

**Three days training programme organized by College of FPTBE,  
AAU, Anand for the farmers of Dahod district on  
Ginger and Turmeric based “Food Processing Technology”**

College of Food Processing Technology and Bio Energy, AAU, Anand has organized a three days training programme on ginger and turmeric based "Food Processing Technology" from 04-10-2018 to 06-10-2018. In this training programme, about 22 farmers from Sanjeli taluka of Dahod district have been participated.

In the beginning, Dr.R.F.Sutar, Principal & Dean has welcomed all trainees & gave guidance about use and importance of spice crops in the field of food processing. After that, the subject experts nicely delivered power point presentations/lectures on various topics such as importance of ginger and turmeric processing, importance of packaging in spices, guidance and maintenance of different machineries used for spice processing, importance of quality and licensing in spices, various aspects for the establishment of spice processing industries. Demonstration of different plants working in Incubation Centre of the college as well as visit to ginger and turmeric based processing unit cum cold storage situated at Kanjari village have been also arranged.

On the last day of training, trainees have been visited various industries especially related to spice processing established in Dahod 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 Principal & Dean of the college.

## આદુ અને હળદર આધારિત “ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી” વિષય પર ટૂંકા ગાળાનો તાલીમ કાર્યક્રમ યોજવામાં આવ્યો

ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી અને બાયો એનર્જી કોલેજ, આણંદ કૃષિ યુનિવર્સિટી, આણંદ દ્વારા આદુ અને હળદર આધારિત “ફૂડ પ્રોસેસીંગ ટેકનોલોજી” વિષય પર તા.૦૪-૧૦-૨૦૧૮ થી ૦૬-૧૦-૨૦૧૮ સુધી ત્રણ દિવસનો તાલીમ કાર્યક્રમ આયોજીત કરવામાં આવેલ. આ તાલીમ કાર્યક્રમમાં દાહોદ જિલ્લાના સંજેલી તાલુકામાંથી લગભગ ૨૨ ખેડૂત મિત્રોએ ભાગ લીધો હતો.

તાલીમ કાર્યક્રમનાં પ્રારંભે ડો.આર.એફ.સુતાર, આચાર્ય અને ડીનશ્રીએ તાલીમાર્થીઓને આવકારી ફૂડ પ્રોસેસીંગ ક્ષેત્રે મસાલા પાકોની ઉપયોગિતા અને મહત્વ અંગે ખુબ જ સરસ માર્ગદર્શન આપેલ. ત્યારબાદ નિષ્ણાતોએ જુદા જુદા વિષયો પર મુખ્યત્વે આદુ અને હળદર પાકોને ધ્યાને લઈ પાવર પોઇન્ટ પ્રેઝેન્ટેશન જેમ કે આદુ અને હળદરનું પ્રોસેસીંગ અને ઉપયોગિતા, મસાલા પાકોમાં પેકેજીંગનું મહત્વ, મસાલામાં ક્વોલિટી અને લાઇસેસીંગની મહત્વતા, ફૂડ પ્રોસેસીંગ ક્ષેત્રે મશીનરીની પસંદગી અને સારસંભાળ, મસાલા આધારિત ઉદ્યોગ સ્થાપિત કરવાના વિવિધ પાંસાઓ ઉપરાંત તાલીમાર્થીઓને કોલેજ અંતર્ગત આવેલ ઇન્ક્યુબેશન સેન્ટરમાં કાર્યરત વિવિધ પ્લાન્ટસનું નિદર્શન તેમજ કણજરી ખાતે આવેલ આદુ અને હળદર પ્રોસેસીંગ યુનિટ કમ કોલ્ડ સ્ટોરેજની પણ મુલાકાત કરાવવામાં આવેલ.

તાલીમના અંતિમ દિવસે તાલીમાર્થીઓને દાહોદ જિલ્લામાં પ્રસ્થાપિત ફૂડ પ્રોસેસીંગમાં મસાલા ક્ષેત્રે કાર્યરત ઇન્ડસ્ટ્રી/ગૃહ ઉદ્યોગની મુલાકાત કરાવવામાં આવેલ. આ સમગ્ર તાલીમ કાર્યક્રમ ડો.એસ.એસ.કાપડી (તાલીમ સંયોજક) અને ઇજ.જે.પી.રાઠોડ દ્વારા આચાર્ય અને ડીનશ્રીના માર્ગદર્શન હેઠળ સફળતાપૂર્વક પૂર્ણ કરવામાં આવેલ.

