

आईसीएआर- सीफेट ने झारखंड स्थित फर्म को मूंगफली आधारित फ्लेवर्ड बेवरेज/पेय, दही और पनीर के लिए लाइसेंस दिया

मूंगफली/सोया आधारित उत्पाद विभिन्न आवश्यक गुणों भरपूर होते हैं। विशेष रूप से डाइट वाले व्यक्ति या फिर जो लोग अपने स्वास्थ्य में सुधार करना चाहते हैं के साथ साथ दुनिया भर में शाकाहारी लोगों के लिए गंभीर रूप से महत्वपूर्ण है। स्वास्थ्य के प्रति जागरूक दुनिया में गैर डेयरी खाद्य पदार्थ लोकप्रिय हो रहे हैं और आईसीएआर-सीफेट स्वास्थ्य खाद्य उत्पादों को विकसित और बढ़ावा देकर देश की खाद्य जरूरतों को पूरा करने के लिए प्रतिबद्ध है और लगातार काम कर रहा है। मूंगफली/सोया उत्पादों की क्षमता को ध्यान में रखते हुए आईसीएआर-सीफेट ने मूंगफली के स्वाद वाले पेय, दही और पनीर के लिए तकनीक विकसित की है और मैसर्स यशोदा एंटरप्राइजेज, झारखंड के श्री हेमंत कुमार ने इसके लिए सीफेट से संपर्क किया। डॉ. डीएन यादव, इस तकनीक के आविष्कारक ने 14-15 मार्च 2023 के दौरान उद्यमी को प्रशिक्षण दिया। डॉ. रेणु बालकृष्णन आई/सी आईटीएमयू ने इस प्रशिक्षण का समन्वय किया और डॉ. नचिकेत कोतवालीवाले निदेशक, सीफेट लुधियाना ने प्रशिक्षण के सफल समापन होने पर उद्यमी को लाइसेंसिंग और समझौते का प्रमाण पत्र प्रदान करने के साथ साथ कृषि खाद्य प्रसंस्करण व्यवसाय की स्थापना में हर संभव सहायता प्रदान करने का आश्वासन दिया।

