

કોલેજ ઓફ ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી એન્ડ બાયો એનર્જી, આ.ફ.યુ., આણંદ અને આત્મા પ્રોજેક્ટ, મહેસાણા દ્વારા સંયુક્ત ઉપક્રમે ખેરાલુ તાલુકાની મહિલા ખેડૂતો માટે ત્રણ દિવસીય “ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી” વિષય પર તાલીમ કાર્યક્રમ યોજવામાં આવ્યો

કોલેજ ઓફ ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી અને બાયો એનર્જી, આણંદ કૃષિ યુનિવર્સિટી, આણંદ અને આત્મા પ્રોજેક્ટ, મહેસાણા દ્વારા સંયુક્ત ઉપક્રમે “ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી” વિષય પર તા.૨૨-૧૦-૨૦૧૮ થી ૨૪-૧૦-૨૦૧૮ સુધી ત્રણ દિવસનો તાલીમ કાર્યક્રમ આયોજીત કરવામાં આવેલ. આ તાલીમ કાર્યક્રમમાં મહેસાણા જીલ્લાના ખેરાલુ તાલુકામાંથી ૫૦ મહિલા ખેડૂતોએ ભાગ લીધો હતો.

તાલીમ કાર્યક્રમનાં પ્રારંભે ડો.એસ.એસ.કાપડી, પ્રાધ્યાપક અને તાલીમ સંયોજકશ્રીએ મહિલા તાલીમાર્થીઓને આવકારી કૃષિ ક્ષેત્રે ફૂડ પ્રોસેસીંગની ભૂમિકા અને મહત્વ અંગે માર્ગદર્શન આપેલ. ત્યારબાદ નિષ્ણાતોએ જુદા જુદા વિષયો પર મુખ્યત્વે બિન-પરંપરાગત ઉર્જાનો ફૂડ પ્રોસેસીંગમાં ઉપયોગ, આમળાનુ પ્રોસેસીંગ અને તેની બનાવટો, ખાદ્ય પદાર્થોમાં ભેળસેળની ચકાસણી, કોળાનુ પ્રોસેસીંગ અને તેની બનાવટો, શાકભાજીમાં કોલ્ડ ચેઇન મેનેજમેન્ટ દ્વારા મૂલ્યવર્ધન, ફૂડ પ્રોસેસીંગમાં વીજળીથી ચાલતા સાધનોની પસંદગી અને સારસંભાળ, ફૂડ પ્રોસેસીંગમાં ક્વોલિટી મેનેજમેન્ટ અને લાઇસેન્સીંગ પર પાવરપોઇન્ટ પ્રેઝેન્ટેશન સહિત લેક્ચર આપેલ ઉપરાંત તાલીમાર્થીઓને કોલેજ અંતર્ગત આવેલ એક્ષ્પેરિએન્સિઅલ લર્નિંગ યુનિટમાં કાર્યરત કેનીંગ લાઇન તથા સ્નેક્સ લાઇન, સૂર્યકુકરનો રસોઇ બનાવવામાં કેવી રીતે ઉપયોગ કરી શકાય, બેકરી ટેકનોલોજી અને તેને આધારિત વિવિધ વાનગીઓ તેમજ ફૂડ પ્રોસેસીંગ મશીનરી જેવી કે ટામેટામાંથી બીજ અલગ કાઢતા અને આમળામાંથી બીજ અલગ પાડી સ્લાઇસીંગ કરતા મશીનનુ નિદર્શન પણ દર્શાવવામાં આવેલ.

તાલીમના અંતિમ દિવસે તાલીમાર્થીઓને આણંદ જીલ્લામાં પ્રસ્થાપિત ફૂડ અને ડેરી પ્રોસેસીંગ ક્ષેત્રે કાર્યરત ઇન્ડસ્ટ્રીની મુલાકાત કરાવવામાં આવેલ. આ સમગ્ર તાલીમ કાર્યક્રમ ડો.આર.એફ.સુતાર, આચાર્યશ્રીના સંપૂર્ણ માર્ગદર્શન હેઠળ ડો.એસ.એસ.કાપડી (તાલીમ સંયોજક) અને ઇજ.જી.પી.રાઠોડ દ્વારા સફળતાપૂર્વક પૂર્ણ કરવામાં આવેલ.





Three days training programme jointly organized by College of FPTBE, AAU, Anand & ATMA Project, Mehsana for the women farmers of Kheralu taluka on “Food Processing Technology”

College of Food Processing Technology and Bio Energy, AAU, Anand and ATMA Project, Mehsana have jointly organized a three days training programme on "Food Processing Technology" from 22-10-2018 to 24-10-2018. In this training programme, 50 women farmers from Kheralu taluka of Mehsana district have been participated.

In the beginning, Dr.S.S.Kapdi, Professor & Training Coordinator has welcomed all trainees & gave guidance about role and importance of food processing in the field of agriculture. After that, the subject experts nicely delivered power point presentations/lectures on various topics such as use of non-conventional energy sources in food processing, aonla processing and its by-products, confinement of impurities in food commodities, pumpkin processing and its by-products, value addition by cold chain management in vegetables, selection and maintenance of electrically operated equipment in food processing, quality management and licensing in food processing. Canning & snacks line under Experiential Learning Unit, household use of solar cooker, bakery related food products as well as tomato seed extractor & aonla stone extractor cum slicing machine have been also demonstrated.

On the last day of training, trainees have been visited food & dairy products related industries established in Anand district. The entire training programme was successfully organized by Dr.S.S.Kapdi (Training Coordinator) and Er.J.P.Rathod under the guidance of the Dr.R.F.Sutar, Principal of this college.