

Central University of Haryana

NAAC Accredited 'A' Grade University

Public Relations Office

Central University of Haryana gets patent for Calcium Fortified Ghee

Newspaper: Dainik Bhaskar

Date: 16-02-2023

हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय के कैल्शियम फोर्टिफाइड घी को प्रदान किया गया पेटेंट

महेंद्रगढ़ | हकेवि के शिक्षकों व शोधार्थियों ने ऐसा घी तैयार किया है जो कि मिलेट्स में उपलब्ध पौष्टिक तत्व कैल्शियम का उपयोग कर बना है। इस उपलब्धि के लिए विश्वविद्यालय को भारत सरकार द्वारा पेटेंट भी प्रदान किया गया है। विश्वविद्यालय के पोषण जीवविज्ञान विभाग में सहायक आचार्य डॉ. सविता बुधवार, भौतिक एवं खगोल भौतिकी विज्ञान विभाग के प्रो. सुनील कुमार और शोधार्थी मनाली चक्रवर्ती ने यह उल्लेखनीय कार्य किया है। विश्वविद्यालय के कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार ने डॉ. सविता बुधवार व उनकी टीम को बधाई दी और कहा कि यह नवाचार लोगों में बढ़ती कैल्शियम की कमी व स्वास्थ्य संबंधी



विकारों के समाधान में मददगार साबित होगा। हमारा उद्देश्य लोगों को मिलेट्स के बारे में जागरूक करना है व मिलेट वर्ष 2023 के उद्देश्यों को प्राप्त करना है। इस संबंध में डॉ. सविता बुधवार ने बताया कि उनकी टीम ने मिलेट्स (मोटा अनाज) में उपलब्ध पौष्टिक तत्व कैल्शियम का उपयोग कर घी बनाया है।

उन्होंने कहा कि जहां तक बात बाजार में उपलब्ध घी (क्लेरिफाइड बटर) की है तो यह मुख्य रूप से डेयरी उत्पाद पर आधारित है और इसे तैयार करने की प्रक्रिया के दौरान दूध के ठोस पदार्थ निकल जाते हैं व छाछ घी अथवा मक्खन कैल्शियम मुक्त हो जाता है। इस तरह से इस प्रक्रिया के अंतर्गत तैयार घी

अथवा मक्खन में आवश्यक कैल्शियम नहीं रहता है। डॉ. सविता बुधवार ने बताया कि उनकी टीम ने कैल्शियम की इस आवश्यकता को देखते हुए मिलेट्स में उपलब्ध कैल्शियम का उपयोग करके कैल्शियम फोर्टिफाइड घी का निर्माण किया है। जिसमें नेचुरल एंटी-ऑक्सीडेंट उपलब्ध हैं व विभिन्न प्रकार के फायतोकेमिकल्स भी शामिल हैं। उन्होंने बताया कि यह कैल्शियम फोर्टिफाइड घी सामान्य तापमान पर भी लंबे समय तक खराब नहीं होता। यह फोर्टिफाइड घी शरीर में कैल्शियम की कमी, लेकटोज इनटॉलरेंस (पाचन सम्बन्धी विकार) रोगियों के लिए भी उपयोगी साबित होगा।

कैल्शियम फोर्टीफाईड घी का मिला पेटेंट

संवाद सहयोगी, महेंद्रगढ़: हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय (हकेवि), महेंद्रगढ़ के शिक्षकों व शोधार्थियों ने ऐसा घी तैयार किया है, जो कि मिलेट्स में उपलब्ध पौष्टिक तत्व कैल्शियम का उपयोग कर बना है। इस उपलब्धि के लिए विश्वविद्यालय को भारत सरकार की ओर से पेटेंट भी प्रदान किया गया है।

विश्वविद्यालय के पोषण जीवविज्ञान विभाग में सहायक आचार्य डॉ. सविता बुधवार, भौतिक एवं खगोल भौतिकी विज्ञान विभाग के प्रो. सुनील कुमार और शोधार्थी मनाली चक्रवर्ती ने इस कार्य को अंजाम दिया है।

विश्वविद्यालय के कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार ने डा. सविता बुधवार व उनकी टीम को बधाई दी और कहा कि यह नवाचार लोगों में बढ़ती कैल्शियम की कमी व स्वास्थ्य संबंधी विकारों के समाधान में मददगार साबित होगा। हमारा उद्देश्य लोगों को मिलेट्स के बारे में जागरूक करना है व मिलेट वर्ष



पेटेंट प्रमाण पत्र को दिखाते कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार। साथ में हैं उनके अन्य सहयोगी। ● सी. हकेवि

2023 के उद्देश्यों को प्राप्त करना है। इस संबंध में डॉ. सविता बुधवार ने बताया कि उनकी टीम ने मिलेट्स (मोटा अनाज) में उपलब्ध पौष्टिक तत्व कैल्शियम का उपयोग कर घी बनाया है।

उन्होंने कहा कि जहां तक बात बाजार में उपलब्ध घी (क्लोरीफाईड बटर) की है तो यह मुख्य रूप से डेयरी उत्पाद पर आधारित है और इसे तैयार करने की प्रक्रिया के दौरान

दूध के ठोस पदार्थ निकल जाते हैं व छाल घी अथवा मक्खन कैल्शियम मुक्त हो जाता है। इस तरह से इस प्रक्रिया के अंतर्गत तैयार घी अथवा मक्खन में आवश्यक कैल्शियम नहीं रहता है। डॉ. सविता बुधवार ने बताया कि उनकी टीम ने कैल्शियम की इस आवश्यकता को देखते हुए मिलेट्स में उपलब्ध कैल्शियम का उपयोग करके कैल्शियम फोर्टीफाईड घी का निर्माण किया

है। जिसमें नेचुरल एंटी-आक्सीडेंट उपलब्ध हैं व विभिन्न प्रकार के फायतोकेमिकल्स भी शामिल हैं। उन्होंने बताया कि यह कैल्शियम फोर्टीफाईड घी सामान्य तापमान पर भी लंबे समय तक खराब नहीं होता। यह फोर्टीफाईड घी शरीर में कैल्शियम की कमी, लेकटोज इन्टॉलेरेंस (पाचन सम्बन्धी विकार) रोगियों के लिए भी उपयोगी साबित होगा।

मोटा अनाज में उपलब्ध पौष्टिक तत्व कैल्शियम का उपयोग कर तैयार किया घी

हकेंवि को मिला कैल्शियम फोर्टीफाइड घी का पेटेंट

हरिभूमि न्यूज | महेंद्रगढ़

हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय के शिक्षकों व शोधार्थियों ने ऐसा घी तैयार किया है जो कि मिलेट्स में उपलब्ध पौष्टिक तत्व कैल्शियम का उपयोग कर बना है। इस उपलब्धि के लिए विश्वविद्यालय को भारत सरकार द्वारा पेटेंट भी प्रदान किया गया है। विश्वविद्यालय के पोषण जीवविज्ञान विभाग में सहायक आचार्य डॉ. सविता बुधवार, भौतिक एवं खगोल भौतिकी विज्ञान विभाग के प्रो. सुनील कुमार व शोधार्थी मनाली चक्रवर्ती ने इस उल्लेखनीय कार्य को अंजाम दिया है। विश्वविद्यालय के कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार ने डॉ. सविता बुधवार व उनकी टीम को बधाई दी और कहा कि यह नवाचार लोगों में बढ़ती कैल्शियम की कमी व स्वास्थ्य संबंधी



महेंद्रगढ़। पेटेंट के साथ कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार, डॉ. सविता बुधवार व अन्य। फोटो: हरिभूमि

विकारों के समाधान में मददगार साबित होगा। हमारा उद्देश्य लोगों को मिलेट्स के बारे में जागरूक करना है व मिलेट वर्ष 2023 के उद्देश्यों को प्राप्त करना है।

डॉ. सविता बुधवार ने बताया कि उनकी टीम ने मिलेट्स (मोटा अनाज) में उपलब्ध पौष्टिक तत्व कैल्शियम का उपयोग कर घी बनाया है। उन्होंने कहा कि जहां तक बात

बाजार में उपलब्ध घी (क्लेरिफाइड बटर) की है तो यह मुख्य रूप से डेयरी उत्पाद पर आधारित है और इसे तैयार करने की प्रक्रिया के दौरान दूध के टोस पदार्थ निकल जाते हैं

व छाछ घी अथवा मक्खन कैल्शियम मुक्त हो जाता है। इस तरह से इस प्रक्रिया के अंतर्गत तैयार घी अथवा मक्खन में आवश्यक कैल्शियम नहीं रहता है।

कैल्शियम फोर्टीफाइड घी सामान्य तापमान पर भी लंबे समय तक खराब नहीं होता

डॉ. सविता बुधवार ने बताया कि उनकी टीम ने कैल्शियम की इस आवश्यकता को देखते हुए मिलेट्स में उपलब्ध कैल्शियम का उपयोग करके कैल्शियम फोर्टीफाइड घी का निर्माण किया है। जिसमें नेचुरल एंटी-ऑक्सीडेंट उपलब्ध हैं व विभिन्न प्रकार के फायटोकेमिकल्स भी शामिल हैं। उन्होंने बताया कि यह कैल्शियम फोर्टीफाइड घी सामान्य तापमान पर भी लंबे समय तक खराब नहीं होता। यह फोर्टीफाइड घी शरीर में कैल्शियम की कमी, लेकटोज इन्टॉलेरेंस (पाचन संबंधी विकार) रोगियों के लिए भी उपयोगी साबित होगा।

Central University of Haryana

NAAC Accredited 'A' Grade University

Public Relations Office

Newspaper: Impressive Times

Date: 16-02-2023

Central University of Haryana gets patent for Calcium Fortified Ghee

Deepti Arora
info@impressivetimes.com

MAHENDRAGARH: Faculty members and researchers of Central University of Haryana (CUH), Mahendragarh have prepared ghee which is made by using calcium, a nutritious element available in millets. The University has also been awarded a patent by the Government of India for this achievement. Dr. Savita Budhwar, Assistant Professor, Department of Nutritional Biology of the University; Prof. Suneel Kumar, Department of Physical and Astrophysical Sciences and research scholar Manali Chakraborty have done this remarkable work. The Vice Chancellor of the University Prof. Tankeshwar Kumar congratulated Dr. Savita Budhwar and her team and said that this innovation will prove to be helpful in solving the increas-



“ DR. SAVITA BUDHWAAR SAID THAT HER TEAM HAS MADE GHEE BY USING CALCIUM, A NUTRITIOUS ELEMENT AVAILABLE IN MILLETS. HE SAID THAT AS FAR AS THE GHEE (CLARIFIED BUTTER) AVAILABLE IN THE MARKET IS CONCERNED

ing calcium deficiency and health related disorders in people. Our aim is to make people aware about Millets and to achieve the objectives of Millets Year 2023. In this regard,

Dr. Savita Budhwar said that her team has made ghee by using calcium, a nutritious element available in millets. He said that as far as the Ghee (clarified butter) available in the market is concerned, it is mainly based on dairy products and during the process of preparation milk solids are removed and buttermilk, ghee or butter becomes calcium free. In this way, the ghee or butter prepared under this process does not contain the necessary calcium.

हकेंवि को मिला शिक्षकों व शोधार्थियों द्वारा तैयार कैल्शियम फोर्टीफाइड घी का पेटेंट



पेटेंट के साथ कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार, डॉ. सविता, प्रो. सुनील कुमार, प्रो. सुनीता श्रीवास्तव, प्रो. नीलम सांगवान व प्रो. कांति प्रकाश।

महेंद्रगढ़, 15 फरवरी (परमजीत, मोहन): हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय, महेंद्रगढ़ के शिक्षकों व शोधार्थियों ने ऐसा घी तैयार किया है जो कि मिलेट्स में उपलब्ध पौष्टिक तत्व कैल्शियम का उपयोग कर बना है।

इस उपलब्धि के लिए

विश्वविद्यालय को भारत सरकार द्वारा पेटेंट भी प्रदान किया गया है। विश्वविद्यालय के पोषण जीवविज्ञान विभाग में सहायक आचार्य डॉ. सविता बुधवार, भौतिक एवं खगोल भौतिकी विज्ञान विभाग के प्रो. सुनील कुमार और शोधार्थी मनाली चक्रवर्ती ने इस उल्लेखनीय

कार्य को अंजाम दिया है।

विश्वविद्यालय के कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार ने डॉ. सविता बुधवार व उनकी टीम को बधाई दी और कहा कि यह नवाचार लोगों में बढ़ती कैल्शियम की कमी व स्वास्थ्य संबंधी विकारों के समाधान में मददगार साबित होगा।

टीम ने मिलेट्स में उपलब्ध पौष्टिक तत्व कैल्शियम का उपयोग कर बनाया घी

इस संबंध में डॉ. सविता बुधवार ने बताया कि उनकी टीम ने मिलेट्स (मोटा अनाज) में उपलब्ध पौष्टिक तत्व कैल्शियम का उपयोग कर घी बनाया है।

जहां तक बात बाजार में उपलब्ध घी (क्लेरिफाइड बटर) की है तो यह मुख्य रूप से डेयरी उत्पाद पर आधारित है और इसे तैयार करने की प्रक्रिया के दौरान दूध के टोस पदार्थ निकल जाते हैं व छछ घी अथवा मक्खन कैल्शियम मुक्त हो जाता है। इस तरह से इस प्रक्रिया के अंतर्गत तैयार घी अथवा मक्खन में आवश्यक कैल्शियम नहीं रहता है।

हमारा उद्देश्य लोगों को मिलेट्स के बारे में जागरूक करना है व

डॉ. सविता बुधवार ने बताया कि उनकी टीम ने कैल्शियम की इस आवश्यकता को देखते हुए मिलेट्स में उपलब्ध कैल्शियम का उपयोग करके कैल्शियम फोर्टीफाइड घी का निर्माण किया है, जिसमें नैचुरल एंटी-ऑक्सीडेंट उपलब्ध हैं व विभिन्न प्रकार के फायतोकेमिकल्स भी शामिल हैं।

यह कैल्शियम फोर्टीफाइड घी सामान्य तापमान पर भी लंबे समय तक खराब नहीं होता। यह फोर्टीफाइड घी शरीर में कैल्शियम की कमी, पाचन सम्बन्धी विकार रोगियों के लिए भी उपयोगी साबित होगा।

मिलेट वर्ष 2023 के उद्देश्यों को प्राप्त करना है।

मोटा अनाज से तैयार किया घी

संवाद न्यूज एजेंसी

महेंद्रगढ़। हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय (हकेंवि) महेंद्रगढ़ के शिक्षकों और शोधार्थियों ने ऐसा घी तैयार किया है जो कि मिलेट्स (मोटा अनाज) में उपलब्ध पौष्टिक तत्व कैल्शियम का उपयोग कर बना है। इस उपलब्धि के लिए विश्वविद्यालय को केंद्र सरकार द्वारा पेटेंट भी प्रदान किया गया है।

विश्वविद्यालय के पोषण जीवविज्ञान विभाग में सहायक आचार्य डॉ. सविता बुधवार, भौतिक एवं खगोल भौतिकी विज्ञान विभाग के प्रो. सुनील कुमार और शोधार्थी मनाली चक्रवर्ती ने इस उल्लेखनीय कार्य को अंजाम दिया है। कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार ने डॉ. सविता बुधवार व उनकी टीम की सराहना करते हुए कहा कि यह नवाचार लोगों में बढ़ती कैल्शियम की कमी व स्वास्थ्य संबंधी विकारों के समाधान में मददगार साबित होगा। हमारा उद्देश्य लोगों को मिलेट्स के बारे में जागरूक करना है व मिलेट वर्ष 2023 के उद्देश्यों को प्राप्त करना है।

डॉ. सविता बुधवार ने बताया कि उनकी टीम ने मिलेट्स (मोटा अनाज) में उपलब्ध पौष्टिक तत्व कैल्शियम का उपयोग कर घी बनाया है। उन्होंने कहा

हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय को मिला कैल्शियम फोर्टिफाइड घी का पेटेंट

कि जहां तक बात बाजार में उपलब्ध घी (क्लोरीफाइड बटर) की है तो यह मुख्य रूप से डेयरी उत्पाद पर आधारित है और इसे तैयार करने की प्रक्रिया के दौरान दूध के ठोस पदार्थ निकल जाते हैं व छाछ घी अथवा मक्खन कैल्शियम मुक्त हो जाता है। इस तरह से इस प्रक्रिया के अंतर्गत तैयार घी अथवा मक्खन में आवश्यक कैल्शियम नहीं रहता है।

डॉ. बुधवार ने बताया कि उनकी टीम ने कैल्शियम की इस आवश्यकता को देखते हुए मिलेट्स में उपलब्ध कैल्शियम का उपयोग करके कैल्शियम फोर्टिफाइड घी का निर्माण किया है जिसमें नेचुरल एंटी-ऑक्सीडेंट उपलब्ध हैं व विभिन्न प्रकार के फाइटोकेमिकल्स भी शामिल है। उन्होंने बताया कि यह कैल्शियम फोर्टिफाइड घी सामान्य तापमान पर भी लंबे समय तक खराब नहीं होता। यह फोर्टिफाइड घी शरीर में कैल्शियम की कमी, लेकटोज इनटॉलेरेंस (पाचन संबंधी विकार) रोगियों के लिए भी उपयोगी साबित होगा।