

કોલેજ ઓફ ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી એન્ડ બાયો એનર્જી, આ.ફ.યુ., આણંદ અને આત્મા પ્રોજેક્ટ, સુરેન્દ્રનગરના સંયુક્ત ઉપક્રમે થાનગઢ અને વઢવાણ તાલુકાના 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, સુરેન્દ્રનગરના સંયુક્ત ઉપક્રમે “ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી” વિષય પર તા.૧૮-૧૨-૨૦૧૮ થી ૨૦-૧૨-૨૦૧૮ સુધી ત્રણ દિવસનો તાલીમ કાર્યક્રમ આયોજીત કરવામાં આવેલ. આ તાલીમ કાર્યક્રમમાં સુરેન્દ્રનગર જીલ્લાના થાનગઢ અને વઢવાણ તાલુકામાંથી આવેલ ૫૫ મહિલા તાલીમાર્થીઓએ ભાગ લીધો હતો.

તાલીમ કાર્યક્રમનાં પ્રારંભે તાલીમાર્થીઓને ફૂડ પ્રોસેસીંગ ક્ષેત્રે કાર્યરત ઇન્ડસ્ટ્રીની મુલાકાત અને અમૂલ ડેરીની મુલાકાત કરાવવામાં આવેલ. તાલીમ અન્વયે 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, ખાધ પદાર્થોમાં ભેળસેળની ચકાસણી, કોળાનુ પ્રોસેસીંગ અને તેની બનાવટો, શાકભાજીમાં કોલ્ડ ચેઇન મેનેજમેન્ટ દ્વારા મૂલ્યવર્ધન, ફૂડ પ્રોસેસીંગમાં વીજળીથી ચાલતા સાધનોની પસંદગી અને સારસંભાળ, FSSAI અંગે માર્ગદર્શન પર પાવરપોઇન્ટ પ્રેઝેન્ટેશન સહિત વ્યાખ્યાન આપેલ ઉપરાંત સદર તાલીમાર્થીઓને કોલેજ અંતર્ગત આવેલ એક્ષ્પેરિએંસિઅલ લર્નીંગ યુનિટ (ELU) માં કાર્યરત કેનીંગ લાઇન તથા સ્નેક્સ લાઇન, સૂર્યકુકરનો રસોઇ બનાવવામાં કેવી રીતે ઉપયોગ કરી શકાય, બેકરી ટેકનોલોજી અને તેને આધારિત વિવિધ વાનગીઓ તેમજ ફૂડ પ્રોસેસીંગ મશીનરીનુ જીવંત નિદર્શન પણ દર્શાવવામાં આવેલ.

સદર તાલીમ કાર્યક્રમ ડો.આર.એફ.સુતાર, આચાર્ય અને ડીનશ્રીના સંપૂર્ણ માર્ગદર્શન હેઠળ ડો.એસ.એસ.કાપડી (તાલીમ સંયોજક) અને ઇજ.જે.પી.રાઠોડ દ્વારા સફળતાપૂર્વક પૂર્ણ કરવામાં આવેલ.





**Three days training programme on “Food Processing Technology”
jointly organized by College of FPTBE, AAU, Anand & ATMA Project,
Surendranagar for women farmers of Thangadh and Vadhvan taluka**

College of Food Processing Technology and Bio Energy, AAU, Anand & ATMA Project, Surendranagar have jointly organized a three days training programme on "Food Processing Technology" from 18-12-2018 to 20-12-2018. In this training programme, 55 women farmers from Thangadh and Vadhvan taluka of Surendranagar district have been participated.

In the beginning, trainees have been visited food industry as well as AMUL dairy. During training, 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, role of FSSAI in food processing. Canning & snacks line under Experiential Learning Unit, household use of solar cooker, bakery related food products as well as different food processing machines have been also demonstrated during training programme.

This training programme was successfully organized by Dr.S.S.Kapdi (Training Coordinator) and Er.J.P.Rathod under the guidance of Dr.R.F.Sutar, Principal & Dean of FPTBE college, AAU, Anand.