

## बाजरे के मूल्यवर्धित उत्पादों पर काजरी में तीन दिवसीय कौशल विकास कार्यक्रम

काजरी के कृषि व्यवसाय अभीपोषण केंद्र के तत्वाधान में कौशल विकास कार्यक्रम के अंतर्गत “बाजरे के मूल्यवर्धित उत्पादों” पर 3 दिवसीय कार्यक्रम का शुभारंभ हुआ जिसमें निदेशक, काजरी, डॉ. ओ. पी. यादव ने कहा कि बाजरा न केवल ग्रामीण लोगों के आहार में कैलोरी और प्रोटीन की आपूर्ति करता है, बल्कि सूक्ष्म पोषक तत्वों का भी सबसे अच्छा स्रोत है। बाजरा आधारित भोजन मनुष्य में आयरन और कैल्शियम की कमी को दूर करता है। बाजरे की फसल प्रमुख रूप से राजस्थान, गुजरात, हरियाणा, महाराष्ट्र आदि जैसे राज्यों में उगाई जाती है उन्होंने इस अवसर पर यह भी बताया कि मूल्यवर्धित उत्पादों के उत्पादन से शहरी क्षेत्रों में बाजरे के उपयोग में बढ़ोतरी होगी और देश के ग्रामीण क्षेत्रों में व्यावसायिक उद्यम भी विकसित होंगे।

इस अवसर पर प्रभारी कृषि व्यवसाय अभीपोषण केंद्र डॉ. ए.के. पटेल ने प्रतिभागियों को केन्द्र की विभिन्न तकनीकियों का एवं गतिविधियों के बारे में बताया और कुछ स्टार्टअप्स की सफलता की कहानियों प्रस्तुत किया। कार्यक्रम के सयोजक डॉ. सोमा श्रीवास्तव ने बाजरा आधारित मूल्य सवर्द्धित उत्पादों जैसे बिस्किट, कुरकुरे, चॉकलेट आदि बनाने की तकनीकियों और व्यावहारिक प्रशिक्षण के बारे में विस्तार से बताया। इस कार्यक्रम में पूरे देश भर से आठ युवा प्रशिक्षुओं ने हिस्सा लिया जा रहा है। इस कार्यक्रम में कृषि व्यवसाय अभीपोषण केंद्र के सभी सदस्य और प्रभाग प्रमुख भी उपस्थित थे

### **3-day Skill Development Program at CAZRI on Pearl Millet Value Added Products**

Under the aegis of CAZRI Agri-business Incubation centre (ABI), 3-day program on "Value Added Products of Millets" was inaugurated under the skill development program in which Director, CAZRI, Dr. O. P. Yadav said that millet not only supplies calories and protein to the diet of people, but is also the best source of micronutrients. Bajra based food can decrease iron and calcium deficiency in humans which is widespread among all developing countries. Pearl millet (Bajra) is mainly grown in states like Rajasthan, Gujarat, Haryana and Maharashtra etc. He also told on the occasion that the production of value-added products has increased in the urban areas. There will be an increase in the use of millets and commercial enterprises will also develop in the rural areas of the country.

On this occasion, Dr. A.K. Patel explained the participants about various technologies and activities of the center and presented success stories of some startups. The coordinator of the program Dr. Soma Srivastava explained in detail about the techniques and Hands-on training for making millet based value added products like biscuits, crisps, chocolates etc. Eight young trainees from SHGs, industry and individual startups across the country are participating in this programme on millets which is highly demanding and appreciating feature regarding processing of millets at commercial level.



