ. भूपेंद्र सिंह शेखावत ने आभार जताया, वहीं संचालन डॉ. बी.डी. एस. नाथावत ने किया।

ममता सिंह ने, खजूर का शरबत: डॉ. सी.पी. मोणा और छुहारा, पिंड खजूर, लड्डू और केक बनाने की विधियां सिखाई गईं।

खजूर के लड्डू, शरबत, अचार, माउथ फ्रेशनर, केक, बिस्कुट, छुहारा एवं पिंड बनाने का दिया गया प्रशिक्षण

एसकेआरएयू में दो दिवसीय प्रशिक्षण सम्पन्न

बीकानेर, (निसं)। खजूर के प्रसंस्करण एवं मूल्य संवर्धन पर दो दिवसीय प्रशिक्षण रविवार को सम्पन्न हुआ। प्रशिक्षण में 37 प्रतिभागियों को खजूर से विभिन्न मूल्यवर्धित उत्पाद, जैसे लड्डू, शरबत, अचार, माउथ फ्रेशनर, केक, बिस्कुट, छुहारा एवं पिंड आदि बनाने की हैंड्स आन ट्रेनिंग दी गई।

प्रशिक्षण के समापन अवसर पर अनुसंधान निदेशक डॉ. एन.के. शर्मा ने कहा कि प्रदेश में खजूर का क्षेत्रफल निरंतर बढ़ रहा है। ऐसे में खजूर के प्रसंस्करण एवं मूल्य संवर्धन पर कार्य करना अत्यंत आवश्यक है। उन्होंने कहा कि भविष्य में मौसम की

प्रतिकूल परिस्थितियों से खजूर उत्पादकों को आर्थिक हानि से बचाने के लिए अभी से वैकल्पिक रणनीति अपनानी होगी।

प्रशिक्षण प्रभारी डॉ. राजेन्द्र सिंह राठौड़ ने बताया कि डॉ. रूपम गुप्ता ने खजूर का अचार बनाने का प्रशिक्षण दिया। डॉ. ममता सिंह ने खजूर के बिस्कुट तैयार करने तथा माउथ फ्रेशनर बनाने की तकनीक सिखाई, डॉ. सी.पी. मीणा ने खजूर का शरबत बनाने का व्यावहारिक प्रशिक्षण प्रदान किया। इसके अतिरिक्त प्रतिभागियों को छुहारा, पिंड, लड्डू, केक सहित अन्य मूल्यवर्धित उत्पादों के निर्माण की विधियाँ भी सिखाई गईं।

उद्यान विभाग के सहायक निदेशक मुकेश गहलोत ने बताया कि खजूर के नवीन एवं आकर्षक उत्पाद विकसित कर उनका प्रभावी प्रचार-प्रसार तथा विपणन करना समय की आवश्यकता है। इससे किसानों का आर्थिक लाभ बढ़ सकेगा।

राजीविका के जिला परियोजना प्रबंधक मणि शंकर ने कहा कि मूल्यवर्धित उत्पाद बनाने का प्रशिक्षण मिलने से प्रतिभागी स्वरोजगार के लिए प्रेरित होंगे। क्षेत्रीय अनुसंधान निदेशक, डॉ. भूपेंद्र सिंह शेखावत ने धन्यवाद ज्ञापित किया। कार्यक्रम का संचालन डॉ. बी.डी.एस. नाथावत ने किया।

खजूर के लड्डू, शरबत, अचार, माउथ फ्रेशनर, केक, बिस्कुट, छुहारा एवं पिंड बनाने का दिया गया प्रशिक्षण

बीकानेर (निष्पक्ष कलम)। खजूर के प्रसंस्करण एवं मूल्य संवर्धन पर दो दिवसीय प्रशिक्षण रविवार को सम्पन्न हुआ। प्रशिक्षण में 37 प्रतिभागियों को खजूर से विभिन्न मूल्यवर्धित उत्पाद, जैसे लड्डू, शरबत, अचार, माउथ फ्रेशनर, केक, बिस्कुट, छुहारा एवं पिंड आदि बनाने की हैड्स आन ट्रेनिंग दी गई।

प्रशिक्षण के समापन अवसर पर अनुसंधान निदेशक डॉ. एन. के. शर्मा ने कहा कि प्रदेश में खजूर का क्षेत्रफल निरंतर बढ़ रहा है। ऐसे में खजूर के प्रसंस्करण एवं मूल्य संवर्धन पर कार्य करना अत्यंत आवश्यक है। उन्होंने कहा कि भविष्य में मौसम की प्रतिकूल परिस्थितियों से खजूर उत्पादकों को आर्थिक हानि से बचाने



के लिए अभी से वैकल्पिक रणनीति अपनानी होगी। प्रशिक्षण प्रभारी डॉ. राजेन्द्र सिंह राठौड़ ने बताया कि डॉ. रूपम गुप्ता ने खजूर का अचार बनाने का प्रशिक्षण दिया। डॉ. ममता सिंह ने

खजूर के बिस्कुट तैयार करने तथा माउथ फ्रेशनर बनाने की तकनीक सिखाई, डॉ. सी. पी. मीणा ने खजूर का शरबत बनाने का व्यावहारिक प्रशिक्षण प्रदान किया। प्रतिभागियों को छुहारा,

पिंड, लड्डू, केक सहित अन्य मूल्यवर्धित उत्पादों के निर्माण की विधियाँ भी सिखाई गईं।

उद्यान विभाग के सहायक निदेशक मुकेश गहलोत ने बताया कि खजूर के नवीन एवं आकर्षक उत्पाद विकसित कर उनका प्रभावी प्रचार-प्रसार तथा विपणन करना समय की आवश्यकता है। इससे किसानों का आर्थिक लाभ बढ़ सकेगा। राजीविका के जिला परियोजना प्रबंधक मणि शंकर ने कहा कि मूल्यवर्धित उत्पाद बनाने का प्रशिक्षण मिलने से प्रतिभागी स्वरोजगार के लिए प्रेरित होंगे। क्षेत्रीय अनुसंधान निदेशक, डॉ. भूपेंद्र सिंह शेखावत ने धन्यवाद ज्ञापित किया। कार्यक्रम का संचालन डॉ. बी. डी. एस. नाथावत ने किया।