

खाद्य सुरक्षा एवं गुणवत्ता प्रबंधन

क्र.सं.	विद्यार्थी परिचय	अध्येतावृत्ति संगठन
6	नरेन्द्र वर्मा	एनडीडीबी डेयरी
7	परिमल कुमार	एसएफएल
8	प्रगति सिंह	जुबिलेंट
9	प्रियंका अग्रवाल	एमटीआर
10	पूर्णिमा प्रियदर्शिनी	सीआईआई
11	राम मोहन मुथरसु	एनडीडीबी डेयरी
12	रवि कुमार	जुबिलेंट
13	शिशिर कुमार	एसजी स्टार ड्रिंक्स
14	सुमित एम साखरे	मोंडेलेज
15	विपाशा	डीआरडीओ
16	योगराज आर	जुबिलेंट

Food Safety and Quality Management

S.N.	STUDENT's Name	INTERNSHIP ORGANIZATION
6	NARENDRA VERMA	NDDB Dairy
7	PARIMAL KUMAR	SFL
8	PRAGATI SINGH	Jubilant
9	PRIYANKA AGARWAL	MTR
10	PURNIMA PRIYADARSHINI	CII
11	RAM MOHAN MUTHARASU	NDDB Dairy
12	RAVI KUMAR	Jubilant
13	SHISHIR KUMAR	S. G. Star Drinks
14	SUMIT M. SAKHARE	Mondelez
15	VIPASHA	DRDO
16	YOGARAJ.R	Jubilant

खाद्य आपूर्ति श्रृंखला प्रबंधन

क्र.सं.	विद्यार्थी परिचय	अध्येतावृत्ति संगठन
1	अनुश्री दवे	बारमाल्ट
2	आश्रित कुमार थोटापल्ली	रागामयूरी
3	भुमरे किरण कुमार प्रह्लाद राव	मोंडेलेज
4	बिरारी स्वप्निल सतीश	नूतन मुंबई टिफिन बॉक्स सप्लायर्स चैरिटी ट्रस्ट
5	चिंगाणे संतोष दिगंबर	विन्वी फूड्स
6	दुर्बा घोष	एफएसएसएआई
7	गवई सुमित राघो	
8	जाटकर कल्याणी मंगेश	नेस्ले
9	काले तेजस्विनी राजेन्द्र	फ्राइड फ्रेश फूड्स
10	मेहत्री शिवकुमार शंकरराव	मोंडेलेज
11	परारटे हिमाशु श्रीधर	ब्रिटानिया
12	प्रगति चौधरी	एसएफएल
13	रमनप्रीत कौर	जीएस न्यूट्रीशन प्रा.लि.
14	सूर्यवंशी पंकज गणपतराव	टेस्टी बाइट

Food Supply Chain Management

S.N.	STUDENT's Name	INTERNSHIP ORGANIZATION
1	ANUSHREE DAVE	BARMALT
2	ASHRITH KUMAR THOTAPALLI	Raagamayuri
3	BHUMRE KIRANKUMAR PRALHADRAO	Mondelez
4	BIRARI SWAPNIL SATISH	Nutan Mumbai Tiffin Box Suppliers Charity Trust
5	CHINCHANE SANTOSH DIGAMBAR	Foods WIMWI
6	DURBA GHOSH	FSSAI
7	GAWAI SUMIT RAGHO	
8	JATKAR KALYANI MANGESH	Nestle
9	KALE TEJASWINI RAJENDRA	Field Fresh Foods
10	MEHATRI SHIVKUMAR SHANKARRAO	Mondelez
11	PARATE HIMANSHU SHRIDHAR	Britannia
12	PRAGATI CHAUDHURI	SFL
13	RAMANPREET KAUR	G S Nutrition Pvt. Ltd.
14	SURYAVANSHI PANKAJ GANPATRAO	Tasty Bite

खाद्य संयंत्र संचालन प्रबंधन

क्र.सं.	विद्यार्थी परिचय	अध्येतावृत्ति संगठन
1	अंकिता गुप्ता	बालमार्ट
2	असीम कुमार	जेओन
3	डीएस सूर्यविष्णु	टेस्टी बाइट
4	दीपांकर बाजपेयी	कॉर्प कनेक्ट
5	फुलमाली सुरज सुनील	जेओन
6	पाटिल अंकिता अनिल	मोंडेलेज
7	प्रभाकर कुमार सिंह	जेओन
8	राहुल वालिया	सभरवाल फूड
9	सोमनाथ मेघ	एफएसएसएआई

Food Plant Operations Management

S.N.	STUDENT's Name	INTERNSHIP ORGANIZATION
1	ANKIT GUPTA	Balmart
2	ASEEM KUMAR	ZEON
3	D S SURYAVISHNU	Tasty Bite
4	DINKAR BAJPAI	Corp Connect
5	FULMALI SURAJ SUNIL	ZEON
6	PATIL ANKITA ANIL	Mondelez
7	PRAKHAR KUMAR SINGH	ZEON
8	RAHUL WALIA	Sabharwal Food
9	SOMNATH MEGH	FSSAI

खाद्य संयंत्र संचालन प्रबंधन

क्र.सं.	विद्यार्थी परिचय	अध्येतावृत्ति संगठन
10	अरिवरवालानेला	एक्सरियल
11	अड्डागट्टला तेजा	रागामयूरी
12	परे तुषार सुनील	पेप्सिको
13	अवनीश शांडिल्य	आईटीसी
14	नलवाड कोमल भालचंद्र	पेप्सिको
15	सूर्यवंशी रोहित राजेन्द्र	फलरिश
16	निथन	टेस्टी बाइट

Food Plant Operations Management

S.N.	STUDENT's Name	INTERNSHIP ORGANIZATION
10	ARIVARVALAN ELA	AXEREAL
11	ADDAGATLA TEJA	Raagamayuri
12	PARE TUSHAR SUNIL	PEPSICO
13	AVANISH SHANDILYA	ITC
14	NALWAD KOMAL BHALCHANDRA	PEPSICO
15	SURYAVANSHI ROHIT RAJENDRA	FLOURISH
16	NITHA N	Tasty Bite

वर्ष 2017 में एमबीए इंटरशिप (2016-18) बैच

क्र.सं.	विद्यार्थी परिचय	अध्येतावृत्ति संगठन
1	अंकित कुमार	अपेडा
2	अंशुल चमोत्रा	एसएफएल
3	अनुष्का विल्सन	टाइम्स इंटरनेट
4	भास्कर मिश्रा	जुबिलेंट
5	गरिमा सैनी	एक्सरियल
6	हवि	टाइम्स इंटरनेट
7	कोल्हीजया चंद्रा रेड्डी	स्पैन
8	नवीन	टाइम्स इंटरनेट
9	नील ब्रिटो	अपेडा
10	प्रशांत कुमार सोनी	जुबिलेंट
11	प्रिया शर्मा	टाइम्स इंटरनेट
12	रिस निकोलस रेबेलो	टाइम्स इंटरनेट
13	रोहिता साई प्रकाश गंती	टाइम्स इंटरनेट
14	शिवम गुलाटी	टाइम्स इंटरनेट
15	वेंकट रेड्डी आरएन	जुबिलेंट

Internship details MBA, 2016-18 in the year 2017:

S.N.	STUDENT's Name	INTERNSHIP ORGANIZATION
1	ANKIT KUMAR	APEDA
2	ANSHUL CHAMOTRA	SFL
3	ANUSHKA WILSON	Times Internet
4	BHASKAR MISHRA	Jubilant
5	GARIMA SAINI	AXEREAL
6	HAVI	Times Internet
7	KOLLI JAYA CHANDRA REDDY	SPAN
8	NAVEEN	Times Internet
9	NEIL BRITTO	APEDA
10	PRASHANT KUMAR SONI	Jubilant
11	PRIYA SHARMA	Times Internet
12	RHYS NICHOLAS REBELLO	Times Internet
13	ROHITA SAI PRAKASH GANTI	Times Internet
14	SHIVAM GULATI	Times Internet
15	VENKATA REDDY RN	Jubilant

28. अंतरराष्ट्रीय गठजोड़

प्रत्येक वर्ष एमटेक के पांचों कार्यक्रमों और बीटेक के प्रत्येक बैच के विद्यार्थियों को शत-प्रतिशत हवाई किराया सहयोग के साथ करारशुदा विदेशी विश्वविद्यालयों में विनिमय कार्यक्रम के तहत शैक्षणिक अध्ययन हेतु भेजा जाता है। वर्ष 2015 में जून 13 से 20 के बीच बीटेक के विद्यार्थियों ने खाद्य सुरक्षा एवं स्वास्थ्य संस्थान शिकागो का दौरा किया।

संस्थान जैसे-जैसे प्रगति करेगा सहयोगात्मक भागीदारी के लिये विश्व के सर्वोत्तम संस्थानों एवं एजेंसियों के साथ जुड़ेगा। इन संस्थानों के साथ संकाय एवं विद्यार्थी विनिमय कार्यक्रमों एवं साझा अनुसंधानों की लंबी संबद्धता से निपटेम के शैक्षणिक एवं अनुसंधान विभागों को भी फायदा पहुंचेगा। वैश्विक संस्थानों और निपटेम के बीच भागीदारी के कुछ संभावित क्षेत्र इस प्रकार हैं:

29. International Collaborations

Every year meritorious students from each batch of B. Tech and each of the five M. Tech programmes are selected to be sent to foreign universities (MoU partners) on an exchange programme for academic learning with 100% airfare support. During June 13-20, 2015 B.Tech. students visited the Institute for Food Safety and Health, Chicago.

As the institute grows, NIFTEM will reach out to some of the world's best agencies to foster collaborative partnerships. The departments of teaching and research at NIFTEM will also benefit from long-term association with prominent international institutions through student and faculty exchange programmes and

1. पाठ्यक्रम संरचना एवं संकाय विनिमय
2. विभिन्न उपक्षेत्रों में अनुसंधान एवं विकास
3. बिजनेस इन्क्यूबेशन
4. खाद्य गुणवत्ता एवं सुरक्षा मानकों तथा परीक्षण मानदंडों का विकास
5. उपभोक्ता अनुसंधान एवं सूचनाओं का आदान-प्रदान
6. अनुसंधान कार्यक्रमों (बुनियादी एवं प्रायोगिक) का विकास एवं उद्योग तथा उपभोक्ताओं के साथ उनका जुड़ाव
7. शिक्षण एवं अनुसंधान पहल के विषय में संकाय एवं विद्यार्थी विनिमय कार्यक्रम

वर्ष 2017 के दौरान 10 जुलाई से 14 जुलाई तक अंतर्राष्ट्रीय वर्ष 2017 के दौरान 10 जुलाई से 14 जुलाई तक अंतर्राष्ट्रीय विश्वविद्यालयों के परिचय दौरे के तहत इंजी० एस थंगालक्ष्मी, सहायक प्रोफेसर के साथ बीटेक के 10 रैंक होल्डर विद्यार्थियों ने पुर्दू विश्वविद्यालय, वेस्ट लफायत, इंडियाना, यूएसए का दौरा किया। पुर्दू विश्वविद्यालय अमेरिका के लैंड ग्रांट विश्वविद्यालय योजना के तहत 1869 में स्थापित पुराने विश्वविद्यालयों में से एक है। विश्वविद्यालय में 200 से अधिक स्नातक एवं लगभग 69 परास्नातक एवं डाक्टरल के कार्यक्रम चलाये जा रहे हैं। विश्वविद्यालय के कृषि एवं जैविक अभियांत्रिकी विभाग ने मेजबानी की। यह दौरा विद्यार्थियों के जीवन को बदलने वाला अनुभव साबित हुआ, क्योंकि उन्हें अंतर्राष्ट्रीय विश्वविद्यालय की कार्य संस्कृति और वहां के वातावरण को देखने का अवसर मिला। इसके अलावा एमटेक के दो विद्यार्थियों ने 9 जुलाई 2017 से 6 अगस्त 2017 तक अमेरिका के जार्जिया विश्वविद्यालय का दौरा भी किया।

अंतर्राष्ट्रीय सहयोग विभाग ने निम्नलिखित प्रतिष्ठित विश्वविद्यालयों के साथ संपर्क विकसित करने की पहल शुरू की है।

- जार्जिया विश्वविद्यालय, यूएसए
- कैलीफोर्निया डेविस विश्वविद्यालय, यूएसए
- होहेनचीम विश्वविद्यालय, जर्मनी
- अलबर्टा विश्वविद्यालय, कनाडा
- क्वींस विश्वविद्यालय, आयरलैंड
- मेलबोर्न विश्वविद्यालय, आस्ट्रेलिया
- डॉनफॉस इंडिया प्रा.लि.

joint research initiatives. Probable areas of collaboration between NIFTEM and Global institutions are:

1. Course design and faculty exchange.
2. R&D in various sub-segments.
3. Business incubation.
4. Developing food quality and safety standards and evolving testing protocols.
5. Consumer research and information sharing
6. Developing and strengthening research programmes (fundamental and applied) and their linkages with industry and end-consumers
7. To have faculty and students exchange programmes in the matter of teaching and research initiatives.

During the year 2017, 10 B.Tech students (Rank holders of various years) along with Er. S. Thangalakshmi, Assistant Professor visited Purdue University in West Lafayette, Indiana, USA from July 10- July 14, 2017 as a part of exposure visit of these undergraduate students to International university. Purdue University is one of the oldest universities of the US established in 1869 under Land Grant University scheme. The university has more than 200 majors for undergraduates, over 69 masters and doctoral programs. We were hosted by the department of Agricultural and Biological Engineering Department of the university. It was really a life changing experience for the students as they were able to see the environment and working culture of an International university. Besides, 2 M.Tech. Students have also visited Georgia University, USA from 9th July, 2017 to 6th August, 2017.

International Cooperation Division initiated the process of developing linkages with following Foreign Universities/bodies

- Georgia University, USA
- University of California Davis, USA
- University of Hohenheim, Germany
- Alberta University, Canada
- Queen's University, Ireland

- एफएसएसएआई
- सेंट्रल रेल वेयरहाउसिंग कारपोरेशन
- अब तक निम्नलिखित राष्ट्रीय एवं अंतर्राष्ट्रीय संस्थानों / विश्वविद्यालयों के साथ गठजोड़ और करार किये गये हैं।
- वेजेनिनी विश्वविद्यालय, नीदरलैंड
- कंसास स्टेट विश्वविद्यालय, यूएसए
- नेब्रास्का लिंकन विश्वविद्यालय, यूएसए
- सस्कैचेवान विश्वविद्यालय, कनाडा
- इंस्टीट्यूट ऑफ फूड सेफ्टी एंड हेल्थ इलीनोइस इंस्टीट्यूट ऑफ टेकनोलॉजी, एफएसएच, शिकागो
- मैकगिल विश्वविद्यालय, कनाडा
- आईएआरआई, दिल्ली
- एनडीआरआई, करनाल
- जीएसएल इंडिया, नयी दिल्ली
- आईआईटी, दिल्ली
- आईआईएम, लखनऊ
- सीएफटीआरआई, मैसूर
- डीएफआरआई, मैसूर
- एनआईटीआईई, मुंबई
- आछी मसाला, चेन्नई
- सिफेट
- भारतीय उद्यमिता विकास संस्थान
- डौनफोस इंडिया प्रा. लि.
- एफएसएसएआई

- University of Melbourne, Australia
- Donfoss India(Pvt) Ltd.
- FSSAI
- Central Rail Warehousing Corporation

So far collaborations & MoUs have been signed with following National and Foreign Institutes/ Universities:

- Wageninien University, the Netherland
- Kansas State University, USA
- University of Nebraska Lincoln, USA
- University of Saskatchewan, Canada,
- Institute of Food Safety and Health Illinois Institute of Technology, FSH, Chicago
- McGill University, Canada
- IARI, Delhi,
- NDRI, Karnal
- GSL India, New Delhi
- IIT Delhi
- IIM Lucknow,
- CFTRI, Mysore
- DFRL, Mysore
- NITIE, Mumbai
- Aacchi Masala, Chennai
- CIPHET
- Entrepreneurship Development Institute of India
- Donfoss India(Pvt) Ltd.
- FSSAI

विदेशों में निफटेम न सिर्फ विद्यार्थी विनिमय कार्यक्रम के तहत, बल्कि अपने संकायों को विदेशों में होने वाले अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलनों में भाग लेने के लिये भी प्रोत्साहित करके अपनी उपस्थिति को लगातार बढ़ा रहा है। निफटेम अपने यहां से पास होने वाले ऐसे विद्यार्थियों को सहयोग देता है जो विदेशों में उच्च शिक्षा एवं अध्येतावृत्ति के लिये प्रयास करते हैं।

NIFTEM is consistently enhancing its visibility abroad through not only student exchange programme but also through encouraging its faculty and students to participate in International Conferences abroad. NIFTEM assists those students who are interested in academics after passing out of NIFTEM in terms of seeking admission and internship abroad.

### 30. निफ्टेम विद्यार्थी नवाचार कोष योजना

निफ्टेम विद्यार्थियों के लिये निफ्टेम नवाचार योजना का मूल उद्देश्य उनके नवाचार संधान विचारों को फलीभूत करने के लिये हर तरह की सहायता और मंच प्रदान करना तथा भारत में खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र की समस्याओं के लिये समाधान मुहैया कराना है।

बीटेक और एमटेक के विद्यार्थी नवाचारी परियोजनाओं को ले सकते हैं, जो अंततोगत्वा परिकल्पना के प्रमाण, उपकरणों के निर्माण आदि में बदला जा सकता है, जिससे कि सामाजिक एवं वाणिज्यिक प्रभाव पड़े और भारतीय खाद्य उद्योग क्षेत्र के विकास में सहायता पहुंचे और वैश्विक प्रतिस्पर्धा में सभी संबंधित पक्षों को लाभ मिले।

नवाचारी परियोजना के तहत खाद्य प्रसंस्करण एवं संबंधित क्षेत्रों से जुड़े उद्योग की समस्याओं के समाधान से जुड़ी परियोजनाओं के लिये दिया जायेगा। उदाहरण के लिये—

- आदर्श एवं नवाचारी उत्पादों का विकास
- नवाचारी प्रक्रियाओं, नयी तकनीकों और प्रोटोटाइप आदि का विकास
- नवाचारी पैकेजिंग, वस्तुओं एवं तकनीकों का विकास
- खाद्य आपूर्ति श्रृंखला एवं कोल्डचेन प्रबंधन की क्षमता में वृद्धि
- खाद्य गुणवत्ता एवं सुरक्षा सुनिश्चित करना

आईएफएस प्रकोष्ठ द्वारा दिये गये सभी 4 निमंत्रणों की स्थिति इस प्रकार है:

सं.	शीर्षक/विद्यार्थी दल/परियोजना लागत	माइक्र	स्वीकृत राशि
ए.	निमंत्रण-1 फरवरी 2014 के दौरान (प्राप्त कुल प्रस्ताव: 5/स्वीकृत परियोजनाएं: 1)		
1.	जैव ईंधन के उत्पादन के लिये बेकार आलूओं का उपयोग (2014-15) विद्यार्थी: 1. अरविंद त्यागी, एमटेक (एफटीएम) (413001) 2 प्रिया कौंडेल, एमटेक (एफएससीएम) (513010)	डॉ. अनुराग सिंह	परियोजना बजट 14,80,000
बी.	निमंत्रण-2 अक्टूबर 2014 के दौरान (कुल 11 प्रस्ताव प्राप्त, 4 परियोजनाओं को स्वीकृति)		
1.	निफ्टेम कूड़ा प्रबंधन (2014-15), विद्यार्थी: 1 प्रवीर शुक्ला, 2 अमरेन्द्र कुमार, 3 अंशुल धवन, 4 आकांक्षा कुमारी, 5 अर्पित सराफ, 6 अरुण समाधिया, 7 पुलकित नायर, 8 काव्या सूद	डॉ. तृप्ति अग्रवाल	परियोजना बजट 37,20,000 रुपये
2.	बिना किसी परिरक्षक के गन्ने का जूस विद्यार्थी: (1) गौरव जैन (2) गौतम कोहली	डॉ. आशुतोष उपाध्याय	परियोजना बजट: 97,000 रुपये
3.	तलने के दौरान मछली के पोषण मूल्यों को संरक्षित करने के लिये माइक्रो इनकैप्सुलेटेड एंटी आक्सीडेंट मछली मसाला का विकास विद्यार्थी: अदमाजित एम कैमल	डा. चक्रवर्ती सर्वनन	परियोजना बजट: 90,000 रुपये
4.	रचना एवं निर्माण करना: कम मूल्य के घरेलू प्रशीतक विद्यार्थी: सुनील कुमार, बीटेक वैभव गर्ग, बीटेक	इंजीनियर विकेल अरोरा	परियोजना बजट: 75,000 रुपये * एनआरडीसी के माध्यम से पेटेंट भरा जा रहा है

### 30. NIFTEM students Innovation Fund Scheme

“Innovation Fund Scheme” for NIFTEM students is to provide all support and a platform for the realization of their innovative research ideas, and finding solutions to the problems being faced by the Food Processing Sector in India in current scenario.

B.Tech and M.Tech students of NIFTEM can undertake innovative projects which would ultimately result into proof-of-concepts, design of equipment's, etc., thus having high societal and commercial impact and thereby helping in the growth of Indian food Industry and benefitting the stakeholders in global competition.

The funding would be given for projects to solve any of the industry problems pertaining to food processing and its allied areas: e.g.

- Development of Novel and innovative products
- Development of Innovative Process, New technologies, Prototypes, etc.,
- Development of Innovative packaging, materials and techniques
- Increasing efficiency of supply chain and cold chain management
- Ensuring food quality and safety

The following is the status of all the 4 calls by IFS cell:

No.	Title/ Students Team/ project Cost	Guide	Amount Sanctioned
A. Call -1 during Feb 2014 (Total proposals received:5 / projects sanctioned:1)			
1.	Study of utilization of waste potato for the production of Bio-fuel (2014 -15) Students: 1. Arvind Tyagi, M. Tech (FTM)(413001) 2. Priya Koundel, M. Tech (FSCM) (513010);	Dr.Anurag Singh	Project budget Rs. 14,60,000
B. Call -2 during Feb 2014 (Total proposals received:5 / projects sanctioned:1(final report submitted))			
1.	NIFTEM Waste management (2014-15); Students: 1. Praveer Shukla, 2. Amarendra Kumar, 3. Anshul Dhawan, 4. Ankanksha Kumari, 5. Arpit Saraf, 6. Arun Samadhiya, 7. Pulkit Nayar, 8. Kavya Sood	Dr. Tripti Aggarwal	Project budget Rs.37,20,000
2.	Sugarcane Juice with no preservative Student: (1) Gaurav Jain (2) Gautam Kohli	Dr. Ashutosh Upadhyay	Project budget Rs.97,000/-
3.	To develop Micro-encapsulated Antioxidant Fish Masala which will preserve nutritional value of Fish while frying. Students: Admajith M Kaimal	Dr. Chakkaravarthi Saravanan	Project budget Rs.90,000 /-
4.	To design and fabricate : Linus low cost domestic refrigerator Students : Suni Kumar, B.Tech Vaibhav Gaurg ,B.Tech	Er.Vinkel Arora	Project budget Rs.75,000/- *Patent is being filed through NRDC

#### आईएफएस प्रकोष्ठ की मावी योजनाएं/प्रस्ताव:

##### i) सर्वोत्तम नवाचारी टीम के लिए डॉक्टर एपीजे अब्दुल कलाम नवोन्मेषक पुरस्कार:

निफ्टेम प्रत्येक वर्ष स्वीकृत आईएफएस परियोजना के सर्वोत्तम नवाचारी मार्गदर्शक एवं विद्यार्थी टीम को उसके योगदान के लिए " डॉक्टर एपीजे अब्दुल कलाम नवोन्मेषक पुरस्कार" प्रदान करेगा। यह प्रस्तावित किया गया है कि विशेषज्ञ समीक्षा समूह की समिति के सुझाव पर परियोजना मार्गदर्शक को अधिकतम 25,000 रुपये (पच्चीस हजार रुपये मात्र) नकद पुरस्कार दिया जा सकता है, विद्यार्थी टीम को अधिकतम 25,000 रुपये (पच्चीस हजार रुपये मात्र) नकद पुरस्कार दिया जा सकता है।

##### ii) प्रथम वर्ष के विद्यार्थियों की वैकल्पिक छोटी परियोजनाओं को प्रोत्साहन:

बीटेक/एमटेक प्रथम वर्ष के विद्यार्थियों को किसी आंतरिक संकाय सदस्य के दिशानिर्देशन में आरंभिक तौर पर अपने खर्च पर व्यक्तिगत स्तर पर या समूह में छोटी नवोन्मेषी परियोजना (वैकल्पिक- खा? क्षेत्र केंद्रित) लेने के लिए प्रोत्साहित किया जाएगा। परियोजना कार्य की सफलता की समीक्षा की जायेगी और फिर इसे नकद पुरस्कार/ प्रशंसा/ आईएफएस परियोजना के लिए सुझाया जाएगा। वांछित मामलों में मार्गदर्शक कके सुझाव पर कार्य के एक भाग को निफ्टेम नियमों के द्वारा सहयोग दिया जाएगा।

##### iii) खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में मेधावी अम्यर्थियों के नवाचार एवं विकास हेतु विजिटिंग फेलोशिप:

खाद्य विज्ञान एवं अभियांत्रिकी एक बहुआयामी क्षेत्र है। पूरे खाद्य आपूर्ति श्रृंखला में विभिन्न हितधारकों में लागत प्रभावी उत्पादन, व्यावसायीकरण और सेवाओं के लिए नवाचार एवं तकनीकी ज्ञान हस्तांतरण आवश्यक है। विजिटिंग फेलोशिप निफ्टेम संकाय के मार्गदर्शन में मान्यता प्राप्त शैक्षिक संस्थानों, अनुसंधान एवं विकास प्रयोगशालाओं से नवीन, आधुनिक विचारों वाले विज्ञान, इंजीनियरिंग या प्रबंधन योग्यता वाले स्नातक/ स्नातकोत्तर/शोध वैज्ञानिक/उद्योग के प्रायोजित उम्मीदवारों के युवा प्रतिभाशाली छात्रों को अनुसंधान कार्य (2-3 महीने तक) का अवसर प्रदान करती है। खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के विकास, कटाई पश्चात तकनीकों, खाद्य उद्योग की समस्याओं के समाधान, उद्यमिता एवं हितधारकों के लिए नवाचारी विचारों से युक्त अनुसंधान एवं विकास प्रयोगशाला।

#### Future Plans / proposals by IFS cell:

##### i) "Dr.APJ Abdul Kalam Innovator Award" for the best innovation team:

NIFTEM honouring the best innovation contribution of the guide and students team by giving "Dr. APJ Abdul kalam innovator award" for the IFS projects sanctioned in every year. It is proposed that, the project guide may get cash award upto Rs.25,000 (Rupees twenty five thousand only), the student team may get the cash award up to Rs.25,000 (Rupees twenty five thousand only) as per the expert's review committee recommendation.

##### ii) Encourage optional minor projects of 1st year students:

First year B.Tech/ M.Tech students will be encouraged to take-up minor innovative projects (optional-food sector focused) individually or groups with their own expenses initially under any internal faculty guidance. The project work success will be reviewed and the will be recommended for cash prize/ appreciation/ IFS projects. In desired cases, on the guide recommendation part of the work will be supported by NIFTEM rules.

##### iii) Visiting fellowship to the talented candidates for innovation & development in food processing sector:

Food science and engineering is a multidisciplinary field, the innovation and technological knowledge transfer is essential to the cost-effective production, commercialization and services among the various stakeholders in whole food supply chain. Visiting Fellowships provides opportunity do research work (upto 2 - 3months) under NIFTEM faculty guidance by young talented students of undergraduate/ postgraduate /research scientists / industry sponsored candidates with science, engineering or management qualification from recognized educational institutions, R&D laboratories having innovative ideas for the development of food processing sector, post harvest techniques, solving food industry problems, entrepreneurs, stake holders.

## 31. अनुसंधान गतिविधियां

खाद्य क्षेत्र में अनुसंधान एवं विकास की परफ निफ्टेम का योगदान

निफ्टेम यानी राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमशीलता और प्रबंधन संस्थान, विश्वविद्यालय अनुदान आयोग अधिनियम, 1956 की धारा 3 के अन्तर्गत सम विश्वविद्यालय (डी-नोवो श्रेणी) का भारत सरकार के खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय के अंतर्गत हरियाणा के सोनीपत में ढाई वर्ष पूर्व स्थापित एक स्वायत्तशासी संस्थान है जिसके पास खाद्य तकनीकी, उद्यमिता एवं प्रबंधन क्षेत्र से संबंधित अनुसंधान गतिविधियों के संचालन हेतु एक अनुसंधान प्रकोष्ठ है। नवाचारी अनुसंधान परियोजनाओं को लेने के लिए निफ्टेम नियमित रूप से चिंतन-मंथन सत्रों का आयोजन करता है, जिसमें दोनों-शिक्षा एवं उद्योग जगत प्रतिष्ठित विशेषज्ञों को आमंत्रित किया जाता है। ऐसे सत्रों के दौरान विशेषज्ञों द्वारा दी गयी विशिष्ट जानकारी के आधार पर निफ्टेम अपने अनुसंधान परियोजना के विषय को अंतिम रूप देता है, जो अंततोगत्वा भारतीय खाद्य उद्योग की समस्याओं के समाधान में सहायक हो सकता है।

निफ्टेम में अनुसंधान परियोजनाओं को लेने के लिए मानदंड:

निफ्टेम में अनुसंधान परियोजनाओं को लेने का प्रावधान निम्न मानदंडों में से एक पर आधारित है:

1. अनुसंधान परियोजना से परिणाम खाद्य उद्योग की कुछ समस्या हल करने में सक्षम होना चाहिए
2. परियोजना का नतीजा कुछ लोगों के लिए अच्छा होना चाहिए और जनता के हित में होना चाहिए।
3. परियोजना से प्राप्त परिणाम बिकाऊ होना चाहिए।
4. शोध परियोजना से प्राप्त परिणाम व उत्पाद भावी विकास के लिए किसी भी खाद्यान्न से संबंधित नए क्षेत्रों को खोलने वाला होना चाहिए

#### निफ्टेम के प्राथमिकता वाले अनुसंधान क्षेत्र

आज, खाद्य क्षेत्र और इसके विभिन्न हितधारकों की जरूरतों को ध्यान में रखते हुए, कई ऐसे क्षेत्र हैं जिनके लिए ध्यानकेंद्रित अध्ययन और अनुसंधान एवं विकास परियोजनाओं की आवश्यकता है। उत्पादकों, निर्माताओं, नियामकों, नीति निर्माताओं और उपभोक्ताओं की आवश्यकताओं के आधार पर, निफ्टेम ने अपने अनुसंधान क्षेत्रों को प्राथमिकता दी है:

- नए उत्पादों और प्रसंस्करण प्रौद्योगिकियों के लिए विकास और नवाचार

## 31. RESEARCH ACTIVITIES

Contribution of NIFTEM towards R & D in Food Sector

NIFTEM i.e. National Institute of Food Technology Entrepreneurship and Management Deemed to be University (De-novo Category) under Section 3 of the UGC Act, 1956 An Autonomous Institution under Ministry of Food Processing Industries, Government of India Sonapat, Haryana, India established two and a half years back has a Research Cell for undertaking Research Activities in the relevant Areas of Food Technology Entrepreneurship and Management. For undertaking Innovative/ Research Projects, NIFTEM regularly organizes brainstorming sessions where eminent experts from both Industry and Academia are invited. Based upon the inputs given by the experts during such sessions, NIFTEM then finalizes its research agenda for undertaking research projects that could ultimately help solve the problems of the Indian Food Industry.

Criteria for taking up Research Projects at NIFTEM

Undertaking research projects at NIFTEM is based upon one of the following criteria:

1. The outcome from the research project should be able to solve some problem of the food industry
2. The outcome of the project should lead to some public good and should be in the interest of the public.
3. The results from the project should be marketable
4. The deliverables from the research project should result into opening of new vistas related to any of the food sector for further development

#### NIFTEM's Priority areas of Research

Today, looking at the needs of the food sector and its various stakeholders, there are several areas which require undertaking focussed studies and R & D projects. Based upon the needs of the producers, manufacturers, regulators, policy makers and the consumers, NIFTEM has prioritized its areas of research as follows:

- नए उपकरण डिजाइन के लिए विकास और नवीनता
- मौजूदा उत्पादों और सुधारों से जुड़ी प्रक्रियाओं का संशोधन, पोषण से संबंधित मूल्य अतिरिक्त, संवेदी गुणधर्म, लागत अर्थशास्त्र, आदि।
- खाद्य प्रसंस्करण उद्योग की उत्पादकता और दक्षता में सुधार।
- विभिन्न प्रकारों और खाद्य उत्पादों की श्रेणियों के साथ उनकी अनुकूलता के आधार पर नई पैकेजिंग सामग्री का विकास।
- कच्चे उत्पादन और प्रसंस्कृत उत्पादों के शेल्फ जीवन को बढ़ाना।
- खाद्य उत्पादन क्षेत्र के हरित प्रयासों के संबंध में अपशिष्ट प्रबंधन।
- खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता सुनिश्चित करना।
- वनस्पति विज्ञान में कार्यात्मक फाइटो-सक्रिय घटकों की पहचान और लक्षण वर्णन और उन्हें न्यूट्रास्युटिकल और कार्यात्मक खाद्य पदार्थों के विकास के लिए उपयोग करना।
- निम्नलिखित से संबंधित विनियामक और नीति अनुसंधान।
  - क) विभिन्न खाद्य उत्पादों में विभिन्न संदूषकों की उपस्थिति के लिए आधारभूत डेटा का उत्पादन, ख) विश्लेषणात्मक और विशैले अनुसंधान, ग) खाद्य उत्पादों में विभिन्न संदूषकों के लिए एक वैज्ञानिक आधार पर एमआरएल मूल्यों की स्थापना।
- मानकों के सुसंगतता के लिए जोखिम विश्लेषण (खतरे की पहचान, संचार और प्रबंधन के लिए)।
- खाद्य पदार्थों का पुष्टिकरण।
- निम्न हेतु व्यावहारिक व्यवसाय संबंधी परियोजनाएं
  - क) आपूर्ति श्रृंखला के विभिन्न चरणों के साथ विभिन्न खाद्य उत्पादों के लिए अपव्यय को कम करने के लिए मॉडल का विकास ख) एसएमई के दीर्घकालिक निर्यात क्षमता का लाभ उठाने के लिए अध्ययन ग) दोष स्तर पर पहुंचने और वांछित गुणवत्ता की पूर्ति के लिए समय गति चक्र का निर्धारण घ) आपूर्ति श्रृंखला के विभिन्न चरणों में पालन किए जाने वाले सर्वोत्तम तरीकों को समझने के लिए और उत्पादन लाइन को मापने के लिए रणनीति तैयार करने हेतु अध्ययन का प्रावधान है।
- Development and innovation for new Products and process technologies
- Development and innovation for new equipment design
- Modification of existing products and processes related to Improvements, Value addition related to nutrition, sensory properties; Cost economics, etc
- Improve productivity and efficiency of food processing industry
- Development of new packaging materials based upon their compatibility with different types and categories of food products
- Enhancement of shelf-life of raw produce and processed products
- Waste management with respect to Greening of Food production sector
- Ensuring food safety and quality
- Identification and characterization of functional phyto-active components in botanicals & using them for development of nutraceuticals and functional foods
- Regulatory and Policy Research related to a) Generation of baseline data for presence of various contaminants in different food products, b) Analytical and toxicological research, c) Setting up of MRL values on a scientific basis for various contaminants in food products
- Risk Analysis for harmonization of standards (For hazard identification, communication and management)
- Fortification of foods
- Applied business related projects for; i) Development of models to minimize the wastage for different food products along different stages of supply chain ii) Studies for leveraging long term export potential of SMEs iii) Determination of time motion cycle to arrive at defect level and fulfillment of the desired quality; iv) Undertaking studies to understand best practices being followed at

वर्तमान में निफ्टेम द्वारा खाद्य प्रसंस्करण, प्रौद्योगिकी, नए उपकरणों के विकास से संबंधित नवाचारी अनुसंधान एवं विकास परियोजनाओं को निम्नलिखित कार्यक्रमों के तहत संचालित किया जा रहा है—

#### i. पीएचडी अनुसंधान कार्यक्रम

1 वर्ष 2014, 2015, 2015 के दौरान निफ्टेम के पांच विभागों के तहत पंजीकृत छात्रों के शोध प्रस्तुत करने के कगार पर हैं।

वर्ष 2015 और 2016 के दौरान पंजीकृत छात्र पीएचडी थीसिस के लिए अपनी शोध परियोजनाओं को पूरा करने की प्रक्रिया में हैं।

#### ii. एमटेक अनुसंधान कार्यक्रम

विभिन्न औद्योगिक समस्याओं के आधार पर और खाद्य सुरक्षा से संबंधित मुद्दों, लघु अवधि (6 महीने से 12 महीने) की अनुसंधान परियोजना पाठ्यक्रम के एक भाग के रूप में एम.टेक द्वितीय वर्ष के छात्रों को आवंटित की जाती है। इन लघु संदर्भ अनुसंधान परियोजनाओं में से कई परिणाम और प्रारंभिक डेटा प्रदान करने में सहायता करते हैं, जिनका उपयोग संबंधित क्षेत्र में और अधिक उन्नत अनुसंधान करने के लिए किया जा सकता है।

#### iii. बीटेक अनुसंधान परियोजना

कोर्स पाठ्यक्रम की अल्पावधि अनुसंधान परियोजनाओं के एक हिस्से के रूप में बीटेक छात्रों को अपने आठवें सेमेस्टर के दौरान 3 से 5 छात्रों के समूह में आवंटित किया जाता है। इसलिए बीटेक के छात्रों को पहली बार परियोजनाओं को आवंटित किया गया है। ये अनुसंधान परियोजनाएं विभिन्न औद्योगिक समस्याओं पर आधारित हैं और खाद्य सुरक्षा से जुड़ी समस्याएं हैं। इनमें से कई लघु अवधि वाली अनुसंधान परियोजनाएं परिणामदायक होती हैं और फिर संबंधित क्षेत्र में और अधिक उन्नत अनुसंधान करने के लिए तिथि निर्धारण की जाती है।

#### iv. निफ्टेम विद्यार्थियों (बीटेक एवं एमटेक) के लिए नवोन्मेषी कोष योजना

फसलों के संरक्षण के लिए खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में नवाचारी तकनीकों के महत्व और भूमिका को समझना, अपव्यय को कम करना, किसान की आय में वृद्धि करना और सामाजिक संरचना के निचले स्तर पर रोजगार के अवसर पैदा करने के लिए, निफ्टेम ने छात्रों के लिए एक नवोन्मेषी कोष का गठन किया है। इस पहल के तहत, निफ्टेम ने सभी विद्यार्थियों को व्यक्तिगत और सामूहिक स्तर पर नवीन शोध करने के लिए प्रेरित करने के उद्देश्य से छात्रों को वित्तीय सहायता प्रदान करने का प्रस्ताव दिया है। वित्त पोषण

different stages of supply chain and formulation of strategies to scale up production line

At present Research Activities are being undertaken by NIFTEM in the form of carrying out Innovative R & D projects related to food processing/ technology/developing new equipment under the following programmes:-

#### 1. Ph.D Research Programmes

The students registered during 2014, 2015, 2016 under the five departments of NIFTEM are almost at the verge of submission of their thesis

The students registered during 2015 and 2016 are under the the process of carrying out their research projects for the Ph D Thesis.

#### ii. M. Tech Research Programme

Based upon the various industrial problems and the issues related to food safety, short terms (6 months to 12 months) research projects are allotted to the students of M. Tech 2nd year as a part of the course curriculum. Many of these short terms research projects help in providing results and preliminary data which can be used for undertaking further advanced research in the related area.

#### iii. B.Tech Research Programme

As a part of the course curriculum short term research projects are allotted to B.Tech students in groups of 3 to 5 students during their eighth semester. Therefore this is the first time the students of B.Tech have been allotted the projects The research projects are base on various industrial problems and the issues related to food safety. Many of these short terms research projects would provide results and preliminary data which can be used for undertaking further advanced research in the related area.

#### iv. Innovation fund scheme for NIFTEM students(M.Tech and B.Tech)

Understanding the importance and role of Innovative Technologies in Food Processing Industries for preserving crops, reducing wastage, creating value and enhancing farmer income and for creating employment opportunities at the lower strata of social structure, NIFTEM has conceptualized creation of an Innovation Fund for

योजना का उद्देश्य छात्रों को नवीन परियोजनाएं शुरू करने के लिए प्रोत्साहित करना है, जो अंततः अवधारणाओं के प्रमाणीकरण, उपकरणों की रचना, आदि में परिणामदायी होगा, इस प्रकार समाज और व्यवसाय पर उच्चस्तरीय प्रभाव प्रभाव पड़ेगा और इससे भारतीय खाद्य उद्योग के विकास में मदद मिलेगी।

परियोजना राशि की अधिकतम सीमा 15.00 लाख रुपये तक है। इस निधि सीमा को अत्यंत उपयोगी परियोजनाओं के मामले में निफ्टेम के कुलपति की पूर्व स्वीकृति से बढ़ाया जा सकता है।

**v. आंतरिक वित्तपोषित अनुसंधान परियोजनाएं:-**

निफ्टेम में अनुसंधान गतिविधियों को आरंभ करने के उद्देश्य से अनुसंधान परियोजनाओं के लिए आंतरिक वित्त पोषण मुहैया करने का फैसला लिया गया, जिससे कि संस्थान के संकाय सदस्य त्वरित प्रभाव से अनुसंधान कार्य आरंभ कर सकें। योजना के तहत 35 लाख प्रत्येक की तीन परियोजनाएं शुरू की गई हैं।

**vi. बाह्य वित्तपोषित अनुसंधान परियोजनाएं**

इसी समय विभिन्न संकाय सदस्यों में बाहरी एजेंसियों के वित्त पोषण के लिए अनुसंधान प्रस्तावों को यथासमय जमा कराया था।

**vii. स्थिति रिपोर्ट लिखना**

प्रायोगिक कार्यों की अनुसंधान परियोजनाएं लेने के अलावा साहित्य खोज पर आधारित परियोजनाएं भी ली जाती हैं।

खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र एक नया क्षेत्र है जहां इसके विभिन्न मामलों पर और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग की प्रमाणित जानकारी काफी नहीं है। यह इस क्षेत्र की वृद्धि के लिए अधिकांश: सीमाकारक बन जाता है। सरकार द्वारा नीति बनाने के कार्य में भी प्रमाणित डेटा/जानकारी के अभाव में रुकावट आती है।

इसे ध्यान में रखते हुए निफ्टेम ने क्षेत्र के विभिन्न चुने गए महत्वपूर्ण मुद्दों पर स्थिति बोध पत्र विकसित करने का प्रयास किया है ताकि क्षेत्र के विभिन्न पणधारियों के लिए प्रमाणित सूचना का स्रोत उपयोगी बन सके।

पहले वर्ष के एमटेक के छात्रों को आने पर प्रत्येक को खाद्य उद्योग (कच्चे या प्रसंसाधित उत्पाद, प्रसंसाधन तकनीकों, उपकरण, पैकेजिंग, व्यापार मॉडलों आदि) के विभिन्न पक्षों पर विषय दिया जाता है, जिस पर छात्र संकाय मार्गदर्शक अधीन लगभग डेढ़ साल कार्य करता है। बोध पत्र की नियमित निगरानी तिमाही प्रस्तुतीकरण के छात्र द्वारा की जाती है। मार्गदर्शक द्वारा

the students of NIFTEM. Under this initiative, NIFTEM proposes to extend Financial Assistance to the students to motivate all students in particular to undertake innovative research as individuals and groups. The funding scheme aims to encourage students to undertake innovative projects which would ultimately result into proof-of-concepts, design of equipments, etc, thus having high societal and commercial impact and thereby helping in the growth of Indian food Industry.

Project funding is maximum upto Rs. 15.00 lakh. This fund limit may be extended in case of highly deserving projects with prior approval of the Vice-Chancellor, NIFTEM.

**v. Internally Funded Research Projects:-**

In order to begin research activities at NIFTEM, it was decided to provide the internal funding to research projects so that in-house faculty members could start research immediately. Under this scheme three projects worth Rs. 35 lacs were started.

**vi. Externally Funded Research Projects.**

During the same time the different faculty members have also submitted research proposals for funding from external agencies.

**vii. Writing of Status Papers**

Besides taking research projects involving experimental work, projects are also undertaken based upon literature search.

As Food Processing Sector is a nascent sector, not enough authentic information is available on various issues of the sector as well as of the Food Processing Industries. This becomes a limiting factor most of the time in the growth of sector itself. The exercise of policy making by the Government is also hindered by the absence of authentic data/ information.

Keeping this in mind, NIFTEM has taken an initiative of developing 'Status Papers' on various identified important issues of the sector so that such a source of authentic information can become useful for various stakeholders of the sector.

1st year M. Tech students after joining the

अंतिम मूल्यांकन के बाद शोध पत्र आगे टिप्पणी और सुझाव के लिए बाह्य परीक्षक के पास भेजा जाता है। इसके बाद अंतिम शोध पत्रों को सार्वजनिक डोमेन में डाला जाता है ताकि यह सभी पणधारियों के लिए उपयोगी दस्तावेज बन सके।

**viii. मेक इन इंडिया प्रयास के तहत परियोजनाएं**

भारत अपनी पारंपरिक व्यंजन विधियों की समृद्धता और दुनिया के विभिन्न हिस्सों में इसकी लोकप्रियता को देखते हुए इन पारंपरिक व्यंजनों के मानकीकरण की बहुत अधिक जरूरत है और इसके स्वचालन का उपयोग करते हुए इन्हें तैयार करने की प्रक्रिया का सत्यापन किया जाय ताकि इन्हें आर्थिक लाभ और ग्राहकों को सुविधा प्रदान करने लिए इनका वाणिज्यीकरण किया जाय। प्रधानमंत्री के मेक इन इंडिया कार्यक्रम के प्रयास के तहत प्रकम मानकीकरण और सत्यापन के लिए ऐसे 10 व्यंजन लिए गए हैं।

**अब तक ली गई परियोजनाओं की संख्या : 10**

उक्त अनुसंधान परियोजनाओं को लेने के अतिरिक्त अनुसंधान एवं विकास की दिशा में निफ्टेम द्वारा किए गए अन्य योगदान इस प्रकार हैं:

i. खाद्य पदार्थों के प्रसंस्करण में किसानों को प्रत्यक्ष रूप से शामिल करने के लिए ग्राम/ब्लॉक/जिला स्तर पर अनुसंधान और विकास

ix. निफ्टेम के पास अपने छात्रों के लिए इस विचार के साथ अनोखा ग्राम दत्तक ग्रहण कार्यक्रम है:

बुनियादी स्तर पर एक ओर किसानों की समस्याओं और प्रथाओं से संवेदी बनाना और शिक्षा देना तथा दूसरी ओर उन अनुसंधान परियोजनाओं को लेकर किसानों के सामने आने वाली समस्याओं को सुलझाने में सहायता देना जो संगत क्षेत्रों में ग्राम उन्मुख हैं और किसान की आय/ग्रामीण परिवार की आय को बढ़ाने के लिए इन्हें मूल्यवर्धन, परिरक्षण और अपशिष्ट में कमी के बारे में जागरूक बनाना है।

- किसान के खेत से लेकर उपभोक्ता की थाली तक सभी मद्दों के लिए आपूर्ति श्रृंखला की कमियों को समझाना ताकि वाचित अंतराल क्षेत्रों को मरा जा सके।

छात्रों द्वारा किसानों और गांव के युवाओं की सहायता के

Institute, are given a topic each, related to different aspects of food industry (product (raw or processed), processing techniques, equipment, packaging, business models etc.) on which the student works for nearly a year and a half under a faculty guide. Regular progress of the papers is monitored through quarterly presentations given by the students. After the final evaluation by the guide, the papers are sent to two external examiners for their further comments and suggestions. The finalized papers would then be put in public domain so that it becomes a useful document for all the Stakeholders.

**viii. Projects under 'Make in India' Initiative**

India with the its rich traditional recipes and its popularity in various parts of the world, today there is a strong need to standardize these traditional recipes and validate the processes for their preparation using automization so that they could be commercialized for both economic benefits as well as for providing convenience to the consumers. Under the PM'S Make in India initiative programe, ten such recipes have been taken for process standardization and validation

**Total no. of projects undertaken till date:10**

Besides undertaking the above research programmes, other contributions of NIFTEM towards R & D include :

i. R & D at village /block/ district level to involve farmers directly in the processing of foods

ix. NIFTEM has a unique Village Adoption program for its students, with a view to:

Sensitize and educate the farmers of the problems and practices at the grass root level on one hand and help to solve the problems being faced by the farmers on the other hand by taking up research projects which are village oriented in the relevant areas and work for enhancement of farmer's income/rural household income by creating awareness about value addition, preservation and reduction of wastage.

- Understand the inefficiencies in the

लिए अनेक नवाचारी परियोजनाएं हाथ में ली गई हैं। इनमें से कुछ परियोजनाएं इस प्रकार हैं:-

- क. शून्य ऊर्जा आधारित कूलिंग चैम्बर का विकास
- ख. क्षेत्र की उपज की उपयोगिता पर बल देकर नए विभिन्न उत्पादों का विकास
- ग. नए उपकरणों का विकास जैसे :
  1. नारियल के पानी का निष्कर्षण,
  2. तरबूज की मिठास की जांच
  3. अखरोट के छिलके निकालने वाले यंत्र का विकास
  4. मांस की छोटी दुकानों के लिए मांस के कार्कस हेतु अल्प लागत भंडारण कक्ष का विकास
  5. वाणिज्यिक स्तर पर खीर के उत्पादन के लिए खीर बनाने की मशीन
  6. बूंदी बनाने की मशीन
  7. घेवर बनाने की मशीन
- किसानों को ग्रामीण रोजगार उत्पन्न करने आय वृद्धि में सहायता के लिए छात्रों द्वारा प्रगतिशील किसानों तथा ग्रामीण युवाओं को उद्यमी बनने का प्रशिक्षण और ग्रामीण क्षेत्रों में खाद्य प्रसंसाधन के लिए सूक्ष्म उद्यमों की स्थापना। वे किसानों को ग्रामीण आबादी के साथ-साथ खाद्य प्रसंसाधन उद्योग से जुड़ने के लिए मदद करते हैं ताकि कृषि के लिए एक व्यवहार्य आर्थिक मॉडल बनाया जा सके।

ii. स्थानीय व्यंजनों को लोकप्रिय बनाने के और राष्ट्रीय तथा अंतर्राष्ट्रीय स्तरों पर पहचान बनाने के लिए अनुसंधान और विकास :

निफ्टेम लगभग 500 स्थानीय पारंपरिक व्यंजनों का संकलन कर रहा है (भारत के 18 राज्यों के 39 गांवों से) जो एक पुस्तक के रूप में भारतीय पारंपरिक खाद्य पदार्थों को प्रोत्साहन देने के लिए एक मूल्यांकन दस्तावेज होगा।

supply chain for all commodities from the farmers fields to the consumer's plate so that the desired gap-areas are fulfilled.

Several Innovative projects have been taken up by the students to help the farmers and the rural youth in the villages. Some of these projects are:

- a. Development of zero energy based cooling chambers
- b. Development of various new products with emphasis on utilization of produce of the area
- c. Development of new equipment such as:
  - i. extraction of coconut water,
  - ii. testing of sweetness of watermelon,
  - iii. development of walnut de-sheller,
  - iv. development of low cost storage chamber for meat carcasses for small meat shops,
  - v. Kheer making machine for kheer production at commercial scale
  - vi. Boondi making machine
  - vii. Ghewar making machine
- In order to help farmers create rural employment and income augmentation, the students train the progressive farmers and the rural youth to become entrepreneurs and establish micro-enterprises in food processing in rural areas. They help to connect the farmers and the rural population to Food Processing Industry so as to provide a viable economic model to agriculture.
- ii. R & D for making local cuisines popular and known at National and International level.

NIFTEM is in the process of compilation of about 500 local traditional recipes from 39 villages across 18 states of India) in the form of a book to become a valuable document for the promotion of Indian traditional food.

पीएचडी छात्रों के लिए अनुसंधान परियोजनाएं (बैच 2013):

विभाग	अनुसंधान विषय
मूल और अनुप्रयुक्त विज्ञान	स्टडीज ऑन एनहांसमेंट ऑफ वेल्फ-लाइफ ऑफ डिफरेंट फ्लोर्स यूजिंग गामा एरिडेशन टेकनिक एंड इट्स इफेक्ट ऑन द फिजिको-केमिकल प्रॉपर्टीज ऑफ द फ्लोर्स
मूल और अनुप्रयुक्त विज्ञान	डेवलपमेंट ऑफ माइक्रोएन्कैप्सुलेटेड प्रोबायोटिक फॉर्मूलेशन इन डिफरेंट कैरियर मैट्रिक्स विथ प्रोबायोटिक एंड इवैल्यूएशन ऑफ इट्स एफिकेसी एंड प्रोडक्ट डेवलपमेंट कैरेक्टरिस्टिक्स
खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी	एक्सट्रैक्शन ऑफ एंथोसेनिन फ्रॉम सोहियोंग (प्रुनुस नेपालेंसिस), एन इंडिजेनस फूट्स इन मेघालय, फॉर पोर्टेंशियल फूड एप्लीकेशन एज नेचुरल
कृषि एवं पर्यावरण विज्ञान	स्टडीज ऑन क्वालिटीटिव एंड क्वांटिटीटिव एस्टीमेशन ऑन लेवल्स ऑफ पोलिआरोमेटिक हाइड्रोकार्बन्स इन वैरियस प्रोसेस्ड फूड प्रोडक्ट्स
कृषि एवं पर्यावरण विज्ञान	स्टडीज ऑन प्रिवेंटिव मेजर्स टू रिड्यूस द पोस्ट-हार्वैस्ट लॉसेस ड्यूरिंग स्टोरेज ऑफ अनियन (एलियम सेपा एल)
कृषि एवं पर्यावरण विज्ञान	स्टडीज ऑन प्रिवेंटिव मेजर्स टू रिड्यूस द पोस्ट-हार्वैस्ट लॉसेस ड्यूरिंग स्टोरेज ऑफ अनियन (एलियम सेपा एल) स्ट्रक्चर ऑन माइक्रो फाइनेंस इंस्टीट्यूशन एंड देयर इम्पैक्ट ऑन सेलफ हेल्प ग्रुप

Research Projects for Ph.D students(batch 2013):

Department	Research Topic
Basic & Applied Science	Studies on enhancement of shelf-life of different flours using gamma irradiation technique and its effect on the physico-chemical properties of the flours
Basic & Applied Science	Development of Microencapsulated Probiotic Formulation in Different Carrier Matrices with Prebiotics ad Evaluation of its Efficacy and Product development characteristics.
Food Science Technology	Extraction of a Anthocyanin from and Sohiong (Prunusnepalensis), an indigenous fruits in Meghalaya, for potential food application as natural colour
Agriculture & Env. Science	Studies on qualitative & quantitative estimation on levels of polyaromatic hydrocarbons in processed food products
Agriculture & Env. Science	Studies on Preventive Measures to Reduce the Post- Harvest losses during Storage of Onion (Allium Cepal.)
Food Business Management	Impact on assessment of marketing strategy on -sale and value added services Food Business Management Structure on Microfinance Institution and their impact of Self Help Group

पीएचडी छात्रों के लिए अनुसंधान परियोजनाएं (बैच 2014):

विभाग	अनुसंधान विषय
मूल और अनुप्रयुक्त विज्ञान	टोटल डाइट स्टडी विद रिस्पेक्ट ऑफ न्यूट्रिशनल क्वालिटी एंड संपटी पैरामीटर्स ऑफ रोहतक डिवीजन ऑफ हरियाणा
मूल और अनुप्रयुक्त विज्ञान	फोर्टिफिकेशन ऑफ विटामिन्स इन फ्रूट एंड मिल्क बेस्ड बीवरेज यूजिंग एनकैप्सुलेशन तकनीक्स एंड देयर डिग्रेडेशन / होमोजिनेशन / सॉलुबिलिजेशन/स्टेबिलिटी ड्यूरिंग द पीरियड आफ शेल्फ लाइफ
खाद्य अभियांत्रिकी	डिजाइन एंड डेवलपमेंट ऑफ एनर्जी एफिशियेंट पीसीएम असिस्टेड पीसीएम असिस्टेड सोलर ड्रायर फॉर मिनिमाइजिंग एफ्लेटोक्सिन्स इन एग्रो प्रोडक्ट्स
खाद्य अभियांत्रिकी	प्रोसेस डेवलपमेंट फॉर ऑयल एक्सट्रैक्शन फ्रॉम मैंगो सीड कर्नेल

Research Projects for Ph.D students (batch 2014):

Department	Research Topic
Basic & Applied Science	Total diet study with respect of nutritional quality and safety parameters of Rohtak division of Haryana
Basic & Applied Science	Fortification of Vitamins in fruit and milk based beverages using encapsulation techniques and their degradation/ homogenization/ solubilisation/stability during the period of shelf life
Food Engineering	Design & development of energy efficient pcm assisted solar dryer for minimizing aflatoxins in agro products
Food Engineering	Process development for oil extraction from Mango seed kernel

पीएचडी छात्रों के लिए अनुसंधान परियोजनाएं (बैच 2014):

विभाग	अनुसंधान विषय
खाद्य अभियंत्रिकी	डेवलपमेंट ऑफ ए लो कॉस्ट सुपरहीटेड स्टीम ड्रायर फॉर बेटर क्वालिटी ऑफ ड्राइड फूड फूट्स एंड वेजिटेबल प्रोडक्ट्स
खाद्य विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी	इफेक्ट ऑफ माइक्रोफ्लुइडिजेशन एंड होमोजेनिजेशन ऑन द फिजिकोकेमिकल, माइक्रोबियल, एंड शेलफ लाइफ ऑफ फर्मेंटेड मिल्क प्रोडक्ट्स
खाद्य विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी	डेवलपमेंट ऑफ न्यूट्रिशनली रिच नूडल्स फॉर मिड डे मील बाय यूजिंग वीट, पर्ली, मिलेट, सोयाबीन एंड स्वीट पट्टो फ्लोर
खाद्य विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी	एंटी ऑक्सीडेंट पोटेन्शियल ऑफ सरगसम स्प एंड इट्स सिनर्जी विद उलवा स्प इन डायबेटिक मॉडल
खाद्य व्यवसाय प्रबंधन	द असेसमेंट ऑफ कंज्यूमर प्रीफरेंस टूवर्ड्स फास्टिंग फूड इन नेशनल कैपिटल टेरिटरी आफ दिल्ली एंड न्यू फास्टिंग फूड प्रोडक्ट डेवलपमेंट
खाद्य व्यवसाय प्रबंधन	झाइवर्स ऑफ इन्ट्रा-इंडस्ट्री ट्रेड : द केस ऑफ इंडियन प्रोसेस्ड फूड सेक्टर

Research Projects for Ph.D students (batch 2014):

Department	Research Topic
Food Engineering	Development of a low cost superheated steam dryer for better quality of dried fruits and vegetable products
Food Science & Technology	Effect of microfluidization and homogenization on the physicochemical, microbial and shelf-life of fermented milk products.
Food Science & Technology	Development of nutritionally rich noodles for mid day meal by using wheat, pearly millet, soybean and sweet potato flour.
Food Science & Technology	Anti oxidant potential of Sargassum spp. And its synergies with Ulva spp. In Diabetic model
Food Business Management	The assessment of consumer preference towards fasting food in National Capital Territory of Delhi and new fasting food product development
Food Business Management	Drivers of Intra-Industry trade : The case of Indian Processed Food Sector

पीएचडी छात्रों के लिए अनुसंधान गतिविधियां (बैच 2015):

विभाग	अनुसंधान विषय
कृषि एवं पर्यावरण विज्ञान	डेवलपमेंट ऑफ नेचुरल एंटी ऑक्सीडेंट बेस्ड एडिबल कोटिंग यूजिंग बायो-एक्टिव कंपाउंड्स एक्सट्रैक्टेड फ्रॉम पोमेग्रेनेट पील
खाद्य व्यवसाय प्रबंधन	एन एनालिसिस ऑफ इंडियन मरीन एक्सपोर्ट्स
खाद्य व्यवसाय प्रबंधन	ए स्टडी ऑफ सस्टेनेबल आंत्रप्रन्योरशिप डेवलपमेंट फॉर सेल्फ-हेल्प ग्रुप्स
खाद्य व्यवसाय प्रबंधन	आइडेंटिफाइंग फैक्टर्स अफेक्टिंग द आंत्रप्रन्योरियल इंटेंशन अमंग फूड टेक्नोलॉजी स्टूडेंट्स
खाद्य व्यवसाय प्रबंधन	सस्टेनेबिलिटी लेबल्स इन इंडियन फूड प्रोसेसिंग इंडस्ट्री : कंज्यूमर अंडरस्टैंडिंग एंड इंडस्ट्री ओरियंटेशन
मूल एवं अनुप्रयुक्त विज्ञान	डेवलपमेंट ऑफ लेबल-फ्री इलेक्ट्रोकेमिकल नैनो बायोसेंसर्स फॉर फूड बॉर्न पैथोजेन्स एंड एन्वायरमेंटल अप्लीकेशन्स

Research Projects for Ph.D students(batch 2015):

Department	Research Topic
Agriculture & Env. Science	Development of natural antioxidant based edible coating using bio-active compounds extracted from pomegranate peel
Food Business Management	An Analysis of Indian Marine Exports
Food Business Management	A Study of Sustainable Entrepreneurship Development for Self-Help Groups.
Food Business Management	Identifying Factors Affecting the Entrepreneurial Intention among Food Technology Students.
Food Business Management	Sustainability Labels in Indian Food Processing Industry: Consumer Understanding and Industry Orientation.
Basic & Applied Science	Development of label-free electrochemical nano-biosensors for food borne pathogen and environmental applications.

पीएचडी छात्रों के लिए अनुसंधान गतिविधियां (बैच 2016):

विभाग	अनुसंधान विषय
मूल एवं अनुप्रयुक्त विज्ञान	प्रोडिक्टिव मॉडलिंग एंड क्वालिटेटिव एनालिसिस ऑफ फूड बॉर्न पैथोजेन्स
मूल एवं अनुप्रयुक्त विज्ञान	एंटी एनेमिक इफेक्ट ऑफ क्युमिनम सायमिनम एंड इन्यूलिन फोर्टिफाइड व्हीट फ्लोर
खाद्य विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी	स्टडीज ऑन प्रोसेस मॉडिफिकेशन इन रेसिड्युअल फ्रूट पल्प फॉर फ्लेवर रिटेंशन
खाद्य विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी	डेवलपमेंट ऑफ खोआ एंड बर्फी फ्रॉम ब्लेंड ऑफ सोय एंड कैटल मिल्क
खाद्य विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी	डेवलपमेंट ऑफ मल्टीग्रेन पास्ता यूजिंग अंडर यूटिलाइज्ड ग्रेन्स
खाद्य विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी	एमेलियोरेटिव एक्शन ऑफ एंटीऑक्सीडेंट्स फ्रॉम सीरियल ग्रास ऑन एसटीजेड एन्डयूस्ड डायबेटिक रैट्स
खाद्य विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी	स्टडीज ऑन एनहैंसमेंट ऑफ ऑक्सीडेटिव स्टेबिलिटी ऑफ अंडरयूटिलाइज्ड सीड ऑयल यूजिंग बायोएक्टिव कम्पाउंड
खाद्य विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी	डेवलपमेंट ऑफ ऑलमंड गम बेस्ड एडिबल फिल्म्स एंड कोटिंग्स
खाद्य अभियंत्रिकी	फोर्टिफिकेशन ऑफ सत्तू बाय प्रोबायोटिक्स टेंटेटिव

Research Projects for Ph.D students(batch 2016):

Department	Research Topic
Basic & Applied Science	Predictive Modeling and Qualitative Analysis of Food Borne Pathogens.
Basic & Applied Science	Anti-anemic effect of Cuminumcyminum and inulin fortified wheat flour.
Food Science & Technology	Studies on Process Modification in Residual fruit pulp for flavour retention
Food Science & Technology	Development of Khoa and burfi from blend of Soy and Cattle milk
Food Science & Technology	Development of multigrain pasta using underutilized grains
Food Science & Technology	Ameliorative action of antioxidants from cereal grass on STZ induced diabetic rats
Food Science & Technology	Studies On Enhancement Of Oxidative Stability Of Underutilised Seed Oil Using Bioactive Compound.
Food Science & Technology	Development of almond gum based edible films and coatings.
Food Engineering	Fortification of Sattu by probiotics tentative

एमटेक (एफएसक्यूएम) द्वितीय वर्ष के छात्रों के लिए अनुसंधान परियोजना (बैच 2015-2017) मूल एवं अनुप्रयुक्त विज्ञान विभाग (बीएएस)

Research Projects of M. Tech (FSQM) 2nd year students (2015 - 2017 batch), Deptt. of Basic & Applied Sciences (BAS)

क्र.सं.	परियोजना का शीर्षक
1.	केले के पत्ते और चावल की भूसी से प्राप्त मोम के गुणों की तुलना
2.	चावल के आटे, दाल के पाउडर और सेब की खली से निकले रेशायुक्त प्रचुर नाश्ते का विकास
3.	सिट्रस फल से आसव तेल का निष्कर्षण और उसका गुणात्मक एवं मात्रात्मक विश्लेषण।
4.	दिल्ली के विभिन्न बाजारों में बिक रहे खाद्य उत्पादों में विषाक्त धातुओं का निर्धारण
5.	बेकार सिट्रस छिलके से खाने योग्य रेशों का निष्कर्षण और दुग्ध आधारित उत्पादों (दही/योगर्ट) में उसका इस्तेमाल और उसके लिसलिसिपन को नियंत्रित करना
6.	कुछ खाद्य स्तरीय सुगंधित पदार्थों, परिरक्षकों, रंग विलायकों, रासायनिक मिश्रणों के अणुओं के बीच अंतरक्रियाओं का ध्वनिक एवं विद्युत मानदंडों के आधार पर अध्ययन

S. No.	Title of the project
1.	Comparing the properties of banana leaf wax with the rice bran wax
2.	Development of fiber rich extruded snack food from rice flour, pulse powder & apple pomace
3.	Extraction of natural essential oil from citrus fruits and their qualitative and quantitative analysis.
4.	Determination of toxic metals in food products sold in different markets of Delhi
5.	Extraction of Dietary fibres from citrus peel waste and incorporation into milk based product (Dahi/ yoghurt) and to check the visco-elastic properties
6.	Molecular interaction Studies in some food grade flavor, preservatives, colour solvents chemical mixtures using acoustic and electrical parameters

एमटेक (एफएसक्यूएम) द्वितीय वर्ष के छात्रों के लिए अनुसंधान परियोजना (बैच 2015-2017) मूल एवं अनुप्रयुक्त विज्ञान विभाग (बीएस)

क्र.सं.	परियोजना का शीर्षक
7.	दिल्ली के स्थानीय बाजारों में उपलब्ध ताजा फलों और सब्जियों की सूक्ष्म जैविकीय गुणवत्ता
8.	खाद्य सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए खाद्य संदूषकों एवं खाद्य नष्ट करने वाले जीवाणुओं की जैवफिल्म पर नैनो सिलिका आधारित हल्दी के प्रतिजैविकीय प्रभाव
9.	सोया दूध और पशु दूध के इष्टतम अनुपात में प्रयोग से प्रोटीन से भरपूर दूध के पाउडर का निर्माण और दूध पावडर की भौतिक-रासायनिक विशेषताओं का मूल्यांकन
10.	विभिन्न उत्पादकों के डिब्बाबंद जूसों की शेल्फ लाइफ सहित गुणवत्ता मानदंडों का तुलनात्मक अध्ययन
11.	सिट्रस फल से पॉलीफेनॉल्स का निष्कर्षण एवं परिमाणन
12.	भारतीय मसालों और रेहड़ी-पटरी खानपान में खाद्य जनित संदूषकों एवं मिलावटों का मूल्यांकन
13.	मानकीकरण के लिए वेब आधारित खाद्य सूचना तंत्र विश्लेषण क्रियाविधि
14.	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में आदर्श तकनीकें
15.	खाद्य उद्योग में सुरक्षा के लिए सूक्ष्मजैविकीय जैवफिल्मों से लड़ने के लिए जैव नैनो पदार्थ
16.	खाद्य पैकेजिंग अनुप्रयोगों के लिए जैव विघटनशील बहुलकों का संश्लेषण एवं उनके गुण
17.	संगठित एवं असंगठित क्षेत्रों के गहरे तले हुए भोजन पदार्थों में ट्रांस वसा का निर्धारण
18.	केले के पत्ते और चावल की भूसी से प्राप्त मोम के गुणों की तुलना

एमटेक द्वितीय वर्ष (2015-2017) के खाद्य अभियांत्रिकी विभाग (एफई) की अनुसंधान परियोजनाएँ

स्वीकृत विषय
• पिसाई का मशीनीकरण और सत्तू के पुष्टीकरण की प्रक्रिया
• खाखरा बनाने का मशीनीकरण
• काजू कतली बनाने का मशीनीकरण
• बूंदी के लड्डू के लिए काबुली चना के गुंथे आटे के प्रवाह विज्ञान का अध्ययन
• तलने के लिए बूंदी डिस्पेंसर का विकास
• बूंदी लड्डू के लिए घोल के लक्षणों का अध्ययन
• वाइब्रो-फ्लुइडाइज्ड बेड ड्रायर का अनुकूलन
• खांडवी का मशीनीकरण
• सहिजन की पत्तियों का फ्रीज शुष्कीकरण (उद्योग प्रासंगिक परियोजना)

Research Projects of M. Tech (FSQM) 2nd year students (2015 - 2017 batch), Deptt. of Basic & Applied Sciences (BAS )

S. No.	Title of the project
7.	Microbiological quality of fresh fruits and vegetables available at Delhi domestic markets
8.	Antimicrobial effect of nanosilica based Curcumin against biofilms of food pathogens and spoilage bacteria for ensuring food safety
9.	Preparation of protein enriched milk powder using optimum ratio of animal and soya milk and evaluation of physicochemical properties of milk powder.
10.	Comparative studies on quality parameters including shelf life of packed juices from different manufacturers
11.	Extraction and quantification of polyphenols from citrus fruits
12.	Evaluation of Indian spices/street food for presence of food borne pathogens and adulterants
13.	Web based food information system analysis mechanism for standardisation.
14.	Modelling techniques in Food Process industries
15.	Bionanomaterials for combating microbial biofilms in food industry for food safety
16.	Synthesis and characteristics of biodegradable polymer for food packaging applications
17.	Determination of Trans Fats in Deep Fried foods of Organized and Unorganized Sector
18.	Comparing the properties of banana leaf wax with the rice bran wax

Research projects of M.Tech(2nd) year students (2015 - 2017 Batch) Deptt. of Food Engineering (FE)

Approved Topics
• Mechanization of Grinding and Fortification process of Sattu.
• Mechanization of Khakhra making
• Mechanization of KajuKatli
• Study of Rheology of Chickpea flour batter for Boondi Laddo
• Development of boondi dispenser for frying.
• Studies on syrup characteristics for boondiladdo.
• Optimization of Vibro-Fluidized Bed Dryer
• Mechanisation of Khandvi
• Freeze drying of Moringa Leaves (Industry relevant project)

एमटेक द्वितीय वर्ष (2015-2017) के खाद्य अभियांत्रिकी विभाग (एफई) की अनुसंधान परियोजनाएँ

स्वीकृत विषय
• बूंदी के तलने संबंधी गुणों का अध्ययन
• फलों एवं सब्जियों के पूर्व-शीतलीकरण हेतु निर्वात कूलर का विकास
• निरंतर घेवर तलने वाली इकाई की रचना एवं विकास का अध्ययन
• पावडर वाले गुड़ के उत्पादन के विकास की प्रक्रिया
• पारंपरिक भारतीय झींगा करी की तकनीक एवं प्रक्रिया अनुकूलन का विकास
• अखरोट छीलने के यंत्र का प्रदर्शन मूल्यांकन एवं अनुकूलन
• पूरन पोली बनाने की मशीन का यंत्रीकरण
• पके नारियल के पानी के निष्कर्षण की इकाई और इसके प्रसंस्करण के निष्पादन का मूल्यांकन

एमटेक (एफएससीएम) द्वितीय वर्ष (2015-2017 बैच), कृषि एवं पर्यावरण विज्ञान विभाग (एईएस) की अनुसंधान परियोजनाएँ

क्र.सं.	परियोजना का शीर्षक
1.	सुखाने के तरीकों का मशरूम के भौतिक, रासायनिक एवं पोषक गुणों पर प्रभाव
2.	मूल्य वर्धित उत्पादन के लिए केले के छिलके से आटा उत्पादन की तकनीक
3.	गाजर आइस-क्रीमब्रेड का विकास
4.	अनार के बीजों की फिजियोलॉजी पर लेपन पदार्थों का प्रभाव
5.	आजादपुर मंडी में प्याज की कीमतों में परिवर्तन को समझना
6.	अध्ययन एवं उत्पाद विकास (प्याज का तेल एवं इसका निष्कर्षण)
7.	टमाटर (चेरी टमाटर सहित) (एनएचबी) का मंडारण और मंडारण संबंधी प्रोटोकॉल का विकास
8.	आलू (एचपी) की आपूर्ति श्रृंखला में हानि का अध्ययन
9.	विभिन्न पैकेजिंग परिस्थितियों में सेव मंडारण के दौरान उसकी भौतिकीय एवं जैव-रासायनिक रचना में परिवर्तन (एनएचबी)
10.	विभिन्न परिस्थितियों में हरी धनिया पत्ती की शेल्फ-लाइफ (एनएचबी)
11.	पपीता के पकाने के प्रयोगों एवं उपलब्ध सूचनाओं का संग्रहण (एनएचबी)
12.	केला पकाने के तरीकों पर किए गए प्रयोगों एवं उपलब्ध सूचनाओं का संग्रहण (एनएचबी)

Research projects of M.Tech(2nd) year students (2015 - 2017 Batch) Deptt. of Food Engineering (FE)

Approved Topics
• Studies on frying characteristic of boondi.
• Development of vacuum cooler for pre-cooling of fruits & vegetables.
• Studies on design and development of a continuous Ghevar frying unit.
• Development of Process for production of powdered jiggery
• Development of technology and process optimization of Indian Traditional Prawn Curry
• Performance evaluation and optimization of walnut de-sheller
• Mechanization of Puran Poli making machine.
• Performance evaluation of matured coconut water extraction unit and processing of coconut water

Research projects of M.Tech(FSCM) 2nd year students (2015 - 2017 Batch), Deptt. of Agriculture & Environmental Science AES)

S.No.	Title of the project
1.	Effect of drying met HoDs on physical chemical and nutritional attributes of mushroom
2.	Technology of production of Banana peel flour for value added production
3.	Development of Carrot Ice-creambread
4.	Impact of coating material on physiology of pomegranate arils.
5.	Understanding the price variation of Onion in Azadpurmandi.
6.	Study and product development (onion oil & its extraction)
7.	Storage and development of storage protocols for tomato (including cherry tomatoes) (NHB)
8.	To study the losses in supply chain of Potato (HP)
9.	Physiological and biochemical changes in apples during storage under different packaging conditions. (NHB)
10.	Shelf-life of green coriander leaves under different conditions (NHB)
11.	Collection of existing information and experiment on Papaya ripening. (NHB)
12.	Collection of existing information and experiments on practices of Banana ripening. (NHB)

एमटेक (एफटीएम) द्वितीय वर्ष (2015-2017 बैच),  
खाद्य विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी विभाग (एफएसटी)  
के छात्रों के लिए अनुसंधान परियोजनाएं

Research projects of M.Tech (FTM)  
2nd year students (2015 - 2017 Batch),  
Deptt. of Food Science & Technology (FST)

क्र.सं.	परियोजना का शीर्षक	S.No.	Title of the project
1.	दूध के साथ हल्दी की अंतरक्रिया पर माइक्रोफ्लुइडाइजेशन का प्रभाव	1.	Effect of microfluidization on interaction of curcumin with milk.
2.	संकेंद्रित एवं शुष्क गेहूँ घास जूस का विकास	2.	Development of Concentrated and dried wheat grass juice.
3.	उद्योग परियोजना	3.	Industry Project.
4.	नवीन प्रसंस्कारित उत्पादों में धनिया का संग्रहण एवं उपयोग	4.	Storage and utilisation of coriander in new processed products.
5.	उद्योग परियोजना	5.	Industry Project
6.	कम उपभोग वाले अनाजों से खाखरा बनाने का अध्ययन एवं इसकी गुणवत्ता का विश्लेषण	6.	Studies on development of Khakhra by using underutilized cereals and its quality analysis
7.	ग्लूटेन मुक्त केक और कुकीज के लिए प्री-मिक्स के विकास एवं नियमन का अध्ययन	7.	Studies on development and formulation of premix for gluten free cakes and cookies.
8.	विभिन्न वसा प्रतिस्थापकों से कम वसा वाले उत्पादों का विकास एवं भौतिक-रासायनिक गुणों पर उनके प्रभाव का अध्ययन	8.	Development of low fat products containing different fat replacers and study their effects on physicochemical properties.
9.	विभिन्न प्रकार के चावलों से तरल ग्लूकोज का निर्माण एवं विभिन्न खाद्य उत्पादों में उसे शामिल करना	9.	Preparation of Liquid Glucose from different types of rices and incorporating into different food products.
10.	गोभी का भंडारण एवं इसका न्यूनतम प्रसंस्करण	10.	Storage and minimal processing of cauliflower.
11.	खाने योग्य भारतीय समुद्री शैवाल की ऑक्सीकरणरोधी गतिविधियों पर ऊष्मीय उपचार का प्रभाव	11.	Effect of thermal treatment on the antioxidant activity of an edible Indian seaweed.
12.	पत्तागोभी का भंडारण एवं इसका न्यूनतम प्रसंस्करण	12.	Storage and minimal processing of cabbage.
13.	मिर्च और इसके छिलकों का भंडारण और नए प्रसंस्कारित उत्पादों के विकास में उनका उपयोग	13.	Storage of Chillies and its flakes and their utilisation in development of new processed products.
14.	माइक्रो-फ्लुइडाइजेशन द्वारा विकसित कम वसा वाले मायोनीज की शेल्फ लाइफ का अध्ययन एवं आसन्न विश्लेषण	14.	Proximate analysis and shelf life studies of low fat mayonnaise developed by micro fluidization.
15.	खाद्य अपशिष्टों से विभिन्न निष्कर्षण तकनीकों द्वारा ऑक्सीडेंटरोधी तत्वों का निष्कर्षण	15.	Extraction of antioxidants from food waste by using different extraction Techniques.

एमटेक (एफटीएम) द्वितीय वर्ष (2015-2017 बैच),  
खाद्य व्यवसाय एवं प्रबंधन (एफबीएम)  
के लिए अनुसंधान परियोजनाएं

Research projects of  
M.Tech(2nd) year students (2015 - 2017 Batch)  
Deptt. of Food Business & Management (FBM)

क्र. सं.	शीर्षक	Sr.	No. Titles
1	लघु स्तरीय खाद्य उद्योग में सहायक उत्पादन को लागू करना	1	Implementation of Lean manufacturing in small scale food industry.
2	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग की संसाधन क्षमता में सुधार	2	Improving resource efficiency of food processing industry.
3	टमाटर आपूर्ति श्रृंखला का अध्ययन	3	To study Tomato Supply Chain
4	कीनू आपूर्ति श्रृंखला का अध्ययन	4	To study Kinoo Supply Chain
5	आम आपूर्ति श्रृंखला का अध्ययन	5	To study Mango Supply Chain
6	प्रसंस्करणीय फलों एवं सब्जियों की नस्लों की उपलब्धता का आकलन एवं भारत में प्रसंस्करण का स्तर	6	Assessment of availability of processable varieties of fruits and vegetables and level of processing in India.

एमटेक (एफटीएम) द्वितीय वर्ष (2015-2017 बैच),  
खाद्य व्यापार एवं प्रबंधन (एफबीएम)  
के लिए अनुसंधान परियोजनाएं

Research projects of  
M.Tech(2nd) year students (2015 - 2017 Batch)  
Deptt. of Food Business & Management (FBM)

क्र. सं.	शीर्षक	Sr.	No. Titles
7	लघु स्तरीय खाद्य कंपनियों में व्यापक खाद्य गुणवत्ता पर रंगों का प्रभाव और लामार्जन पर इसका इसका असर	7	Effect of colours on ambient food quality impacting profitability in small scale food companies.
8	प्याज आपूर्ति श्रृंखला का अध्ययन	8	To study Onion Supply Chain
9	मत्स्य आपूर्ति श्रृंखला का अध्ययन	9	To study Fish Supply Chain of fish
10	आर्गेनिक खेती का सामाजिक-आर्थिक प्रभाव	10	Socio-economic impact of Organic Farming
11	एसएमईजी के लिए मार्केटिंग मॉडल का निर्माण	11	Creating marketing model for SMEs
12	लघु व्यापार इकाइयों में एफएसएसआई के नियमों को लागू करने की चुनौतियां एवं अवसर	12	Opportunities and challenges in Implementation of FSSAI regulation in Small Business Units.
13	नवीन उत्पाद विकास- बीवरेज (फ्लेवर्ड परिवर्तन)	13	New product development- Beverage (flavoured changes).
14	टमाटर में लघु आपूर्ति श्रृंखला लाने के उद्देश्य से मूल्य श्रृंखला विश्लेषण	14	Value chain analysis for the purpose of introducing short supply chain in Tomato.
15	असम की तीखी मिर्च के प्रचार-प्रसार के लिए मार्केटिंग मॉडल और ब्रांड का विकास	15	Development of Marketing model and Brand for promoting hot chilli of Assam.
16	हरी सब्जियों की आपूर्ति श्रृंखला का प्रबंधन। दिल्ली-राष्ट्रीय राजधानी क्षेत्र में संगठित एवं असंगठित क्षेत्रों का अध्ययन	16	Supply chain management of Green Vegetables. A study of organized vs. Unorganized retailers in Delhi NCR

बीटेक परियोजनाओं (2014-16 बैच) की सूची

List of B. Tech Projects (2014-16 Batch)

क्र. सं.	परियोजना का शीर्षक	S. No	Title of the Project
1.	बेकरी उत्पादों के निर्माण के लिए ज्वार के आटे के मिश्रण का उपयोग	1.	Use of Sorghum Flour Blends for making bakery products
2.	आर्गेनिक अपशिष्टों से एंजाइमों का वाणिज्यिक उत्पादन	2.	Commercial production of enzymes from organic wastes
3.	गेहूँ के आटे/निर्जलित चावल का पुष्टीकरण	3.	Fortification of wheat flour/dehydrated rice
4.	जिलेटिन के इस्तेमाल से प्रिकल पियर फ्रूट जेली का निर्माण	4.	Preparation of Prickly Pear fruit Jelly using Gelatin
5.	खनिज एवं विटामिन अल्पता की बीमारियों पर रोक लगाने के उद्देश्य से दीर्घावधि तक इस्तेमाल योग्य मसालों का पुष्टीकरण एवं उनका विश्लेषण	5.	Fortification and Analysis of shelf stable spices focusing on preventing mineral and vitamin deficient ailments.
6.	प्राकृतिक मिठास युक्त कम कैलरी वाले मफिंस	6.	Natural Sweetner based low calorie muffins.
7.	गुंथे आटे के प्रवाह विज्ञान को समझने के लिए निर्वात में बेकिंग	7.	Baking under vacuum for understanding the dough rheology
8.	घी की तलछट से पौष्टिक उत्पादों का विकास	8.	Development of a nutritional product using ghee residue
9.	फास्ट फूड स्थलों एवं प्रसंस्कारित खाद्यों के कारण ट्रांस-वसा के उपभोग का विश्लेषण (विभिन्न फास्ट फूड श्रृंखलाओं में उपलब्ध विभिन्न खाद्य पदार्थों का तुलनात्मक अध्ययन)	9.	Analysis of trans-fat consumption due to fast food joints and processed foods. (Comparative study of various food options available at different fast food chains).
10.	स्संचित प्रचालन तंत्र	10.	Reverse Logistics
11.	स्वयं गर्म होने वाली खाद्य प्लेट	11.	Self Heating Food Plate
12.	क्विनोआ, केल, पलैक्स आदि से नवीन स्वास्थ्यप्रद स्नैक्स का विकास	12.	Development of new healthy extruded Snacks made with ingredients like Quinoa, Kale, Flax etc.

बीटेक परियोजनाओं (2014-16 बैच) की सूची

List of B. Tech Projects (2014-16 Batch)

क्र.सं.	परियोजना का शीर्षक	S. No	Title of the Project
13.	कृषि अपशिष्टों (प्रयोग किए जा चुके अनाजों) के इस्तेमाल से रेड मोल्डमोनस्कसपुरपरियस को कल्चर करके (ठोस अवस्था किण्वन) वर्णकों का निष्कर्षण	13.	Extraction of pigment using agriculture waste(spent grain) by culturing red moldmonascuspurpureus. (Solid state fermentation)
14.	सुपर हीटेड स्टीम ड्रायर की रचना एवं विनिर्माण	14.	Designing and Fabrication of Super heated steam dryer.
15.	बेकरी उत्पादों के निर्माण के लिए ज्वार के आटे के मिश्रण का उपयोग	15.	Use of Sorghum Flour Blends for making bakery products
16.	ऑर्गेनिक अपशिष्टों से एंजाइमों का वाणिज्यिक उत्पादन	16.	Commercial production of enzymes from organic wastes
17.	गेहूँ के आटे/निर्जलित चावल का पुष्ठीकरण	17.	Fortification of wheat flour/dehydrated rice
18.	जिलेटिन के इस्तेमाल से प्रिकल पियर फ्रूट जेली का निर्माण	18.	Preparation of Prickly Pear fruit Jelly using Gelatin
19.	खनिज एवं विटामिन अल्पता की बीमारियों पर रोक लगाने के उद्देश्य से दीर्घावधि तक इस्तेमाल योग्य मसालों का पुष्ठीकरण एवं उनका विश्लेषण	19.	Fortification and Analysis of shelf stable spices focusing on preventing mineral and vitamin deficient ailments.
20.	प्राकृतिक मिठास युक्त कम कैलोरी वाले मफिंस	20.	Natural Sweetner based low calorie muffins.

बाह्य वित्तपोषित संकाय अनुसंधान परियोजनाओं की सूची

क्र सं	परियोजना का शीर्षक	परियोजना की लागत	धन देने वाली एजेंसी
1.	हरियाणा ब्यापक एवं कम उपयोग वाले बागवानी की फसलों की कटाई के बाद सुधारित संग्रहण, प्रसंस्करण एवं उनके मूल्यवर्धन के लिये तकनीकों का विकास मूल्यांकन और अनुकूलन।	33.90 लाख रुपये	हरियाणा किसान आयोग
2.	बागवानी उत्पादों के कटाई पश्चात तकनीकी प्रबंधन एवं मूल्य वर्धन हेतु क्षमता निर्माण	33.90 लाख रुपये	हरियाणा किसान आयोग
3.	खाद्य एवं मूल जनित लैक्टोबैसिलार्ड में प्रतिजैविक प्रतिरोध और तनाव एवं क्षैतिज स्थानांतरण पर जीन के प्रभाव की पहचान।	31.00 लाख रुपये	आईसीएमआर, नई दिल्ली
4.	अनाज की घास से पुष्ट खाद्य उत्पादों का विकास और उनके चिकित्सकीय गुणों का मूल्यांकन	27.00 लाख रुपये	एसईआरबी (डीएसटी)
5.	अनाज की घासों से पुष्ट किये गये हरित क्रियाशील खाद्य पदार्थों का चयापचय सिंड्रोम के जोखिम को कम करने में मूल्यांकन।	41.87 लाख रुपये	एसईआरबी (डीएसटी)
6.	भारत और दक्षिण अफ्रीकी बच्चों में राईबोफ्लेविन की अल्पता पर काबू पाने के लिये राईबोफ्लेविन से भरपूर प्रोबायोटिक किण्वित उत्पादों का विकास	42.00 लाख रुपये	डीएसटी (भारत-दक्षिण अफ्रीका द्विपक्षीय सहयोग के अंतर्गत)
7.	भारत और दक्षिण अफ्रीकी बच्चों में राईबोफ्लेविन की अल्पता पर काबू पाने के लिये राईबोफ्लेविन से भरपूर प्रोबायोटिक किण्वित उत्पादों का विकास	55.00 लाख रुपये	आईसीएआर
8.	निफ्टेम में खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला की स्थापना	8.75 करोड़ रुपये	आईसीएआर

आंतरिक वित्तपोषित संकाय अनुसंधान परियोजनाएं

List of internally funded Faculty Research project

क्र.सं.	परियोजना का शीर्षक	S. No.	Title of the Project
1	अनाज वाली घासों से पुष्ट खाद्य उत्पादों का विकास और उनके चिकित्सकीय प्रभावों का मूल्यांकन	1	Development of food products fortified with cereal grasses and evaluation of their Therapeutic Characteristics
2	कम उपयोग वाले अनाजों और बाजरे के प्रयोग से क्रियाशील खाद्यों का विकास	2	Development of Functional food using underutilized Cereals & Millets.
3	फल के स्वाद वाली कम वसायुक्त दही की गुणवत्ता पर माइक्रो फ्लुइडाइजेशन का प्रभाव	3	Effect of Micro fluidization on the quality of fruit flavoured and low-fat yoghurt.
4	दिल्ली और आसपास के क्षेत्रों में उपलब्ध सड़क पर बिकने वाले तले भोजनों की गुणवत्ता और तलने के प्रभाव का अध्ययन	4	Studies on quality and effect of frying on the constituents of street fried foods available in and around Delhi

List of Externally Funded Faculty Research Projects

Sr.No.	Title of project	Cost of project	Funding agency
1.	Development, evaluation and optimization of the technologies for the improved postharvest storage, processing and value addition of major and under utilized horticulture crops of Haryana.	Rs.33.90 lacs	Haryana KisanAyog
2.	Capacity building for Post Harvesting Technology Management and Value Addition of Horticulture produce	Rs.33.90 lacs	Haryana Kisan Ayog
3.	Antibiotic resistance in lactobacilli of food and faecal origin & detection of genes influence of stress and horizontal transfer.	Rs.31.00 lacs	ICMR, New Delhi
4.	Development of food products fortified with cereal grasses and evaluation of their Therapeutic Characteristics	Rs. 27.00 Lacs	SERB(DST)
5.	Evaluation of green functional foods fortified with cereal grasses In reducing risk of metabolic syndrome	Rs. 41.87 lacs	SERB(DST)
6.	Development of riboflavin enriched probiotic fermented product to mitigate riboflavin deficiency in India and South African children	Rs. 42.00Lacs	DST (under Indo-South Africa Bilateral cooperation)
7.	Development of riboflavin enriched probiotic fermented product to mitigate riboflavin deficiency in India and South African children	Rs. 55.00Lacs	ICAR
8.	Setting up of fod testing laboratory at NIFTEM	Rs. 8.75 Crores	ICAR

निपटेम छात्र नवाचार कोष योजना के अंतर्गत परियोजनाओं की सूची

LIST OF PROJECTS UNDER NIFTEM STUDENTS INNOVATION FUND SCHEME

क्र. सं.	सूची	S.No	Title
1.	जैव-ईंधन के उत्पादन के लिए अपशिष्ट आलू के उपयोग का अध्ययन निपटेम अपशिष्ट प्रबंधन	1.	Study of utilization of waste potato for the production of Bio-fuel NIFTEM Waste management
2.	बिना परिरक्षक के गन्ने का जूस	2.	Sugarcane Juice with no preservative
3.	निर्वात आधारित सौर ड्रायर	3.	Vacuum assisted Solar dryer.
4.	पारंपरिक हरी चटनी को हाइड्रोस्टैटिक दबाव, प्राकृतिक परिरक्षकों और जीवाणुरोधी घटकों के मिश्रण से ब्लिस्टर पैक में संरक्षित करने के लिए बाधा दृष्टिकोण	4.	Hurdle approach for preserving traditional green chutney combining High Hydrostatic pressure, natural preservatives and natural antimicrobial agents in a blister pack.
5.	ऑक्सीडेंटरोधी माइक्रो एनकैप्सुलेटेड मछली मसाला का विकास करना जो तलने के दौरान मछली के पोषण मूल्य को संरक्षित करेगा।	5.	To develop Micro-encapsulated Antioxidant Fish Masala which will preserve nutritional value of Fish while frying;
6.	कम कीमत वाले लिनस प्रशीतक की रचना एवं विनिर्माण	6.	To design and fabricate: Linus low cost domestic refrigerator
7.	जिंक ऑक्साइड नैनो वायरों का प्रयोग करके लेबल मुक्त विद्युत-रासायनिक बायोसेंसर का विकास, खान-पान, खाद्य जनित जीवाणु संसर्ग या गैस संसर्ग का विकास करना।	7.	Development of label-free electrochemical biosensor using ZnO nanowires for food & drug application as a food borne pathogen sensor or a gas sensor.
8.	आम और सेव पर इलियोकारपस जेनिट्रस की पत्ती के रस के साथ नैनो चिटोसिन कोटिंग के भैतिक-रासायनिक एवं जीवाणुरोधी गुण	8.	Physiochemical and antimicrobial properties of Nano Chitosan coatings incorporated with Elaeocarpusganitrus leaf extracts on mango and apple
9.	सुखाने की विभिन्न तकनीकों के प्रयोग से फलों एवं सब्जियों का निर्जलीकरण	9.	Dehydration of fruits and vegetables using different drying techniques
10.	अल्कोहल आधारित सूखे फल उत्पादों का विकास	10.	Development of Alcohol based dried fruit product
11.	खाद्य उत्पादों के लिए कम कीमत वाले प्राकृतिक उत्पादों से जीवाणुरोधी एवं ऑक्सीडेंटरोधी स्प्रे का सूत्रीकरण	11.	Formulation of antimicrobial and antioxidant spray for food products from low cost natural extracts.

"मेक इन इंडिया" के अंतर्गत परियोजनाएं

Projects under "Make in India"

- ◆ भोजन विधियों का मानकीकरण
- ◆ प्रक्रियाओं का विधिकरण
- ◆ विभिन्न पारंपरिक खाद्य उत्पादों के वाणिज्यिक उत्पादन के लिये उपकरणों का विकास।
  - फोर्टिफाइड सतू (बिहार, पूर्वी उत्तर प्रदेश, पश्चिम बंगाल)
  - खाखरा (गुजरात)
  - पूरनपोली (महाराष्ट्र)
  - खांडवी (गुजरात)
  - बूंदी लड्डू (राजस्थान, यूपी, बिहार)
  - कबाब (पंजाब, हिमाचल)
  - झोंगा करी (पश्चिम बंगाल, असम)
  - चौला (उत्तर भारत), गुस्तावा (कश्मीर)
  - काजूकतली (संपूर्ण भारत), बड़ा (कर्नाटक, तमिलनाडु)
  - खाजा (बिहार)
  - घेवर (हरियाणा, राजस्थान)
- ◆ Standardization of Recipes
- ◆ Validation of processes
- ◆ Development of equipment for commercial production for the various traditional food products
  - Sattu fortified (Bihar, Eastern UP, West Bengal);
  - Khakhra (Gujarat);
  - PuranPoli (Maharashtra);
  - Khandvi (Gujarat);
  - BoondiLaddoo (Rajasthan, UP, Bihar);
  - Kabab(Punjab, Himachal);
  - Prawn Curry (West Bengal and Assam);
  - Chila (North India); Gustava (Kashmir);
  - Kajukatli (Pan India); Vada (Karnataka, Tamil Nadu),
  - Khaja (Bihar),
  - Ghewar (Haryana, Rajasthan)

पेटेंट:

- एक पेटेंट को फाइल किया गया और उसे स्वीकृति मिल गयी। (विस्तृत जानकारी आगे दी गयी है)
  1. रोग पैदा करने वाले जीवाणुओं को तेजी से मारने के लिये सस्ते, सिल्वर आयरन आक्साइड नैनो कम्पोजिटर्स का सह अवक्षेपी संश्लेषण।
- 6 विचाराधीन आवेदन
  1. घरेलू रेफ्रिजरेटर।
  2. परिपक्व नारियल के पानी के निष्कर्षण का यंत्र।
  3. घेवर लोई बनाने की मशीन
  4. गन्ने के जूस का संरक्षण
  5. बूंदी बनाने की मशीन
  6. मांस की गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिये स्थानीय व्यापारियों हेतु कम मूल्य के मांस भंडारण ढांचे की रचना एवं विनिर्माण।

Patents:

- One patent has been filed and accepted
  1. Co-precipitation synthesis of economical, layered silver- iron oxides nano composites for rapid killing of bacterial pathogens"
- 6 Patent applications filed and under process
  1. Domestic Refrigerator.
  2. Water extractor from mature coconut.
  3. Ghewar batter preparation machine.
  4. Preservation of Sugarcane juice
  5. Boondi making Machine
  6. Design & fabrication of low cost meat storage structure for local vendors to ensure quality meat.



Smt. Harsimrat Kaur Badal, Hon'ble Minister, FPI, GOI, watching new equipment at NIFTEM Stall during World Food India श्रीमती हरसिमरत कौर बादल, मां० मंत्री, एफपीआई, भारत सरकार डब्ल्यूएफआई में निपटेम स्टॉल पर प्रदर्शित उपकरणों को देखते हुए

Exhibiting Newly Developed Equipment at World Food India



Exhibiting Newly Developed Equipment at World Food India



### 32. निफ्टेम संकायों के विदेशी दौरे

क्र.सं.	संकाय का नाम	देश का नाम	दौरे की अवधि	दौरे का उद्देश्य
01	डॉ. अंकुर ओझा, असिस्टेंट प्रोफेसर	श्रीलंका	2 से 6 अगस्त, 2016	एशियाई खाद्य एवं कृषि व्यवसाय सम्मेलन एवं खाद्य उद्योग में उद्यम की उत्पादन की निरंतरता बढ़ाने के लिए नवाचार
02	डॉ. राखी सिंह असिस्टेंट प्रोफेसर	ताइपेई, चीन (आरओसी)	3 से 7 अक्टूबर, 2016	खाद्य सुरक्षा प्रबंधन तंत्र (एफएसएमएस) पर एपीओ प्रशिक्षण पाठ्यक्रम : एडवॉंस्ड कृषि खाद्य उद्योग में लघु मध्यम उद्यम के लिए पाठ्यक्रम
03	डॉ. कल्याण दास, एसोसिएट प्रोफेसर	सिंगापुर और मलेशिया	11 और 12 जून 2017 13 और 16 जून, 2017	आईएनजीएसए और राष्ट्रमंडल सम्मेलन में भाग लेना
04	डॉ. इंजी० एस. थंगालक्ष्मी, असिस्टेंट प्रोफेसर	वेस्ट लफायट, इंडियाना, यूएसए	10-14 जुलाई, 2017	पुर्दू विश्वविद्यालय के साथ विद्यार्थी विनिमय कार्यक्रम
05	डॉ. विजय कुमार, असिस्टेंट प्रोफेसर	कोइम्ब्रा,	4 से 17 सितंबर, 2017	पुर्तगाल में कम्प्यूटेशनल जीवविज्ञान पर 10 दिवसीय ग्रीष्म स्कूल में हिस्सा लेना
06	डॉ. पी.के. नेमा, एसोसिएट प्रोफेसर एवं विभागाध्यक्ष	चीन	23-29 सितंबर, 2017	चीन के बुक्सी में एसोसिएट एशिया-पैसिफिक ड्राइंग सम्मेलन के तकनीकी सत्र की अध्यक्षता एवं मुख्य भाषण देने के लिए।
07	डॉ. विजेंद्र मिश्रा, एसोसिएट प्रोफेसर एवं संकायाध्यक्ष (छात्र कल्याण)	दक्षिण अफ्रीका	21 अक्टूबर, 2017 से 5 नवंबर, 2017	डीएसटी द्वारा वित्तपोषित परियोजना के लिए सहयोगात्मक अनुसंधान
08	डॉ. आशुतोष उपाध्याय प्रोफेसर एवं संकायाध्यक्ष (शैक्षणिक)	वियतनाम	14 से 17 नवंबर, 2017	एशियन खाद्य सम्मेलन-2017 में भाग लेना



Dr. Rakhi Singh, Assistant Professor, NIFTEM participation in APO Training Course in Taipei, China (ROC)



Dr. P. K. Nema, Associate Professor & Head participation in Asia Pacific Drying conference at Wuxi, China.

### 32. Foreign Visits by NIFTEM Faculties

SNo.	Name of Faculty	Country visited	Period of visit	Purpose of Visit
01	Dr. Ankur Ojha, Assistant Professor	Sri Lanka	2th-6th August, 2016	Asian food and Agribusiness Conference: Innovations for enhancing the productivity and sustainability of enterprises in Agribusiness & Food Industry
02	Dr. Rakhi Singh Assistant Professor	Taipei, China (ROC)	3th-7th October, 2016	APO Training Course on Food Safety Management Systems (FSMS): Advanced Course for SMEs in the Agrifood Industry
03	Dr Kalyan Das, Associate Professor	Singapore & Malaysia	11th & 12th June, 2017 & 13th & 16th June, 2017	To attend INGSA and Commonwealth Conference
04	Mrs. S. Thanga Lakshmi, Assistant Professor	West Lafayette, Indiana, USA	July 10-14, 2017	Student Exchange Programme to Purdue University
05	Dr Vijay Kumar, Assistant Professor	Coimbra, Portugal	4th-17th September, 2017	To attend 10 days summer school on Computational Biology.
06	Dr P.K. Nema, Associate Professor & HoD	China	23th-29th September, 2017	To deliver keynote speech and chair technical session in Asia Pacific Drying conference at Wuxi, China.
07	Dr Vijendra Mishra, Associate Professor and Dean (SW)	South Africa	21st October, 2017 to 5th November, 2017	Collaborative Research Project funded by DST
08	Dr Ashutosh Upadhyaya, Professor and Dean (Academic)	Vietnam	14th-17th November, 2017	To attend Asian Food Conference-2017



Dr. Ashutosh Upadhyaya, Professor and Dean (Academic) participation in Asian Food Conference-2017 in Vietnam



Dr. Vijendra Mishra with team of collaborators during his visit to Stellenbosch University South Africa under collaborative research project funded by DST, Govt of India.

### 33. प्रदर्शनी में निफ्टेम की भागीदारी

एफएडी, अहमदाबाद, दिनांक 7 सितंबर 2017

एफएडी एसोचैम गुजरात परिषद का एक अग्रणी समारोह है। इस साल एफएडी 2017 एसोचैम का 11 वां संस्करण था। एफएडी की पूर्व में 10 श्रृंखलाएं विभिन्न देशों के प्रतिभागियों, अंतर्राष्ट्रीय व्यापार समुदाय और राज्य की भागीदारी से बेहद सफल रहीं। एफएडी 2017 भी बतौर भागीदार अन्य राज्यों जैसे तेलंगाना, मेघालय, मिजोरम, पंजाब के साथ-साथ उद्योग जगत से विभिन्न क्षेत्रों के 220 से अधिक प्रतिनिधियों की उपस्थिति का साक्षी बना।

निफ्टेम ने एक 9 वर्गमीटर स्टॉल की स्थापना करके इस समारोह में भाग लिया।

सत्र का उद्घाटन भारत सरकार के कृषि और किसान कल्याण राज्यमंत्री सम्माननीय अतिथि श्री पुरुषोत्तम रूपाला ने किया।

### 33. NIFTEM Participation in Exhibition

FAD Ahmedabad, dated 7th Sep 2017

FAD is a flagship event of ASSOCHAM Gujarat Council. This year FAD 2017 is the 11th edition of ASSOCHAM. The earlier 10 series of FAD was a grand success with participation from various country partners, delegation from International business community & state partners. FAD 2017, also witnessed presence of more than 220 delegates from different sectors of industries alongwith participation of other states like Telangana, Meghalaya, Mizoram, Punjab as partner for the summit.

NIFTEM participated in the Event by setting up a 9 sqm stall.

The session was inaugurated by Guest of Honour, Shri. Parshottam Rupala, Hon'ble Minister of State, Agriculture and Farmers Welfare, Government of India



Left to Right: Mr. Sanjay Prasad, IAS, Principal Secretary, Department of Agriculture, Government of Gujarat, Shri. Mohammad Shahid, IAS, Managing Director, Gujarat Agro Industries Corporation Ltd & Commissioner of Fisheries, Govt. of Gujarat, Shri. Parshottam Rupala, Hon'ble Minister of State for Agriculture & Farmers Welfare, Govt. of India Shri. Bhaven Mehta, Director, Kaverji Group, Dr. N.C. Patel Vice Chancellor, Anand Agricultural University, Ms. Bhagyesh Soneji, Chairperson - ASSOCHAM Gujarat Council, Dr. C. Vasudevappa, Vice Chancellor, NIFTEM.

बाएं से दाएं : श्री संजय प्रसाद, आईएएस, प्रधान सचिव, कृषि विभाग, गुजरात सरकार, श्री मोहम्मद शाहिद, आईएएस, प्रबंध निदेशक, गुजरात एग्रो इंडस्ट्रीज कारपोरेशन लिमिटेड एवं मत्स्यपालन आयुक्त, गुजरात सरकार, श्री पुरुषोत्तम रूपाला, माननीय कृषि एवं किसान कल्याण मंत्री, भारत सरकार, श्री भावेन मेहता, निदेशक, कुवरजी ग्रुप, डॉ. एन. सी. पटेल, कुलपति, आणंद कृषि विश्वविद्यालय, सुश्री भाग्येश सोनेजी, अध्यक्ष, एसोचैम गुजरात परिषद, डॉ. सी. वासुदेवप्पा, कुलपति, निफ्टेम।

निफ्टेम के कुलपति डॉ. सी. वासुदेवप्पा ने कृषि उत्पाद की गुणवत्ता और खाद्य प्रसंस्करण के संबद्ध क्षेत्रों के बारे में बात की। उन्होंने तकनीकी मोर्चे और खाद्य सुरक्षा पर बात की। उन्होंने कहा कि भारत को वैश्विक स्तर पर प्रतिस्पर्धी बनने के लिए हमें खाद्य सुरक्षा के लिए प्रौद्योगिकी लाने और विभिन्न देशों के उदाहरणों को अपनाने की जरूरत है। अपने भाषण के दौरान उन्होंने समुद्री, कुक्कुट मांस और अन्य नाशवान वस्तुओं सहित विभिन्न क्षेत्रों पर बात की। उन्होंने इस क्षेत्र में कौशल विकास और किस तरह उद्योग की मांगों को पूरा करने के लिए युवा पीढ़ी प्रतिस्पर्धी बन रही है उसके बारे में भी जानकारी दी। उन्होंने इस क्षेत्र में रोजगार सृजन के बारे में बताया।

Dr. C. Vasudevappa, Vice Chancellor, NIFTEM talked about the quality of agro product and allied sectors of food processing. He spoke on the technological front and food safety. He said that India to become globally competitor we need to bring in technology for food safety and take examples from different countries to become globally competitive. During his speech he spoke on various sector like marine, Poultry meat and other perishable items. He also briefed about skill development in this sector and how the young generation is becoming competitive to meet Industry demands. He also spoke about employment generation in this sector.



Dr. C. Vasudevappa, Vice Chancellor, NIFTEM addressing fathering at FAD Summit, Ahmedabad.

Shri. Parshottam Rupala, Hon'ble Minister of State for Agriculture & Farmers Welfare, Govt. of India, visiting NIFTEM Stall during the Summit.

अहमदाबाद में एफएडी सम्मेलन को संबोधित करते हुए डॉ. सी. वासुदेवप्पा, कुलपति, निफ्टेम

सम्मेलन के दौरान निफ्टेम के स्टाल का अवलोकन करते हुए भारत सरकार के कृषि एवं किसान कल्याण मंत्री माननीय श्री पुरुषोत्तम रूपाला।

खाद्य, कृषि, कुक्कुट, वृक्ष महोत्सव 2017, लखनऊ (भारत)  
(06-08 अक्टूबर, 2017)

लखनऊ में 06 से 08 अक्टूबर, 2017 को आयोजित खाद्य, कृषि, कुक्कुट, वृक्ष महोत्सव के 6th संस्करण में डॉ. अनुराग सिंह, असिस्टेंट प्रोफेसर और कौशल विकास विभाग के सहायक प्रबंधक श्री शिवा सिंह ने हिस्सा लिया।

यह भारतीय कृषि समाज के लिए एक अलग मंच बनाने के उद्देश्य के साथ एक अंतर्राष्ट्रीय कृषि प्रदर्शनी थी। इसने एक ऐसे मंच के रूप में कार्य किया, जहां न सिर्फ पूरे भारत प्रतिक्रियाओं से सज्जन संगठनों, सरकारी अधिकारियों, नीति निर्माताओं और मीडिया समूह के लोग एक साथ आए, जिससे कि किसानों और अन्य हितधारकों के साथ बातचीत हो और कृषि उद्योग को बढ़ावा देने के तरीकों पर चर्चा की जा सके। इस कार्यक्रम में कृषि और वानिकी, जेदरी, पोल्ट्री और विविध उद्योगों के उत्पादों का प्रदर्शन किया गया। कृषि, बागवानी, कृषि मशीनरी, कृषि इनपुट, बीज, चर्वरक, कीटनाशकों, एग्रो केमिकल्स, सिंचाई उपकरणों और मशीनरी, एग्रो प्रोसेसिंग, एग्रो-बायोटेक्नोलॉजी, कोल्ड चेन टेक्नोलॉजी, पॉली हाउस, ग्रीनहाउस, शेडिंग नेट्स उपकरण, वित्तीय संस्थानों, पशुपालन खेती, पोल्ट्री उत्पाद, डेयरी उत्पाद और खाद्य उत्पाद आधारित क्षेत्रों से भारी संख्या में प्रदर्शकों हिस्सा लिया।

FOOD; AGRU; POULTRY; DAIRY FEST 2017, Lucknow  
(India) (06-08 October, 2017)

Dr. Anurag Singh, Assistant Professor and Mr. Shiva Singh, Assistant Manager, Skill Development Division have attended 6th Edition of FOOD; AGRU; POULTRY; DAIRY FEST 2017 held at, Lucknow, from October 06-08, 2017.

It was an International Agriculture Exhibition with an aim to create a distinct platform for the Indian Agricultural society. This served as a forum where compatible Organizations, Government officials, Policy Makers and Media Groups not only from across India but also from abroad came together to have a dialogue with the farmers & other stakeholders and discuss the ways to promote agri-industry. This event showcased products from Agriculture & Forestry, dairy, poultry and Miscellaneous industries. There were a large no. of exhibitors based on Agriculture, Horticulture, Agricultural Machinery, Agriculture Inputs, Seeds, Fertilizers, Pesticides, Agro Chemicals, Irrigation Equipments & Machinery, Agro Processing, Agro-Biotechnology, Cold Chain Technology, Poly houses, Greenhouses, Shedding Nets Equipments, Banks & Financial Institutions, Livestock Farming, poultry product, Dairy Product and food product.



फिटेम स्टॉल/NIFTEM Stall

चतुर्थ वाइब्रेंट इंडिया 2017, दिल्ली हाट, दिल्ली  
(13-15 अक्टूबर, 2017)

दिल्ली के पीतमपुरा स्थित दिल्ली हाट में 13-15 अक्टूबर, 2017 को तीन दिवसीय समारोह आयोजित किया गया था। इस समारोह में खाद्य एवं पेय उद्योगों में खाद्य उत्पाद, खाद्य प्रसंस्करण और पैकेजिंग सेक्टर, प्रशीतन क्षेत्र, संबंधित प्रौद्योगिकियों और सेवाओं आदि से संबंधित उत्पाद, सेवाओं और उपकरण प्रदर्शन किया गया।

राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी एवं उद्यमशीलता प्रबंधन संस्थान (निफटेम) ने 13-15 अक्टूबर, 2017 को चौथे वाइब्रेंट इंडिया-2017 और मेरी दिल्ली उत्सव में भाग लिया।

4th Vibrant India, 2017 in Dilli Haat, Delhi  
(13-15 October, 2017)

Three days event was held 13-15 October, 2017 at Dilli Haat, Pitampura, New Delhi. This event showcased products, Services and equipment related to Food Products, Food Processing & Packaging Sector, Refrigeration Sector, related technologies & Services etc. in the food and beverages industry.

National Institute of Food Technology, Entrepreneurship & Management (NIFTEM), has participated in 4th Vibrant India - 2017 and Meri Dilli Utsav from 13-15 October, 2017 at Dilli Haat, Pitampura, New Delhi.



डॉ. सी. वासुदेवप्पा, कुलपति, डॉ. टी. एन. गिरी, कुलसचिव एवं अन्य अधिकारी निफटेम स्टॉल पर  
DR. C. Vasudevappa, Vice Chancellor, Dr. T.N. Giri, Registrar and other officers visiting NIFTEM Stall

**8वां एग्रोविजन- 2017**  
नागपुर, भारत में 10 से 13 नवंबर, 2017

प्रदर्शनी का उद्घाटन भारत के उपराष्ट्रपति माननीय श्री वेंकैया नायडू द्वारा, जानी-मानी गणमान्य हस्तियाँ, महाराष्ट्र सरकार के मुख्यमंत्री माननीय श्री देवेंद्र फडणवीस, भारत सरकार के सड़क परिवहन एवं राजमार्ग, नदी विकास एवं गंगा पुनर्जीवन मंत्री माननीय श्री नितिन गडकरी जो कि एग्रोविजन के प्रधान संरक्षक भी हैं, और महाराष्ट्र के कृषि मंत्री, पशुपालन मंत्री, जल संसाधन मंत्री एवं ऊर्जा मंत्री की उपस्थिति में किया गया।

एग्रोविजन में भारत सरकार के माननीय आयुष राज्यमंत्री श्री श्रीपाव यस्सी नाईक, माननीय गृह राज्यमंत्री हंसराज अहीर, हरियाणा व मध्यप्रदेश के कृषि मंत्री, उद्योग जगत के अग्रणी उद्यमी व केंद्र व राज्य सरकारों के नीति निर्माताओं की भी महती उपस्थिति रही। उनके द्वारा एग्रो उद्योगों के संबंध में राय व्यक्त की गई।

**9th AgroVision- 2017**  
10th to 13th November 2017 at Nagpur, India.

The show was inaugurated by Hon'ble Vice President of India Shri Venkatesh Naidu, in the presence of eminent dignitaries, Hon'ble Chief Minister, (GoM) Shri Devendra Fadnavis, Shri Nitin Gadkari Ji, Hon'ble Minister for Road Transport & Highways, Shipping and Water Resources, River Development & Ganga Rejuvenation, GoI, who is also the Chief Patron of Agrovision; and Minister of Agriculture (Maharashtra), Minister of Animal Husbandry (Maharashtra), Minister of Water Resources (Maharashtra) & Minister of Power (Maharashtra).

Agrovision also had the gracious presence of Hon'ble Minister of State (IC) for Ayush, GoI, Shri. Shripad Yesso Naik, Hon'ble Minister of State for Home Affairs, GoI, Shri. Hansraj Ahir, Minister of Agriculture from Haryana & Madhya Pradesh, other senior industry leaders & policy-makers from the Union & State Govts. They even participated and shared their industry insights in various agro focussed discussions.



8वां एग्रोविजन, 2017 का शीर्ष प्रमुखताओं के उद्घाटन करते हुए भारत के माननीय उपराष्ट्रपति श्री वेंकैया नायडू।  
Shri Venkatesh Naidu, Hon'ble Vice President of India inaugurated 9th AgroVision 2017 by Lamp Lighting

**ग्रामीण उद्यमिता एवं नवाचार**  
महासम्मेलन एवं प्रदर्शनी  
10 नवंबर, 2017, पीएचडी हाउस, नई दिल्ली

पीएचडी चैंबर ऑफ कॉमर्स की नवाचार समिति ने 10 नवंबर, 2017 को नई दिल्ली में ग्रामीण उद्यमिता एवं नवाचार महासम्मेलन का आयोजन किया। इस कार्यक्रम को स्टार्टअप इंडिया की तरफ से समर्थन मिला।

कार्यक्रम के लिए राष्ट्रीय खाद्य तकनीकी उद्यमिता एवं प्रबंधन संस्थान (निफ्टेम) शीर्षक प्रायोजक था।

सम्मेलन और प्रदर्शनी का उद्देश्य ग्रामीण युवाओं के लिए डोमेन विशेषज्ञों से जुड़ने हेतु एक मंच तैयार करना था, ताकि उन्हें अपने स्वयं के उद्यमों को सफलतापूर्वक संचालित करने और गांवों को विकास के रास्ते पर ले जाने के लिए कौशल और अनुभव के साथ लैस किया जा सके। उद्घाटन संबोधन में पीएचडी चैंबर के अध्यक्ष श्री अनिल खेतान ने सरकार से आग्रह किया कि ग्रामीण आबादी के लिए पर्याप्त वित्तीय और डिजिटल साक्षरता के साथ ग्रामीण उद्यमिता और नवाचार को बढ़ावा देने के लिए एक माहौल तैयार किया जाय जिससे कि शहरों और महानगरों में ग्रामीण आबादी के प्रवाह को रोका जा सके। उन्होंने जोर देकर कहा कि ग्रामीण इलाकों के भावी उद्यमियों के लिए बेतहाशा कार्यशील पूंजी और सावधि ऋण पर जोर देने के बजाय, उनके वित्तीय और डिजिटल साक्षरता पर ध्यान केंद्रित होना चाहिए क्योंकि मोले-भरा ग्रामीण उद्यमी अपने सावधि ऋण का प्रबंधन अपने उद्यमों की शुरुआत के लिए नहीं कर सकते हैं।

**RURAL ENTREPRENEURSHIP & INNOVATION**  
Convention & Exhibition  
10 November 2017; PHD House, New Delhi

Innovation Committee of PHD Chamber organized a Rural Entrepreneurship & Innovation Convention and Exhibition on 10 November 2017 at PHD House, New Delhi. The event was supported by Startup India.

National Institute of Food Technology Entrepreneurship and Management (NIFTEM) was the title sponsor for the event.

The objective of the convention and exhibition was to create a platform for rural youth to connect with domain experts to equip them with the skills and experience to operate their own enterprises successfully and steer villages to the path of development. In the inaugural address Mr. Anil Khaitan, President, PHD Chamber urged the government to create an eco-system to promote rural entrepreneurship and innovation with sufficient financial and digital literacy for rural populace to arrest and restrict the rural migration into cities and metros. He asserted that instead of recklessly articulating and asserting for working capital as well as term loan for perspective rural entrepreneurs, the focus should be on financial and digital literacy as gullible rural entrepreneur cannot manage his term loan on his own to start of his or her ventures.



NIFTEM Stall

11वां भारतीय एवं एक्वाकल्चर फोरम (11वां आईएफएफएफ) सम्मेलन एवं प्रदर्शनी, 21 से 24 नवंबर, 2017 कोचि।

11 वें आईएफएफएफ प्रदर्शनी का आयोजन 21 से 24 नवंबर, 2017 को भारत के कोचि के होटल ली मेरिडियन में किया गया, जो कि "नस्ल पालन और एक्वाकल्चर में नवाचार को बढ़ावा देना- सतत विकास और सुरक्षा पर ध्यान" विषय पर केंद्रित एक अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन व प्रदर्शनी थी। प्रदर्शनी में यह विशेष रूप से बताया गया कि भारत में एक्वाकल्चर क्षेत्र को सफलता की नई ऊंचाई पर ले जाया जा सकता है। इस अवसर पर छन संभावनाओं पर प्रकाश डाला, जहाँ भारतीय जलीय क्षेत्र में सफलता की नई ऊंचाई प्राप्त हो सकती है।

इस प्रदर्शनी का उद्घाटन भारत के माननीय उपराष्ट्रपति श्री वैकेया नायडू ने केरल के माननीय राज्यपाल जस्टिस (सेवानिवृत्त) श्री पी सादाशिवन, केरल सरकार में माननीय मत्स्य पालन, हार्बर इंजीनियरिंग एवं काजू उद्योग मंत्री श्रीमती जे मर्सीकुट्टी अम्मा की उपस्थिति में किया।

उद्योग, सरकारी क्षेत्र और शिक्षा के क्षेत्र से लगभग 70 प्रायोजक थे। 60 से अधिक प्रतिष्ठित संगठनों जैसे आईसीएवार (सीआईएफएफएआई, सीआईबीए, सीआईएफए) आदि, एमपीईबीए, निफ्टेम, मनेज, नाबार्ड, क्सेसआईसी, एफएसएसएआई, सी फूड एस्तोरियन, मत्साला बोर्ड आदि से प्रदर्शक थे।

11th Indian Fisheries and Aquaculture Forum (11th IFAF) Convention & Exhibition 21st to 24th November 2017; Kochi

The 11th IFAF was held from 21st to 24th November 2017 at Kochi, which was an exhibition & International Conference with the focal theme, "Fostering Innovations in Fisheries and Aquaculture - Focus on Sustainability and Safety" at Hotel Le Meridien, Kochi during 21-24 November, 2017. Being held at Kochi, India, the show highlighted the scope where the Indian aquacultural sector can achieve new height of success.

The show was inaugurated by Hon'ble Vice President of India Shri Venkiah Naidu, in presence of Hon'ble Governor of Kerala Shri Justice (Retd.) P. Sathasivam, Smt. J. Mercykutty Amma, Hon'ble Minister for Fisheries, Harbour Engineering and Cashew Industry, Govt. of Kerala.

There were approx. 70 sponsors across industry, Govt sector & academia. More than 50 exhibitors were there from premier organisations ICAR (CIFRI, CIBA, CIFA) etc. MPEDA, NIFTEM, MANAGE, NABARD, KSIDC, FSSAI, Sea Food Association, Spices Board etc



पैनल परियर्षा / Panel Demonstration

5वां अंतर्राष्ट्रीय कृषि-बागवानी तकनीकी कार्यक्रम, लखनऊ, उत्तर प्रदेश, 12 से 14 दिसम्बर, 2017

उत्तर प्रदेश की राजधानी लखनऊ में 12 से 14 दिसंबर, 2017 को 5वें अंतर्राष्ट्रीय कृषि-बागवानी तकनीकी कार्यक्रम का आयोजन किया गया, जो कि सतत विकास पर केंद्रित किसानों को आत्मनिर्भर बनाने एवं उनकी आय दो गुना करने के लिए एक प्रदर्शनी एवं अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन था।

प्रदर्शनी का उद्घाटन बिहार के माननीय कृषि मंत्री श्री प्रेम कुमार द्वारा पीएचडी चेंबर ऑफ कॉमर्स के अध्यक्ष श्री अनिल खेतान व अन्य मंत्रालीन गणमान्य हस्तियों की उपस्थिति में किया गया।

नाबार्ड, और उत्तर प्रदेश सरकार ने बहुत अच्छी तरह से कार्यक्रम का प्रायोजन एवं सहयोग किया और इसमें देश भर से 100 से अधिक प्रदर्शकों ने हिस्सा लिया, जिनमें इंडियन वॉयज़ कारपोरेशन लिमिटेड, एपी प्लास्ट, एनईसीसी, बागवानी विभाग, उत्तर प्रदेश सरकार, वीएच ग्रुप, यूपीएसआईसीसी, उद्योग केंद्र, पीसीआरए, पराग, अमूल, मधु मधु एंटी आदि सहित सरकारी क्षेत्र व शिक्षा जगत के लोग शामिल थे।

जापान भागीदार देश था, जिसने किसानों के लिए विभिन्न तकनीकों और नवाचारों की प्रदर्शनी के साथ अपना एक डेगर्ज नगाया था।

5th International AgriHorti Tech, Uttar Pradesh, Lucknow 12th to 14th December 2017

The 5th International AgriHorti Tech, Uttar Pradesh, Lucknow was a 3 day event being held from 12th to 14th December 2017 at Lucknow was an exhibition & International Conference with Focus on Sustainability to develop the farmers self-sufficient & emphasis on doubling their income.

The show was inaugurated by Hon'ble Agriculture Minister of Bihar Shri Prem Kumar, in presence of Sh. Anil Khaitan President PHD Chamber along with other dignitaries on the dais.

NABARD & Govt. of Uttar Pradesh sponsored & supported the event very well also there were about more than 100 exhibitors across industry, Govt sector & academia which included INDIAN OIL CORPORATION LTD., AGRI PLAST, NECC, DEPARTMENT OF HORTICULTURE GOVT. OF UTTAR PRADESH, VH GROUP, UPSIDC, UDYOG BANDHU, PCRA, PARAG, AMUL, MOTHER DAIRY etc.

Also Partner country was Japan which has his one Hanger displaying various technologies & innovations for the farmers.



5वां अंतर्राष्ट्रीय कृषि-बागवानी तकनीकी कार्यक्रम का उद्घाटन  
Inauguration of 5th International AgriHorti Tech



निफ्टेम को बेस्ट स्टॉल का प्रमाणपत्र प्रदान करते हुए  
NIFTEM was awarded as Best Stall

नई दिल्ली में विश्व खाद्य भारत 2017  
(3-5 नवंबर, 2017)

“ विश्व खाद्य भारत 2017” भारत सरकार के खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय द्वारा आयोजित देश का खाद्य प्रसंस्करण एवं इससे संबंधित क्षेत्रों का सबसे बड़ा अंतरराष्ट्रीय कार्यक्रम है। 3-5 नवंबर 2017 को इसका आयोजन नई दिल्ली में किया गया।

विश्व खाद्य भारत 2017 ने खाद्य प्रसंस्करण और इसके खुदरा क्षेत्र की मूल्य श्रृंखला में भारतीय बाजार का पता लगाने के लिए एक मंच प्रदान किया। इसके पीछे मुख्य सोच खाद्य मूल्य श्रृंखला में अग्रणी वैश्विक और भारतीय उद्योगियों को एक साथ लाना और खाद्य प्रसंस्करण और संबद्ध क्षेत्रों में भारत की शक्तियों को प्रदर्शन करना, संभावित साझेदारी के लिए घरेलू और अंतरराष्ट्रीय व्यापारों को जोड़ना और सहयोग की सुविधा, निवेश प्रवाह और भारत से सोर्सिंग को प्रोत्साहित करना था। इसने फर्मों को खेतों को जोड़ने के लिए एक मंच प्रदान करके किसानों की आय दोगुना करने में योगदान दिया।

विश्व खाद्य भारत का उद्घाटन भारत के माननीय प्रधानमंत्री श्री नरेंद्र मोदी ने 3 नवंबर को विज्ञान भवन में किया। आर्मेनिया के राष्ट्रपति श्री सर्ज़ सर्गस्यान और लात्विया के माननीय प्रधानमंत्री श्री मैरिस कुसिकिस भी उद्घाटन सत्र में मौजूद थे।

विश्व खाद्य भारत 2017 एक ऐसा मंच साबित हुआ जहां भारत सरकार और भारत के सभी राज्यों ने एक साथ प्रगतिशील नीति ढांचे और भारत में कारोबार करने में आसानी के उपायों का प्रदर्शन देखा। विश्व खाद्य भारत 2017 घरेलू और अंतरराष्ट्रीय हितधारकों तक पहुंचने के लिए पिछले 16 महीनों में किए गए प्रयासों की परिणति है। खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय, 20 से अधिक देशों और सड़क मार्गों, बैठकों, वीडियो सम्मेलन और चुनिंदा हवाई अड्डों, इन-फ्लाइट पत्रिकाओं और घयन होर्डिंग आदि पर लक्षित मीडिया और सामाजिक मीडिया, ब्लॉगों के व्यापक उपयोग के माध्यम से भारत के सभी राज्यों तक पहुंचा।

बड़े, छोटे और मध्यम स्तर के वैश्विक और घरेलू के साथ-साथ संस्थानों, प्रगतिशील किसानों और विश्वविद्यालयों में लगभग 1 लाख हिस्सेदारों तक पहुंचे। रोड शो न केवल उद्योगों बल्कि अंतरराष्ट्रीय मंत्रिस्तरीय स्तर पर भागीदारी को बढ़ाने में प्रभावी साबित हुए। आउटरीच को तेज करने के लिए ट्विटर, फेसबुक, ई-मेलर्स जैसे डिजिटल माध्यम सहित सोशल मीडिया का इस्तेमाल किया गया। वर्ल्ड फूड इंडिया की वेबसाइट को न सिर्फ कार्यक्रमों बल्कि विभिन्न क्षेत्रों की सूचनाओं से अद्यतन किया गया जिससे कि अधिक से अधिक लोग उसकी तरफ आकर्षित हो सकें।

विश्व खाद्य भारत के समापन समारोह में भाग लेते हुए भारत के माननीय राष्ट्रपति श्री रामनाथ कोविंद ने यह कहा कि आयुर्वेद और

WORLD FOOD INDIA 2017 AT NEW DELHI  
(3-5 November, 2017)

“World Food India 2017” India’s largest international event in food processing and allied sectors organized by Ministry of Food Processing Industries, Government of India was held in New Delhi for three days during 03-05 November, 2017.

World Food India 2017 provided a platform to explore Indian market across the value chain in food processing and food retail. The idea was to bring together global & Indian leaders across the food value chain and Showcase the strengths of India in the Food processing & allied sectors; Connect domestic and international businesses for possible partnerships and Facilitate collaboration, investment flow and encourage sourcing from India. It also contributed to doubling farmers’ income by providing a platform for linking farm to firms.

World Food India was inaugurated by Hon’ble Prime Minister of India Shri Narendra Modi on 3rd November at VigyanBhavan. Mr SerzhSargsyan, President of Armenia and Mr Maris Kucinskis, Hon’ble Prime Minister of Latvia were also present at the Inaugural Session.

World Food India 2017 proved to be the platform where the Government of India and all the States of India together showcased the progressive policy framework and ease of doing business in India. World Food India 2017 is the culmination of efforts made over the past 16 months to reach out to domestic and international stakeholders. The Ministry of Food Processing Industries reached out to over 20 countries and all States of India through roadshows, meetings, video-conferences and extensive usage of Social media, blogs, targeted and select advertising at select airports, in-flight magazines and select hoardings etc.

Almost 1 lakh stakeholders were reached - global and domestic, across large, small and medium scale as well as Institutes, progressive farmers and Universities. The roadshows proved to be effective in garnering participation not only of industries but also at International Ministerial level. Social media including Twitter, Facebook, digital medium like emailers were used to intensify the outreach. The World food India website was updated dynamically with not just Event information but also sector information to attract more visits to the websites.

Shri Ramnath Kovind, Hon’ble President of India during Valedictory session of World Food India, stated that

योग जैसी परिकल्पनाएं जो कभी भारतीय परंपरा का हिस्सा थीं, अब एक बार फिर अपनायी जा रही हैं। हालांकि राष्ट्रपति ने कहा कि भोजन सिर्फ संस्कृति ही नहीं बल्कि एक व्यापार भी है। माननीय राष्ट्रपति ने आगे कहा “ वर्तमान में भारत का खाद्य उपभोग 370 अमेरिकी बिलियन डॉलर है। एक दशक से भी कम समय में वर्ष 2025 तक इसके 1 ट्रिलियन डॉलर तक पहुंचने का अनुमान है। भारत में कटाई पश्चात सुविधाओं, साजोसामान, कोल्ड चेन, और विनिर्माण सहित संपूर्ण खाद्य मूल्य श्रृंखला में संभावनाएं हैं। यह विशाल व्यापार संभावनों वाला क्षेत्र है और खाद्य उद्योग एक बड़ा रोजगार देने वाला क्षेत्र है।”

खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय ने एक नए निवेशक पोर्टल “निवेश बंधु” को निवेशकों को सही निर्णय लेने में सहायता करने के लिए लॉन्च किया है। पोर्टल पर उपलब्ध सूचना, उपक्षेत्रों के अवसरों, उत्पादन, बुनियादी ढांचे और राज्यों द्वारा प्रदत्त प्रोत्साहनों, भारत में नियामक वातावरण और अन्य आवश्यक जानकारी शामिल है।

यह मंच निवेश के फैसले का मार्गदर्शन करने के लिए अपनी तरह का पहला, जिला स्तरीय संसाधन उपकरण प्रदान करता है। उपकरण जिला स्तर के यू-टैग उत्पादन डेटा के लिए प्रवेश द्वार है। इसमें खाद्य प्रसंस्करण इकाइयों और बुनियादी ढांचे के बारे में जानकारी भी है।

इसके अलावा, पोर्टल के पास बी 2 बी ट्रेड मंच है जो संभावित खरीदारों के साथ कच्चे माल और तैयार किए गए खाद्य उत्पादों के आपूर्तिकर्ताओं को जोड़ता है।

concepts that were once part of India’s heritage such as Ayurveda and Yoga have once again come back in vogue. The President however pointed out that Food is not just culture, it is also commerce. Hon’ble President further said “India’s food consumption is currently valued at US \$370 billion. It is expected to reach \$1 trillion by 2025, in less than a decade. There are opportunities across the entire food value chain in India - including post-harvest facilities, logistics, cold chains, and manufacturing. It is a sector with a large business appetite and the food industry can be a huge employer.”

Investor Portal ‘NiveshBandhu’ - a new portal has been launched by the Ministry of Food Processing Industries for assisting investors in making informed decision. Information available on the portal includes, information on the sub sector opportunities, production, infrastructure and incentives offered by states, regulatory environment in India, and much more.

The platform offers a first of its kind, district level resource tool to guide investment decisions. The tool is the gateway for district level geo tagged production data. It has also information on food processing units and infrastructure.

Besides, the portal has a B2B TRADE platform to connect suppliers of raw materials and finished food products with the potential buyers.



Smt. Harsimrat Kaur Badal, Hon’ble Minister, FPI, GOI, visiting World Food India alongwith Vice Chancellor, NIFTEM  
श्रीमती हरसिमरत कौर बादल, मां0 मंत्री, एफपीआई, भारत सरकार एवं कुलपति, निफटेम के साथ विश्व खाद्य भारत में भ्रमण करती हुई

वर्ल्ड फूड इण्डिया 2017 के दौरान निफटेम स्टॉल पर गणमान्य अतिथियों का घमण की झलकियां



Glimpse of NIFTEM Stall at World Food India 2017



**34. ग्राम दत्तक ग्रहण कार्यक्रम (वीएपी)**  
(राष्ट्र निर्माण की दिशा में निफ्टेम की विनम्र पहल)  
2016-17 में किये गये ग्राम दत्तक ग्रहण कार्यक्रम  
(वीएपी-11 और 12)

निफ्टेम ने अपने रास्ते पर चलते हुये अनूठे राष्ट्र निर्माण के पहल के तहत ग्राम दत्तक कार्यक्रम आरंभ किया है, जिसमें ग्रामीण उद्यमियों और किसानों को अर्थव्यवस्था की मुख्य धारा से जोड़ने की परिकल्पना की गयी है और इसे 2012 से लागू किया गया है।

किसानों और स्थानीय नवयुवकों को खाद्य प्रसंस्करण व इसके लाभ के बारे में संवेदनशील बनाने, उन्हें उत्पादन कंपनी स्थापित करने के लिये प्रोत्साहन देने और अच्छी कृषि परंपराओं को आगे बढ़ाने के साथ-साथ छोटे खाद्य प्रसंस्करण इकाईयों की स्थापना करने के उद्देश्य से बीटेक और एमटेक के 10 से 12 छात्रों तथा संकाय सदस्यों को एक चिन्हित गांव में सत्र के दौरान 6 से 10 दिन रहना होता है।

यह दोतरफा सीखने की प्रक्रिया है, जहां ग्रामीण लोगों को विद्यार्थियों के माध्यम से वैज्ञानिक एवं तकनीकी ज्ञान प्राप्त होता है, जो उनके बीच खाद्य प्रसंस्करण की भावी संभावनाओं का प्रसार करते हैं और बदले में विद्यार्थियों को भारतीय ग्रामीण परिदृश्य का प्रत्यक्ष अनुभव प्राप्त होता है और ग्रामीण लोगों द्वारा उपयोग में लायी जा रही पारंपरिक कृषि-खाद्य प्रसंस्करण तकनीकों को समझने का मौका मिलता है। कार्यक्रम का उद्देश्य यह भी है कि किसानों को भारतीय खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र की उपलब्धियों का फायदा पहुंचे और नयी उद्यमी योजनाओं में उनका मार्गदर्शन किया जा सके।

अब तक निफ्टेम ने देश के 21 राज्यों के 80 गांवों में भागीदारी ली है। 11वें एवं 12वें वीएपी ग्राम दौरो को पूरा कर लिया गया है। (क्रमशः 14-19 नवम्बर 2016 और 29 मार्च से 3 अप्रैल 2017)। इसके तहत 10 राज्यों जैसे आंध्र प्रदेश, बिहार, हरियाणा, केरल, मध्य प्रदेश, महाराष्ट्र, नयी दिल्ली, पंजाब, राजस्थान और उत्तराखंड के 31 गांवों में हमारे 31 टीमों ने दौरा किया। ग्रामीण क्षेत्र को दिये गये अपने इस योगदान के कारण निफ्टेम को प्रतिष्ठित राष्ट्रपति भवन आदर्श ग्राम परियोजना (स्मार्ट ग्राम परियोजना) में भागीदार संस्थान के रूप में जुड़कर खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में ग्रामीणों के उद्यमिता प्रशिक्षण एवं कौशल विकास में भूमिका निभाने का सौभाग्य प्राप्त हुआ और हमने हरियाणा के गुरुग्राम तथा मेवात जिलों के पांच गांवों में यह कार्य किया। गांवों के बारे में विस्तृत जानकारी नीचे टेबल-1 में दी गयी है। इसके अलावा निफ्टेम ने आईएआरआई, नयी दिल्ली के साथ मिलकर निफ्टेम में वीएपी एवं अन्य गतिविधियों के लिये रिफ्रेशर सत्रों का आयोजन किया। निफ्टेम में विद्यार्थियों एवं मेंटरों के लिये आपात चिकित्सा के

**34. VILLAGE ADOPTION PROGRAMME (VAP)**  
(NIFTEM's Humble Initiative Towards  
Nation Building)  
Village Adoption Programme Carried  
out 2016-17 (VAP -11 & 12)

NIFTEM in its own humble way initiated a unique Nation building initiative "Village Adoption Programme" which has been conceptualized for linking rural entrepreneurs and farmers to the mainstream economy and is being implemented since 2012.

In this programme students of B.Tech. (Food Technology & Management), M.Tech. and MBA are divided into groups of 10 to 12 students under the guidance of Faculty (Mentor) and adopt a village and nurse for about 2-3 years for promoting food processing and rural entrepreneurship. The groups go and stay in the village twice a year for about 6-10 days i.e. once in each semester.

This is a two way learning process where villagers gain scientific and technical knowledge through students who promote future possibilities of food processing among them and in turn students obtain firsthand experience of Indian rural scenario and understand traditional agro-food processing technologies adopted by villagers. The programme also aims to provide opportunities to farmers for harnessing the benefits of advances in India's Food Processing Sector and guiding them undertake entrepreneurial ventures.

So far Team NIFTEM has made interventions in about 80 villages across 21 states of the country. Eleventh and Twelfth VAP visits were accomplished (14-19th November 2016 and 29th March to 3rd April 2017, respectively) with 31 teams covering 31 villages in 10 states of the country viz. Andhra Pradesh, Bihar, Haryana, Kerala, Madhya Pradesh, Maharashtra, Delhi, Punjab, Rajasthan, and Uttarakhand. NIFTEM owing to its contribution in rural sector also got associated as Partner institution in prestigious Rashtrapati Bhawan's Smart Model Village Project (Smart Gram Project) for imparting skill and entrepreneurship training in food processing sector and made interventions in five Smart Gram villages in Gurugram and Mewat district of Haryana. The details of villages are presented in the Table-1 below. Apart from this NIFTEM also organized Refresher Session on VAP & Extension activities at NIFTEM in association with IARI, New Delhi. A First Aid Medical training camp was also organized in NIFTEM for preliminary training to the students and mentors on

प्राथमिक प्रशिक्षण हेतु एक फर्स्ट एड मेडिकल प्रशिक्षण शिविर का भी आयोजन किया गया।

निफ्टेम की टीम ने वीएपी के तहत व्यापक गतिविधियों जैसे खाद्य प्रसंस्करण प्रचार-प्रसार पहल उद्यमिता विकास, उद्यमियों के लिये परियोजना रिपोर्ट तैयार करना, बाजार की शृंखलाओं का विकास और एफएसएसआई पंजीकरण हेतु ग्रामीणों की सहायता, पारंपरिक ज्ञान का व्यवस्थित एकत्रीकरण, वीएपी के जरिये मेक इन इंडिया पहल, गांवों में अवसरचयना विकास, वीएपी के जरिये स्वच्छ भारत अभियान, नदीकरणीय ऊर्जा उपभोग को बढ़ावा देने की पहल, निफ्टेम ज्ञान केंद्र (ग्रामीण पुस्तकालय) इत्यादि को संपन्न किया।

**ग्राम दत्तक ग्रहण कार्यक्रम (वीएपी-11 एवं वीएपी-12)**  
के अंतर्गत वीएपी टीम की स्थिति

क्र. सं.	ग्राम का नाम	ग्राम का नाम ब्लॉक और उप जिलर/ जिला	राज्य
1.	नरेंद्र पुरम	पूर्व गोदावरी	आंध्र प्रदेश
2.	अलावापुर	फतुआ/गौरीचक/पटना	बिहार
3.	छोटी लड़ा	केवटी/दरुंगा	बिहार
4.	हरिहरपुर	हाजीपुर, वैशाली	बिहार
5.	दौल्हा	गुरुग्राम	हरियाणा
6.	थिआरो	निसिंग/करनाल	हरियाणा
7.	रोजका मेव	मेवात	हरियाणा
8.	अलीपुर	गुरुग्राम	हरियाणा
9.	बस्तारा	घरौंदा, करनाल	हरियाणा
10.	माजरा रोरन	निलोखेरी/करनाल	हरियाणा
11.	पाटला	राई/सोनीपत	हरियाणा
12.	मनोली	सोनीपत	हरियाणा
13.	रावलखास कला	हिसार	हरियाणा
14.	अटेरना	राई, सोनीपत	हरियाणा
15.	हरचंदपुर	गुरुग्राम	हरियाणा
16.	ताजनगर	गुरुग्राम	हरियाणा
17.	छपरा खेरा	करनाल	हरियाणा
18.	डाबड़ी	निसिंग, करनाल	हरियाणा
19.	गढ़ी बीरबल	इंद्री, करनाल	हरियाणा
20.	हाबितपुर खालसा	निलोखेरी/करनाल	हरियाणा
21.	मंतावाडी	वयानाड	केरल
22.	सिमरिया	सिवनी	मध्यप्रदेश
23.	पिम्परी गवली	अहमदनगर	महाराष्ट्र
24.	मितरां	नजफगढ़	नई दिल्ली
25.	तरमाला	लांबी/मुक्तसर	पंजाब
26.	मनसाकला	बठिंडा	पंजाब
27.	बेहनीवाल	सार्दूलगढ़	पंजाब
28.	करमोदा	सवाई माधोपुर	राजस्थान
29.	भावी	जोधपुर	राजस्थान
30.	अलोदा	सीकर	राजस्थान
31.	रानी पोखरी	दोशमला/देहरादून	उत्तराखंड

medical emergencies.

Team NIFTEM under VAP covered wide range of activities such as Food processing promotional initiative, Entrepreneurship development, Preparation of project reports for entrepreneurs, Developing market linkages and helping villagers for FSSAI registration, Cataloguing of traditional knowledge, Make in India initiative through VAP, Infrastructure development at villages, Swachh Bharat Abiyan through VAP, Initiatives on promotion of Renewable energy utilization, Opening of NIFTEM gyan kendras (village library) etc.

**Location of VAP Teams under village adoption programme (VAP-11 and VAP-12)**

S. No.	Name of the Village	Name of the Village Block and Sub District/District	STATE
1.	Narandera Puram	East Godavari	ANDHRA PRADESH
2.	Alawalpur	Fatua/ Gaurichack/ Patna	BIHAR
3.	Chhoti Ladha	Keoti/Darbhangha	BIHAR
4.	Harihapur	Hajipur, Vaishali	BIHAR
5.	Daulha	Gurugram	HARYANA
6.	Chiara	Nissing/ Karnal	HARYANA
7.	Rojka Meo	Mewat	HARYANA
8.	Alipur	Gurugram	HARYANA
9.	Bastara	Gharaunda, Karnal	HARYANA
10.	Majra Roran	Nilokheri/Karnal	HARYANA
11.	Patla	Rai/Sonipat	HARYANA
12.	Manoli	Sonepat	HARYANA
13.	Rawalwaas Kala	Hisar	HARYANA
14.	Aterna	Rai, Sonepat	HARYANA
15.	Harchandpur	Gurugram	HARYANA
16.	Tajnagar	Gurugram	HARYANA
17.	Chapra Khera	Karnal	HARYANA
18.	Dabri	Nissing, Karnal	HARYANA
19.	Garhi Birbal	Indri, Karnal	HARYANA
20.	Habitpur Khalsa	Nilokheri/Karnal	HARYANA
21.	Manathavady	Wayanad	KERALA
22.	Simariya	Seoni	MADHYA PRADESH
23.	Pimpri Gawli	Ahamednagar	MAHARASHTRA
24.	Mitraon	Najafgarh	NEW DELHI
25.	Tarmala	Lambi / Muktsar	PUNJAB
26.	Mansakalan	Bathinda	PUNJAB
27.	Behniwal	Sardulgarh	PUNJAB
28.	Karmoda	Sawai Madhopur	RAJASTHAN
29.	Bhavl	Jodhpur	RAJASTHAN
30.	Aloda	Sikar	RAJASTHAN
31.	Rani Pokhari	Doiwala /Dehradun	UTTARAKHAND

**Glimpses of Salient VAP activities**  
वीएपी गतिविधियों की संक्षिप्त झलक



Food processing interactive training session in village Bhand, Rajasthan  
राजस्थान के बंधी गांव में खाद्य प्रसंस्करण अंतरक्रियात्मक प्रशिक्षण सत्र



NIFTEM students with SHG members at village Bhand, Rajasthan  
धनरथान के बंधी गांव में एसएचजी सदस्यों के साथ निफ्टेम के विद्यार्थी



Swachh Bharat Abhiyan undertaken by Team NIFTEM at Tehnagar, Gurugram  
गानगनगर, गुरुग्राम में स्वच्छ भारत अभियान के तहत काल कचरे को निकासन की टीम के सदस्य



One Day awareness programme on Food Processing held at Rajla Mao, Mehsana  
मेहसा के राजला मय गांव में एक दिवसीय खाद्यप्रसंस्करण कार्यक्रम



Amla Candy prepared by NIFTEM students at Village Behindwal, Punjab  
पंजाब के बेहिनवल गांव में निफ्टेम की टीम द्वारा तैयार की गई अमला कैंडी



Swachh Bharat Abhiyan activity conducted by NIFTEM students at Village Tarnal, Punjab  
पंजाब के तारनाल गांव में निफ्टेम के विद्यार्थियों द्वारा चलाया जा रहा स्वच्छ भारत अभियान

**Glimpses of Salient VAP activities**  
वीएपी गतिविधियों की संक्षिप्त झलक



Training on Ghevar preparation at village Mitrao, Delhi  
दिल्ली के मित्राव गांव में गेवर बनाने का प्रशिक्षण देते हुए निफ्टेम टीम के सदस्य



Lecture delivered by NIFTEM students Unnati group on betel nut preparation at village Harbatpur Khalsa, Karnal, Haryana  
हरियाणा के हरिबातपुर गांव में निफ्टेम ज्युनिटी समूह के विद्यार्थियों द्वारा बेटी बचको, बेटी पढ़ाको पर दिख रहा एक प्रशिक्षण



Opening of NIFTEM group kendra at village Manouli, Sonapat, Haryana  
सोनोपट, हरियाणा के मनीली गांव में निफ्टेम ग्रुप केंद्र का उद्घाटन



Bakery training programme organized by Team NIFTEM at village Majra Rodan, Karnal, Haryana  
हरियाणा के काननाल शिवर माजरा रोडन गांव में निफ्टेम टीम द्वारा आयोजित बेकरी प्रशिक्षण कार्यक्रम



Team NIFTEM organizing Swachh Bharat rally at Village Sarwal Madhopur, Rajasthan  
राजस्थान के सरवाल मधोपुर गांव में निफ्टेम टीम द्वारा आयोजित स्वच्छ भारत रैली



NIFTEM students organizing Swachh Bharat Abhiyan at Village Pal, Sonapat  
सोनोपट में निफ्टेम टीम द्वारा आयोजित स्वच्छ भारत अभियान

**परिणाम, उपलब्धियां एवं पहचान:**

34 गांवों में आखिरी 10 दौरों के दौरान वीएपी समूह ने किसान/ग्रामीण स्तर पर निम्नलिखित हस्तक्षेपों का सफलतापूर्वक दस्तावेजीकरण और समापन किया।

- गांवों में अतिरिक्त फसलों/कृषि उत्पादों के आधार पर इन क्षेत्रों में खाद्य प्रसंस्करण के हस्तक्षेप किये गये:
  - (i) कटाई पश्चात प्रबंधन
  - (ii) मध्यम एवं लघु स्तरीय परियोजनाओं को आरंभ करने के लिये प्राथमिक प्रसंस्करण, भंडारण, मूल्यवर्धन।
- कृषि समुदाय की उद्यमिता रुचियों और उनके द्वारा व्यक्तिगत निवेश उत्पादक कंपनी/सहकारी सोसाइटी/स्वयं सहायता समूहों इत्यादि को आरंभ करने की भावना।
  - (i) खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र (खाद्य अनाज/फलों/सब्जियों/तैयार भोज्य उत्पादों) में उद्यमिता।
  - (ii) किसानों को स्वयं सहायता समूह गठित करने के लिये प्रोत्साहन।
  - (iii) उत्पादक कंपनी/सहकारी सोसाइटी/बैंकों आदि के साथ वार्ता सत्रों का आयोजन।
  - (iv) जीवन यापन के संसाधनों के उन्नयन हेतु व्यावसायिक प्रशिक्षण।
- पारंपरिक खाद्य उत्पादन विधियों/खाद्य संरक्षण और पारंपरिक भोज्य पदार्थों को बनाने की विधियों का सूचीकरण।
- ग्रामीण लोगों के लिये जागरूकता एवं शैक्षणिक कार्यक्रम, साफ सफाई एवं स्वच्छता कैंप, वार्तालाप सत्रों, वीडियो शो आदि।
- नवीकरणीय ऊर्जा (सौर ऊर्जा परियोजनाएं आदि) का उपभोग एवं प्रचार प्रसार

कटाई के बाद फलों एवं सब्जियों के प्रबंधन का प्रशिक्षण, खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में कृषि उत्पादों के प्राथमिक एवं द्वितीय प्रसंस्करण की संभावना एवं क्षेत्र वर्षा जल का संग्रहण और आर्गेनिक खेती आदि।

- उद्यमिता विकास कार्यक्रम-250
- उत्पादन विकास प्रक्रियाएं-15
- एसएचजी के माध्यम से बाजार लिंकेज-143
- पारंपरिक भोजन विधियों का सूचीकरण-500
- शौचालय निर्माण-220
- वर्मी कंपोस्ट-27
- सड़क/नाले आदि-38
- सामाजिक मुद्दों से संबंधित कार्यक्रम-450
- स्वच्छ भारत अभियान-35
- व्याख्यानो का आयोजन-912
- चिन्हित उद्यमियों की संख्या-125
- द्वितीय चरण के प्रशिक्षण कार्यक्रम के लिये चयनित शायी उद्यमी-1546
- नवीकरणीय ऊर्जा/सौर ऊर्जा पहलें
- व्याख्यान-100
- अभियान-89

**Results, Achievements and Recognition:**

During the last 12 visits in the respective 34 villages, the VAP groups have successfully documented and executed with following interventions at farmer / villager level:

- Based upon the surplus of crops/agricultural commodities produced in the village, extent of food processing interventions being done in these areas:
  - (i) Post harvest management
  - (ii) Primary processing, storage, value addition to undertake medium and small scale projects
- Entrepreneurial interest of the farming community and willingness to start a venture through individual investment Producer Company/ cooperative society/ self help group, etc.
  - (i) Arranged training on Entrepreneurship in food processing sector (food grains / fruits / vegetables / Ready to Eat (RTE) Food Items.
  - (ii) Encouraged farmers to form Self help group
  - (iii) Arranged interactive session with Producer Company/ cooperative society/banks etc.
  - (iv) Vocational trainings for uplifting livelihood resources
- Cataloguing of traditional food production practices/ food preservation/ traditional recipes of food
- Awareness and educational programmes for village people, hygiene and sanitation camps, health camps, interactive sessions, video shows, etc
- Utilization and promotion of renewable energy (solar energy projects, etc)

Trainings on Post-harvest management of fruits and vegetables, primary and secondary process of agricultural produce scope and avenues in food processing sector, rainwater harvesting and organic farming, etc.

- Entrepreneur ship Development Programme -250
- Product Development processes -15
- Market Linkage through SHG -143
- Cataloguing of Traditional Food Recipes -500
- Toilets Constructed-220
- Vermil Compost-27
- Roads/Drains etc-38
- Social issues related Programmes-450
- Swachh Bharat Abhiyan-35
- Lecture arranged-912
- No. of entrepreneurs identified-125
- Potential Entrepreneurs selected for training in Phase II- 1546
- Renewable Energy/Solar Energy initiatives
- Lectures-100
- Campaign-99

- सौर स्ट्रीट लाइट-110
- बायोगैस संयंत्र-25
- पुस्तकालय स्थापना-25 (589 पुस्तकें)
- तैयार की गयी परियोजना रिपोर्ट-138
- संचालित किये गये बाजार सर्वेक्षण-113
- जागरूकता अभियान-600
- उद्योगों में किसानों के दौरे-72
- पारंपरिक भोजन विधियों का संग्रहण-494
- पारंपरिक संग्रहण विधियों का दस्तावेजीकरण-217
- कृषारोपण अभियान-85
- सफल कहानियों की संख्या-73

**जारी परियोजनाएं:**

कुछ परियोजनाओं (जैसा कि नीचे दिया गया है) की पहचान करके दत्तक ग्रहण किये गये गांवों के विभिन्न स्थलों में खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में ग्रामीण उद्यमिता के लिये आगे संचालित किया जा रहा है :

- लहसुन पेस्ट बनाना
- टमाटर प्रसंस्करण इकाई
- आलू प्रसंस्करण इकाई
- दुग्ध प्रसंस्करण इकाई
- वर्मी-कंपोस्ट फार्मिंग तकनीक
- आलू चिप्स उत्पादन इकाई
- फूलगोभी और गाजर का आचार बनाने के लिये तकनीक
- प्याज प्रसंस्करण एवं संग्रहण
- मशरूम आचार एवं प्रसंस्करण
- गेहूँ प्रसंस्करण
- सोया प्रसंस्करण
- गुड़ उत्पादन एवं धान प्रसंस्करण

**मूल्यांकन एवं पाठ्यक्रम सुधार :**

एक समूह द्वारा की गयी गतिविधियों, गांवों पर पड़े प्रभाव एवं मूल्यांकन समिति के समक्ष दी गयी प्रस्तुतियों के आधार पर सर्वश्रेष्ठ 5 समूहों को प्रति वर्ष 15 अगस्त और 26 जनवरी को प्रशस्ति पत्र और एक पुरस्कार प्रदान किया जाता है।

**निफ्टेम के ग्राम दत्तक ग्रहण कार्यक्रम को कृषि नेतृत्व पुरस्कार-**

राष्ट्र निर्माण से जुड़े विशिष्ट कार्यक्रम ग्राम दत्तक ग्रहण कार्यक्रम के प्रयासों को मान्यता प्रदान करते हुये निफ्टेम को ग्रामीण इलाकों में ग्रामीण उद्यमिता के क्षेत्र में प्रचार प्रसार के लिये कृषि नेतृत्व पुरस्कार 2015 से सम्मानित किया गया।

**कृषि पर संसद की स्थायी समिति की 23वीं रिपोर्ट में प्रशंसा-**

वीएपी कार्यक्रम को कृषि पर संसद की स्थायी समिति द्वारा सराहा गया। अपनी 23वीं रिपोर्ट में कृषि पर संसदीय समिति ने निफ्टेम द्वारा ग्राम दत्तक ग्रहण कार्यक्रम के लिये किये गये प्रयासों की सराहना की और सुझाव दिया कि इस कार्यक्रम के तहत अधिक से अधिक गांवों को गोद लिया जाय, जिससे कि गांवों और विद्यार्थियों को एक दूसरे से लाभ मिल सके।

- Solar Street Lights-110
- Biogas Plants-25
- Library set up-24 (569 books)
- Project Report prepared-138
- Market Survey conducted-113
- Awareness Campaign-600
- Visit of Formers to Industry-72
- Collection and traditional recipes-494
- Documentation of traditional storages methoD-217
- Plantation Drive-65
- No. of success stories-73

**Projects Being Pursued:**

Certain projects (as mentioned below) have been identified for further follow-up as rural entrepreneurship in food processing sector at different locations in the adopted villages:

- Garlic paste making
- Tomato processing unit
- Potato processing unit
- Dairy Processing Unit
- Vermi-compost farming technique
- Potato chips manufacturing units.
- Technology for pickle making of cauliflower and carrot
- Onion Processing & Storage
- Mushroom Pickle & Processing
- Wheat Processing
- Soya processing
- Jaggery Production & Paddy Processing

**Evaluation and Course Correction:**

Based on such activities undertaken by a group, impact on the village and presentations made to the Evaluation committee, the best five groups are given certificates of appreciation and an award every year on 15th August and 26th January.

**Agriculture Leadership Award to NIFTEM's Village Adoption Programme -** Recognizing the efforts of Village Adoption Programme, a unique programme towards Nation Building, NIFTEM was conferred upon with Agriculture Leadership Award-2015 in the area of promoting rural entrepreneurship in rural sector.

**Appreciation by Standing Parliamentary Committee on Agriculture in their 23rd Report -**

The VAP Programme has been appreciated by the Parliamentary Committee on Agriculture. In their 23rd report, the Parliamentary standing Committee on Agriculture appreciated the efforts being made by NIFTEM in popularizing the Village Adoption Programme and recommended that more and more villages across the country should be adopted under this Program so that villages and students are mutually benefitted.