

# Central University of Haryana

NAAC Accredited 'A' Grade University

## Public Relations Office

### Workshop on Feed the Growing India with the Goodness of Pearl Millet Products

Newspaper: Punjab Kesari

Date: 04-01-2022

## हकेंवि में बाजरे से बने खाद्य उत्पादों पर केंद्रित कार्यशाला का शुभारम्भ

कुलपति ने गुणवत्तापूर्ण उत्पाद के निर्माण व प्रचार-प्रसार के लिए बिजनेस मॉडल विकसित करने पर दिया जोर

महेंद्रगढ़, 3 जनवरी (परमजीत, मोहन): हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय महेंद्रगढ़ में सोमवार से ग्रामीण क्षेत्र में खाद्य उत्पादों के विकास में जुटी महिलाओं को गुणवत्तापूर्ण उत्पादों के निर्माण व उनके प्रचार-प्रसार हेतु आवश्यक बिजनेस मॉडल विकसित करने के उद्देश्य से 5 दिवसीय कार्यशाला की शुरुआत हुई। फीड द ग्रोइंग इंडिया विद द गुडनेस ऑफ बाजरा प्रोडक्ट्स पर केंद्रित इस कार्यशाला का शुभारम्भ करते हुए कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार ने कहा कि भारत में उपलब्ध खाद्यान्न उत्पाद पोषण से भरपूर हैं और उनके उचित प्रचार-प्रसार के माध्यम से उन्हें एक ब्रांड के रूप में विकसित किया जा सकता है। कुलपति ने कहा कि विज्ञान भारती हरियाणा व विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी मंत्रालय के साइंस फोर इक्विटी, एम्पावरमेंट एंड डिवैल्पमेंट (सीड) के सांझा प्रयासों से आयोजित इस कार्यशाला के माध्यम से अवश्य ही ग्रामीण क्षेत्रों



हकेंवि में आयोजित कार्यशाला में पुस्तिका का विमोचन करते कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार व अन्य।

में कार्यरत महिलाओं को इस दिशा में उल्लेखनीय प्रगति के अवसर प्राप्त होंगे। विश्वविद्यालय कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार ने अपने संबोधन में विशेष रूप से पोषण से भरपूर परम्परागत भारतीय उत्पादों का उल्लेख किया और कहा कि बाजरा ऐसा ही एक उत्पाद है, जिससे बने खाद्य पदार्थों की यदि उचित मार्केटिंग की जाए तो यह विश्व स्तर पर पहचान बनाने का दम रखता है।

कुलपति ने इस कार्यशाला में सम्मिलित ग्रामीण महिलाओं को संबोधित करते हुए कहा कि इस

आयोजन के माध्यम से उनके उत्पादों को बेहतर बनाने और उनके लिए एक बिजनेस मॉडल विकसित करने की दिशा में प्रयास किया जाएगा। कार्यक्रम में उपस्थित विज्ञान भारती

हरियाणा की उपाध्यक्ष प्रो. सुनीता श्रीवास्तव ने भारतीय खाद्यान्नों की उपयोगिता का उल्लेख करते हुए कहा कि बाजरा सदैव से ही पोषक खाद्यान्न रहा है व इसके बने उत्पादों की यदि उचित मार्केटिंग की जाए तो इन्हें विश्व स्तर पर पहचान दिलाई जा सकती है। कार्यक्रम में विशेषज्ञ वक्ता के रूप

में उपस्थित कृषि विज्ञान केंद्र हिसार के डा. रमेश कुमार ने मानव आहार में बाजरे की उपयोगिता विषय पर विस्तार से प्रकाश डाला और बताया कि किस तरह से इसका उपयोग कर शरीर के लिए आवश्यक पोषक तत्वों को प्राप्त कर सकते हैं।

कार्यक्रम की संयोजिका डा. सविता बुधवार ने बताया कि बाजरे से बने पारम्परिक व मूल्यवर्धित व्यंजनों के प्रचार-प्रसार से ग्रामीण महिलाएं व कृषक लाभान्वित होंगे। कार्यक्रम के सह-संयोजक प्रो. सुनील कुमार ने बाजरे से निर्मित मूल्यवर्धित उत्पादों की समयावधि

बढ़ाने की तकनीकी पर प्रकाश डाला।

विश्वविद्यालय की शोध अधिष्ठाता प्रो. नीलम सांगवान ने बाजरे का चिकित्सीय आहार के रूप में वर्णन किया। कार्यक्रम की आयोजन समिति के सदस्य प्रो. सुनील कुमार, डा. सविता बुधवार, कृषि विज्ञान केंद्र महेंद्रगढ़ की डा. पूनम यादव, विश्वविद्यालय की शोधार्थी मेघा जाखड व मनाली चक्रवर्ती ने बताया कि 5 दिवसीय इस कार्यशाला में बाजरा उत्पादों के निर्माण की प्रक्रिया, गुणवत्ता में बढ़ौतरी हेतु तकनीक, स्वस्थापित सेवा समूहों की कार्यप्रणाली और बाजरे से बनने वाले उत्पादों पर केंद्रित विभिन्न सत्रों का आयोजन किया जाएगा।

कार्यक्रम के उद्घाटन सत्र के अवसर पर विश्वविद्यालय की शोध अधिष्ठाता प्रो. नीलम सांगवान, सहायक आचार्य डा. सुनीता तंवर सहित विभिन्न विभागों के शिक्षक व विद्यार्थी उपस्थित रहे।

# Central University of Haryana

NAAC Accredited 'A' Grade University

## Public Relations Office

Newspaper: Amar Ujala

Date: 04-01-2022

कार्यक्रम

खाद्य उत्पादों के विकास में जुटी महिलाओं के लिए कार्यशाला आयोजित

# देश में उपलब्ध खाद्यान्न पोषण से भरपूर : कुलपति

संवाद न्यूज एजेंसी

**महेंद्रगढ़।** हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय (हकेवि) में सोमवार से ग्रामीण क्षेत्र में खाद्य उत्पादों के विकास में जुटी महिलाओं को गुणवत्तापूर्ण उत्पादों के निर्माण व उनके प्रचार-प्रसार के लिए आवश्यक बिजनेस मॉडल विकसित करने के उद्देश्य से पांच दिवसीय कार्यशाला की शुरुआत की गई।

फीड द ग्रोइंग इंडिया विद द गुडनेस ऑफ बाजरा प्रोटेक्ट्स पर केंद्रित इस कार्यशाला का शुभारंभ करते हुए कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार ने कहा कि भारत में उपलब्ध खाद्यान्न पोषण से भरपूर हैं। उनके उचित प्रचार-प्रसार के माध्यम से उन्हें एक ब्रांड के रूप में विकसित किया जा सकता है। विज्ञान भारती हरियाणा व विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी मंत्रालय के साइंस फॉर इक्विटी, एंपावरमेंट एंड डेवलपमेंट (सीड) के साझा



हकेवि में आयोजित पांच दिवसीय कार्यशाला में पुस्तिका का विमोचन करते कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार व अन्य। संवाद

प्रयासों से आयोजित इस कार्यशाला के माध्यम से अवश्य ही ग्रामीण महिलाओं को उल्लेखनीय प्रगति करने का अवसर मिलेगा। कार्यक्रम में उपस्थित विज्ञान भारती हरियाणा की उपाध्यक्ष प्रो. सुनीता श्रीवास्तव ने भारतीय खाद्यान्नों की उपयोगिता का उल्लेख करते हुए कहा कि बाजरा सदैव से ही पोषक खाद्यान्न रहा है व इसके बने उत्पादों की यदि उचित मार्केटिंग की जाए

तो इन्हें विश्व स्तर पर पहचान दिलाई जा सकती है। विशेषज्ञ वक्ता के रूप में उपस्थित कृषि विज्ञान केंद्र हिसार के डॉ. रमेश कुमार ने मानव आहार में बाजरे की उपयोगिता विषय पर विस्तार से प्रकाश डाला।

कार्यक्रम की संयोजिका डॉ. सविता बुधवार ने बताया कि बाजरे से बने पारंपरिक व मूल्यवर्धित व्यंजनों के प्रचार-

प्रसार से ग्रामीण महिलाएं व कृषक लाभान्वित होंगे। कार्यक्रम के सह संयोजक प्रो. सुनील कुमार ने बाजरे से निर्मित मूल्यवर्धित उत्पादों की समयावधि बढ़ाने की तकनीकी पर प्रकाश डाला। विश्वविद्यालय की शोध अधिष्ठाता प्रो. नीलम सांगवान ने बाजरे का चिकित्सीय आहार के रूप में वर्णन किया।

आयोजन समिति के सदस्य प्रो. सुनील कुमार, डॉ. सविता बुधवार, कृषि विज्ञान केंद्र महेंद्रगढ़ की डॉ. पूनम यादव, विश्वविद्यालय की शोधार्थी मेघा जाखड़ व मनाली चक्रवर्ती ने बताया कि कार्यशाला में बाजरा उत्पादों के निर्माण की प्रक्रिया, गुणवत्ता में बढ़ोतरी की तकनीक, स्वास्थापित सेवा समूहों की कार्यप्रणाली और बाजरे से बनने वाले उत्पादों पर केंद्रित विभिन्न सत्रों का आयोजन किया जाएगा।

# Central University of Haryana

NAAC Accredited 'A' Grade University

## Public Relations Office

Newspaper: Dainik Bhaskar

Date: 04-01-2022

**पोषण पर फोकस** • कुलपति ने गुणवत्तापूर्ण उत्पाद के निर्माण व प्रचार-प्रसार हेतु बिजनेस मॉडल विकसित करने पर दिया जोर

## हकेंवि में बाजरे से बने खाद्य उत्पादों पर केंद्रित कार्यशाला का शुभारंभ

भास्कर न्यूज़ | महेंद्रगढ़

हकेंवि, महेंद्रगढ़ में सोमवार से ग्रामीण क्षेत्र में खाद्य उत्पादों के विकास में जुटी महिलाओं को गुणवत्तापूर्ण उत्पादों के निर्माण व उनके प्रचार-प्रसार हेतु आवश्यक बिजनेस मॉडल विकसित करने के उद्देश्य से पांच दिवसीय कार्यशाला की शुरुआत हुई। फीड द ग्रीन्स इंडिया विद द गुडनेस ऑफ बाजरा प्रोडक्ट्स पर केंद्रित इस कार्यशाला का शुभारंभ करते हुए कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार ने कहा कि भारत में उपलब्ध खाद्यान्न उत्पाद पोषण से भरपूर हैं और उनके उचित प्रचार-प्रसार के माध्यम से उन्हें एक ब्रांड के रूप में विकसित किया जा सकता है। कुलपति ने कहा कि विज्ञान भारती हरियाणा व विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी मंत्रालय के साइंस



केंद्रीय विवि में आयोजित कार्यशाला को संबोधित करते कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार।

फोर इक्विटी, एंपावरमेंट एंड डेवलपमेंट (सीड) के साझा प्रयासों से आयोजित इस कार्यशाला के माध्यम से अवश्य ही ग्रामीण क्षेत्रों में कार्यरत महिलाओं को इस दिशा में उल्लेखनीय प्रगति के अवसर प्राप्त होंगे। विश्वविद्यालय कुलपति प्रो. टंकेश्वर

कुमार ने अपने संबोधन में विशेष रूप से पोषण से भरपूर परम्परागत भारतीय उत्पादों का उल्लेख किया और कहा कि बाजरा ऐसा ही एक उत्पाद है, जिससे बने खाद्य पदार्थों की यदि उचित मार्केटिंग की जाए तो यह विश्व स्तर पर पहचान

बनाने का दम रखता है। कुलपति ने इस कार्यशाला में सम्मिलित ग्रामीण महिलाओं को संबोधित करते हुए कहा कि इस आयोजन के माध्यम से उनके उत्पादों को बेहतर बनाने और उनके लिए एक बिजनेस मॉडल विकसित करने की दिशा में प्रयास किया जाएगा। कार्यक्रम में उपस्थित विज्ञान भारती हरियाणा की उपाध्यक्ष प्रो. सुनीता श्रीवास्तव ने भारतीय खाद्यान्नों की उपयोगिता का उल्लेख करते हुए कहा कि बाजरा सदैव से ही पोषक खाद्यान्न रहा है व इसके बने उत्पादों की यदि उचित मार्केटिंग की जाए तो इन्हें विश्व स्तर पर पहचान दिलाई जा सकती है। कार्यक्रम में विशेषज्ञ वक्ता के रूप में उपस्थित कृषि विज्ञान केंद्र हिसार के डॉ. रमेश कुमार ने मानव आहार में बाजरे की उपयोगिता विषय पर विस्तार से प्रकाश डाला और

बताया कि किस तरह से इसका उपयोग कर शरीर के लिए आवश्यक पोषक तत्वों को प्राप्त कर सकते हैं। कार्यक्रम की आयोजन समिति के सदस्य प्रो. सुनील कुमार, डॉ. सविता बुधवार, कृषि विज्ञान केंद्र महेंद्रगढ़ की डॉ. पूनम यादव, विश्वविद्यालय की शोधार्थी मेघा जाखड़ व मनाली चक्रवर्ती ने बताया कि पांच दिवसीय इस कार्यशाला में बाजरा उत्पादों के निर्माण की प्रक्रिया, गुणवत्ता में बढ़ोतरी हेतु तकनीक, सेवा समूहों की कार्यप्रणाली और बाजरे से बनने वाले उत्पादों पर केंद्रित विभिन्न सत्रों का आयोजन किया जाएगा। कार्यक्रम के उद्घाटन सत्र के अवसर पर विश्वविद्यालय की शोध अधिष्ठाता प्रो. नीलम सांगवान, सहायक आचार्य डॉ. सुनीता तंवर सहित विभिन्न विभागों के शिक्षक व विद्यार्थी उपस्थित रहे।

# Central University of Haryana

NAAC Accredited 'A' Grade University

## Public Relations Office

Newspaper: Dainik Jagran

Date: 04-01-2022

## हकेंवि में बाजरे से बने खाद्य उत्पादों पर कार्यशाला का शुभारंभ

संवाद सहयोगी, महेंद्रगढ़ : हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय महेंद्रगढ़ में सोमवार से ग्रामीण क्षेत्र में खाद्य उत्पादों के विकास में जुटी महिलाओं को गुणवत्तापूर्ण उत्पादों के निर्माण व उनके प्रचार-प्रसार के लिए आवश्यक बिजनेस माडल विकसित करने के उद्देश्य से पांच दिवसीय कार्यशाला की शुरुआत हुई। फीड द ग्रोइंग इंडिया विद द गुडनेस आफ बाजरा प्रोडक्ट पर केंद्रित इस कार्यशाला का शुभारंभ करते हुए कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार ने कहा कि भारत में उपलब्ध खाद्यान्न उत्पाद पोषण से भरपूर हैं। उनके उचित प्रचार-प्रसार के माध्यम से एक ब्रांड के रूप में विकसित किया जा सकता है।

कुलपति ने कहा कि विज्ञान भारती हरियाणा व विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी मंत्रालय के साइंस फोर इक्विटी, एम्पावरमेंट एंड डेवलपमेंट (सीड) के साझा प्रयासों से इस कार्यशाला के माध्यम से ग्रामीण क्षेत्रों में कार्यरत महिलाओं को इस दिशा में प्रगति के अवसर प्राप्त होंगे। विवि कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार ने अपने संबोधन में विशेष रूप से पोषण से भरपूर भारतीय उत्पादों का उल्लेख किया।

# Central University of Haryana

NAAC Accredited 'A' Grade University

Public Relations Office

Newspaper: Haribhoomi

Date: 04-01-2022



## बाजरे से बने खाद्य उत्पादों पर केंद्रित कार्यशाला शुरू

महेंद्रगढ़। हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय में सोमवार से ग्रामीण क्षेत्र में खाद्य उत्पादों के विकास में जुटी महिलाओं को गुणवत्तापूर्ण उत्पादों के निर्माण व उनके प्रचार-प्रसार हेतु आवश्यक बिजनेस मॉडल विकसित करने के उद्देश्य से पांच दिवसीय कार्यशाला की शुरुआत हुई। फीड द ग्रोइंग इंडिया विद द गुडनेस ऑफ बाजरा प्रोडक्ट्स पर केंद्रित इस कार्यशाला का शुभारंभ करते हुए कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार ने कहा कि भारत में उपलब्ध खाद्यान्न उत्पाद पोषण से भरपूर है।

# खाद्य उत्पादों पर केन्द्रित कार्यशाला का शुभारम्भ



## ईश्वर तिवारी ►► महेन्द्रगढ़

हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय महेन्द्रगढ़ में सोमवार से ग्रामीण क्षेत्र में खाद्य उत्पादों के विकास में जुटीं महिलाओं को गुणवत्तापूर्ण उत्पादों के निर्माण व उनके प्रचार-प्रसार हेतु आवश्यक बिजनेस मॉडल विकसित करने के उद्देश्य से पाँच दिवसीय कार्यशाला की शुरुआत हुई। फीड द ग्रोइंग इंडिया विद द गुडनेस ऑफ बाजरा प्रोडक्ट्स पर केंद्रित इस कार्यशाला का शुभारम्भ करते हुए कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार ने कहा कि भारत में उपलब्ध खाद्यान्न उत्पाद पोषण से भरपूर हैं

और उनके उचित प्रचार-प्रसार के माध्यम से उन्हें एक ब्रांड के रूप में विकसित किया जा सकता है। कुलपति ने कहा कि विज्ञान भारती हरियाणा व विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी मंत्रालय के साइंस फोर इकिक्रिटी, एम्पावरमेंट एंड डेवलपमेंट (सीड) के साझा प्रयासों से आयोजित इस कार्यशाला के माध्यम से अवश्य ही ग्रामीण क्षेत्रों में कार्यरत महिलाओं को इस दिशा में उल्लेखनीय प्रगति के अवसर प्राप्त होंगे। उन्होंने अपने संबोधन में विशेष रूप से पोषण से भरपूर परम्परागत भारतीय उत्पादों का उल्लेख किया और कहा कि बाजरा ऐसा ही एक उत्पाद है जिससे बने खाद्य पदार्थों की यदि उचित मार्केटिंग की जाए तो यह विश्व स्तर पर अपनी पहचान बनाने का दम रखता है।