"निफ्टेम" के ग्राम दत्तक ग्रहण कार्यक्रम को देश के सर्वोच्च कार्यालय से पहचान मिली

भारत के माननीय राष्ट्रपति श्री प्रणव मुखर्जी ने राष्ट्रपति भवन में आयोजित एक समारोह में 2 जुलाई 2016 को स्मार्ट ग्राम दत्तक ग्रहण कार्यक्रम का उद्घाटन किया। इस कार्यक्रम में हरियाणा के 5 गावों (4 गुरुग्राम जिले से और एक मेवात जिले से) को राष्ट्रपति भवन द्वारा दत्तक ग्रहण किया गया, जिससे कि स्मार्ट ग्राम के रूप में उनका कायाकल्प किया जा सकें। यह प्रस्तावित किया गया कि इन गांवों में निफ्टेम के ग्राम दत्तक ग्रहण कार्यक्रम की सफलता के आधार पर शिक्षा, स्वास्थ्य, पर्यावरण और रोजगार की स्थिति में सुधार के साथ–साथ अवसंरचना सुधार पर भी ध्यान दिया जाय। इस लक्ष्य को प्राप्त करने के लिये निफ्टेम को खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में कौशल विकास एवं उद्यमिता के लिये एक भागीदार के रूप में आमंत्रित किया गया।

35. राष्ट्रपति भवन स्मार्ट ग्राम परियोजना

भारत के माननीय पूर्व राष्ट्रपति श्री प्रणव मुखर्जी ने 2 जुलाई 2016 को राष्ट्रपति भवन में आयोजित एक कार्यक्रम में स्मार्ट ग्राम पायलट परियोजना का उद्घाटन किया। इस कार्यक्रम में राष्ट्रपति भवन द्वारा हरियाणा के पांच गांवों (गुड़गांव जिले के चार और मेवात जिले के एक) को स्मार्ट गांवों में बदलने के लिये अपनाया। इन गांवों में शिक्षा, स्वास्थ्य, पर्यावरण और रोजगार की स्थितियों में सुधार के साथ–साथ बुनियादी ढांचे के सुधार पर ध्यान देने का प्रस्ताव है। निफ्टेम ग्राम दत्तक ग्रहण कार्यक्रम की सफलता के आधार पर निफ्टेम को खाद्य प्रसंस्करण के क्षेत्र में कौशल विकास और उद्यमिता के लिये इस प्रयास में भागीदार बनने के लिये आमंत्रित किया गया था।

स्मार्ट गांवों के लिये राष्ट्रपति भवन की पहल के तहत निफ्टेम द्वारा 5 गावों को गोद लेना–

निफ्टेम ने हाल ही में अपने ग्राम दत्तक ग्रहण कार्यक्रम के तहत राष्ट्रपति भवन की स्मार्ट विलेज पहल से जुड़कर गुरुग्राम जिले के दौल्हा, हरचंदपुर, अलीपुर और ताजनगर तथा मेवात जिले के रोजकामेऊ गांवों को अपनाया है। इन गांवों में अगस्त 2016 से काम शुरू हुआ। पांचों गांवों के लिये एक संकाय संरक्षक और 15 विद्यार्थियों की टीम शामिल थीं।

इन पांच गांवों में कार्यरत निफ्टेम टीमों का उद्देश्य गांवों में मौजूद संसाधनों का आकंलन करना, युवाओं को उचित कौशल प्रदान करना और उन्हें रोजगार तथा आय पैदा करने के लिये खाद्य आधारित सूक्ष्म उद्यम स्थापित करने के लिये प्रोत्साहित करना है। इसके अलावा टीम शराब की नशाखोरी, स्वच्छ भारत अभियान,

"NIFTEM's Village Adoption Programme gets recognition by the Highest Office of the Country"

Former Hon'ble President of India, Sh. Pranab Mukherjee inaugurated the smart village adoption programme of Rashtrapati Bhawan on July 2, 2016 in a function organized at Rashtrapati Bhawan. In this programme, five villages (four from Gurgaon district & one from Mewat district) of Haryana have been adopted by Rashtrapati Bhawan for transforming them into smart villages. It is proposed to look at the infrastructural improvement along with improvements in education, health, environment & employment situations in these villages. i.e. on the basis of success of NIFTEM Village Adoption Programme, NIFTEM has been invited to become a partner in this endeavor for skill development & entrepreneurship in the area of Food Processing.

35. RASHTRAPATI BHAWAN SMART VILLAGE PROJECT

Former Hon'ble President of India, Sh. Pranab Mukherjee inaugurated the Smart Gram Pilot Project of Rashtrapati Bhawan on July 2, 2016 in a function organized at Rashtrapati Bhawan. In this programme, five villages (four from Gurgaon district & one from Nuh district) of Haryana were adopted by Rashtrapati Bhawan for transforming them into smart villages. It is proposed to look at the infrastructural improvement along with improvements in education, health, environment & employment situations in these villages. On the basis of success of NIFTEM Village Adoption Programme, NIFTEM had been invited to become a partner in this endeavor for skill development & entrepreneurship in the area of Food Processing.

Adoption of five villages by NIFTEM in Haryana under the Rashtrapati Bhawan initiative on Smart villages -

NIFTEM has adopted five villages as part of its Village Adoption Programme; Dauhla, Harchandpur, Alipur and Tajnagar in Gurugram district and Rozka Meo in Mewat district; under the initiative of Rashtrapati Bhawan to develop these adopted villages into smart villages. The work in these villages began in August, 2016. Five teams, each consisting of a faculty mentor and 15 students, have been formed for the five villages.

The aim of NIFTEM teams working in these five villages is to map the resources in these villages, impart appropriate skills to the youth in the villages and to encourage them to set up food based micro-enterprises for generating employment and income. In addition, the teams will focus on such issues as alcoholism,

बालिका बाल शिक्षा, भूमि स्वास्थ्य कार्ड और नवीकरणीय ऊर्जा आधारित इकाईयों को अपनाने जैसे मुद्दों पर ध्यान केंद्रित करेगी।

इन टीमों ने अब तक ग्रामीणों के साथ विचार विमर्श किया है, घर–घर जाकर सर्वेक्षण किये गये, खाद्य प्रसंस्करण पर एक दिवसीय जागरूकता कार्यक्रम और पांच दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम के लिये प्रशिक्षुओं की पहचान की गयी, जिसका आयोजन 5 से 9 अक्टूबर, 2016 को किया गया।

1. दत्तक ग्रहण किये गये गांवों में पांच दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम (24 सितम्बर 2016) के लिये पूर्व–दौरा

24 सितम्बर 2016 को इन सभी गांवों में निफ्टेम में 5 से 9 अक्टूबर 2016 तक दूसरे चरण के तहत आयोजित होने वाले प्रशिक्षण शिविर के लिये प्रतिभागियों की पहचान की गयी। इसके अतिरिक्त स्कूल गतिविधियों जैसे प्रेरक व्याख्यान, प्रश्नोत्तरी प्रतियोगिताओं, स्वच्छ भारत अभियान, अच्छी स्वच्छता परंपराओं (जीएचपी) और अच्छे विनिर्माण अभ्यास (जीएमपी), आंगनबाड़ी कार्यकर्त्ताओं को मिड–डे मील में गुणवत्ता सुधार के लिये एक पहल की गयी।

2. निफ्टेम परिसर में पांच दिवसीय (05 से – 09 अक्टूबर 2016) खाद्य प्रसंस्करण और उद्यमिता प्रशिक्षण

राष्ट्रपति भवन द्वारा स्मार्ट ग्राम पायलट परियोजना के तहत गोद लिए गये हरियाणा के चार गांवों (हरचंदपुर, रोजका मेऊ, ताज नगर, दौल्हा) के युवाओं के लिए निफ्टेम परिसर में 05 से 09 अक्टूबर 2016 तक 5 दिवसीय 'कौशल और उद्यमिता विकास प्रशिक्षण कार्यक्रम' आयोजित किया गया। इन चार गांवों के 65 प्रतिभागियों को कक्षा, प्रयोगशाला कार्य (प्रयोग) और बाहरी दौरों के माध्यम से खाद्य प्रसंस्करण का प्रशिक्षण दिया गया।

3. निफ्टेम ग्राम दत्तक ग्रहण योजना के अंतर्गत राष्ट्रपति भवन की स्मार्ट ग्राम पायलट परियोजना के तहत गोद लिए गए गावों की महिलाओं / बालिकाओं के लिए 5 दिवसीय (10 से 16 नवंबर, 2016) प्रशिक्षण कार्यक्रम

राष्ट्रपति भवन की स्मार्ट ग्राम पायलट परियोजना के तहत गोद लिए गये हरचंदपुर,, ताजनगर, दौल्हा (गुरुग्राम) और रोजका मेऊ (मेवात) की महिलाओं के लिए निफ्टेम द्वारा पांच दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया। प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्देश्य आर्थिक रूप से वंचित महिलाओं की सामाजिक–आर्थिक स्थिति और उनके जीवन की गुणवत्ता में सुधार के लिए उद्यमशीलता कौशल और ज्ञान के माध्यम से सशक्त बनाना है।

Swachch Bharat Abhiyan, girl child education, soil health card and adoption of renewable energy based power units.

These teams have so far held consultations with the villagers, carried out door-to-door surveys, conducted one-day awareness programme on food processing and identified trainees for a five-day training programme on food processing, which is going to be held during October 5-9, 2016 at NIFTEM.

1. PRE-VISIT TO ADOPTED VILLAGES FOR FIVE DAYS TRAINING PROGRAMME (24th September 2016)

A visit was conducted in all the five villages on 24th September, 2016 to identify participants for 2nd stage of training to be conducted at NIFTEM for five days from 05th to 09th Oct'2016. In addition, School activities like motivational lectures, quiz competitions, Swachh Bharat Abhiyaan, Good Hygiene Practices (GHP) and Good Manufacturing Practices (GMP), training to Anganwadi workers as an initiative for improvement of Mid-Day Meal quality were organized at all Rashtrapati Bhawan adopted villages.

2. FIVE DAYS SKILL & ENTREPRENEURSHIP DEVELOPMENT TRAINING ON FOOD PROCESSING AT NIFTEM CAMPUS (05th - 09th October 2016)

Five days "Skill & Entrepreneurship Development Training Program" for youth of four villages of Haryana (Harchandpur, Rojka Meo, Taj Nagar, Dauhla) adopted under Smart Gram Pilot Project of Rashtrapati Bhawan was organized at NIFTEM Campus from 05th-09th October 2016. **Sixty five participants from these four villages were given hands-on training on Food Processing through classroom, lab work (practical) and field visits.**

3. FIVE DAYS TRAINING PROGRAMME FOR WOMEN/GIRLS AT VILLAGES ADOPTED UNDER SMART GRAM PILOT PROJECT OF RASHTRAPATI BHAWAN DURING NIFTEM VILLAGE ADOPTION PROGRAMME (10th -16th NOVEMBER 2016)

Five days Training Programme on food processing for women was conducted by NIFTEM at Harchandpur, Tajnagar, Dhaula (Gurugram) & RojkaMeu (Mewat) villages as a part of activities under Smart Gram Pilot Project of Rashtrapati Bhawan. The training program aimed at empowering economically disadvantaged women through entrepreneurial skills and knowledge in order to improve their socio-economic status and quality of life.

The five days training program for women was

11 नवम्बर 2016 को हरियाणा के मुख्यमंत्री माननीय श्री मनोहर लाल ने महिलाओं के लिए पांच दिन के प्रशिक्षण कार्यक्रम का उद्घाटन किया, निफ्टेम के कुलपति की महती उपस्थिति में महिला प्रशिक्षुओं को प्रशिक्षण किट उपलब्ध कराए गए। प्रशिक्षण का संचालन गांवों के स्मार्ट ग्राम प्रशिक्षण केंद्र में किया गया।

हरियाणा के माननीय मुख्यमंत्री श्री मनोहर लाल ने 11 नवंबर 2016 को हरचंदपुर गाँव का दौरा किया और राष्ट्रपति भवन (आरबी) के स्मार्ट ग्राम पहल के तहत कई सुविधाओं का लोकार्पण किया। स्मार्ट ग्राम की परिकल्पना में सभी गांवों को उच्च तकनीक से युक्त, समृद्ध और सभी ग्रामीणों के लिए समरसता, खुशहाली और अच्छे जीवन की गुणवत्ता सुनिश्चित करना है।

गुरुग्राम के दौलह गाँव में निफ्टेम वीएपी समूह द्वारा की गई मुख्य गतिविधियां इस प्रकार हैं–

- दौल्हा में निफ्टेम किओस्क स्थापना में हिस्सा लिया
- 11– 15 नवम्बर, 2016 तक महिलाओं के लिए पांच दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन
- एमबीए विद्यार्थियों द्वारा डीआईसी और डीपीआर बनाने में दो संभावी उद्यमियों को जोड़ा गया
- खाद्य व्यवसाय संचालकों (खुदरा कारोबारियों) का एफएसएसएआई पंजीकरण
- घर–घर सर्वेक्षण का संचालन किया
- स्वच्छ भारत अभियान
- एसएचजी गठन पर जागरूकता कार्यक्रम
- स्कूली क्रियाकलापों जैसे प्रश्नोत्तरी, पोस्टर तैयार करना और प्रदर्शन का आयोजन
- महिलाओं के लिए खाद्य प्रसंस्करण पर पांच दिन के प्रशिक्षण के दौरान रसगुल्ला, दूध केक, अमरूद जैम, सोया दूध और बासुंदी निर्माण का प्रदर्शन
- पनीर और खोया बनाने का प्रदर्शन (3 प्रतिशत अधिक उत्पादन के साथ)
- प्राथमिक स्कूल, माध्यमिक विद्यालय, और ग्राम सचिवालय में डस्टबिन की व्यवस्था।
- संभावित उद्यमियों की पहचान के लिए पास के डेयरी फार्मों के दौरे किए गए।

Main Activities undertaken by NIFTEM VAP group at Village Daulah, Gurugram are as follows:

- Participated and Installation of NIFTEM kiosk at Daulah
- Conducted Five days Training Programme for Women from 11th -15th Nov, 2016
- Linkage of two Potential Entrepreneur with DIC and DPR Preparation by NIFTEM MBA Students
- FSSAI Registration of Food Business Operators (Retailers)
- Conducted Door To Door Survey
- Swacch Bharat Abhiyan
- Awareness programme on SHG formation
- Conducted School Activities - Quiz, Poster preparation and display
- Demonstration of Rosogulla, Milk Cake, Guava Jam, Soymilk and Basundi during five days training on food processing for women
- Demonstration of Paneer and Khoa making (with 3 % higher yield)
- Installation of Dustbins at Primary School, Secondary School, and Gram Sachivalaya
- Visit to nearby Dairy Farm for the identification of potential entrepreneur

निफ्टेम द्वारा 11 नवंबर 2016 को राष्ट्रपति भवन के स्मार्ट ग्राम पायलट परियोजना के अंतर्गत ग्राम दौला, गुरुग्राम, हरियाणा में आयोजित खाद्य प्रसंस्करण के लिए प्रशिक्षण के उद्घाटन के दौरान निफ्टेम टीम

NIFTEM team during inauguration of Training on Food Processing for Women organized by NIFTEM under Smart Gram Pilot Project of Rashtrapati Bhawan on 11th November 2016 at Village Dhaula, Gurugram, Haryana

गुरुग्राम के गांव ताजनगर में निफ्टेम वीएपी समूह द्वारा की गई मुख्य गतिविधियां इस प्रकार हैं–

- एनएसआईसी प्रशिक्षण, एफएसएसएआई पंजीकरण, पोषण विश्लेषण, ट्रेडमार्क, लेबल डिजाइनिंग, रोटटो प्रिंटिंग
- कटाई पश्चात आपूर्ति श्रृंखला सर्वेक्षण
- ओसीसी (प्याज संग्रह केंद्र) की स्थापना
- जल एटीएम का प्रस्ताव
- स्कूल में आरओ प्लांट की स्थापना का प्रस्ताव
- आयुष कल्याण केंद्र का प्रस्ताव
- स्थानीय स्कूल में प्रशिक्षण केंद्र का प्रस्ताव

राष्ट्रपति भवन द्वारा स्मार्ट ग्राम पायलट परियोजना के अंतर्गत गोद लिए गए गांवों में खाद्य प्रसंस्करण पर चार सप्ताह (8 फरवरी 2017 से 8 मार्च 2017) का कौशल एवं उद्यमिता विकास प्रशिक्षण

निफ्टेम ने राष्ट्रपति भवन के स्मार्ट ग्राम पायलट परियोजना के तहत अपनाए गए गांवों के लिए चार सप्ताह के उद्यमिता विकास कार्यक्रम (ईडीपी) का आयोजन किया। प्रशिक्षण का उद्घाटन 08.02.2017 को ग्राम दौहला में, निफ्टेम के कुलपति द्वारा किया गया। राष्ट्रपति भवन द्वारा अपनाए गए गांवों दौल्हा, इरबंदपुर, अलीपुर और रोजका मेऊ से 32 पुरुष और 06 महिला प्रतिभागियों का निफ्टेम के उद्यमिता विकास कार्यक्रम (ईडीपी) के लिए पंजीकृत किया गया।

सभी 38 भागीदारों को निफ्टेम टीम द्वारा प्रेरित किया गया और उन्हें खाद्य प्रसंस्करण और मूल्य संवर्धन के दायरे के बारे में शिक्षित किया। ईडीपी के दौरान कवर किए गए व्यापक विषयों में परियोजना रिपोर्ट की तैयारी, विपणन, वैट नियम, लेखा, उपकरण और बाजार सर्वेक्षण की तकनीकें, सफल उद्यमी के गुण, सफल उद्यमी के अनुभव और खाद्य उद्योगों में परियोजना विचारों की तैयारी शामिल थे कार्यक्रम के दौरान उद्योग यात्राओं का भी आयोजन किया गया।

Main Activities undertaken by NIFTEM VAP group at Village Tajnagar, Gurugram are as follows:

- NSIC training, FSSAI registration, Nutritional analysis, trademark, label designing, rotto printing
- Post-harvest Supply chain survey
- Setting up of OCC (Onion collection center)
- Proposal for Water ATM
- Proposal for RO Plant installation in school
- Proposal for AYUSH wellness center
- Proposal for training center in local school

Four Week Skill & Entrepreneurship Development Training On Food Processing At Villages Adopted Under Smart Gram Pilot Project Of Rashtrapati Bhawan (08th February 2017- 08th March 2017)

NIFTEM conducted Four Week Entrepreneurship Development Programme (EDP) for villages adopted under Smart Gram Pilot Project of Rashtrapati Bhawan. The training was inaugurated by Vice Chancellor, NIFTEM on 08.02.2017 at Village Dauhla. 32 male and 06 female participants from Rastrapati Bhawan adopted villages Dauhla, Harchandpur, Alipur and Rozka Meo were registered for the Entrepreneurship Development Programme (EDP) by NIFTEM.

All the 38 participants were motivated by NIFTEM team and educated about the scope of food processing and value addition. Preparation of Project Report, Marketing, VAT rules, Accounts, Tools and Techniques of Market Survey, Qualities of successful entrepreneurs, experiences of successful entrepreneurs and project ideas in food industries were among wide range of topics covered during EDP and industry visits were also organized during the programme.

निफ्टेम द्वारा आयोजित चार सप्ताह के उद्यमशीलता विकास कार्यक्रम के दौरान फलों और सब्जियों के प्रसंस्करण पर बात करते हुए सहायक प्रोफेसर डॉ. अनुराग सिंह।

Dr. Anurag Singh, Assistant Professor, NIFTEM delivering a talk on Fruit & Vegetable processing during four week Entrepreneurship Development Programme organised by NIFTEM

खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में उद्यमियों को प्रोत्साहित करने के लिए अंतर्राष्ट्रीय बेकरी अनुसंधान केंद्र (आईबीआरटीसी), निफ्टेम द्वारा विकसित उत्पादों (जीरा कुकीज, नारियल कुकीज, बाजरा कुकीज, नानखटाई, एगलेस मफिन्स) का प्रदर्शन करते हुए निफ्टेम टीम के सदस्य।

NIFTEM team showcasing the products (Jeera Cookies, Coconut Cookies, Bajra Cookies, Nankhatai, Eggless Muffins) developed by International Bakery Research & Training Center (IBRTC), NIFTEM to encourage entrepreneurs in food processing sector.

योगगुरु बाबा रामदेवजी ने अपने भाषण में प्रतिभागियों को उद्यमशीलता के लिए प्रेरित किया और उन्हें आश्वस्त किया कि उनके अंतिम उत्पादों के साथ–साथ कच्ची उपज को भी पातंजलि आयुर्वेद लिमिटेड द्वारा खरीदा और विपणन किया जाएगा। उन्होंने युवाओं से ड्रग्स से दूर रखने और रोजाना व्यायाम और योग करने के लिए आग्रह किया। शरीर को फिट रखने के लिए बाबा रामदेवजी ने निफ्टेम स्टॉल पर प्रदर्शित उत्पादों की सराहना की। उन्होंने ईडीपी में ग्राम हरियाणा के गुरूग्राम के गांव दौलह में ग्रामीणों को दिए गए विकास और प्रशिक्षण में निफ्टेम की भूमिका की भी सराहना की।

Yog Baba Ramdevji in his speech motivated the participants for entrepreneurship and assured them that the final products as well as the raw produce can be purchased & marketed by Patanjali Ayurved Limited. He also urged the young to keep away from drugs & do daily exercise & yoga to keep body fit. Baba Ramdevji applauded the products displayed on the NIFTEM stall. He also appreciated the NIFTEM's role in the development & training given to the villagers in EDP at village Daulah, Gurugram, Harayana.

योग गुरु बाबा रामदेवजी ने खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में उद्यमियों को प्रोत्साहित करने के लिए निफ्टेम द्वारा विकसित उत्पादों का प्रदर्शन करते हुए

Yog Guru Baba Ramdevji showcasing the products developed by NIFTEM to encourage entrepreneurs in food processing sector

हैंड्स–ऑन प्रशिक्षण के दौरान, प्रतिभागियों को दुग्ध उत्पादों, बेकरी उत्पादों, फलों और सब्जियों का प्रसंस्करण और अनाजों को भूनने व फुलाने के बारे में व्यावहारिक प्रशिक्षण मिला। उत्पाद तैयार करने के बाद, खाद्य उत्पाद पैकेजिंग प्रशिक्षण दिया गया। सभी प्रतिभागी को अपना उद्यमिता उद्यम स्थापित करने के लिए बहुत प्रेरित थे।

During Hands-on training, participants got practical training on preparing dairy products, bakery products, fruit and vegetables processing and roasting and puffing of grains. After product preparation, food products packaging training was given. All participants were highly motivated for setting-up their entrepreneurial venture.

राष्ट्रपति भवन के गोद लिए गए गांवों में सफलता की कहानियाँ

1. उद्यमी का नाम– श्री जितेंद्र शर्मा

आयु– 40

शिक्षा– 5 वीं कक्षा

पता– गांव, दौहला, सोहना, गुरुग्राम, हरियाणा

मोबाइल नंबर 8685858744

उद्यम– अचार उत्पादन और पैकेजिंग

SUCCESS STORIES FROM NIFTEM AT RASTRAPATI BHAWAN ADOPTED VILLAGES

1. Name of the Entrepreneur: Mr. Jitender Sharma

Age: 40

Education: 5th Class

Address : Village: Dauhla, Sohna, Gurugram, Haryana

Mobile No. 8685858744

Venture : Pickle Manufacturing and Packaging

NIFTEM team designed Packaging material for Mr. Jitender Sharma
निफ्टेम टीम द्वारा डिजाइन की हुई पैकेजिंग सामग्री

Mr. Jitender Sharma preparing Pickles with NIFTEM VAP team
निफ्टेम वीएपी टीम के साथ अचार तैयार करते हुए श्री जितेंद्र शर्मा

भारत के माननीय राष्ट्रपति श्री प्रणब मुखर्जी ने 05.04.2017 को राष्ट्रपति भवन में हुई अंतर्राष्ट्रीय परामर्शदाता सम्मेलन के दौरान श्री जितेन्द्र शर्मा के स्टाल का दौरा किया।
Shri Pranab Mukhrjee, Former Hon'ble President of India visited the stall of Shri Jitender Sharma during International Mentoring Summit held at Rashtrapati Bhawan on 05.04.2017.

उद्यमी का नाम– श्री प्रदीप यादव
आयु : 28 वर्ष
शिक्षा : 12 वीं कक्षा
पता : गांव : ताज नगर, गुरुग्राम, हरियाणा
मोबाइल नंबर : 8901281731
उद्यम : मसाला पीसने वाला प्लांट

Shri Pranab Mukherjee, Former Hon'ble President of India handing over a cheque of Rs. 50,000/- as token of appreciation to Mr. Pradeep Yadav in recognition to his entrepreneurship skills at Rashtrapati Bhawan
राष्ट्रपति भवन में अंतर्राष्ट्रीय परामर्श सम्मेलन के दौरान
श्री प्रदीप यादव की प्रवीणता के प्रतीक के रूप में 50 हजार रुपये का चेक प्रदान करते हुये भारत के माननीय राष्ट्रपति श्री प्रणब मुखर्जी

2. Name of the Entrepreneur: Mr. Pradeep Yadav
Age: 28 Years
Education: 12th Class
Address : Village: Taj Nagar, Gurugram, Haryana
Mobile No. : 8901281731
Venture : Spices Grinding Plant

Shri Pranab Mukherjee, Former Hon'ble President of India visited his stall during International Mentoring Summit held at Rashtrapati Bhawan on 05.04.2017.
राष्ट्रपति भवन में 5 अप्रैल 2017 को आयोजित अंतर्राष्ट्रीय परामर्श सम्मेलन में प्रदीप यादव के स्टाल का अवलोकन करते हुये भारत के माननीय राष्ट्रपति श्री प्रणब मुखर्जी।

व्यवसाय से जुड़ी कई सफल उपलब्धियों तथा कुछ नई उपलब्धियों का आरम्भ

SUCCESS STORIES ARE IN PROGRESS AND MANY MORE ARE YET TO COME

1. उद्यमी का नाम:
श्रीमती अलका निर्वान पत्नी श्री पुष्पेन्द्र
आयु : 28 वर्ष
शिक्षा : 12 वीं कक्षा
गांव : दौला, सोनाह,
गुरूग्राम (हरियाणा)
मोबाइल नंबर : 8607930850
उद्यम : छोटी आटा चक्की

1. Name of the entrepreneur:
Smt. Alka Nirwan w/o
Sh Pushpendra
Age: 28 Years
Education: 12th Class
Village: Daulla, Sohna,
Gurugram (Haryana)
Mobile No. : 8607930850
Venture : Mini Flour Mill

2. उद्यमी का नाम:
श्री अमित
आयु : 24 वर्ष
शिक्षा : 12 वीं कक्षा
गांव : हरचंदपुर, सोहना,
गुरूग्राम (हरियाणा)
मोबाइल नंबर : 8607786263
उद्यम : मसाला पीसने वाला

2. Name of the entrepreneur:
Mr. Amit
Age: 24 Years
Education: 12th Class
Village: Harchandpur, Sohna,
Gurugram (Haryana)
Mobile No. : 8607786263
Venture : Spice Grinding

3. उद्यमी का नाम:
श्री रविन्द्र
आयु : 30 वर्ष
शिक्षा : 12 वीं कक्षा
गांव : हरचंदपुर, सोहना,
गुरूग्राम (हरियाणा)
मोबाइल नंबर : 9991337636
उद्यम : मसाला पीसने वाला

3. Name of the entrepreneur:
Mr. Ravinder
Age: 30 Years
Education: 12th Class
Village: Harchandpur, Sohna,
Gurugram (Haryana)
Mobile No. : 9991337636
Venture : Spice Grinding

4. उद्यमी का नाम:
श्री शिव कुमार
आयु : 32 वर्ष
शिक्षा : 12 वीं कक्षा
गांव : हरचंदपुर, सोहना,
गुरूग्राम (हरियाणा)
मोबाइल नंबर : 9813186422
उद्यम : बेसन प्लांट

4. Name of the entrepreneur:
Mr. Shiv Kumar
Age: 32 Years
Education: 12th Class
Village: Harchandpur, Sohna,
Gurugram (Haryana)
Mobile No. : 9813186422
Venture : Besan Plant

5. उद्यमी का नाम:
श्रीमती सुमन पत्नी कंवर सिंह
आयु : 32 वर्ष
शिक्षा : 8 वीं कक्षा
गांव : हरचंदपुर, सोहना,
गुरूग्राम (हरियाणा)
मोबाइल नंबर : 9971908140
उद्यम : बेसन प्लांट

5. Name of the entrepreneur:
Smt. Suman W/O Kunwar Singh
Age: 32 Years
Education: 8th Class
Village: Harchandpur, Sohna,
Gurugram (Haryana)
Mobile No. : 9971908140
Venture : Besan Plant

6. उद्यमी का नाम:
श्री प्रताप
आयु : 24 वर्ष
शिक्षा : 8 वीं कक्षा
गांव : हरचंदपुर, सोहना,
गुरूग्राम (हरियाणा)
मोबाइल नंबर : 8607786263
उद्यम : दूध संग्रह केंद्र

6. Name of the entrepreneur:
Mr. Pratap
Age: 24 Years
Education: 8th Class
Village: Harchandpur, Sohna,
Gurugram (Haryana)
Mobile No. : 8607786263
Venture : Milk Collection Center

36. कौशल विकास विभाग

यह सुविदित तथ्य है कि भारत कुशल मानवशक्ति की समस्या का सामना लगातार कर रहा है। भारत के घरेलू खाद्य बाजार के अनुमानित आकार (वर्तमान में 181 बिलियन अमेरिकी डालर से 2015 में 258 बिलियन अमेरिकी डालर) और कौशल पूल के बीच काफी असंतुलन है। खाद्य प्रसंस्कारण क्षेत्र में भारी कमी संभावित अनुमानित विकास दर को बाधित कर सकती है, साथ ही उद्योग प्रतिस्पर्धा में भी कमी आ सकती है। कौशल की अपर्याप्तता और वर्तमान तकनीकी ज्ञान की कमी के कड़े गुणवत्ता मानकों के अनुरूप काम करने में कर्मचारियों के विफलता के प्रमुख कारण हैं।

कार्यबल में तकनीकी कौशल व ज्ञान के अभाव में और इसलिये पूरे खाद्य मूल्य श्रृंखला में उद्योगों की वांछित आवश्यकताओं को पूरा करने के लिये एक प्रणाली, एक घटक और प्रक्रिया तैयार करने की जरूरत है।

उच्चस्तर और निचले स्तर पर शॉप फ्लोर के स्तर पर प्रबंधकीय कैडर एवं कुशल मानवशक्ति की आवश्यकता में बड़ा उछाल आने की संभावना है।

बढ़ती कौशल आवश्यकता और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में प्रशिक्षित मानव बल की आवश्यकता को पूरा करना एक चुनौती है।

निफ्टेम कौशल विकास प्रभाग पहले से ही क्रियाशील है। खाद्य प्रसंस्करण एवं उद्यमिता मंत्रालय ने निफ्टेम को आगामी 7 वर्षों में कुल 35 लाख कुशल मानवबल विकसित करने का कार्य सौंपा है। निफ्टेम कौशल विकास प्रभाग छोटे और मध्यम संगठित व असंगठित खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्रों में काम कर रहे प्रबंधन स्तर के कौशल आधार के विकास के लिये विभिन्न अवधियों के प्रशिक्षण पाठ्यक्रमों को विकसित करने का प्रयास करेगा।

36. Skill Development Division

It's a known fact that India continues to face shortage of skilled manpower. There is a looming mismatch between the projected size of India's domestic food market (US $ 258 Billion in 2015 from the current US $ 181 Billion) and the skill pool availability in the country. The acute Skill Deficit in the Food Processing Sector could potentially obstruct the anticipated growth rate, besides eroding Industry competitiveness. Skill inadequacy and lack of current technical knowledge are the major causes for the workforce failure to deliver work in conformity with stringent quality standards.

The workforce lacks technical skills, knowledge and therefore requires the ability to design a system, a component and a process to meet the desired needs of the industries across the food value chain.

There would be a huge spurt in the requirement of skilled manpower both at higher end of managerial cadre as well as in the lower end at the shop floor level.

It is a great challenge to meet the rising skill requirement and the need for trained manpower in the food processing industry.

NIFTEM Skill Development Division has already become functional. MoFPI has entrusted NIFTEM the task of developing 3.5 million skilled Manpower in FPI, in a span of seven years. NIFTEM Skill Development Division will endeavour to organize training courses of various durations for developing the skill base of management level people working in small and medium organized as well as unorganized food processing sectors.

लघु अवधि प्रशिक्षण कार्यक्रमों और कौशल विकास प्रशिक्षण कार्यक्रमों का सारांश

खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में क्षमता निर्माण और मानव संसाधन विकास के अपने रणनीतिक लक्ष्यों की पूर्ति में खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय, भारत सरकार की ओर से जुलाई 2011 से अपने सम्मानित ज्ञान भागीदारों के साथ–साथ निफ्टेम परिसर में लघु अवधि के प्रशिक्षण कार्यक्रमों की श्रृंखला का आयोजन किया जा रहा है। इन प्रशिक्षण कार्यक्रमों का मुख्य उद्देश्य प्रतिभागियों को कौशल स्तर और रोजगार क्षमता में वृद्धि करना है। इन कार्यक्रमों का लक्ष्य तेजी से बढ़ रहे एवं बदल रहे खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र की कौशल आवश्यकताओं को पूरा करने और संगठित एवं असंगठित

SUMMARY OF SHORT TERM TRAINING PROGRAMMES & SKILL DEVELOPMENT TRAINING PROGRAMS

In pursuit of its strategic goals of capacity building and human resource development in food processing sector, NIFTEM on behalf of MOFPI, GOI, has been organizing series of short term training programmes at NIFTEM Campus in association with its esteemed knowledge partners since July 2011. The main aim of these training programmes is to enhance the overall skill level and employability of the participants whereas skill development for workforce. The objectives of these programmes revolve around matching the skill needs of expanding and diversifying food processing sector, to improve the earning capacity

क्षेत्र में श्रमिकों की कमाई क्षमता में सुधार करने तथा उद्यमशील प्रतिभाओं को बढ़ावा देने पर केंद्रित है।

जुलाई 2011 के बाद से संस्थान ने अपने परिसर व अन्य स्थानों पर 100 प्रशिक्षण कार्यक्रमों का आयोजन किया और कुछ चुनिंदा ज्ञान भागीदारों के साथ 3734 लोगों को कुशल बनाया। इसके अतिरिक्त निफ्टेम ने खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में मूल्यवर्धन हेतु किसानों और उभरते उद्यमियों के लिये 35 जागरूकता कार्यक्रमों का संचालन किया, जिसको 9981 प्रतिभागियों ने लाभ उठाया। जुलाई 2011 से सितम्बर 2017 तक संस्थान द्वारा संचालित किये गये प्रशिक्षण कार्यक्रमों का समेकित विवरण संक्षेप में नीचे दिया गया है:–

of the workers in organized and unorganized sector and also to nurture and promote entrepreneurial talent.

From July 2011 onward, the Institute has conducted 100 training programmes at its Campus/other places and skilled 3734 in association with selected knowledge partners. Apart from above NIFTEM has conducted 35 nos. of Awareness Programme for farmers and budding entrepreneurs for value addition in food processing in which 9981 participants were benefitted. The consolidated details of the training programmes conducted by the Institute from July, 2011 to September, 2017 are briefly indicated below:-

सितम्बर 2017 तक संचालित किये गये कार्यक्रम

क्र. सं.	कार्यक्रम का प्रकार	कार्यक्रमों की संख्या	प्रशिक्षण पाये प्रतिभागियों की संख्या	कार्यक्रम की अवधि (दिन में)
1	कौशल विकास कार्यक्रम के एक दो और चार सप्ताह के कार्यक्रम	100	3734	एक, दो और चार सप्ताह
2	एक दिवसीय आउटरीच/ जागरूकता कार्यक्रम	35	9981	एक दिन
	कुल	135	13715	

Skill Development Programs conducted till September, 2017

Sl.	Type of Program	Number of Programs	Number of Participants trained	Programme Duration (in days)
1	One, Two and Four Weeks	100	3734	One, Two and Four Weeks
2	One day Outreach/ Awareness Programme	35	9981	One day
	Total	135	13715	

उद्यमशीलता विकास कार्यक्रम (1, 2 और 4 सप्ताह)

वर्ष	कार्यक्रमों की संख्या	प्रतिभागियों की संख्या
2017-18	0	0
2016-17	9	431
2015-16	25	1024
2014-15	28	1203
2013-14	19	668
2012-13	8	159
2011-12	11	249
कुल योग	100	3734

ENTREPRENEURSHIP DEVELOPMENT PROGRAMES (1, 2 & 4 weeks)

Year	No. of Programme	No. of Participants
2017-18	0	0
2016-17	9	431
2015-16	25	1024
2014-15	28	1203
2013-14	19	668
2012-13	8	159
2011-12	11	249
Grand Total	100	3734

37. निफ्टेम परामर्शी प्रभाग

एनसीटी एक शीर्ष केंद्रीकृत संस्था के तौर पर काम करता है, जो भारत और देश के बाहर उद्योग और समान संस्थानों के साथ तालमेल बिठाकर काम करता है। यह समस्त खाद्य प्रसंस्करण उद्योग से जुड़ी समस्याओं का पूर्ण समाधान करता है। यह तेजी से बढ़ रहे खाद्य प्रसंस्करण उद्योग की जरूरतों, विभिन्न संबंधित साझेदारों जैसे उद्यमियों, उद्योगों, आयातकों, नीति निर्माताओं, सरकार और अनुसंधान संस्थानों की जरूरतों को पूरा करता है।

एनसीडी का सर्विस पोर्टपोलियो : एनसीडी का एक पैनल हैं, जिसमें निम्नलिखित जिम्मेदारियों को संभालने के लिये विशेषज्ञों को शामिल किया गया है:

1. **इंजीनियरिंग एवं तकनीकी सेवाएं** : खाद्य प्रसंस्करण, फल एवं सब्जी प्रसंस्करण, बेकरी क्षेत्र, मत्स्य प्रसंस्करण, दुग्ध उत्पाद प्रसंस्करण, अंगूर और वाइन प्रसंस्करण, गुणवत्ता नियंत्रण एवं गुणवत्ता मानक, खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला, कोल्ड चेन
2. **आद्योपांत परामर्श सेवा :**

- खाद्य प्रसंस्करण तकनीक, मशीन/उपकरण की मार्केटिंग।

37. NIFTEM CONSULTANCY DIVISION

NCD is acting as a Centralized Nodal Body, working synergistically with the industry and similar institutions within India and Abroad. It resolves the problem by acquiring 360 degree approach to entire Food Processing Sector. It will cater to the needs of the booming Food Processing Sector, various stakeholders such as entrepreneurs, industry, exporters, policy makers, government and research institutions.

Service Portfolio of NCD: NCD has a panel of consultants who are qualified to undertake assignments in:

1. **Engineering and Technical Services:** Grain Processing, Fruits and Vegetables Processing, Bakery Sector, Fish Processing, Dairy Products Processing, Grape and Wine Processing, Quality Control & Quality Standards, Food Testing Laboratory, Cold Chain.
2. **End to End Consultancy Services:**

- Marketing of Food Processing Technologies, Machine/Equipment.

परामर्शों का विवरण (2016–17)

क्र. सं.	ग्राहक/परियोजना/उद्योग के नाम	वर्ष	दिये गये परामर्श	राशि	परामर्श की स्थिति
1	मेसर्स ग्रोएग्रो प्रा. लि. नई दिल्ली	2016	टमाटर, संतरा/कीनू, आम, पपीता और तरबूज के लिये खाद्य प्रसंस्करण	85,302/-	पूर्ण
2	मेसर्स काशिफ इंफ्राटेक प्रा.लि.	2016	अरूणाचल प्रदेश में कई फलों के जूस और जैम लाइन के लिये डीपीआर	15,000/-	पूर्ण
3	जेपीएस कंज्यूमर प्रोडक्ट्स प्रा.लि.	2016	कृत्रिम मिठास के विकास के लिये	25,000/-	पूर्ण
4	राजा फार्म्स प्रा.लि.	2016	अंडे के पाउडर व सिरप के रूप में अंडा प्रसंस्करण का विकास	1,75,950/-	पूर्ण
5	श्री विवेक कुमार एंड संगीत चोपड़ा	2016	सत्तू आधारित कुकीज के विकास के लिये	2,75,000/-	जारी
6	श्रीमती दीपा तुली, नई दिल्ली	2017	औद्योगिक स्तर पर केक पॉप और फ्रूट लेदर तैयार करना	2,31,150/-	जारी
7	मेसर्स महिन्द्रा एग्री सोल्यूशंस लि.	2017	दाल आधारित सूप, चिप्स, स्प्रेड्स और मांस की तरह उत्पादों का विकास	3,75,000/-	जारी
8	पूर्वी दिल्ली नगर निगम	2017	गाजीपुर के कत्लखाने एवं रेंडरिंग प्लांट का तृतीय पक्ष निरीक्षण	2,.00,000/-	पूर्ण

- डिजाइनिंग/सोर्सिंग, उत्पाद विकास, आयोजन प्रबंधन, एफडीआई सहित निवेश संवर्धन
- कानूनी मुद्दे, आपूर्ति श्रृंखला प्रबंधन, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग इकाइयों की डिजाइनिंग एवं निर्माण।
- आधुनिक खाद्य प्रसंस्करण इकाईयों की स्थापना, उन्नयन के लिये उद्यमियों को खाद्य प्रसंस्करण इकाई की स्थापना/अवधारणा से कमीशनिंग तक डीपीआर तैयार करना।
- मार्केट रिसर्च/ मार्केट सर्वेक्षण/ डेटा प्रबंधन परियोजना प्रबंधन
- खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में कौशल विकास और कौशल उन्नयन
- खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में लघु एवं सूक्ष्म उद्यमों का उन्नयन।

एनसीडी नवाचारी समाधान के साथ आपकी जरूरतों को पूरा करने के लिये हमेशा प्रतिबद्ध है। यह उद्यमियों, कंपनियों, फर्मों, संस्थानों की समस्याओं का समाधान करने और नये अवसरों को पैदा करने के लिये मार्ग दर्शन करता है।

- Designing/Sourcing, Product Development, Event Management, Investment Promotion including FDI`s.
- Legal Issues, Supply Chain Management, Construction and Designing of Food Processing Industrial Units.
- Preparation of DPR for establishing a Food Processing Unit/Concept to commissioning service to entrepreneurs for establishing, upgrading, modernizing Food Processing Units.
- Market Research/Market Survey/Data Management.
- Project Management.
- Skill Development and Skill Up-gradation in Food Processing Sector.
- Up-gradation of small and micro enterprises within Food Processing Sector.

NCD is committed to be always responsive to your needs by serving with innovative solutions, it guides Entrepreneurs, Companies, Firms and Institutions to reach the prompt solutions to their problems and to create new edge opportunities.

Details of Consultancy Projects (2016-2017)

S. No.	Name of Client / Project/Industry	Year	Consultancy Given For	Amount	Status of Consultancy
1.	M/s GROAGGRO Pvt Ltd, New Delhi	2016	Food Processing for Tomato, Orange/Kinnow, Mango, Papaya & Watermelon	85,302/-	Completed
2.	M/s Kashif Infratech Pvt. Ltd.	2016	DPR for Multi fruit Juice & Jam Line in Arunachal Pradesh	15,000/-	Completed
3.	JPS Consumer Products Pvt. Ltd.	2016	For development of Artifical Sweetner	25,000/-	Completed
4.	Raja Farms Pvt Ltd.	2016	For Egg Processing development of Egg in powder form, syrup form.	1,75,950/-	Completed
5.	Mr. Vivek Kumar & Sangeet Chopra	2016	For development of Sattu Based Cookies	2,75,000/-	In Process
6.	Mrs. Deepa Tuli, New Delhi	2017	For Cake Pop & Fruit Leather Preparation at Industrial Level	2,31,150/-	In Process
7.	M/s Mahindra Agri Solutions Limited	2017	For development of Pulses based soups, chips, spreads & Meat Analogues	3,75,000/-	In Process
8.	East Delhi Municipal Corporation	2017	Third party Inspection of Plant & machinery of Slaughter House & Rendering Plant at Ghazipur.	2,00,000/-	Completed

38. राष्ट्रीय बागवानी बोर्ड परियोजना

बागवानी में उद्यमशीलता को विकसित करने और फल और सब्जियों के प्रसंस्करण, विशेष रूप से भारत की उष्णकटिबंधीय किस्मों के लिए और अधिक बुनियादी आंकड़े प्रदान करने हेतु, एनएचबी और निफ्टेम के बीच 21–4–2014 को एक समझौता ज्ञापन किया गया जिसके तहत शीत श्रृंखला में भंडारण की स्थिति विकसित करके परिणामदायी अनुसंधान किया जाना था। इसी तरह, बागवानी में वैज्ञानिक विकास के लिए, एचआरडी की पहल की आवश्यकता है, जिसके लिए उपयोगी परिणामों को तय विषयों पर प्रशिक्षण की श्रृंखला के रूप में परिभाषित किया गया है। एनएचबी और निफ्टेम के बीच हस्ताक्षरित समझौता ज्ञापन के अनुसार, प्रशिक्षण कार्यक्रमों को सात विषयों के तहत आयोजित किया जाना है और चयनित फलों और सब्जियों के भंडारण के लिए प्रोटोकॉल विकसित करने के लिए अनुसंधान कार्य किया जाना है। शुरू में, इस परियोजना को 3 साल के लिए लागू किया जाना है और उसके बाद इसे आवश्यकतानुसार 2 वर्षों तक आगे बढ़ाया जा सकता है। एनएचबी ने उष्णकटिबंधीय उत्पादों की भंडारण स्थिति के आंकड़ों के लिये उपकरणों और चेयर प्रोफेसर का वेतन तथा अनुसंधान अनुदान सहित अनुसंधान परीक्षणों हेतु 3.2625 करोड़ रुपये अनुदान की स्वीकृति दी है।

अनुसंधान

निफ्टेम और एनएचबी के बीच समझौता ज्ञापन के अनुसार, फलों और सब्जियों के भंडारण के लिए प्रोटोकॉल विकसित किए जाने हैं। रिपोर्ट के तहत वर्ष के दौरान निम्नलिखित कार्य किए गए।

- गाजर, संतरा, प्याज, लहसुन, हल्दी जैसी फसलों के भंडारण पर साहित्य की समीक्षा की गई। एकत्रित जानकारी में रोपण, कटाई की तारीख, भंडारण की स्थिति और भंडारण अवधि शामिल थी।
- पूरे साल के दौरान फलों और सब्जियों सहित विभिन्न वस्तुओं की उपलब्धता दिखाने वाला एक चार्ट तैयार किया गया।
- फलों और सब्जियों में विभिन्न यौगिकों के मापन हेतु तरीकों का मानकीकरण किया गया।
- संतरे और हल्दी के भंडारण पर काम मार्च, 2016 में शुरू किया गया था, अप्रैल में गाजर पर और जून 2016 में प्याज और लहसुन पर। भंडारण के अध्ययन का संचालन वाणिज्यिक कोल्ड स्टोरों के सहयोग से किया जा रहा है। उदाहरण के लिए रोशन फ्रोजन एंड कोल्ड स्टोरेज, सोनीपत, बजरंग शीत स्टोर, कुंडली और कैलाश एग्रो कोल्ड स्टोर, पलवल।

38: NATIONAL HORTICULTURE BOARD PROJECT

In order to develop entrepreneurship in Horticulture and provide more basic data for fruit and veg processing, an MOU between NHB and NIFTEM was executed on 21-4-2015 for deliverables on research for developing storage conditions in the cold chain, especially tropical produce of Indian varieties. Likewise, for scientific development in horticulture, HRD initiatives are required to be taken for which deliverables have been defined as series of trainings on identified topics. As per the MoU signed between NHB and NIFTEM, Training programmes have to be conducted under seven topics and research work has to be carried out to develop protocols for the storage of selected fruits and vegetables. Initially, the project is to be implemented initially for 3 years and thereafter it can also be extended further by 2 years based on requirement. NHB has sanctioned a grant of Rs.3.0625 crores for undertaking research trials including equipment and chair professor salary and research grant and for generating data on storage conditions for tropical produces.

Research

As per the MoU between NIFTEM and NHB, protocols have to be developed for the storage of fruits and vegetables. During the year under report following works were done.

- Review of literature on storage of crops such as carrots, oranges, onions, garlic, turmeric was carried out. Information collected included season of planting, date of harvesting, storage condition, and storage duration.
- A chart showing availability of different commodities including fruits and vegetables throughout the year was prepared.
- Methods for the estimation of different compounds in fruits and vegetables were standardized.
- Work on storage of Oranges and Turmeric was started in March, 2016, on carrots in April and on onions and garlic in June 2016. Storage studies are being carried out in collaboration with commercial cold stores viz. Roshan Frozen and Cold Storage, Sonepat ; Bajrang Cold Store, Kundli and Kailash Agro Cold Store, Palwal.

39: फ्रंटलाइन प्रदर्शन केंद्र–सह–प्राथमिक संसाधन केंद्र (एफएलडीसी–सह–पीपीसी)

फसल कटाई के बाद के नुकसान को रोकने और बागवानी उत्पादों के मूल्यवर्धन हेतु, गांव स्तर पर एक हाइब्रिड एनर्जी पावर

39: Frontline Demonstration Centre-cum-Primary Processing Centres (FLDC-cum-PPC).

To prevent post-harvest losses and add value to the horticulture produce, a Hybrid Energy Powered Frontline Demonstration Centre-cum-Primary

फ्रंटलाइन प्रदर्शन केंद्र–सह–प्राथमिक संसाधन केंद्र (एफएलडीसी–कम–पीपीसी) आवश्यक है। फ्रंटलाइन प्रदर्शन केंद्र एक मिनी प्रोसेसिंग प्लांट है जो कि उपयुक्त संसाधनों सॉर्टिंग, वॉशिंग, ग्रेडिंग, मूल्यवर्धन और पैकेजिंग के लिए उपयुक्त उपकरणों से युक्त उचित भंडारण सुविधा (कोल्ड स्टोरेज) के साथ सुसज्जित है ताकि ग्रामीणों, छोटे उद्यमियों और विद्यार्थियों को प्राथमिक प्रसंस्करण, माध्यमिक प्रसंस्करण से संबंधित कृषि उत्पादों के भंडारण के पारे में प्रशिक्षण और प्रदर्शन प्रदान किया जा सके। यह फ्रंटलाइन प्रदर्शन केंद्र और भंडारण इकाई पूरे देश में खेत और उत्पादक स्तर पर फ्रंटलाइन प्रदर्शन केंद्र और भंडार स्थापित करने के लिए बेंचमार्क होगा। बाहरी वित्त पोषण के साथ तीन पीपीसी स्थापित किए जाने का प्रस्ताव है।

1. एनएचएम द्वारा वित्त पोषित एक पीपीसी का निर्माण मनौली गांव में किया जाएगा। इस संबंध में मनौली के ग्रामीणों के साथ कई बैठकें हो चुकी हैं।
2. एनएचबी द्वारा वित्त पोषित दूसरा संयंत्र पायलट प्लांट क्षेत्र के नजदीक या उसके आस–पास स्थित निफ्टेम परिसर में स्थापित किया जाएगा।
3. आईसीएआर द्वारा वित्त पोषित तीसरे संयंत्र को तिमराला, पंजाब में स्थापित किया जाएगा।

उपरोक्त तीनों के अलावा, एमएनआरई (अभी तक अंतिम मंजूरी का इंतजार) द्वारा वित्त पोषित होने के लिए चार और प्रस्ताव

40: उद्यमशीलता विकास केंद्र (सीईडी)

उद्यमशीलता संस्थान के अस्तित्व की धुरी है और इसके नाम से स्पष्ट है और यह अपने छात्रों के बीच उद्यमशीलता की भावना को आत्मसात करने की प्रक्रिया को बढ़ावा देने के लिए निफ्टेम ने स्थापना के समय से ही एक उद्यमशीलता विकास केंद्र स्थापित किया है। यह एक दृढ़ विश्वास है कि निफ्टेम के छात्रों को देश में सर्वोत्तम खाद्य प्रौद्योगिकी और प्रबंधन पाठ्यक्रम की शक्ति से लैस किया जा रहा है और खाद्य प्रसंस्करण तथा संबंधित क्षेत्रों में व्यापारिक उद्यम शुरू करने में इसकी एक प्रमुख भूमिका है।

गतिविधियां

सीईडी उन छात्रों के लिए कई गतिविधियों का आयोजन करता है जो उद्यमिता में उद्यम करना चाहते हैं और इसका प्रबंधन संस्थान के विभिन्न विभागों के संकाय सदस्यों के एक समूह द्वारा किया जाता है। सीईडी की गतिविधियों में शामिल हैं :

- छात्रों को नियमित रूप से अंतरक्रियात्मक परामर्श सत्र के माध्यम से एक व्यवहार्य कैरियर विकल्प के रूप में उद्यमिता के बारे में सोचने के लिए प्रोत्साहित करना।
- पहली पीढ़ी के उद्यमियों को व्यवसाय शुरू करने और कारोबारी माहौल में बाधाओं से लड़ने के अपने अनुभवों को साझा करने के

Processing Centre (FLDC-cum-PPC) at village level is essential. A frontline demonstration centre is a mini processing plant which is equipped with an appropriate set of equipments for sorting, washing, grading, value addition and packaging along with appropriate storage facilities (cold storage) to provide training and demonstration related to primary processing, secondary processing and storage of agricultural produce to villagers, small entrepreneurs and students. This frontline demonstration centre and storage unit will also be the benchmark for establishing frontline demonstration centre and storages at farm and producer level throughout the country. Three PPCs are proposed to be set up with external funding:

1. One PPC funded by NHM will be set up at Manauli village. Several meetings have already been held with the villagers of Manauli in this regard.
2. The second one funded by NHB will be set up in NIFTEM campus near or adjoining the pilot plant area.
3. The third one funded by ICAR will be set up at Tarmala, Punjab.

In addition to the above three, four more proposed to be funded by MNRE (Final approval yet to come) will be set up in VAP villages.

40: CENTRE FOR ENTREPRENEURSHIP DEVELOPMENT (CED)

Entrepreneurship is at the core of the Institute's existence as evident in its name and to foster the process of imbibing entrepreneurial spirit among its students, NIFTEM has set up a Centre for Entrepreneurship Development (CED) since its inception. It is a firm belief that NIFTEM students being armed with the power of the best food technology and management course in the country are in a pivotal position to start business ventures in food processing and related areas.

Activities

The CED hosts a plethora of activities for the students who want to venture into entrepreneurship and is managed by a group of select faculty members from different departments of the Institute. The activities of CED include:

- Encouraging students to think about Entrepreneurship as a viable career option through regular interactive/counseling sessions.
- Inviting first generation entrepreneurs to share their experiences of starting businesses and fighting

लिए आमंत्रित करना।

- नियमित रूप से छात्रों के लिए बिजनेस आइडिया, बिजनेस प्लान प्रतियोगिता का आयोजन करना जिससे कि उन्हें अपने अभिनव विचारों को व्यक्त करने और उन्हें आंतरिक और बाह्य संसाधनों के माध्यम से मार्गदर्शन प्रदान किया जा सकें।
- बाहरी संकाय सदस्यों और उद्यमशीलता में विशेषज्ञता प्राप्त प्रेरक वक्ताओं के साथ छात्र बातचीत।

- **वर्तमान स्थिति**

सीईई एक उत्प्रेरक के रूप में अपनी भूमिका का विस्तार करने के लिए उत्सुक है ताकि छात्रों को अपने सपनों को व्यावसायिक वास्तविकता में बदलने के प्रयासों को प्रोत्साहित किया जा सके। निम्नलिखित हस्तक्षेपों के माध्यम से ऐसा करने का हमारा प्रयास है

- संस्थान के छात्रों के लिए कॉर्पोरेट परामर्श कार्यक्रम शुरू करना जिसके तहत नए व्यवसाय शुरू करने के लिए चुनने वाले छात्रों को व्यावसायिक प्रतिष्ठान के प्रारंभिक चरण के माध्यम से मार्गदर्शन करने के लिए एक कॉर्पोरेट संरक्षक नियुक्त किया जाएगा।
- खाद्य प्रसंस्करण में विद्यार्थियों के व्यापारिक विचारों को निष्पादित करने के लिए निफ्टेम के ऑन कैंपस बिजनेस इनक्यूबेशन सेंटर और पायलट प्लांटों के इस्तेमाल में सहायता करना।
- न्यूनतम किराये पर परिसर के अंदर कामकाजी कार्यालय के स्थान के रूप में बुनियादी ढांचे मुहैया कराना ताकि कार्यालय के बुनियादी ढांचे में निवेश के बिना व्यापार का प्रारंभिक चरण संभाला जा सके।
- उद्यमिता संबंधित पाठ्यक्रम, घटनाओं और संकाय विकास कार्यक्रमों के लिए संस्थागत गठजोड़।
- निफ्टेम को सरकार की मान्यता और सहयोग से एक शीर्ष खाद्य विद्यार्थी उद्यमशीलता संस्थान के रूप में स्थापित करना।

- **इंटरपीडिया– प्रश्नोत्तरी प्रतियोगिता**

सीईडी ने 7 सितंबर 2016 को निफ्टेम के सभी छात्रों के लिए उद्यमशीलता और व्यवसाय पर्यावरण से संबंधित इंटरपीडिया नामक एक क्विज प्रतियोगिता का आयोजन किया। इस प्रतियोगिता का उद्देश्य कारोबारी माहौल के बारे में जागरुकता पैदा करना और साथ ही छात्रों के बीच सीईडी की कार्यात्मक भूमिका के बारे में जानकारी साझा करना था। इस क्विज को 6 और 7 सितंबर 2016 को दो चरणों में क्रियान्वित किया गया था, अर्थात प्राथमिक–लिखित चरण और अंतिम क्विज चरण। इस प्रश्नोत्तरी कार्यक्रम को 100 से अधिक छात्रों की भागीदारी के साथ एक व्यापक प्रतिक्रिया मिली। व्यापार की मुख्य थीम के साथ, इस प्रश्नोत्तरी में उद्यमी, स्टार्ट–अप और व्यवसाय की तकनीकों के बारे में सवालों के जवाब दिए गए थे। महीप विजयवर्गीय और गौरव सिंह पहल की टीम को

against odds in the business environment.

- Organizing Business Ideas/Business Plan contests for students on a regular basis to help them express their innovative ideas and provide them guidance through internal and external resources.
- Student interaction with external faculty members and motivational speakers with expertise in entrepreneurship.

- **Current Stage**

CED is looking forward to expand its role in becoming a catalyst to encourage students in turning their dreams into a business reality. It is looking forward to do so by carrying out the following interventions:

- Starting a Corporate Mentorship Program for students of the Institute under which students selecting to start a new business would be assigned a corporate mentor to guide them through the initial phase of business establishment.
- Help students utilize the on-campus NIFTEM Business Incubation Center and Pilot Plants for execution of their business ideas in food processing.
- Offering infrastructure in the form of workable office spaces inside the campus on minimal rentals so that the initial phase of the business can be handled without investment in office infrastructure.
- Institutional collaboration for Entrepreneurship related courses, events and faculty development programs.
- Establishing NIFTEM as an apex food student entrepreneurship institution through Government recognition and support.

- **ENTREPEDIA- Quiz Contest**

CED organized a quiz contest named ENTREPEDIA related to Entrepreneurship and Business Environment for all NIFTEM students on 7th September 2016. The contest aimed at creating awareness about business environment as well as sharing information about CED's functional role among the students. This quiz was executed in two phases on 6th and 7th of September 2016 i.e. Prelims-the written round and a final quiz respectively. The quiz saw an overwhelming response with participation from over 100 students. With its theme of Business, the quiz featured questions about entrepreneurs, stat-ups, and technicalities of business. The team comprising of Mahip Vijayvergia and Gaurav Singh Pahal was declared the winner. The event was a great success and was beneficial in enhancing student knowledge about the business world.

विजेता घोषित किया गया। कार्यक्रम काफी सफलता रहा और व्यापार जगत के बारे में विद्यार्थियों का ज्ञान को बढ़ाने में लामदायक था।

- **सफलता की ओर कदम – प्रवीण नारंग द्वारा कार्यशाला**

जाने–माने प्रेरक वक्ता श्री प्रवीण नारंग ने निफ्टेम परिसर का दौरा किया और 14 सितंबर, 2016 को 'सफलता की दिशा में' नामक एक कार्यशाला का आयोजन किया। इसका उद्देश्य छात्रों को सफल उद्यम प्रयोजनों के लिए नियोजन और आयोजन के साथ–साथ एक प्रभावी नेता बनने के लिए मार्गदर्शन करना था। कार्यक्रम में बीटेक तृतीय वर्ष के विद्यार्थियों ने काफी अच्छी संख्या में भाग लिया।

- **कॉपोरेट परामर्शदाता सम्मेलन**

सीईडी ने 5 अक्टूबर 2016 को कॉर्पोरेट परामर्शदाताओं के सम्मेलन का आयोजन किया। कार्यक्रम बहुत सफलता रहा, छात्रों को कई उद्योग विशेषज्ञों से उद्यमशीलता के बारे में जानने का मौका मिला। विशेषज्ञों के पैनल में एएफएसटीआई से श्री नीलेश लेले, मोंडेलेज से श्री संजीव शर्मा, टाटा केमिकल्स लिमिटेड से डॉ मालती वेंकटेशन, भारत सरकार के राष्ट्रीय सलाहकार श्री अभिजीत सिन्हा, आईएफएफ के श्री सुरबा मलिक, श्री उमेश कांबले व अन्य शामिल थे।

इस कार्यक्रम का उद्घाटन कुलपति द्वारा किया गया। बाद में, प्रत्येक वक्ता ने उद्यमशीलता के बारे में अपने विचार साझा किए और बताया कि किस तरह से परामर्शदाता व्यापारिक विचारों में मदद करने और उन्हें कॉर्पोरेट स्तर तक ले जाने में महत्वपूर्ण भूमिका निभा सकते हैं। खाद्य तकनीकी विशेषज्ञ श्री संजीव शर्मा ने विद्यार्थियों के भावी के प्रयासों के संदर्भ में उनका मार्गदर्शन किया। सम्मेलन का समापन एक प्रश्नोत्तर सत्र के साथ हुआ, जिसमें छात्रों ने विशेषज्ञों के साथ अपने प्रश्नों को स्पष्ट किया। सत्र के बाद छात्रों ने भी विशेषज्ञों के साथ बातचीत की। यह एक ऐसा कार्यक्रम था जिसमें विश्वस्तरीय पेशेवरों के साथ अंतरकिया करने के लिए निफ्टेम छात्रों के लिए मंच उपलब्ध कराया गया था।

- **उद्यमी बैठक – श्री नारायण पीसापति**

बैकेस फूड्स प्राइवेट लिमिटेड के प्रबंध निदेशक श्री नारायण पीसापति के साथ हैदराबाद में 22 दिसंबर को दोपहर 2 बजे छात्र–उद्यमी बैठक हुई। श्री पीसापति जो खाने योग्य कटलरी के आविष्कारक हैं, उन्होंने छात्रों के साथ उत्पाद और विपणन रणनीतियों के साथ अपनी उद्यमिता यात्रा भी साझा की। इसमें लोगों की काफी अच्छी उपस्थिति रही।

- **आईआईटी दिल्ली, ई–प्रकोष्ठ, उपाध्यक्ष अभिजीत मल्होत्रा के साथ मुलाकात**

11 जनवरी, 2017 को आईआईटी दिल्ली में ई–सेल के उपाध्यक्ष अभिजीत मल्होत्रा के साथ एक अंतरकियात्मक सत्र आयोजित किया गया। उन्होंने आईआईटी दिल्ली में छात्रों के स्टार्ट–अप और विभिन्न उद्यमिता संबंधित मुद्दों पर छात्रों के सवालों पर जानकारियां देकर अपने अनुभवों को साझा किया।

- **Ways towards Success- Workshop by Praveen Narang**

Noted motivational speaker Mr. Praveen Narang visited NIFTEM Campus and organised a workshop titled "Ways towards Success" on 14th September, 2016. It was aimed at guiding students towards planning and organising for successful entrepreneurial ventures as well as becoming an effective leader. The program was well attended and participated by students from B.Tech third year.

- **CORPORATE MENTORS CONCLAVE**

CED organized Corporate Mentors' Conclave on 5th October 2016. The event was a tremendous success through the medium of which, students got to learn about entrepreneurship from several industry experts. The panel of experts included Mr. Nilesh Lele from AFSTI, Mr. Sanjeev Sharma from Mondelez, Dr. Malathy Venkateshan from Tata Chemicals Ltd., Mr. Abhijeet Sinha, National Consultant to GOI, Mr. Surabh Malik from IFF, Mr. Umesh Kamble, and so on.

The event was inaugurated by Vice-Chancellor. Later, each speaker shared their views upon entrepreneurship and how mentors can play a key role in helping with business ideas and taking them to a corporate level. Mr. Sanjeev Sharma, being a food technologist, guided the students in the context of their future endeavors. The event came to an end with a Q&A session with students who clarified their queries with the experts. Students even interacted with experts after the session. It was an event conducted with an aim to provide a platform for NIFTEM students to interact with world class professionals.

- **ENTREPRENEUR MEET- Mr. Narayana Peesapaty**

A student-entrepreneur meet with Mr. Narayana Peesapaty, Managing Director at Bakeys Foods Pvt. Limited, Hyderabad was held on 22nd December 2016. Mr. Peesapaty is the inventor of eatable cutlery and shared his entrepreneurship journey along with the product and marketing strategies with the students. It was well attended.

- **MEET WITH SHRI ABHIJEET MALHOTRA, VP, E-Cell, IIT Delhi**

An interactive session was held with Shri Abhijeet Malhotra, Vice President of the E-cell, at IIT Delhi on 11th January, 2017. He shared his experiences with student startups at IIT Delhi along with answering various questions from the students and providing information on various entrepreneurship related issues.

• **आईपीआर पर अतिथि व्याख्यान**

सीईडी ने 18 जनवरी, 2017 को श्री संदीप अग्रवाल, श्री राहुल बग्गा और डॉ मंदिरा रॉय द्वारा 'व्यावसायीकरण और आईपीआर मुद्दे' विषय पर एक अतिथि व्याख्यान का आयोजन किया। आईपीआर से संबंधित विभिन्न पहलुओं से जुड़े मुद्दों पर छात्रों के साथ चर्चा की गई।

• **श्री विपुल पटेल का दौरा**

आईआईएम, अहमदाबाद में सेंटर फॉर इनोवेशन इनक्यूबेशन एंड उद्यमियता (सीआईआईई) के उपाध्यक्ष श्री विपुल पटेल ने 25 जनवरी, 2017 को निफ्टेम का दौरा किया और आईआईएम में किए गए उद्यमशीलता को बढ़ावा देने की गतिविधियों और एक बिजनेस इन्क्यूबेटर की स्थापना के बारे में विस्तार से चर्चा की । उन्होंने बीटेक तृतीय वर्ष वर्ष बीटेक अंतिम वर्ष के छात्रों को संबोधित किया और नए व्यापारिक उद्यमों की स्थापना से संबंधित मुद्दों पर उनके प्रश्नों का उत्तर दिया।

• **विचार उत्पन्न करने की प्रतियोगिता**

सीडी ने 23 जनवरी, 2017 को एक विचार उत्पन्न करने की प्रतियोगिता का आयोजन किया था, जिसमें प्रत्येक पॉच सदस्यों वाली दस प्रतिभागी टीमों को चार समस्या वक्तव्य दिए गए थे । इस मुद्दे पर चिंतन–मंथन के बाद, टीमों द्वारा एक जूरी के सामने अपने विचार को रखा गया। शीर्ष दो टीमों को क्रमशः 3,000 रुपये और 2000 रुपये रूपए के पुरस्कार के साथ विजेता घोषित किया गया।

• **श्री ललित मिशेरी के साथ मुलाकात**

सीईडी ने 25 जनवरी, 2017 को टेक–नो कंसल्टेंट्स के सीईओ और कमरे के तापमान पर पके भोजन को सुखाने के नवोन्मेषक ललित डी मिशेरी की मेजबानी में एक विशेष कार्यक्रम का आयोजन किया। उन्होंने बी.टेक और एम.टेक छात्रों के लिए अलग–अलग दो सत्रों का संचालन किया और अपनी उद्यम यात्रा एवं अनुभवों पर चर्चा की। सत्र में लोगों की बहुत अच्छी उपस्थिति रही और व्याख्यान के बाद छात्रों के साथ एक अंतर कियात्मक सत्र का आयोजन किया गया।

• **प्रवीण नारंग द्वारा प्रेरक व्याख्यान**

जाने माने प्रेरक वक्ता श्री प्रवीण नारंग ने 1 फरवरी, 2017 को निफ्टेम परिसर का दौरा किया और दो अलग–अलग सत्रों में एमबीए तथा एमटेक के विद्यार्थियों को प्रेरक व्याख्यान दिया इसका उद्देश्य विद्यार्थियों को सफल उद्यमों के की योजना बनाने और उनके सफल आयोजन तथा प्रभावी नेता के रूप में उभरने पर केंद्रित था।

• **डॉ दीपा भाजेकर के साथ ई–टॉक**

खाद्य प्रसंस्करण व कृषि उत्पादों के क्षेत्र की गुणवत्ता, तारतम्यता और उत्पादकता से जुड़ी पुरानी अनसुलझी समस्याओं के नवाचारी,

• **GUEST LECTURE ON IPR**

CED organized a guest lecture on 'Commercialization and IPR issues' by Mr. Sandeep Aggarwal, Mr. Rahul Bagga and Dr. Mandira Roy on January 18, 2017 . A host of issues on various aspects related to IPR were discussed with students.

• **VISIT BY MR. VIPUL PATEL**

Mr. Vipul Patel, VP- Agri and Healthcare at the Centre for Innovation Incubation and Entrepreneurship (CIIE) at IIM, Ahmedabad visited NIFTEM on 25th January, 2017 and discussed in detail about the entrepreneurship promotion activities carried out at IIM and a roadmap related to establishment of business incubator. He also addressed the students of B.Tech III year and B.Tech final year and answered their queries on issues related to establishment of new business ventures.

• **IDEA GENERATION CONTEST**

An idea generation contest was organised by CED on 23rd January, 2017 wherein four problem statements were given to the ten participating teams with five members each. After brainstorming on the issue, the teams had to pitch their idea in front of a jury. The top two teams were declared winners with a prize of Rs.3000/- and Rs.2000/- respectively.

• **MEET WITH MR. LALIT MIESHRI**

CED conducted a special event on 25th January, 2017 by hosting Mr. Lalit D Mieshri, CEO of Tech-Know Consultants and innovator of Room temperature drying of cooked food. He conducted two sessions - one each for the B.Tech and M.Tech students and discussed his entrepreneurial journey and experiences. The sessions were very well attended and the lecture was followed by an interactive session with the students.

• **MOTIVATIONAL LECTURE BY MR. PRAVEEN NARANG**

Noted motivational speaker Mr. Praveen Narang visited NIFTEM Campus on 1st February, 2017 and delivered an inspirational address to students of MBA and M.Tech in two separate sessions. It was aimed at guiding students towards planning and organising for successful entrepreneurial ventures as well as becoming an effective leader.

• **E-TALK WITH DR. DEEPA BHAJEKAR**

Dr. Deepa Bhajekar, Managing Director of 'd technology', a company comprising of dedicated dynamic doctorates committed to scientific excellence to innovate, upgrade and translate new technological solutions to old unsolved problems of quality, consistency and productivity in food and Agri products

उन्नयित एवं नवीन तकनीकी समाधान देने में सक्षम वैज्ञानिक उत्कृष्टता के प्रति समर्पित और ऊर्जावान डॉक्टरों से युक्त कंपनी 'डी टेक्नोलॉजी' की प्रबंध निदेशक डॉक्टर दीपा भाजेकर ने 16 फरवरी, 2017 को निफ्टेम परिसर का दौरा किया। उन्होंने 'खाद्य प्रौद्योगिकी के अवसरों' पर एक प्रस्तुति दी और फिर छात्रों के साथ एक अंतरकियात्मक प्रश्नोत्तर सत्र में भाग लेकर उद्यमिता पर विभिन्न सवालों के जवाब दिए। कार्यक्रम में लोगों ने अच्छी तरह भाग लिया और सभी छात्रों ने इसकी सराहना की गई।

• **राजेश श्रीवास्तव के साथ निवेशकों की बातचीत**

राबो इक्विटी एडवाइजर्स के प्रबंध निदेशक श्री राजेश आहूजा ने 20 फरवरी, 2017 को निफ्टेम का दौरा किया और " भारत में निजी अंशभागिता निवेश की चुनौतियों' विषय पर एक अतिथि व्याख्यान दिया। उन्होंने खाद्य एवं कृषि क्षेत्र में निवेश अवसरों से जुड़े मुद्दों और नए व्यापारों के चयन के समय निधिकरण प्रस्तावों पर निवेशकों की उम्मीदों के बारे में विस्तार चर्चा की। बीटेक तृतीय वर्ष के विद्यार्थियों ने इसमें हिस्सा लिया खाद्य क्षेत्र के वर्तमान परिदृश्य से संबंधित कई सवाल पूछे।

• **निवशेक बैठक**

19 अप्रैल 2017 को निवेशकों के साथ एक चर्चा सत्र का आयोजन किया गया, जिससे कि विद्यार्थियों को नये उद्यमों के वित्त पोषण से संबंधित मुद्दों की जानकारी मिल सके। इस अवसर पर आईआईएम अहमदाबाद के पूर्व छात्र श्री हेमेन्द्र माथुर (भारत नवाचार कोष) और श्री उमा महेश्वरम (इंडीग्राम, आईएसएपी) उपस्थित थे। उन्होंने अपने संगठनों द्वारा किये जा रहे कार्यों पर प्रस्तुतियां दीं, जिसके बाद "इनोवेटिव एंड सस्टेनेबल फूड प्रॉसेसिंग स्टार्टअप में प्रमुख निवेश कारक" विषय पर चर्चा की गयी। अंत में एक प्रश्नोत्तर सत्र आयोजित किया गया, जिसमें मेहमानों ने खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में उभरते अवसरों के बारे में छात्रों द्वारा पूछे गये सवालों का जवाब दिया। इस कार्यक्रम को अच्छा प्रतिसाद मिला और बीटेक तृतीय वर्ष एवं चतुर्थ वर्ष तथा एमटेक के विद्यार्थियों ने बढ़चढ़कर हिस्सा लिया।

• **उद्यमी वार्ता**

लिक्विड फूड्स (स्टार्टअप) के संस्थापक श्री शुभम खन्ना ने 16 मई 2017 को निफ्टेम के विद्यार्थियों के साथ बातचीत की और अपनी व्यावसायिक यात्रा एवं नये उद्यम को स्थापित करने के दौरान प्राप्त अनुभवों को साझा किया। उन्होंने व्यापार आडिया, विधिकरण एवं कियान्वयन से जुड़े विद्यार्थियों के विभिन्न प्रश्नों के जवाब दिये।

• **स्टार्टअप वार्ता**

श्री सुदीप मंडल (एमप्रियस सिस्टम्स, संस्थापक) और श्री सौरभ गोयल (ईटूएफ वर्टो, संस्थापक) ने 18 मई 2017 को निफ्टेम का दौरा किया और नये व्यापार से संबंधित कारोबारी माहौल एवं सफलता की रणनीति से संबंधित विभिन्न पहलुओं पर बीटेक चतुर्थ वर्ष के विद्यार्थियों को संबोधित किया।

visited NIFTEM campus on 16th February, 2017. She delivered a presentation on "Opportunities in Food Technology" and then participated in an interactive Q & A session with the students answering various queries on entrepreneurship. The event was well attended and appreciated by all the students.

• **INVESTOR INTERACTION WITH MR. RAJESH SRIVASTAVA**

Mr. Rajesh Srivastava, Managing Director, Rabo Equity Advisors was at NIFTEM on 20th February, 2017 and delivered a guest lecture on "Challenges for Private Equity Investment in India". He discussed in great detail issues related to investment opportunities in Food and Agri sector as well as expectations from the investors while selecting new businesses for funding propositions. Students from B.Tech third year attended the event and also asked various questions related to the present scenario in the food sector.

• **INVESTOR MEET**

An Investor interaction session with Investors was held on 19th April, 2017 to enable students get an insight into issues related to financing of new ventures. Mr. Hemendra Mathur (Bharat Innovations Fund) and Mr. Uma Maheshwaram (Indigram, ISAP), alumni from IIM-Ahmadabad were present on the occasion. They gave presentations on the work being done by their organizations which was followed by a discussion on "Key Investment Factors in Innovative and Sustainable Food Processing Startups". A Q&A session was held at the end in which the guests answered all student queries on emerging opportunities in food processing sector. The event was well attended by B.Tech 3rd and 4th year and M.Tech students.

• **ENTREPRENEUR TALK**

Mr. Shubham Khanna, founder of Liquii Foods (startup) interacted with NIFTEM students on 16th May, 2017 and shared his journey and learnings during the course of starting a new venture. He answered various queries from students on business ideas, validation and execution.

• **STARTUP TALK**

Mr. Sudeep Mondal (Founder, Empreus Systems) and Mr. Saurabh Goyal (Founder, E2F Verto) were on a visit to NIFTEM on 18th May 2017 and addressed B.Tech 4th year students on various aspects of business environment and strategies for success in new businesses.

• निफ्टेम में मुंबई के डब्बावाले

मुंबई के डब्बावालों की तरफ से दिनांक 23 मई 2017 को सुबोध बी सांगले और श्री आशीष मैनी ने निफ्टेम का दौरा किया और अपने विश्व प्रसिद्ध लॉजिस्टिक मॉडल पर एक प्रस्तुतिकरण दिया। बीटेक तृतीय वर्ष, एमटेक और एमबीए के विद्यार्थियों ने सत्र में हिस्सा लिया, जिसमें उनकी भावी परियोजनाओं जैसे मुंबई के इर्दगिर्द रसोई (केएएम), फूड एग्रीगेशन मॉडल (एफएएम), शेयर अ मील (एसएएम) एवं अन्य शहरों में विस्तार (ईओसी) में निफ्टेम छात्रों की भागीदारी पर चर्चा की गयी। कार्यक्रम में भारी उपस्थिति रही और काफी संख्या में विद्यार्थियों ने बातचीत की।

• MUMBAI DABBAWALAS

Mr. Subodh B Sangle and Mr. Ashish Maini from Mumbai Dabbawalas visited NIFTEM campus on 23rd May, 2017 and gave a presentation on their word renowned logistic model. Attended by students from B.Tech 3rd year, M.Tech and MBA students, the session also included a discussion on participation of NIFTEM students on their forthcoming projects namely Kitchens Around Mumbai (KAM), Food Aggregation Model (FAM), Share A Meal (SAM) and Expansion in Other Cities (EOC). The event was well attended and drew participation and interaction from a large number of students.

सीईडी द्वारा आयोजित कार्यक्रमों की झलकियां / Glimpses of CED Activities

41. अंतर्राष्ट्रीय अनाज प्रसंस्करण अनुसंधान एवं प्रशिक्षण केंद्र (आईजीपीआरटीसी)

'ग्रेन' शब्द समान्य रूप से ग्रास फैमिली (पोएसीई) के जेनेरा और प्रजातियों के लिए इस्तेमाल किया जाता है तथा इसमें स्यूडो सेरिअल्स और अन्य मोटे अनाज शामिल हैं। हालांकि इस केंद्र को दालों और तिलहनों पर काम करने का जनादेश मिला है। व्यापक फलक पर अनाज को ऐसी बीज संरचना माना जा सकता है जो खाने के उद्देश्य से इस्तेमाल किया जाता है। इस प्रकार आईजीपीआरटीसी (अंतर्राष्ट्रीय अनाज प्रसंस्करण अनुसंधान एवं प्रशिक्षण केंद्र) प्रसंस्करण और नए उत्पाद के विकास के मद्देनजर ऑइलसीड केक, लेग्यूम ग्रेन्स और नट पर काम करता है।

पल्स इननोवेशन प्लेटफार्म (पीआईपी) अंतर्राष्ट्रीय दलहन वर्ष 2016 के अवसर पर आरंभ किया गया था। ग्लोबल पीआईपी की शुरुआत मार्च 10,11, 2016 को मॉन्ट्रियल में एक इवेंट में हुई थी। पीआईपी इंडिया को आकार देने के लिए भारत और कनाडा में मार्च, मई–जून और नवंबर 2016 के दौरान अनेक कार्य सत्र आयोजित किए गए जो पहला देश विशेष के लिए बना पीआईपी था। कनाडा के अंतर्राष्ट्रीय अनुसंधान विकास केंद्र (आईडीआरसी) के समर्थन से, पीआईपी इंडिया कनसेप्ट की चर्चा अनेक संदर्भों में की गई है जिसमें भारत के उद्योग, सरकार और एनजीओ के प्रतिनिधि शामिल थे। पीआईपी में विचारों से लेकर वाणिज्यीकरण तक नवाचार के सभी चरण शामिल हैं। इस विजन को शुरू करने के लिए, एमसीसीएचई के समर्थन और भारतीय उत्पादक संघ (आईपीजीए) के सहयोग से भारत में 2015 के आखिर से 2016 के आरंभ तक नूतन दलहन उत्पादों के लिए प्रतियोगिता आयोजित की गई। निफ्टेम ऐसे त्वरित्र की स्थापना के लिए समर्थन देता रहा है जो ऐसे विचारों को आगे समर्थन उपलब्ध कराएंगे। सूक्ष्म और मझोले उद्यमों (एसएमई) का नेटवर्क और विकसित किए जा रहे विशाल औद्योगिक भागीदार वाणिज्यीकरण के पथ पर अगले चरण का काम संभालेंगे। पीआईपी इंडिया को नई दिल्ली में 8 मार्च, 2017 को आधिकारिक रूप से आरंभ किया गया था।

परियोजना का उद्देश्य और परियोजना से संबंधित होने पर निफ्टेम / इंडिया को लाभ

पीआईपी–इंडिया पहल का उद्देश्य ऐसे कनवरजेंट इननोवेशन (सीआई) के सिद्धांतों पर इकोसिस्टम का निर्माण करना है जो दलहन आधारित नवाचार का समर्थन करती है। यह प्लेटफार्म दलहन आधारित उत्पादों के लिए आपूर्ति और मांग बढ़ाने के लिए बीज के व्यवहार परिवर्तन और इकोसिस्टम कायाकल्प को प्रोत्साहन देता है तथा खाद्य असुरक्षा, असंचारी रोगों के बढ़ते मामलों, उत्पादकता घटने और एग्री–फूड क्षेत्र में खराब आर्थिक प्रदर्शन की समस्या से निपटने के लिए खाद्य क्षेत्र में नवाचार को प्रोत्साहन देता है।

निफ्टेम खाद्य प्रोद्योगिकी में देश का प्रमुख संस्थान है तथा

41. INTERNATIONAL GRAIN PROCESSING RESEARCH & TRAINING CENTRE (IGPRTC)

The term 'grain' normally applies to the genera and species of the grass family (Poaceae) and includes the pseudo cereals and other cereal grains. However the centre has been mandated to work on pulses and oilseeds as well. On a broad canvas grain may be called a seed structure which is used for edible purpose. Thus IGPRTC (International Grain Processing Research and Training Centre) undertake oilseed cake, legume grains and nut for processing and new product development point of view.

Pulse Innovation Platform (PIP) was launched on the occasion of the International Year of Pulse 2016. The Global PIP began at an event in Montréal on March 10, 11, 2016. Several work sessions were held during March, May-June and November 2016 in India and Canada to shape the PIP-India, which was to be the first country-specific PIP. Supported by the International Development Research Centre (IDRC) of Canada, the PIP-India concept has been discussed in several contexts that involved representatives of industry, government and NGOs from India. PIP intends to cover all phases of innovation starting from ideas to the commercialization. To initiate this vision, a competition for innovative pulse products was supported by MCCHE in India during late 2015-early 2016 with the Indian Pulse Growers Association (IPGA). NIFTEM has been supported to set up the Accelerator that would provide further support to such entrepreneurial ideas. The network of Small and Medium Enterprises (SMEs) and large industrial partners being developed will take over the next stage in the path to commercialization. PIP India was officially launched in India on 8th March 2017 at New Delhi.

Objective of the project and the advantage to NIFTEM/India to be associated with the project

The objective of the PIP-India initiative is to build an ecosystem on the principles of Convergent Innovation (CI) that supports pulse-based innovation. The Platform seeds behavioral changes and ecosystem transformation to increase supply and demand for pulse-based products and foster food innovation to address food insecurity, growing cases of non-communicable diseases, lagging productivity and economic performance in the agri-food sector.

NIFTEM is the country's premier institution in food technology, with entrepreneurship as a key mandate, and hence a natural partner for PIP-India. Many of its

उद्यमिता इसका प्रमुख जनादेश है। इसलिए यह पीआईपी–इंडिया के लिए स्वाभाविक भागीदार है। इसकी अनेक गतिविधियां देश के खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में निफ्टेम की स्थिति मजबूत करने के साथ खाद्य नवाचार क्षमताओं में निफ्टेम के नेतृत्व से लाभ उठाने के लिए तैयार की जाएंगी। निफ्टेम में बनाए जा रहा सीओई एक्सीलरेटर भारत में अनेक फूड बिजनस इन्क्यूबेटर्स के साथ नेटवर्किंग करेगा और इस प्रकार वाइब्रैंट नेटवर्क बनाए गया जो संभावित फूड नवाचार संभावितों के साथ प्रभावी रूप से संपर्क कर सकेगा। इसी प्रकार, यह एक्सीलरेटर विविध फंडिंग और निवेश एजेंसियों के साथ नेटवर्क का प्रयास करेगा जिससे भी निफ्टेम का सेवाओं का पोर्टफोलियो और समृद्ध होगा। निजी क्षेत्र के भागीदारों, मार्केट लीडर्स, हेल्थ प्रैक्टिशनर्स और सार्वजनिक स्वास्थ्य एजेंसियों के साथ–साथ सरकारी प्रतिनिधियों के साथ प्लेटफार्म पर निकट संपर्क से निफ्टेम देश में व्यापक नवाचार वातावरण के साथ तालमेल का लक्ष्य हासिल करने के लिए अपनी गतिविधियां तैयार करने में समर्थ होता है।

3. भारत में आयोजित गतिविधियां

- निफ्टेम में मार्च, 16 के सम्मेलन के दौरान पीआईपी पर समर्पित सत्र
- दलहन खाद्य नवाचार स्पर्धा
- टाटा कैमिकल्स लिमिटेड, टाटा कनसल्टेंसी सर्विसेज और अन्य भागीदारों के सहयोग से बहु–आयामी दलहन परियोजना का विकास
- निफ्टेम–में सीओई एक्सीलरेटर– आरआईएसई (रेजिंग इननोवेटिव एंड सस्टेनेबल इंटरप्राइजेस) प्लेटफार्म बनाने की शुरुआत
- निवेशक सत्र (निफ्टेम विद्यार्थियों के साथ बातचीत)
- नवाचार ज्ञान डाटा बैंक सृजित करने के लिए निफ्टेम विद्यार्थी परियोजना स्पर्धा
- दलहनों की रोस्टिंग प्रोसेस को समझने के बारे में निफ्टेम विद्यार्थी परियोजना स्पर्धा
- नवाचार प्रबंधन कार्यक्रम (एमडीपी) – 5 से 6 दिसंबर, 2017 तक

4. संभावित कॉर्पोरेट सहित परियोजना से जुड़े कॉर्पोरेट/संस्थान

वित्तीय समर्थन के लिए फिलहाल आईटीसी फूड्स लि. और टाटा कैमिकल्स लि. (टीसीएल) के साथ बातचीत जारी है। संसाधन भागीदार के रूप में, पेप्सिको और टाटा कनसल्टेंसी सर्विसेज (टीसीएस) ने इंडियन पल्स ग्रोवर्स एसोसिएशन (आईपीजीए), आईएनसीएलईएन ट्रस्ट, पैथ इंडिया और साइट एंड लाइफ जैसे अन्य संसाधन भागीदारों के साथ पीआईपी–इंडिया को समर्थन का

activities will be designed to benefit from NIFTEM's leadership in the food innovation capabilities while strengthening NIFTEM's position in the country's food processing space. The CoE Accelerator being located at NIFTEM will be networking with many of the Food Business Incubators in India thus creating a vibrant network that could respond effectively to the potential food innovation prospects. Similarly, the Accelerator will be striving to network with the various funding and investing agencies which would also add to NIFTEM's portfolio of services. The close contact on the platform with the private sector partners, market leaders, health practitioners and public health agencies as well as government representatives enables NIFTEM to shape its activities to achieve resonance with the broader innovation environment in the country

3. Activities held in India

- Dedicated session on PIP during Conference March -16 at NIFTEM
- Pulse Food Innovation Competition
- Development of a Multi-Dimensional Pulse project in collaboration with Tata Chemicals Limited, Tata Consultancy Services and other partners
- Initiation of the CoE Accelerator at NIFTEM- Formation of RISE (Raising Innovative and Sustainable Enterprises) Platform
- Investors Session (Interaction with the NIFTEM students)
- NIFTEM Students Project Competition to generate Innovation Knowledge Data Bank
- NIFTEM Students Project Competition on understanding the Roasting process of pulses
- Innovation Management Program (MDP)- Scheduled from 5th-6th December 2017

4. Corporate/Institutes associated with the project including the potential corporate

Negotiations are currently going on with ITC Foods Ltd. and Tata Chemicals Ltd. (TCL) for financial support. As resource partners, PepsiCo and Tata Consultancy Services (TCS) have pledged their support to PIP-India along with other resource partners such as Indian Pulse Growers Association (IPGA), INCLEN Trust, PATH India and Sight & Life.

5. Funding details of the project (including different sources and amount) and how much would be

वचन दिया है।

5. परियोजना का फंडिंग विवरण (विभिन्न स्रोतों और राशि सहित) तथा परियोजना संबंधी गतिविधियों के लिए निफ्टेम को कितना अंतरित किया जाएगा

आईटीसी फूड्स और टीसीएल से तीन वर्ष के लिए 20,000 अमरीकी डॉलर प्रति वर्ष की फंडिंग का अनुरोध किया गया है। निफ्टेम के साथ हाल की बातचीत इन फंड के उपयोग के लिए तंत्र की व्यवस्था करने के लिए थी। यह फंडिंग प्लेटफार्म गतिविधियों के लिए उपलब्ध कराने के लिए है तथा किसी परियोजना के लिए प्रत्यक्ष रूप से इसका उपयोग नहीं किया जाएगा। निफ्टेम विविध परियोजनाओं के डिजाइन और चलाने में प्रमुख भागीदार होगा जिनकी फंडिंग प्लेटफार्म द्वारा जुटाए गए बाहरी संसाधनों से की जाएगी तथा ऐसी व्यवस्था के अंग के रूप में निफ्टेम आने वाली राशि का अनुमान इस समय नहीं लगाया जा सकता।

6. परियोजना के लिए आवंटित वास्तविक राशि, उपलब्ध बजट और निफ्टेम में विशेष रूप से पीआईपी परियोजना के तहत अगले एक वर्ष के लिए व्यय योजना का विवरण

फिलहाल पीआईपी गतिविधियों के लिए मैकगिल यूनिवर्सिटी से निफ्टेम को 16,000 कनाडाई डॉलर अंतरित किए गए हैं। प्लेटफार्म गतिविधियों के लिए अन्य फंडिंग उक्त इंगित अनुसार निजी क्षेत्र के भागीदारों से आने की उम्मीद है।

7. नियम और शर्तों तथा उम्मीदों के साथ निफ्टेम के साथ समझौते का विवरण

मार्च 2016 में मैकगिल यूनिवर्सिटी और निफ्टेम के बीच सहमति ज्ञापन पर हस्ताक्षर किए गए हैं तथा इसका विवरण प्रासंगिक है। मोटे तौर पर, यह समझौता एमसीसीएचई और निफ्टेम के बीच सहयोगात्मक प्रयासों के रूप में कनवर्जेंट इननोवेशन (सीआई) उत्कृष्टता केंद्र (सीओई) उपलब्ध कराता है। यह उन नवाचार को प्रोत्साहन देने के लिए अकादमिक और बिजनस भागीदारों के बीच हुआ है जो बेहतर स्वास्थ्य और पोषाहार– निर्देशित वाणिज्यिक सफलता उपलब्ध कराएगा। यह एमओयू सूचना, विशेषज्ञता और प्रौद्योगिकी के आदान–प्रदान के जरिए इसे मजबूत करने के लिए सहयोग और इच्छा के क्षेत्रों की पहचान करता है।

8. परियोजना के लिए भावी कार्य योजना, परियोजना के लिए प्रमुख मील के पत्थर, कार्य क्षेत्र

अगले चरण के दौरान निम्नलिखित गतिविधियों की योजना बनाई गई है –

- एक्सीलरेटर को मजबूत करना – फूड बिजनस इनक्युबेटर्स, निवेशकों और वित्तीय संस्थानों, प्रबंधन संस्थानों और पायलट प्लांट्स के साथ नेटवर्किंग
- भागीदारों के पीआईपी–इंडिया के अंग के रूप में आर एंड डी परियोजनाओं का डिजाइन और निष्पादन – दलहन संबंधी

transferred to NIFTEM for the project related activities

Funding of US$ 20,000 per year for three years is being solicited from ITC Foods and TCL. The recent conversation with NIFTEM was to arrange a mechanism to handle these funds. This funding is intended to provide for the Platform activities and not directly to be utilized for any projects. NIFTEM would be a key partner in designing and carrying out various projects which would be funded by other external resources leveraged by the Platform and the amount that would be coming into to NIFTEM as part of such arrangements cannot be speculated on at this time.

6. Actual amount allocated for the project, budget available and expenditure details planned for the next one year under PIP project specifically at NIFTEM

Currently, CAD $ 16,000 has been transferred to NIFTEM from McGill University towards the PIP activities. Further funding for the platform activities are expected from the private sector partners as indicated above.

7. Agreement details with NIFTEM with terms and conditions and expectations

A Memorandum of Understanding has been signed between McGill University and NIFTEM in March 2016 and has the relevant details. Broadly, the agreement provides for a Convergent Innovation (CI) Centre of Excellence (CoE) as a collaborative effort between MCCHE and NIFTEM. It is positioned between academic and business partners to foster innovation that leads to better health and nutrition-driven commercial success. The MoU identifies areas of collaboration and the willingness to strengthen it through exchange of information, expertise and technology.

8. Future action plan of the project, key milestones of the project, scope of work

The following activities are planned during the next phase -

- Strengthening the Accelerator - networking with Food Business Incubators, investors and financial institutions, management institutions and pilot plants
- Design and execution of R&D projects as part of PIP-India with the partners - Various pulse related research projects will be considered to be carried out at or in collaboration with NIFTEM.

विभिन्न अनुसंधान परियोजनाओं को निफ्टेम में या उसके साथ सहयोग से चलाने पर विचार किया जाएगा।

- निफ्टेम उद्यमिता समर्थन क्षमताओं को मजबूत करना – भारत सरकार की निधि स्कीम से फंडिंग प्राप्त करने, विभिन्न भारतीय प्रबंधन संसाधनों के साथ जोड़ने और संभावित उद्यमियों के लिए लघु अवधि कोर्स जैसी गतिविधियां विकसित करने के लिए प्रस्ताव विकसित करने के लिए सहायता।
- कार्यशालाएं और संगोष्ठियां

42. अंतर्राष्ट्रीय बेकरी अनुसंधान और प्रशिक्षण केंद्र (आईबीआरटीसी)

बेकरी उत्पादों की लोकप्रियता और आसान उपलब्धता की भारतीय उपभोक्ताओं की जीवन शैली और खानपान की आदतें बदलने में मुख्य भूमिका है। यह अपनी कम कीमत के कारण भी दैनिक आधार के उपभोग की वस्तु भी है। बेकरी उद्योग की इस बढ़ती प्रसिद्धि के कारण यह देश के औद्योगिक मानचित्र में महत्वपूर्ण स्थान पा गया है। इसलिए, आईबीआरटीसी बेकिंग के विज्ञान, बेकरी मशीनरी, हाइजीन और स्वच्छता, बेकरी प्रबंधन, प्रोडक्शन विधि, नए उत्पाद के विकास, क्वालिटी नियंत्रण और विनिर्देशन एवं पैकिंग के क्षेत्र में शिक्षण, अनुसंधान और प्रौद्योगिकी अंतरण का कार्य करता है। यह केंद्र ऐसे प्रशिक्षण कोर्स उपलब्ध कराता है जो उद्योग और बेकरी बिजनसेज की व्यापक जरूरतें पूरी करता है। यह संस्थान विद्यार्थियों को अपना ज्ञान बढ़ाने तथा ऐसे कौशल विकसित करने के अवसर उपलब्ध कराता है जो खाद्य उद्योग में करियर बनाने में मदद करेंगे।

मिशन

आईबीआरटीसी को बेकरी प्रोसेसिंग, क्वालिटी एश्योरेंस और नए उत्पाद के विकास में उत्कृष्टता के केंद्र के रूप में विकसति करने के लिए इन वर्षों में सतत प्रयास किए गए और सफलता हासिल की गई है। यही नहीं, यह केंद्र नए उत्पाद विकास और बेकरी प्लांट्स में साफ–सफाई के कार्यान्वयन की जरूरतें भी पूरी करेगा। इन प्रयासों से निफ्टेम सृजित प्रौद्योगिकियों से वाणिज्यिक बेकरी उत्पाद विकसित करने में भी मदद मिलेगी।

2016–17 की उपलब्धियां / गतिविधियां :

खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय में सचिव श्री सिराज हुसैन ने 27 मई, 2013 को इस केंद्र का उद्घाटन किया। इस केंद्र ने विविध प्रकार के बिस्कुटों, कुकीज, मफिन्स, केक और ब्रेड जैसे बेकरी उत्पादों का नियमित उत्पादन शुरू कर दिया है। इस केंद्र ने ग्रामीण युवाओं और महिलाओं में स्व–रोजगार सृजन के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम भी आयोजित किए हैं।

- शहीद भगत सिंह कालेज के लिए ब्रेड, मफिन्स, कूकीज, पैटीज के बारे में तकनीकी व्याख्यान और प्रशिक्षण के साथ बेसिक बेकरी विज्ञान के बारे में 5 दिन का प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित : फरवरी, 2016
- Strengthening of the NIFTEM Entrepreneurship support capabilities - assistance for developing proposals to obtain funding from the Government of India NIDHI scheme, linkages with various Indian Institute of Management resources and developing activities such as short courses for potential entrepreneurs.
- Workshops and Symposiums

42. INTERNATIONAL BAKERY RESEARCH & TRAINING CENTRE (IBRTC)

The popularity and easy availability of bakery products has a key role in changing the life style and eating habits of Indian consumers. It became an item of daily basis consumption due to its low price also. Because of this increased popularity bakery industry found an important place in the industrial map of the country. So, IBRTC undertaken the work of teaching, research and technology transfer in the area of Science of baking, Bakery Machinery, Hygiene and Sanitation, Bakery Management, Production Method, New Product Development, Quality Control and Specification and Packaging. The center provides training courses that fulfill a wide range of needs for industry and bakery businesses. Institute provides opportunity for students to improve knowledge and develop skills that will lead to carriers in food industry.

Mission

To strive for sustained endeavors and successive breakthroughs over the years to develop IBRTC into a centre of excellence in Bakery processing, Quality Assurance, and New Product Development. Moreover, the centre will also cater to the needs of new product development and implementation of hygiene in the bakery plants. The effort will also help to convert NIFTEM generated technologies into commercialized bakery products.

Achievements/Activities of 2016-17:

Centre was inaugurated by Sh. Siraj Hussain, Secretary MOFPI on 27th May 2013. Centre has started regular production of bakery products like different types of biscuits, cookies, muffins, cakes and bread. The Centre has also organized Training Programmes for Rural Youth and Women for self employment generation among themselves.

- Conducted 5 days training programme on basic bakery science with technical lecture and hands on training on bread, muffins, cookies, patties for Shaheed Bhagat Singh college:Feb,2016

- एसबीएसईसी संस्थान के विद्यार्थियों और संकाय सदस्यों के लिए बेकरी में दो दिन का उद्यमिता विकास कार्यक्रम आयोजित किया गया : जून, 2016
- उद्यमी बनने के लिए बेकिंग विज्ञान समझने के लिए विद्यार्थियों के वास्ते बेसिक बेकरी विज्ञान के बारे में 5 दिन का प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया : फरवरी, 2017
- **राष्ट्रपति भवन के स्मार्ट ग्राम पायलट प्रोजेक्ट** के तहत ग्रामीण जनों के लिए आईबीआरटीसी में बिस्कुट, मफिन और नानखताई तैयार करने के बारे 02 दिन का प्रशिक्षण आयोजित किया गया : 25 फरवरी, 2017 से 26 फरवरी, 2017
- आईबीआरटीसी ने बेकरी उद्यमिता को बढ़ावा देने के लिए 8 अक्तूबर, 2017 को विश्व बेकरी दिवस मनाया
- विद्यार्थियों ने अपनी नियमित कक्षा के साथ बेकरी चलाई और इस कार्यक्रम का उद्देश्य बेकिंग की परिकल्पना और कौशल को बढ़ाना है ताकि विद्यार्थी भविष्य में उद्योग में सेवा दे सकें या उद्यमी बन सकें।
- ❖ यह केंद्र उद्योग में सहयोगात्मक परियोजनाओं में सक्रियता से काम कर रहा है। फिलहाल यह केंद्र निम्नलिखित परियोजनाएं चला रहा है :

1. बजाज फूड्स के साथ विविध बेकरी मदों के लिए स्वस्थ परिसरों का विकास
2. एगलेस केक पॉप और शुगर फ्री केक पॉप का विकास
3. हेल्दी सेवरी मफिन्स का विकास

43. अंतर्राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता उत्कृष्टता केंद्र (आईसीईएफएसक्यू)

निफ्टेम अंतर्राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता उत्कृष्टता केंद्र की स्थापना करने की प्रक्रिया में है। वैश्वीकरण और ग्लोबल फूड व्यापार के मौजूदा दौर में, खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता के वर्तमान मुद्दों से निपटना तथा हमारे कृषि उत्पाद और प्रोसेस्ड फूड उत्पादों को समर्थ और सुगम बनाना अनिवार्य है।

उत्कृष्टता केंद्र के उद्देश्य इस प्रकार हैं :

- खाद्य उद्योग को समाधान उपलब्ध कराने के लिए परियोजनाएं चलाना
- कौशल के उन्नयन के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित करना
- कोडेक्स केंद्र और एफएसएसएआई के लिए समर्थन के रूप में सेवा करना
- खाद्य की गुणवत्ता और सुरक्षा सुनिश्चित करने के लिए प्रत्यायित अत्याधुनिक खाद्य परीक्षण पुस्तकालय उपलब्ध कराने के जरिए उद्योग की सेवा करना
- जोखिम आकलन के अध्ययन के लिए नियामक एवं नीति निर्माता केंद्र के रूप में काम करना

- Conducted Two days Entrepreneurship development programme in bakery for student and faculty members of SBSEC Institute:June.2016
- Conducted 5 days training programme on basic bakery science for students to understand the science of baking to become entrepreneur in Feb, 2017
- Conducted 02 days hands-on training on Biscuit, Muffin and Nankhatai preparation at IBRTC for villagers under **Smart Gram Pilot Project of Rashtrapati Bhawan** from 25th Feb, 2017 to 26th Feb, 2017.
- IBRTC celebrates World Baker's day on 8th October, 2017 to promote bakery entrepreneurship.
- Students run the bakery with their routine class and objective of this programme is to enhance the concept of baking and skills so that students can serve the industry or become an entrepreneur in future

◆ The centre is actively involved in industry collaborative projects. Currently the centre has following projects :

1. Development of healthy premixes for various bakery items with Bajaj Foods
2. Development of Eggless cake pop and sugar free cake pop.
3. Development of healthy savoury muffins.

43. INTERNATIONAL CENTRE OF EXCELLENCE FOR FOOD SAFETY AND QUALITY (ICEFSQ)

NIFTEM is in the process of setting up of an International Centre of Excellence in Food Safety and Quality. In the present era of globalization & global food trade, it is essential to address the present issues of food safety & quality and to enable and facilitate our agri-produce & the processed food products.

Objectives of the Center of Excellence:

- Undertake projects for providing solutions to Food Industry
- Conduct Training Programes for Upgradation of Skills
- Serve as the center for CODEX and support for FSSAI
- Serve the Industry by providing an accredited State- of-the-art Food Testing Laboratory to ensure Quality and Safety of Food
- Serve as a Center for Regulators and Policy makers for undertaking studies for Risk Assessment

इस केंद्र के घटक

इस केंद्र के निम्नलिखित घटक होंगे :

- जोखिम विश्लेषण और जोखिम आकलन के उद्देश्य से अध्ययन कराने के लिए डाटा जेनरेशन सहित विश्लेषण गतिविधियां चलाने के लिए आधुनिक उपकरणों से लैस अत्याधुनिक खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला

इस प्रयोगशाला में अपरिष्कृत और प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों की सुरक्षा और गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए विविध श्रेणियों के विषाक्त पदार्थों और संदूषकों के विविध प्रकार के अवशिष्ट की मौजूदगी के लिए विश्लेषण सहित भौतिक, रासायनिक और माइक्रोबायोलॉजिकल विश्लेषण के लिए सुविधाएं हैं। यह प्रयोगशाला विश्लेषण की नई विधियों के विकास और वैलिडेशन, प्रोसेस वैलिडेशन, मानकों को संगत बनाने, पैकेजिंग सामग्रियों के विनिर्देशन, सेल्फ लाइफ, एमआरएल वैल्यू तय करने, फूड फॉर्टिफिकेशन इत्यादि के लिए पूरी तरह लैस है।

- आधुनिक औजारों और सॉफ्टवेयरों से युक्त डाटा विश्लेषण के लिए सुविधाएं
- जोखिम आकलन केंद्र
- विनियामकों और नीति निर्माताओं के साथ समन्वय से विनियमन और नीतियां तैयार करने के जरिए जोखिम प्रबंधन के लिए प्रणाली
- उपभोक्ताओं को जागरूक बनाने, और इस प्रकार खाद्य से जुड़े खतरों की आशंकाओं से बचने के लिए जोखिम संचार प्रणाली

जोखिम आकलन केंद्र

जोखिम आकलन नई सोच है जो मानव स्वास्थ्य को जोखिम के बारे में डाटा से सीधे तौर पर जोड़े जाने वाले फूड में खतरों के बारे में सूचना जुटाने में समर्थ बनाती है। खाद्य सुरक्षा संबंधी निर्णय लेने की प्रकिया में सुधार के लिए विज्ञान आधारित सोच उपलब्ध कराने के जरिए, जोखिम का विश्लेषण फूड से होने वाली बीमारियों की घटना में कमी और खाद्य सुरक्षा में निरंतर सुधार में योगदान देता है।

भारत में जोखिम आकलन के लिए उत्कृष्टता केंद्र की आवश्यकता

- आपूर्ति श्रृंखला के दौरान खाद्य वस्तुओं का जोखिम आकलन कराना
- जोखिम आकलन के लिए प्रक्रियाओं और विधियों को संगत बनाना
- विश्व में जोखिम आकलन के अन्य केंद्रों के साथ नेटवर्क बनाना
- जोखिम प्रबंधन गतिविधियों में नीति निर्माताओं की सहायता करना

Components of the Centre

The centre will have following components:

- State of the art Food testing laboratory equipped with modern instruments to carry out analysis activities involving data generation for undertaking studies for risk analysis and risk assessment.

The laboratory has the facilities for undertaking physical, chemical and microbiological analysis including the analysis for the presence of various types of residues of different categories of toxicants and contaminants to ensure Safety and Quality of both raw and processed foods. The laboratory is also well equipped to undertake studies for Development and validation of new analytical met HoDs, process validation, harmonization of standards, Characterization of packaging materials, Shelf life, Setting of MRL values, Food fortification etc

- Facilities for data analysis having latest tools and softwares.
- Center for Risk Assessment
- Systems for Risk management by drafting regulations and policies in collaboration with regulators and policymakers
- Systems for Risk communication for bringing awareness to the consumers, thereby avoiding the possibilities and the probabilities of food borne hazards

Center for Risk Assessment

Risk Assessment is new approach that enables information on hazards in food to be linked directly to data on the risk to human health. By providing a science-based approach to improve food safety decision-making processes, risk analysis contributes to a reduction in the incidence of food borne diseases and in continuous improvements in food safety

Need for Centre of Excellence for Risk Assessment in India

- Carry out Risk Assessment of food commodities during supply chain
- Harmonise procedures and met HoDs for risk assessment
- Forming a network with other centers of risk assessment in the world

- जोखिम संचार के लिए औजार और तकनीक तैयार करना

उक्त के मद्देनजर, एतद्द्वारा विभिन्न खाद्य उत्पादों में मौजूद रहने तथा खाद्य पदार्थों से फैलने वाले विभिन्न खतरों की आशंका वाले विभिन्न विषाक्त पदार्थों और संदूषकों के लिए जोखिम आकलन के उद्देश्य से अध्ययन कराने के लिए निफ्टेम में जोखिम आकलन केंद्र स्थापित करने का प्रस्ताव है।

यह केंद्र खाद्य पदार्थों से होने वाले खतरों और और अनुवर्ती रिकॉल प्रकियाओं के कारण जोखिम आकलन के लिए तीव्र प्रणाली बनाने के लिए खाका तैयार करने में मदद मिलेगी। अंतर्राष्ट्रीय जोखिम आकलन केंद्र के तत्वावधान में, निम्नलिखित अनुसंधान क्षेत्रों से संबंधित परियोजनाएं चलाई जाएंगी :

ए. खाद्य से फैलने वाले पैथोजन्स के लिए एपिडेमियोलॉजिकल डाटा और उन्मूलन की रणनीतियां

बी. पानी सहित विविध खाद्य उत्पादों में विविध रसायन और बायोलॉजिकल विषाक्ता पदार्थों की मौजूदगी के लिए वार्षिक निगरानी प्रणाली चलाना।

इस संबंध में, निम्नलिखित के लिए लघु अध्ययन पहले ही शुरू कर दिए गए हैं।

i. दिल्ली और एनसीआर क्षेत्र के आसपास सब्जियों में भारी धातुओ जैसे विषाक्त पदार्थों का निर्धारण

ii. खाद्य तेलों की गुणवत्ता का निर्धारण (ब्रैंडेड और बिना बैंड दोनों)

iii. टैट्रापैक में उपलब्ध फलों के जूस की गुणवत्ता का निर्धारण

iv. मसालों की गुणवत्ता का निर्धारण

v. विभिन्न नमकीन की गुणवत्ता का निर्धारण (ब्रैंडेड और बिना बैंड दोनों)

आईसीईएफएसक्यू के अंग के रूप में जोखिम आकलन अध्ययन कराने के लिए केंद्र स्थापित करने के वास्ते फंडिंग के लिए आवेदन करने का प्रस्ताव है।

प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित

इसके अलावा, खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता में अंतर्राष्ट्रीय उत्कृष्टता केंद्र के बैनर के तहत अनेक प्रशिक्षण कार्यक्रम और अन्य गतिविधियां नियमित रूप से आयोजित की जा रही हैं। यह केंद्र खाद्य सुरक्षा, खाद्य सुरक्षा प्रबंधन प्रणालियों और प्रयोगशाला प्रबंधन प्रणालियों के बारे में जागरूकता, खाद्य विश्लेषण के विभिन्न पहलुओं के साथ विविध उन्नत विश्लेषणात्मक तकनीकों के इस्तेमाल संबंधी प्रशिक्षण कार्यक्रम चलाता है। पहले ही आयोजित की जा चुकी गतिविधियों में कुछ निम्नलिखित शामिल हैं :

- Aiding policy makers in risk management activities
- Designing tools and techniques for risk communication

Keeping the above in view, it is hereby, proposed to set up a Center for Risk Assessment at NIFTEM to undertake studies for risk assessment for various toxicants and contaminants which are likely to be present in different food products and may result into different hazardous food borne diseases

The center would help build a road map for robust systems in place for risk assessment due to the food borne hazards and the subsequent recall procedures

Under the aegis of International center for Risk Assessment, projects would be undertaken pertaining to the following research areas :

a. Epidemiological data for food borne pathogens and mitigation strategies

b. Undertake annual surveillance system for presence of various chemical and biological toxicants in various food products including water.

In this regard, short term studies have already been undertaken for :

i. Determination of toxicants like heavy metals in vegetables, in and around Delhi and the NCR region;

ii. Determination of quality of edible oils (both branded and unbranded)

iii. Determination of quality of fruit juices available in tetrapacks

iv. Determination of quality of spices

v. Determination of quality of Different Namkeens (both branded and unbranded)

It is being proposed to apply for funding for establishing the center for undertaking risk assessment studies as a part of ICEFSQ

Training Programmes Conducted

Besides, several training programmes and other activities are being conducted regularly under the banner of International Center of Excellence in Food Safety and quality. The Center imparts training programs related to awareness about food safety, different aspects of food analysis including use of various sophisticated analytical techniques, Food Safety Management Systems and the Laboratory Management systems. Some of the activities already conducted includes:

1. 17 अक्तूबर, 2016 को लाजपत नगर, दिल्ली में रेहड़ी–पटरी पर खाना बेचने वालों के लिए खाद्य सुरक्षा के बारे में जागरूकता कार्यक्रम	1. Awareness programme on Food Safety for street food vendors on 17th October 2016 at Lajpat Nagar, Delhi
2. 17 अक्तूबर, 2016 को बत्रा परिसर, मुखर्जी नगर, दिल्ली में रेहड़ी–पटरी पर खाना बेचने वालों के लिए खाद्य सुरक्षा के बारे में जागरूकता कार्यक्रम	2. Awareness programme on Food Safety for street food vendors on 17th October 2016 at Batra Complex, Mukherjee Nagar, Delhi
3. 15 नवंबर, 2016 को एचएसआईडीसी, कुंडली, सोपीपत में रेहड़ी–पटरी खाना बेचने वालों के लिए खाद्य सुरक्षा के बारे में जागरूकता अभियान	3. Awareness programme on Food Safety for street food vendors November 15, 2016 at (HSIDC, Kundli, Sonepat
4. नवंबर 2016 को वीएपी के दौरान ग्राम/किसानों और ग्रामीण युवाओं के लिए खाद्य सुरक्षा के बारे में जागरूकता अभियान	4. Campaign on awareness on food safety for villages/farmers and rural youth during VAP Visit on November 2016

उक्त गतिविधियों के अलावा, कुछ अन्य गतिविधियां आयोजित की जाएंगी जिनमें शामिल हैं :

i. विभिन्न खाद्य उत्पादों के दावे का वैलिडेशन
ii. विश्लेषणात्मक विधि विकास और वैलिडेशन
iii. कुल डाइट अध्ययन

In addition to the above activities, some other activities to be undertaken would include:

i. Claim validation of different food products
ii. Analytical method development and validation
iii. Total diet studies

44. भारतीय राष्ट्रीय पारंपरिक खाद्य केंद्र (एनसीआईटीएफ)

इसे आर एंड डी गतिविधियां चलाने, उद्योग, सरकार और उपभोक्ता समूहों के साथ संपर्क, प्रौद्योगिकी डिफ्यूजन और आउटरीच के लिए प्रासंगिक नीतियां सुझाने सहित मेक इन इंडिया गतिविधियों के बारे में ध्यान देने के लिए निफ्टेम परिसर में स्थापित किया गया है। एनसीआईटीएफ की गतिविधियों निम्नलिखित समूहों में रखा गया है।

i- न्यूट्रिशनल क्वालिटी और वातावरण के संबंध में भारतीय पारंपरिक खाद्य विज्ञान की स्थापित करना

ii- पारंपरिक फूड्स तैयार करने की प्रक्रिया से रेसिपीज के मानकीकरण का अध्ययन करना

iii. पारंपरिक फूड्स के मॉस प्रोडक्शन के लिए समुचित मशीनरी विकसित करना

iv. भारत में और वैश्विक स्तर पर भारतीय पारंपरिक फूड्स का वाणिज्यिकरण

पहले चरण में भारत के 13 पारंपरिक फूड्स की सूची तैयार की गई है। इस सूची में शामिल हैं :

1) सत्तू फॉर्टिफाइड (बिहार, पूर्वी उत्तर प्रदेश, पश्चिम बंगाल), 2) खाखरा (गुजरात), 3) पुरन पोली (महाराष्ट्र), 4) खांडवी

44. NATIONAL CENTER FOR INDIAN TRADITIONAL FOODS (NCITF)

This has been established at NIFTEM campus to provide a focus on the Make in India activities including the conduct of R & D activities; liaisoning with industry, Government and consumer groups; suggesting relevant policies for technology diffusion and outreach. The activities of the NCITF are grouped as follows.

i. To establish the science of Indian traditional foods in relation to nutritional quality and environment.

ii. To study the process of preparation of the traditional foods leading to standardization of recipes.

iii. To develop appropriate machinery for the mass production of the traditional foods.

iv. Commercialization of the Indian traditional foods in India as well as globally.

A list of 13 Indian traditional foods has been finalized in the first phase. The list includes:

1) Sattu fortified (Bihar, Eastern UP, West Bengal); 2) Khakhra (Gujarat); 3) Puran Poli (Maharashtra); 4) Khandvi (Gujarat); 5) Boondi Laddoo (Rajasthan, UP, Bihar); 6) Kabab (Punjab, Himachal); 7) Prawn Curry (West Bengal and Assam); 8) Chila (North India);

(गुजरात), 5) बूंदी लड्डू (राजस्थान, उत्तर प्रदेश, बिहार), 6) कबाब (पंजाब, हिमाचल), 7) प्रॉन करी (पश्चिम बंगाल और असम), 8) चिल्ला (उत्तर भारत), 9) गुस्तावा (कश्मीर), 10) काजू कतली (सम्पूर्ण भारत), 11) वडा (कर्नाटक और तमिलनाडु), 12) खाजा (बिहार), 13) घेवर (हरियाणा, राजस्थान)

कुल मिलाकर 13 व्यंजनों पर काम करने के लिए 26 संकाय सदस्यों और विद्यार्थियों की टीम बनाइ गई है। 13 आइटमों का सेट इनग्रीडिएंट के मानकीकरण तथा व्यंजन की तैयारी के लिए प्रोटोकोल की दिशा में काम कर रहा है। 13 आइटमों का अन्य सेट उत्पादों के मैकेनाइजेशन और विनिर्माण पर काम कर रहा है। निफ्टेम चुनिंदा पारंपरिक व्यंजनों पर निफ्टेम के साथ भागीदारी के लिए मेक इन इंडिया प्रोग्राम के बारे में कुछ अग्रणी खाद्य उद्योगों के साथ बातचीत कर रहा है। अधिक से अधिक खाद्य उद्योगों को एक मंच पर लाने के प्रयास किए जा रहे हैं।

चुनिंदा व्यंजनों पर कार्य की प्रगति इस प्रकार है :

1. **फोर्टिफाइड सत्तू :** सत्तू में प्रयुक्त अनाज की रोस्टिंग विशेषताओं का अध्ययन किया गया है ताकि समुचित रोस्टिंग उपकरण विकसित किया जा सके।
2. **घेवर :** घेवर के लिए बैटॅर रीअलॉजी निर्धारित की गई है तथा लपसी या बैटॅर तैयार करने के लिए गैजेट विकसित किया गया है।
3. **कबाब:** शामी कबाब रेसिपी का मानकीकरण और प्रोडक्शन प्रोसेस में दाल मिलाने के तीन विभिन्न रूपों (साबुत, पाउडर और लपसी) तथा कबाब की फाइनल क्वालिटी की तुलना पूरी हो गई है।
4. **प्रॉन करी :** प्रॉन करी की दो रेसिपी का मानकीकरण और तुरंत प्रॉन करी के प्रोडक्शन के लिए सुखाने की विविध विधियों का अध्ययन पूरा हो गया है।
5. **खाजा:** रेसिपी का मानकीकरण पूरा हो गया है। खाजा बनाने की प्रोसेस शर्तों का अध्ययन और काम पूरा हो गया है।
6. **पूरन पोली :** पूरन पोली बनाने के लिए भरने की सामग्री का मिक्सचर तैयार कर लिया गया है। यह मिक्सचर डॉफ मिक्सर और रोलिंग मैकेनिज्म के साथ एकाकार किया जा रहा है।
7. **खाखरा :** प्रोटोटाइप डिजाइन और फैब्रिकेटिड कर लिया गया है।
8. **काजू कतली :** रेसिपी का मानकीकरण किया जा रहा है।

9) Gustava (Kashmir); 10) Kaju katli (Pan India); 11) Vada (Karnataka, Tamil Nadu), 12) Khaja (Bihar), 13) Ghewar (Haryana, Rajasthan)

In all, 26 teams of faculty members and students have been constituted to work on the 13 dishes. One set of 13 teams is working towards the standardization of ingredients and the protocols for the preparation of the dishes. The other set of 13 teams is working on the mechanization and manufacturing of the products. NIFTEM has been interacting with some leading food industries on the Make in India programme for partnering with NIFTEM on the selected traditional dishes. Efforts are on to get as many food industries on board as possible.

The progress of work on the selected dishes is as follows.

1. **Fortified Sattoo:** Roasting characteristics of the grains used in sattoo have been studied so that appropriate roasting equipment could be developed.
2. **Ghewar:** Batter Rheology has been determined for ghewar and a gadget has been developed for batter preparation.
3. **Kebabs:** Standardization of shami kebab recipe and comparison of three different forms (whole, powder, and paste) of pulse addition in the production process and final quality of the kebab have been completed.
4. **Prawn curry:** Standardization of two prawn curry recipes and study of different drying met HoDs for production of instant prawn curries have been completed.
5. **Khaja:** Standardization of recipe is complete. The Process conditions of making khaja have been studied and finalized.
6. **Puranpoli:** A mixer for the preparation of the puran poli filling material has been designed. This mixer is being integrated with the dough mixer and rolling mechanism.
7. **Khakhra:** A prototype has been designed and fabricated.
8. **Kaju Katli:** Standardization of recipe is going on.
9. **Khandvi :** The recipe has been standardized.

9. **खांडवी :** रेसिपी मानकीकृत कर दी गई है।

प्रौद्योगिकी के विकास में और तेजी लाने के प्रयास किए जा रहे हैं।

45: मेक इन इंडिया

निफ्टेम ने पारंपरिक भारतीय व्यंजनों के वाणिज्यिकरण के जरिए विश्व खाद्य बाजार को कैप्चर करने की क्षमता के साथ 2015 में मेक इन इंडिया के नाम से महत्वाकांक्षी आर एंड डी कार्यक्रम शुरू किया है।

माननीय प्रधानमंत्री के आहवान से प्रेरित कार्यक्रम, गांव गोद लेने के हमारे अनूठे कार्यक्रम (वीएपी) से ऑफ–शूट है। इसे निफ्टेम सितंबर 2012 से लागू कर रहा है जहां विद्यार्थियों और संकाय ने करीब 500 स्थानीय पारंपरिक व्यंजनों के बारे में कागजात तैयार किए हैं जबकि देश के 18 राज्यों के 44 गांवों में यह काम चल रहा है। जानकारी के इस भंडार से स्पष्ट संकेत मिलता है कि यह व्यंजन पौष्टिक, स्वादिष्ट हैं और सदियों से हमारी संस्कृति में रचे–बसे हैं। इनमें से ज्यादातर व्यंजन मानकीकरण न होने, व्यंजन–विशेष को पकाने के कौशल के विलुप्त होने, नई सामग्रियों की उपलब्धता में अनिश्चितता और सबसे बढ़कर, दिन प्रति दिन के आहार में इन व्यंजनों के अनूठेपन के बारे में जानकारी के अभाव के कारण स्थानीय ही बने रहे। निफ्टेम संकाय ने इस मुद्दे पर बहस की और यह उभर कर आया कि भारत के यह पारंपरिक व्यंजन ने सिर्फ भारतीय आबादी के लिए हैं बल्कि समूचे विश्व के लिए हैं बशर्ते इन पारंपरिक व्यंजनों के लिए प्रौद्योगिकी विकसित की जाए और उनका वाणिज्यीकरण किया जाए।

स्थानीय आहार में किसी भी चुनिंदा पारंपरिक व्यंजन की भूमिका की सराहना करने के लिए उसकी सामाजिक–सांस्कृतिक पृष्ठभूमि पर गौर करना होगा। चुनिंदा व्यंजन की प्रमाणिक संरचना स्थापित करने की आवश्यकता है। प्रमाणिक व्यंजन की सतत प्रासंगिकता स्थापित करने के लिए पारंपरिक व्यंजन को मौजूदा उपभोक्ताओं के साथ परखना होगा।

वाणिज्यिक स्तर पर किसी व्यंजन को तैयार करने की विधि का अब मानकीकरण करने की आवश्यकता है। इसमें फाइनल प्रोडक्ट हासिल करने के लिए बीच में उठाए जाने वाले सभी चरण और उत्पाद शामिल हैं। सुरक्षा और गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए महत्वपूर्ण नियंत्रण पैरामीटर के साथ प्रक्रियाओं और उप–प्रक्रियाओं को निर्दिष्ट करने की आवश्यकता है।

यह पैरामीटर अनुवर्ती उपकरण डिजाइन के लिए अनिवार्य जरूरतों को भी परिभाषित करते हैं। फूड इंजीनियरिंग ग्रुप मैकेनाइजेशन के मद्देनजर प्रोसेस को श्रेष्ठ बनाने के लिए फूड वैज्ञानिकों के साथ विचार–विमर्श करेगा। पर्यावरण और सतता

The efforts are being further accelerated to make the technology development faster.

45: MAKE IN INDIA

NIFTEM initiated an ambitious R&D programme, named as Make in India, in 2015 with the potential to capture the world food market through commercialization of traditional Indian dishes.

The programme, inspired by Hon'ble Prime Minister's call, is an off-shoot from our unique Village Adoption Programme (VAP) being implemented by NIFTEM since September 2012 where the students and faculty documented about 500 local traditional dishes while working in 44 villages across 18 States of the country. This wealth of information clearly indicated that these dishes had nutrition, taste and culture embedded over millennia. Most of these dishes have remained regional due to non-standardization, obliteration of dish-specific cooking skills, uncertain availability of raw materials, and above all, lack of information about the novelty of these dishes in day-to-day diet. The issue was debated by the NIFTEM faculty and it emerged that India could offer these traditional Indian dishes to not only Indian population but also to the whole world provided the technology for these traditional dishes could be developed and commercialized.

Any selected traditional dish would need to be viewed in its socio-cultural background to appreciate its role in the local diet. The authentic constitution of the selected traditional dish needs to be established. The traditional dish would also need to be tested with the present consumers to establish the continued relevance of the authentic dish.

The method of preparation of the dish on commercial level would now need to be standardized. This includes all the intermediate steps and products to achieve the final product. The processes and sub-processes are required to be specified with critical control parameters to ensure both safety and quality. These parameters also define the essential requirements for subsequent equipment design. The food engineering group would interact with the food scientists to optimize the processes from mechanization point of view. From environment and sustainability points of view green energy and water economy issues would

बिंदुओं के मद्देनजर ग्रीन इनर्जी और वाटर इकोनोमी के मुद्दों पर विचार करने की आवश्यकता होगी।

46: खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला

निफ्टेम में अत्याधुनिक, फूड टैस्टिंग लैबोरेटरी (अब निफ्टेम फूड रिसर्च एंड एनालेसिस सेंटर) स्थापित की गई है जो अंतर्राष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता उत्कृष्टता केंद्र का अंग है। यह प्रयोगशाला सुरक्षा और गुणवत्ता सुनिश्चित करने के लिए विविध अपरिष्कृत और प्रसंस्कृत खाद्य उत्पादों में विविध विषाक्त पदार्थों और संदूषकों के अवशिष्ट की मौजूदगी के साथ–साथ विभिन्न भौतिक, रासायनिक और माइक्रोबायोलॉजिकल पैरामीटरों के लिए सभी प्रकार का विश्लेषणात्मक अध्ययन कराने के लिए लैस की जा रही है।

भारत में फूड टैस्टिंग प्रयोगशालाओं की स्थापना और उन्नयन के लिए फंड उपलब्ध कराने की योजना के तहत खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय ने कुल 8 करोड़ 52 लाख रुपये मंजूर किए हैं।

यह प्रयोगशाला न सिर्फ खाद्य उत्पादों के प्रमाणन के लिए केंद्र के रूप में काम करेगी बल्कि खाद्य उद्योग की समस्याओं का समाधान करने के लिए अनुसंधान परियोजनाएं चलाने तथा नीति निर्माताओं और विनियामकों को समर्थन उपलब्ध कराने के केंद्र के रूप में भी काम करेगा।

अब तक खरीदे गए उपकरण और कुछ अतिरिक्त उपकरण अस्थायी रूप से निफ्टेम की अकादमिक लैब में भेजने के साथ (एफटीएल के अपने खुद के उपकरण प्राप्त करने तक), विभिन्न अपरिष्कृत और प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों के लिए विशाल संख्या में पैरामीटर हैं जो चलाए जा सकते हैं और अधिकांश के लिए विभिन्न खाद्य उत्पादों के प्रमाणन की आवश्यकता होगी। इनमें शामिल हैं :

ए. खाद्य उत्पादों की न्यूट्रिशनल लेबलिंग के लिए सभी पैरामीटर

– प्रोटीन	– विटामिन (ए, बी, सी, डी, ई, के)
– वसा	– नमी
– शुगर	– कैलोरी
– फाइबर	– ट्रांस–फैट्स
– खनिज	– कोलेस्टेरॉल

बी. विभिन्न खाद्य उत्पादों में विभिन्न प्रकार की मिलावट

सी. फूड एडिटिव्स (विभिन्न प्रकार की शुगर और कृत्रिम स्वीटनर्स, प्रीजर्वेटिव्स, कलरिंग मैटर, फ्लैवर्स इत्यादि)

डी. तेल और वसा में फैटी एसिड प्रोफाइलिंग और एमिनो एसिड प्रोफाइलिंग

need to be considered.

46: FOOD TESTING LAB

A state-of-the-art, Food Testing Laboratory (now named as NIFTEM Food Research and Analysis Center) has been established at NIFTEM that forms a part of the International Centre of Excellence for Food Safety & Quality. The laboratory is being equipped for conducting all kinds of analytical studies for different physical, chemical and microbiological parameters as well as for the presence of residues of different toxicants and contaminants in various raw and processed food products to ensure their safety and quality.

A total of Rs.8.52 crore had been approved by MoFPI under their scheme of providing funds for setting-up and up-gradation of Food testing laboratories in India.

The laboratory would not only serve as a Centre for certification of food products but would also serve as a center for undertaking research projects for solving the problems of the food industry and providing support to the policy makers and the regulators.

With the equipment purchased so far and with some additional equipment shifted temporarily from NIFTEM's academic labs (till the time FTL receives its own equipment), there are large number of parameters for various raw & processed foods which can be undertaken and are majorly required for certification of different food products. These include:

a. All parameters for nutritional labeling of food products

- Proteins	- Vitamins(A, B,C, D, E, K)
- Fat	- Moisture
- Sugars	- Calories
- Fibre	- Trans-fats
- Minerals	- Cholesterol

b. Different types of adulterants in different food products.

c. Food additives (Different types of sugars and artificial sweeteners, preservatives, colouring matter, flavours, etc.)

d. Fatty acids profiling in oils & fats an Amino acid profiling.

ङ. विषाक्त तत्व और संदूषक (भारी धातुएं, अलफैटोक्सिन्स, एलीजेंस, पीएएच, पीसीबी)

एफ. अवशिष्ट कीटनाशक (अगले चार सप्ताहों के अंदर, एक बार जीसी–एमएस/एमएस प्राप्त होती है)

जी. माइक्रोबायोलॉजिकल विश्लेषण : टीपीसी, 4 एंड एम, कोलिफॉर्म्स, ई. कोली

उपकरण की खरीद अभी चल रही है और उसकी खरीद होने पर, प्रयोगशाला विविध खाद्य उत्पादों में एडवांस्ड पैरामीटरों का विश्लेषण करने में सक्षम हो जाएगी।

प्रयोगशाला में उक्त उल्लेखित पैरामीटरों के लिए विविध प्रकार के नमूनों का विश्लेषण शुरू हो गया है।

अब इस प्रयोगशाला में आईएसओ/आईईसी 17025 की अपेक्षाओं के अनुसार लैबोरेटरी प्रमाणन हासिल करने के लिए आवेदन जमा कराने की प्रक्रिया चल रही है।

निम्नलिखित सूची में प्रयोगशाला में उपलब्ध प्रमुख विश्लेषणात्मक उपकरणों की सूची दी गई है:

- हाई परफॉर्मेंस लिक्विड क्रोमैटोग्राफ
- एटोमिक एबजॉर्पशन स्पेक्ट्रोमीटर
- फॉरीयर ट्रांसफॉर्म इन्फ्रारेड स्पेक्ट्रोमीटर
- वाटर प्युरिफिकेशन सिस्टम – 2
- एलीमेंटल एनालाइजर
- थर्मो–ग्रेविमीट्रिक एनालाइजर
- स्पेक्ट्रोफ्लुरोमीटर
- गैस क्रोमेाग्राफ के साथ टैंडम मॉस स्पेक्ट्रोमीटर
- पोलेरिमीटर
- बायो सेफ्टी कैबिनेट्स
- ऑटो क्लेव एंड ह्युमिडिटी चैंबर
- माइक्रो वेव डाजेस्टर
- ऑटोक्लेव्स एंड ह्युमिडिटी चैंबर्स
- गैस क्रोमैटोग्राफ
- टेक्सचर एनालाइजर
- यूवी–विजिबल स्पेक्ट्रोमीटर्स

e. Toxicants & contaminants (Heavy metals, Alfatoxins, Allergens, PAH, PCBs).

f. Residual pesticides (within next four weeks, once GC-MS/MS is received).

g. Microbiological analysis: TPC, 48M, Coliform, E.Coli.

The procurement of equipment is still going on and once they are procured, the laboratory would be able to undertake analysis of advanced parameters in different food products.

The laboratory has already started undertaking analysis of various types of samples for the above mentioned parameters.

The laboratory is now in the process of submission of application for getting the laboratory accredited as per the requirements of ISO/IEC17025.

The following is the list of some of the major analytical equipment available with the laboratory at present:

- High Performance Liquid Chromatograph
- Atomic Absorption Spectrometer
- Fourier transform Infrared Specrometer
- Water purification system- 2 nos.
- Elemental Analyzer
- Thermo - gravimetric Analyzer
- Spectrofluorometer
- Gas Chromatograph coupled with tandem mass spectometer
- Polarimeter
- Bio safety cabinets
- Auto clave and Humidity chamber
- Micro wave digestor
- Autoclaves and Humidity chambers
- Gas Chromatograph
- Texture Analyzer
- UV- Visible Spectrometers

खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला/Food Testing Laboratory

47. प्रायोगिक संयंत्र

प्रस्तावित पायलट प्लांट–कम–बिजनस इनक्युबेशन सेंटर का प्रमुख उद्देश्य अत्याधुनिक बुनियादी ढांचा बनाना है जो प्रशिक्षण उपलब्ध कराने, कौशल सुधार में सहायता, प्रौद्योगिकी, उपकरण, परीक्षण सुविधा के साथ स्टार्ट–अप उद्यमियों को सहायता देने वाले आर एंड डी सेंटर तथा समुचित मार्केटिंग रणनीतियों के लिए आदर्श केंद्र के रूप में काम करेगा। खाद्य उद्योग के प्रफेशनल्स के साथ गहन विचार–विमर्श के आधार पर, इस उभरते क्षेत्र में लीडर्स/प्रबंधक तैयार करने की स्पष्ट आवश्यकता अनुभव की गई क्योंकि फूड साइंस और फूड टेक्नोलॉजी प्रफेशनल्स की संख्या में स्पष्ट रूप से कमी है। प्रबंधकों और आरंभिक करियर प्रफेशनल्स की बढ़ती आवश्यकता का संज्ञान लेते हुए, सार्वजनिक प्रणाली में फूड साइंस और टेक्नोलॉजी रिसर्च पर नऐ सिरे से ध्यान, विनियामक प्रबंधन के लिए प्रफेशनल्स की आवश्यकता, खाद्य उद्योगों की जरूरतें पूरी करने के लिए आउटरीच इत्यादि के मद्देनजर निफ्टेम निम्नलिखित क्षेत्रों से जुड़े खाद्य उद्योगों की जरूरतें पूरी करने के लिए अपने परिसर में पांच पायलट प्लांट स्थापित करने की प्रकिया में है।

यह पायलट प्लांट मौजूदा खाद्य उद्योगों तथा उनके विचारों को इनक्युबेट करने के लिए नए उद्यमियों के लिए इनक्युबेशन सेंटर के रूप में काम करेंगे तथा विद्यार्थी स्टार्ट–अप उद्यमियों और प्रगतिशील किसानों को प्रशिक्षण उपलब्ध कराना सुगम बनाने के लिए भी काम करेंगे। नई प्रौद्योगिकियों को विकसित करने तथा अंततः राष्ट्रीय संदर्भ में खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों के योगदान को बढ़ाने के लिए उन्हें वाणिज्यिक बनाने की दिशा में प्रयास किए जाएंगे।

इस संबंध में, छह में से पांच पायलट प्लांट स्थापित करने की सम्पूर्ण प्रक्रिया प्रोजेक्ट मैनेजमेंट एजेंसी के रूप में मैसर्स ग्लोबल एग्री–सिस्टम प्रा. लि. को सौंपी गई है। एलेंसी ने निम्नलिखित प्रगति कर ली है :

1) **आरटीई पायलट प्लांट :** सभी पहलुओं में काम पूरा हो गया है, वेंडर ने कैलिब्रेशन ट्रायल रन कर लिया है। यह पायलट प्लांट फरवरी, 2018 तक निफ्टेम को सुपुर्द किए जाने के लिए तैयार है।

2) **मीट एंड पॉल्ट्री पायलट प्लांट :** सभी तरह का काम पूरा हो चुका है तथा सुपुर्द किए जाने के लिए तैयार है। संबंधित विभाग से विद्युत एनओसी की प्रतीक्षा है। उसके बाद पायलट प्लांट फरवरी, 2018 तक तैयार होगा।

3) **डेयरी प्रसंस्करण पायलट प्लांट :** सभी संयंत्र और मशीनरी रखी गई हैं। फरवरी, 2018 तक पायलट प्लांट तैयार होगा।

4) **फल एवं सब्जी प्रसंस्करण :** पायलट प्लांट लगभग पूरा होने वाला है। हाल नंबर 2 का कार्य लगभग पूरा हो चुका है, केवल मामूली फिनिशिंग कार्य बाकी है। पायलट प्लांट के हाल नं. 2 में निश्चित उपकरण के लिए नियंत्रित ऊंचाई के कारण, इसके लिए बाद में हॉल नं. 3 आवंटित किया गया। मशीन इन्सटाल की जा चुकी है और हाल नं. 3 में निर्माण कार्य चल रहा है। हाल नं. 2 फरवरी 2018 तक तैयार होगा लेकिन हाल नं. 3 में 2–3 महीने और लगेंगे।

5) **बेकरी पायलट प्लांट एंड सिरयल एंड ग्रेन :** इनके लिए स्मॉल स्केल पर अत्यधिक परिष्कृत प्रौद्योगिकी चाहिए, इसलिए प्रतिस्पर्धी बोलीदाता तलाशने में समय लग रहा है। बेकरी के निविदा कागजात तैयार कर लिए गए हैं और अंतिम रूप देने के लिए निफ्टेम में विचार–विमर्श चल रहा है। मोटे अनाज और अनाज (सिरयल एंड ग्रेन) पायलट प्लांट के लिए, विभिन्न उद्योग विशेषज्ञों के साथ चर्चा के बाद कनसेप्ट नोट पुनः तैयार किया गया है, इसलिए इस पायलट प्लांट में समय लगेगा।

छह पायलट प्लांट की स्थापना के लिए लागत :

सभी छह पायलट प्लांट के लिए कुल बजटीय अनुमान डीपीआर में 35.56 करोड़ रुपये था। डीपीआर के अनुसार सौंपे गए चार पायलट प्लांट की कुल बजटीय लागत 27.74 करोड़ रुपये थी जबकि वास्तविक अनुबंध मूल्य 26.52 करोड़ रुपये है।

पायलट प्लांट्स के उद्देश्य :

निफ्टेम में स्थापित किए जाने वाले उक्त सभी पायलट प्लांट के निम्नलिखित उद्देश्य होंगे :

- मौजूदा खाद्य उद्योगों के साथ–साथ विशाल उद्योगों और मझोले, छोटे और सूक्ष्म उद्यमियों के विचारों को इनक्युबेट करने तथा किसानों, प्रगतिशील किसानों और संभावित उद्यमियों के लिए प्रशिक्षण उपलब्ध कराना सुगम बनाने में बिजनस इनक्युबेशन सेंटर के रूप में काम करना।
- खाद्य कंपनियों के लिए महत्वपूर्ण स्रोत उपलब्ध कराना जो अभी शुरुआत कर रही हैं या नई प्रक्रिया या प्राडक्ट लाइन्स का मूल्यांकन कर रही हैं।
- खाद्य उद्योग (विशाल, मझोले, लघु और सूक्ष्म उद्यम) के विभिन्न क्षेत्रों की आवश्यकताओं की पूर्ति के लिए विविध क्षमताओं के प्रोसेसिंग वेसल्स, उत्पाद और प्रोसेस लाइन्स उपलब्ध कराना।
- श्रेष्ठ और नूतन उत्पादों एवं प्रकियाओं के विकास तथा मौजूदा उत्पादों और प्रकियाओं के संशोधन के लिए खाद्य उद्योग को अनुसंधान सुविधाएं उपलब्ध कराना।
- लघु और मझोले स्तर के उत्पादन एवं प्रदर्शन के बारे में नए इनग्रीडिएंट्स, फॉर्म्यूलेशन्स और प्रोसेसेज के आकलन के लिए सुविधाएं उपलब्ध कराना।

47. PILOT PLANTS

The major objective of the proposed Pilot Plant-cum-Business Incubation Centre is to create a State-of-the-art infrastructure which will act as Model Centre for providing training, assistance in skill improvement, R & D center to support start-up entrepreneurs with technology, equipment, testing facility and appropriate marketing strategies. Based on the intensive interaction with food industry professionals, a clear need was felt to produce leaders/managers in this emerging sector as there is clear shortfall in the number of food science and food technology professionals. Taking cognizance of incremental need of managers and early career professionals, new focus on food science and technology research in public system, need for professionals for regulatory management, outreach etc to cater the needs of the food industries, NIFTEM is in the process of setting up five Pilot Plants within its campus to fulfill the needs of the food industries covering the following sectors:

The Pilot Plants will serve as incubation centers for the existing food industries as well as the new entrepreneurs to incubate their ideas and also to facilitate in providing 'hands-on training' to students start-up entrepreneurs and progressive farmers. Efforts would be made towards developing new technologies and ultimately to commercialize them for enhancing the contributions of Food Processing Industries in the national context.

In this regard the complete process of setting up of 5 pilot plants (out of six) has been awarded to M/s Global Agri-system Pvt. Ltd. as a Project Management agency. The agency has conveyed following progress:

1) RTE Pilot Plant: Work completed in all aspects, calibration trial run has been done by vender. The pilot plant is ready for handing over to NIFTEM by Feb 2018.

2) Meat & Poultry Pilot Plant: Work completed in all respect and ready for handing over. Electrical NOC is awaited from concerned department. Thereafter pilot plant will be ready by Feb 2018.

3) Dairy Processing Pilot Plant: All plant and machineries are placed. The pilot plant is ready by Feb 2018.

4) Fruits & Vegetable Processing: The Pilot Plant is nearing completion. The Hall number 2 work is almost complete with little bit of finishing work. Due to height constraint for certain equipment in Hall No 2 of Pilot Plant, Hall No 3 was allotted later on. The machine installation is over and the civil work is going on in Hall No 3. Hall No 2 be ready by Feb 2018 but Hall No 3 will take 2-3 months more.

5) Bakery pilot plant and Cereal and Grain: They require highly sophisticated technology on small scale, so finding the competent bidder is time consuming. The tender document of Bakery is prepared and under consideration of NIFTEM for finalization. For cereal and grain pilot plant, concept note has been re-prepared after discussion with different industry experts, therefore these pilot plants will take some time.

Cost Involved for setting up six Pilot Plants:

The total budgetary estimate for all six Pilot Plants in the DPR was Rs 35.56 crore. The total budgeted cost of four awarded pilot plants as per DPR was Rs 27.74 crore whereas the actual contract value is Rs 26.52 crore.

Objectives of Pilot Plants:

All the above pilot plants to be set up at NIFTEM would meet the following objectives:

- Serve as Business Incubation Centre for the existing food industries as well as the budding entrepreneurs from both large scale industries as well as medium, small and micro enterprises to incubate their ideas and also to facilitate in providing 'Hands on Training' to students, progressive farmers as well as the potential entrepreneurs.
- Provide a vital source for food companies that are just starting up or evaluating new process or product lines.
- Provide processing vessels, product and process lines of varying capacities to cater to the needs of the different sectors of the food industry (large, medium, small and micro enterprises).
- Provide Research facilities to the food industry for development of novel and innovative products and processes and modification of existing products and processes.
- To make available the facilities for the evaluation of new ingredients, formulations, and processes on a small and medium scale production and demonstration.

प्रायोगिक संयंत्र का निरीक्षण/Inspection of Pilot Plants

48. निफ्टेम उद्योग मंच (एनआईएफ)

उद्योगोन्मुखी शिक्षा के नजरिए के साथ, 'निफ्टेम उद्योग मंच' (एनआईएफ) में खाद्य प्रसंस्करण उद्योगों और संबंधित क्षेत्र से करीब 103 प्रतिनिधि शामिल हैं जिन्होंने सूक्ष्म, लघु,मझोले और विशाल उद्योगों के रूप अपना मुकाम बनाया है।

मुख्य सलाहकार निकाय के रूप में, इस मंच ने शिक्षण, अनुसंधान, उद्यमिता विकास, कौशल विकास में आगामी नए उपक्रमों और उद्योग को कनसल्टेंसी तथा एसएमई के उन्नयन के लिए भी निफ्टेम का एजेंडा स्थापित करने में योगदान दिया है।

इस पहल के तहत, विद्यार्थियों को आवश्यक एक्सपोजर उपलब्ध कराने और उद्योग की चुनौतियों को समझने में उनकी मदद करने के लिए निफ्टेम के विद्यार्थियों के साथ औद्योगिक घरानों के विचार–विमर्श की व्यवस्था की गई है।

उद्योग से आवश्यक रेस्पॉंस की इच्छा के साथ निफ्टेम उद्योग मंच की छह बैठक अब तक सफलतापूर्वक हो चुकी हैं।

48. NIFTEM INDUSTRY FORUM (NIF)

With the mindset of industry oriented education, "NIFTEM" Industry Forum" (NIF) consisting of about 103 delegates from Food Processing Industries and allied sector has put its wide range footprints on Micro, Small, Medium and Large Industries.

As a main advisory body, this forum has contributed to lay down the NIFTEM's agenda for upcoming new interventions in Teaching, Research, Entrepreneurship Development, Skill Development, and Consultancy to the industry and also SME up gradation.

Under this initiative, interaction of industrial houses with the students of NIFTEM has been arranged to provide necessary exposure to the students and sensitized them to understand the challenges of the industry.

Six meetings of NIFTEM Industry Forum have so far been held successfully with willing response from the industry.

The efforts would be towards developing new technologies and ultimately to commercialize them. The commissioning of plants and machinery and sophisticated equipment are already going on and it is anticipated that all pilot plants except Bakery and Cereals and grains would be ready for testing and dry run in July 2018.

49. निफ्टेम अनुसंधान विकास परिषद (एनआरडीसी)

अनुसंधान अभिमुखी शिक्षा के बारे में इनपुट सुनिश्चित करने के लिए, निफ्टेम ने अनुसंधान विकास परिषद (एनआरडीसी) के गठन की पहल की है जिसमें शिक्षा जगत और उद्योग के करीब 81 सदस्य हैं।

एनआरडीसी को निफ्टेम का भावी अनुसंधान एजेंडा तैयार करने का जनादेश है। भारतीय कृषि अनुसंधान परिषद (आईसीएआर), केंद्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी अनुसंधान संस्थान (सीएफटीआरआई), केंद्रीय पोस्ट हार्वेस्ट इंजीनियरिंग एवं प्रौद्योगिकी संस्थान (सीआईपीएचईटी), रक्षा खाद्य अनुसंधान प्रयोगशाला (डीएफआरएल), रक्षा अनुसंधान एवं विकास संगठन (डीआरडीओ), भारतीय प्रौद्योगिकी संस्थान, खड़गपुर, हरकोर्ट बटलर प्रौद्योगिकीय संस्थान (एचबीटीआई), कानपुर, भारतीय प्रौद्योगिकी संस्थान, दिल्ली और आईआईएम, लखनऊ के विशेषज्ञों के साथ शिक्षा के लिए फ्लेयर वाले प्रतिष्ठित कॉर्पोरेट घरानों को परिषद में शामिल किया गया है। परिषद की अब तक छह बैठक हो चुकी हैं।

50. 33 केवीए विद्युत लाइन का ऊर्जाकरण

संस्थान में 24 घंटे बिजली आपूर्ति सुनिश्चित करने के लिए 33 केवी लाइन है। 33 केवी लाइन के फायदे इस प्रकार हैं :

1. बिना किसी कटौती/घटबढ़ के परिसर में 24 X 7 बिजली उपलब्धता
2. अस्थायी कनेक्शन की तुलना में डीजल पर खर्च कम हो गया है
3. विद्युत का टैरिफ रेट होस्टल और आवासीय इकाई में रुपये 9. 75 से घटकर 5.90 तथा संस्थागत भवन में रुपये 6.00 से घटकर 5.90 रह गए हैं।

33 केवी समर्पित लाइन के चालू होने के बाद, बिजली पर राजस्व व्यय बहुत कम हो गया है। अब स्मूथ कामकाज के लिए सामान्य रनिंग को छोड़कर डीजी रनिंग बहुत कम है। इसके अलावा, हमने बिजली पर व्यय घटाने के लिए अनेक पहल भी की हैं।

51. 1 मेगावॉट रूफटॉप ग्रिड कनेक्टड सौर प्रकाशवोल्टीय विद्युत परियोजना

निफ्टेम ने परिसर की ऊर्जा जरूरतें पूरी करने के लिए अधिकतम संभव सीमा तक नवीकरणीय ऊर्जा, सौर, जियोथर्मल, बायोमॉस इत्यादि जैसे प्राकृतिक ऊर्जा संसाधनों का उपयोग करने तथा इन तकनीकों को खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के विविध हितधारकों को दिखाने की भी योजना बनाई है। इस संबंध में, एसईसीआई ने निफ्टेम में रूफटॉप की 2 मेगावाट और ग्राउंड आधारित 5 मेगावाट के सोलर प्रोजेक्ट की संभावना का पता लगाया।

बजट बाधाओं के मद्देनजर, निफ्टेम ने रेसको मोड के जरिए 1 मेगावाट रूफटॉप सोलर प्रोजेक्ट को वरीयता दी है। एसईसीआई ने

49. NIFTEM RESEARCH DEVELOPMENT COUNCIL (NRDC)

To ensure inputs on Research oriented education, NIFTEM has taken initiative by constituting Research Development Council (NRDC) consisting of about 81 members combining Academia and Industry.

NRDC has as mandate to chalk out the future Research Agenda of NIFTEM. Experts from Indian Council of Agricultural Research (ICAR), Central Institute Food Technological Research Institute (CFTRI), Central Institute of Post harvest Engineering & Technology (CIPHET), Defence Food Research Laboratory (DFRL), Defence Research & Development Organization (DRDO), Indian Institute of Technology Kharagpur, Harcourt Butler Technological Institute (HBTI), Kanpur, Indian Institute of Technology, Delhi and IIM, Lucknow including reputed corporate houses having flayer for education have been included in the council. Six meetings have so far been held.

50. Energizing of 33 KVA Electricity Lines

The Institute is having 33 kV line for ensuring 24 hrs power supply. The benefits of 33kV line are as below:

1. The power availability in the campus 24X7 without any cut/fluctuation.
2. Expenditure on Diesel has been reduced as compared to the temporary connection.
3. The tariff rate of electricity reduced from Rs. 9.75 to 5.90 in hostel & residency side & Rs.6.00 to 5.90 in the institutional building.

After energization of 33 kV dedicated line, revenue expenditure on power has been reduced considerably. Now DG running is very less except usual running for smooth functioning. Besides, we have also taken several initiatives to reduce expenditure on electricity.

51. 1 MW ROOF TOP & GROUND BASED GRID CONNECTED SOLAR PHOTOVOLTAIC POWER PROJECT

NIFTEM has planned to utilize natural energy resources like renewable energy, Solar, Geothermal, Biomass etc to the maximum possible extent for meeting the energy needs of the campus and also to showcase these techniques to various stakeholders of Food Processing Sector. In this regard, the SECI has found potential for 2 MW of Rooftop and 5 MW of ground based solar project at NIFTEM.

Keeping in view of budget constraint, NIFTEM has preferred to go for 1 MW Rooftop Solar Project through

निफ्टेम में 1 मेगावाट रूफटॉप सोलर प्रोजेक्ट का कार्य मैसर्स पसिथीया इन्फ्रास्ट्रक्चर लिमिटेड को सौंप दिया तथा तदनुसार 18.7.2017 को दीर्घावधि (25 वर्ष) बिजली खरीद समझौते पर हस्ताक्षर किए गए। इसके तहत, अगले 25 वर्ष के लिए /5.371 kWH बिजली आपूर्ति की जाएगी। मैसर्स पसिथीया इन्फ्रास्ट्रक्चर लिमिटेड ने मार्च 2017 में परियोजना चालू कर दी तथा निफ्टेम को सौर बिजली की आपूर्ति शुरू हो गई।

निकट भविष्य में ग्राउंड आधारित सोलर प्रोजेक्ट के लिए 28.7.2016 को एसईसीआई के साथ सहमति ज्ञापन पर भी हस्ताक्षर किए गए।

इसके अलावा, एमएनआरई ने भी सीपीएसयू स्कीम के तहत वीजीएफ सपोर्ट / रू. 1.00 करोड़/MW के साथ अतिरिक्त 2 मेगावाट ग्राउंड बेस्ड ग्रिड कनेक्टिड सोलर पीवी पॉवर क्षमता की मंजूरी दी है।

तकनीकी विनिर्देशन

500x2 KWp सोलर रूफटोप प्लांट्स

प्रोजेक्ट / सोलर पीवी प्लांट का विवरण :

मॉड्यूल्स की संख्या	: 3032
मॉड्यूल वैटेज	: 330 डब्ल्यूपी
टिल्ट एंगल	: 16°
पिच	: 3.5 मीटर
मॉड्यल मेक	: वारी इनर्जीज लिमिटेड
टोटल सोलर पीवी क्षमता	: 1000 kWp
इनवर्टर की संख्या	: 20
इनवर्टर रेटिंग	: 50 kW
प्रदर्शन मानदंड	
प्रदर्शन अनुपात	: 76%
न्यूनतम वार्षिक सीयूएफ	: 15%
प्रति दिन जनरेशन	: 4670 यूनिट
अनुमानित जनरेशन	: 1403500 यूनिट/वर्ष

निफ्टेम परिसर में 01 मेगावाट सोलर रूफटॉप पॉवर प्लांट के संस्थापन के बाद निफ्टेम की बचत

1. रूफटोप क्षमता का सोलर पीवी प्लांट	: 01 मेगावाट
2. ग्रिड आपूर्ति रु./ kWh	: 07.60 प्रति यूनिट
3. सोलर आपूर्ति रु. / kWh	: 05.37 प्रति यूनिट
4. यूनिट दर में कुल अंतर (रु. में)	: 02.23 प्रति यूनिट
5. प्रति दिन जनरेशन (केडब्ल्यूएच)	: 4670 यूनिट/प्रति दिन
6. अनुमानित वार्षिक जनरेशन (केडब्ल्यूएच)	: 1403500 यूनिट/वर्ष
7. अनुमानित वार्षिक बचत (रु. में)	: 31,29,805/–

रूफटॉप सोलर का लाभ

- रूफटॉप के खाली स्थान का उपयोग
- पॉवर का कैप्टिव स्रोत–बाढ़/ब्लैकआउट/अन्य आपात स्थिति
- अतिरिक्त भूमि की कोई जरूरत नहीं
- ग्रिड को अतिरिक्त बिजली के जरिए बिल में कमी
- दिन के समय पीक लोड का प्रबंधन
- लाइन ट्रांसमिशन और वितरण हानि में बचत

RESCO mode. SECI has assigned this work of 1 MW Rooftop Solar Project at NIFTEM to M/s Pasithea Infrastructure Limited and accordingly long term (25 years) Power Purchase Agreement was signed on 18-7-2017. Under this, power supply will be @5.371 kWH for next 25 years. M/s Pasithea Infrastructure Limited has commissioned the Project in March, 2017 and started supplying solar power to NIFTEM.

An MoU with SECI has also been signed on 28-7-2016 for further ground based Solar Project in near future.

Besides, MNRE has also granted additional 2 MW ground based grid connected solar PV power capacity with VGF support @ Rs.1.00 Crore/MW under CPSU scheme.

Technical Specification

500x2 KWp SOLAR ROOFTOP PLANTS

Project / Solar PV Plant Details:

Number of Modules	: 3032 Nos
Module Wattage	: 330 Wp
Tilt Angle	: 16°
Pitch	: 3.5 Mtrs
Module Make	: Waree Energies Limited
Total Solar PV Capacity	: 1000 kWp
No. of Inverter	: 20 No.
Inverter Rating	: 50 kW
PERFORMANCE PARAMETERS	
Performance Ratio	: 76%
Min. Annual CUF	: 15%
Per day Generation	: 4670 units
Estimated Generation	: 1403500 Units/Year

Saving of NIFTEM after installation of 01MW solar rooftop Power Plant at NIFTEM campus

1. Solar PV plant at roof tops Capacity	: 01 MW
2. Rs./ kWh of Grid Supply (INR)	: 07.60 per Unit
3. Rs./ kWh of Solar Supply(INR)	: 05.37 per Unit
4. Total Difference (INR) in Unit Rate	: 02.23 per Unit
5. Per day Generation (KWH)	: 4670 units/per day
6. Estimated yearly Generation (KWH)	: 1403500 Units/Year
7. Estimated yearly Saving (INR)	: 31,29,805/-

Advantages of Rooftop Solar

- Utilizing vacant place of Rooftop.
- Captive Source of Power - floods/Blackout/other emergency.
- No Requirement of Additional Land.
- Reduction of Bill through Surplus Electricity to Grid.
- Manage daytime peak load.
- Savings in Line Transmission & Distribution losses.

52. परिसर का वातावरण उन्नत बनाने के प्रयास

निफ्टेम परिसर का वातावरण उन्नत बनाने के लिए काम कर रहा है। इस दिशा में निम्नलिखित मुख्य प्रयास किए गए हैं :–

1. सोलर रूफटॉप सिस्टम को लगाने का काम पूरा : इस परियोजना के लिए पीएमए (परियोजना प्रबंधन एजेंसी) के रूप में कार्य करने के लिए एसईसीआई (भारतीय सौर ऊर्जा निगम) से संपर्क किया गया तथा एमएनआरई के सहयोग से कार्य किया जा रहा है। एमएनआरई ने रेस्को मोड में पहले चरण में रूफटॉप के लिए 1 मेगावाट क्षमता की मंजूरी पहले ही दे दी है जिसमें निफ्टेम को फंड निवेश नहीं करना पड़ा। रेस्को मोड में, निफ्टेम को कार्यान्वयन एजेंसी को रूफटॉप क्षेत्र उपलब्ध कराना है तथा विद्युतक्रय समझौता के अनुसार बिजली की खरीद करनी है। दूसरे चरण में, 1 मेगावाट रूफटॉप/ग्राउन्ड सोलर सिस्टम की संस्थापन होगी।

2. निफ्टेम ने संस्थागत बिल्डिंग के लिए ग्रीन बिल्डिंग प्लेटिनम प्रमाणन प्राप्त किया : पानी और बिजली के मीटरों, सेंसरों का संस्थापन, ऊर्जा एवं पानी की ऑडिटिंग, बागवानी में जैव उर्वरकों का उपयोग, हाउसकीपिंग में जैव रसायनों का उपयोग, फ्लशिंग एरिया में रिसाइकल्ड पानी का उपयोग कुछ ऐसी पहेल हैं जो आईजीबीसी (इंडियन ग्रीन बिल्डिंग कांउसिल) के जरिए ग्रीन बिल्डिंग प्लेटॉर्म प्रमाणन हासिल करने के लिए की गई हैं।

निफ्टेम को भारतीय उद्योग परिसंघ (सीआईआई) के अंग इंडियन ग्रीन बिल्डिंग कांउसिल (आईजीबीसी) ने 'आईजीबीसी' की ग्रीन बिलिडंग (एग्जिस्टिंग बिल्ड) प्लेटिनम' प्रदान की है।

52. CAMPUS ENVIRONMENTAL UP-GRADATION INITIATIVES

NIFTEM is working on the Environmental up-gradation of the campus. In this direction following are the main initiatives-

1. Installation of solar rooftop system has been completed. SECI (Solar Energy Corporation of India) has been approached to work as a PMA (Project Management Agency) for this project and the project is being done in collaboration with MNRE. MNRE has already sanctioned 1 MW capacity for rooftop in first phase in RESCO mode in which NIFTEM does not have to invest funds. In RESCO mode, NIFTEM has to provide the rooftop area to the implementing agency and purchase the power as per the decided PPA (Power Purchase Agreement). In second phase, there will be an installation of 1 MW more rooftop/ground solar system.

2. NIFTEM has received Green Building Platinum certification for Institutional Building. Installation of water and energy meters, CO_2 sensors, energy and water auditing, use of biofertilizers in horticulture, use of biochemicals in housekeeping, use of recycled water in flushing are some of the initiatives taken to achieve the green building certification through IGBC (Indian Green Building Council).

NIFTEM has been awarded by The Indian Green Building Council (IGBC) part of the Confederation of Indian Industry (CII) as 'IGBC's Green Building (Existing Builds) Platinum' Rating.

डॉ. सी. वासुदेवप्पा, कुलपति एवं डॉ. टी. एन. गिरि, कुलसचिव एवं डॉ. विजेन्द्र मिश्रा, संकायाध्यक्ष (छात्र कलयाण) आईजीबीसी एवं सीआईआई अधिकारियों से ग्रीन बिल्डिंग (वर्तमान भवन) प्लैटिनम रेटिंग शील्ड प्राप्त करते हुए

Dr. C. Vasudevappa, Vice Chancellor alongwith Dr. T.N. Giri, Registrar and Dr. Vijendra Mishra, DSW, receiving Green Building Platinum Rating (Existing Building) Shield from Officers, IGBC and CII.

इंडियन ग्रीन बिल्डिंग काउंसिल (आईजीबीसी) ने ग्रीन कनसेप्ट और तकनीकों को प्रोत्साहन देने के लिए आईजीबीसी का ग्रीन एग्जिस्टिंग बिल्डिंग्स ओ एंड एम सिस्टम की शुरुआत की है। अवशिष्टीय क्षेत्र में ग्रीन कनसेप्ट और तकनीकों से उपभोक्ता कचरे के प्रबंधन, जल दक्षता, जीवाष्म ईंधनों के उपयोग में कमी लाने, ऊर्जा दक्षता और प्राकृतिक संसाधनों के संरक्षण जैसी राष्ट्रीय प्राथमिकताएं पूरी करने में मदद मिली है। इस सिस्टम के अनुसार 'राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी और उद्यमशीलता प्रबंधन संस्थान (निफ्टेम), हरियाणा' परियोजना का मूल्यांकन किया गया और अंतिम रेटिंग इस प्रकार है :

निफ्टेम में निम्नलिखित पर्यावरण–अनुकूल परिपाटियां अपनाई गई हैं :

1. इंटीरियर मैटीरियल्स सहित बिल्डिंग मैटीरियल्स में लागत का कम से कम 10 प्रतिशत रिसाइकल्ड कंटेंट होना चाहिए।
2. लकड़ी की 50 प्रतिशत सामग्री एफएससी या पीईएफसी या समकक्ष प्रमाणन की होनी चाहिए।
3. पेंट और अढेस्विव निम्न वीओसी का होना चाहिए।
4. निर्माण में शामिल कामगारों को आरामकक्ष और सुरक्षित पेय जल सुविधा उपलब्ध कराई जाएं।
5. खरीदे गए सभी उपकरण बीईई 3 स्टार या उससे अधिक रेटिंग की हों।

The Indian Green Building Council (IGBC) has launched IGBC'S Green Existing Buildings O&M Rating system to encourage green concepts and techniques. Green concepts and techniques in residential sector helps to address national priorities like handling consumer waste, water efficiency, reduction in use of fossil fuels, energy efficiency and conserving natural resources. The **'National Institute of Food Technology Entrepreneurship and Management, Haryana'** project was evaluated according to this system and the **Final Rating** is as follows:

The following eco-friendly practices are adopted in the NIFTEM:

1. Building materials including interior materials to have at least 10% recycled content, by cost.
2. 50% of the wood materials to have FSC or PEFC or equivalent certification.
3. Paints and adhesives to have low VOC.
4. Workmen involved in the construction to be provided with restrooms and safe drinking water facility.
5. All appliances purchased to have BEE 3 star or above rating.

कचरा संग्रह और निपटान

निफ्टेम टीम के पास कचरा संग्रह और निपटान क्षेत्र की लोकशन इंगित करने की साइट प्लान के साथ परियोजना में कार्यान्वित कचरा प्रबंधन रणनीतियां बताने वाली समेकित ठोस कचरा प्रबंधन योजना, कचरा संग्रह के लिए नमूना कार्यसूची, कचरा रिसाइकलिंग एजेंसियों की सूची मौजूद है।

पर्यावरण–अनुकूल कम्युटिंग परिपाटियाँ

निफ्टेम टीम ने कर्मचारियों के लिए शटल सेवा के, रूट विवरण, समय सारिणी, पैदल चलकर शटल पिक–अप / ड्रॉप–ऑफ स्टॉप की कनेक्टिविटी को रेखांकित करने वाली साइट प्लान और शटल/वैन के फोटोग्राफ इत्यादि के लिए शटल सेवा प्रदाता के साथ समझौता किया है।

पर्यावरण अनुकूल लैंडस्केप परिपाटियाँ

जानकारी से संकेत मिलता है कि निफ्टेम ने नेटिव प्रजातियों के पौधों के रोपण और परियोजना में 75 प्रतिशत से अधिक लैंडस्केपिंग क्षेत्र के लिए जैविक उर्वरकों का उपयोग करने के जरिए लैंडस्कैपिंग के लिए पर्यावरण–अनुकूल परिपाटियाँ अपनाई हैं। पिछले एक वर्ष में निफ्टेम में प्रयुक्त उर्वरकों की मात्रा (115,085 किलोग्राम) थी जिसमें से जैविक उर्वरक 98.65 प्रतिशत (113,535 किलोग्राम) था।

हीट आइलैंड रिडक्शन – नॉन–रूफटॉप और रूफटॉप

नैरेटिव और गणनाओं से संकेत मिलता है कि परियोजना ने कुल नॉन–रूफटोप क्षेत्र (85,951.5 वर्ग मीटर) के 81.15 प्रतिशत (69,752.22 वर्ग मीटर) के लिए ट्री शेड और लाइट कलर्ड मैटीरियल उपलब्ध कराया है।

नैरेटिव और गणनाओं से संकेत मिलता है कि परियोजना ने हाई एसआरआई मैटीरियल के साथ 100 प्रतिशत एक्सपोज्ड रूफ एरिया कवर किया है। इसके समर्थन में कागजात में साइट प्लान को रेखांकित करने वाला रूफ एरिया, रूफटोप फोटोग्राफ, सभी भवनों का रूफ एरिया ब्रेक–अप और संबंधित एसआरआई वैल्यू को इंगित करने वाली हाई एसआरआई सामग्री की मैन्युफैक्चर कट–शीट शामिल हैं।

बिल्डिंग ऑपरेशन और मेंटीनेंस

निफ्टेम टीम ने प्रमाणित ऑडिटर से ऊर्जा लेखा परीक्षा कराई है तथा निफ्टेम टीम ने डीजी सेट, एलीवेटर्स, एचवीएसी, एसटीपी, आरडब्ल्यूएच सिस्टम, कूलिंग टॉवर और आइजीबीसी के ट्रांसफोर्मर के लिए ओ एंड एम मैन्युअल का पालन किया है।

वाटर एफीसिएंट फिक्श्रर्स

निफ्टेम टीम ने आईजीबीसी की बेसलाइन से 68.51 प्रतिशत कम फ्लो/फ्लश रेट के साथ वाटर एफिशिएंट फिक्श्रर्स संस्थापित कराई हैं।

रेन वाटर हार्वेस्टिंग

निफ्टेम ने परियोजना में सृजित कुल रन–ऑफ वॉल्यूम (2,589.15 सीयूएम/दिन) के 75.63 प्रतिशत की पूर्ति के लिए हार्वेस्टिंग क्षमता (1,958.40 सीयूएम/दिन) के 51 आरडब्ल्यूएच गड्ढों का निर्माण किया है।

अवशिष्ट जल उपचार

निफ्टेम ने परियोजना में निकलने वाले अवशिष्ट जल के उपचार

Waste Collection & Disposal

NIFTEM team has integrated solid waste management plan stating waste management strategies implemented in the project, sample schedule for waste collection, list of waste recycling agencies along with supporting site plan indicating location of waste collection & disposal area.

Eco-friendly Commuting Practices

NIFTEM team has a agreement with shuttle service provider, details of routes, timings etc. of shuttle services for the employees, site plan highlighting pedestrian connectivity of shuttle pick-up/drop-off stops and photograph of the shuttle/ vans.

Eco-friendly Landscaping Practices

The narrative indicates that the NIFTEM has adopted eco-friendly practices for landscaping by planting native species and using organic fertilizers for more than 75% landscape area in the project. The quantity of fertilizers used in the NIFTEM in preceding one year (115,085 kg), out of which organic fertilizer 98.65% (113,535 kg).

Heat Island Reduction - non rooftop & rooftop

The narrative and calculations indicate that the project has provided tree shade & light colored material for 81.15% (69,752.22 sq.m) of total non-roof hardscape area (85,951.5 sq.m).

The narrative and calculations indicate that the project has covered 100% of the exposed roof area (38,054.64 sq.m) with high SRI material. Supporting documents include site plan highlighting roof areas, rooftop photograph, roof area break-up of all the buildings and manufacture cut-sheet of high SRI material indicating respective SRI value.

Building Operations & Maintenance

The NIFTEM team has conducted energy audit from certified Auditor & NIFTEM team has follow the O&M manual for DG sets, elevators, HVAC, STP, RWH systems, cooling tower and transformer to IGBC.

Water Efficient Fixtures

The NIFTEM team has installed water efficient fixtures with flow/flush rates 68.51% less than the baseline to IGBC.

Rain Water Harvesting

The NIFTEM has constructed 51 nos. of RWH pits of harvesting capacity (1,958.40 cum/day) to cater to 75.63% of total run-off volume generated in the project (2,589.15 cum/day).

Waste Water Treatment

The NIFTEM has installed 250 KLD STP to treat the waste water generated in the project and treated water is

के लिए 250 केएलडी एसटीपी संस्थापित की है तथा उपचारित पानी फ्लशिंग मांग और लैंडस्केप क्षेत्रों के लिए उपयोग किया जाता है।

वाटर मीटरिंग

निफ्टेम टीम ने बोर–वेल के जरिए पानी के उपभोग, फ्लशिंग वाटर खपत और सिंचाई जल उपभोग को मापने के लिए विविध वाटर मीटर संस्थापित किए हैं।

पर्यावरण–अनुकूल रेफ्रिजरेंट्स और हैलोन्स

निफ्टेम टीम सीएफसी मुक्त एचवीएसी सिस्टम उपयोग करती रही है और परियोजना में फ्री फायर सिस्टम्स संस्थापित किए गए हैं।

न्यूनतम ऊर्जा प्रदर्शन

पिछले एक साल के निफ्टेम के बिजली के बिलों और नैरेटिव से संकेत मिलते हैं कि 2014 और 2015 के लिए निफ्टेम बिल्डिंग का ईपीआई क्रमशः 38.95 kWh/m2/वर्ष और 26.50 kWh/m2/वर्ष रही जो कम्पोजिट जोन के लिए 40 kWh/m2/वर्ष की बेसलाइन वैल्यू से कम है।

तम्बाकू के धुएं पर नियंत्रण

निफ्टेम टीम ने ऐसी नीति जारी की है जो निफ्टेम के समूचे परिसर में धूम्रपान निषेध करती है और सभी भवनों की सहायक फ्लोर प्लान्स के साथ बिल्डिंग में 'धूम्रपान नहीं' को इंगित करने वाले साइनेज इन्सटाल किए गए हैं और फोटोग्राफ लगाए गए हैं।

स्वच्छ हवा वेंटीलेशन

निफ्टेम टीम ने कुछ नियमित रूप से ऑक्युपाई रहने वाले कुछ क्षेत्रों में मैकेनिकल वेंटीलेशन सिस्टम लगाए हैं जिसके साथ साफ हवा आईजीबीसी की आवश्यकता के अनुसार उपलब्ध कराई जा रही है और कुछ स्थानों पर कुदरती वेंटीलेशन उपलब्ध कराया गया है।

पर्यावरण–अनुकूल हाउसकीपिंग केमिकल्स

निफ्टेम ने सभी बिल्डिंग अनुप्रयोगों की सूची शामिल की है जहां परियोजना में ग्रीन सील सर्टिफाइड पर्यावरण अनुकूल हाउसकीपिंग कैमिकल्स इस्तेमाल किए गए हैं।

used for flushing demand and irrigation for landscape areas.

Water Metering

The NIFTEM team has installed various water meters to measure water consumption through bore-wells, flushing water consumption and irrigation water consumption.

Eco-friendly Refrigerants & Halons

The NIFTEM team has using CFC free HVAC systems and free fire suppression systems are installed in the project.

Minimum Energy Performance

The NIFTEM electricity bills of preceding one year and a narrative which indicates the EPI of the NIFTEM building for 2014 & 2015 to be 38.95 kWh/m2/year & 26.50 kWh/m2/year respectively which is below the baseline value of 40 kWh/m2/year for composite zone.

Tobacco Smoke Control

The NIFTEM team has issue the policy that smoking is prohibited in the entire premises of the NIFTEM and display the photographs of signage installed in the building indicating 'No Smoking' along with supporting floor plans of all the buildings.

Fresh Air Ventilation

The NIFTEM team has installed some of the regularly occupied spaces of the building are provided with mechanical ventilation system with fresh air being served as per the requirement of the IGBC and some of the spaces are provided natural ventilation.

Eco-friendly Housekeeping Chemicals

The NIFTEM includes a list of all building applications where Green Seal certified Eco-friendly housekeeping chemicals used in the project.

क्र. सं.	प्रस्तावित ऊर्जा संरक्षण उपाय	मात्रा (संख्या)	कुल सालाना ऊर्जा बचत (kWh)	कुल सालाना मौद्रिक बचत (रुपये)	अनुमानित निवेश (रुपये)	सरल पेबैक अवधि (महीने)
1	टी–8 (36 वॉट) के स्थान पर 18 वॉट एलईडी ट्यूब लगाना	750	54000	4,10,400	3,66,000	11
2	टी–5 (28 वॉट) के स्थान पर	2000	100800	7,66,080	9,76,000	15
3	150वॉट एमएच/सोडियम लैम्प के स्थान पर 70 वॉट एलईडी लगाना	214	65484	4,97,679	8,23,258	20
4	400वॉटX2एमएच लैम्प के स्थान पर 70 वॉट एलईडी लगाना	30	60480	4,59,648	3,66,900	9
5	लाइटिंग के लिए 5 लाइट पाइंट तक अलग स्विच	-	10000	76,000	75,000.00	12
	योग		290764	25,09,807	26,07,158	12.5

दिव्यांगजनों के लिए सुविधाएं

निफ्टेम टीम ने दिव्यांगजनों के लिए निम्नलिखित सुविधाएं उपलब्ध कराई हैं:

1. बिल्डिंग के मुख्य प्रवेश द्वार तक आसान पहुंच के लिए फिसलन–मुक्त रैम्प
2. फ्लोर लेवल्स में एकरूपता
3. लिफ्ट में ऑडियो और ब्रेल सहायता
4. दिव्यांगजनों के लिए आराम कक्ष
5. दिव्यांगजनों के लिए कार पार्किंग स्पेस

निवासियों के कल्याण की सुविधाएं

निफ्टेम ने निवासियों के कल्याण के लिए निम्नलिखित सुविधाएं उपलब्ध कराई हैं :

ए) रनिंग ट्रैक
बी)टेनिस कोर्ट
सी)बास्केटबॉल कोर्ट
डी)बैडमिंटन कोर्ट
इ) जिमनेजियम और एरोबिक्स

डिजाइन में नवाचार

- लो फ्लो फिक्श्रर्स के इस्तेमाल और एसटीपी उपचारित अवशिष्ट पानी के पुनः इस्तेमाल के जरिए 68.51 प्रतिशत पोटेबल जल की बचत का लक्ष्य हासिल करने के लिए वाटर एफीशिएंट फिक्श्रर्स
- छत वाले और बिना छत वाले क्षेत्रों से बहते 75.63 प्रतिशत पानी को एकत्र करने के लिए वर्षा जल संरक्षण
- ऑन–साइट नवीकरणीय ऊर्जा, बिल्डिंग की सालाना ऊर्जा खपत के 32.52 प्रतिशत की पूर्ति करने के लिए ऑन–साइट नवीकरणीय ऊर्जा (सोलर पीवी) सिस्टम का संस्थापन
- भवन में रहने और काम करने वालों को ग्रीन एजुकेशन प्रदान करना

1. मौजूदा लाइट्स को एलईडी लाइट्स में बदलने का कार्य पूरा: मौजूदा लाइट्स को एलईडी लाइट्स में बदलनेके लिए बेस्ट ऑफर उपलब्ध कराने और संभावना के लिए क्षेत्र में विविध एजेंसियों से संपर्क किया गया। इससे बिजली बचाने में मदद मिलेगी। विद्युत ऊर्जा में बचत – कम लागत निवेश के साथ

Facilities for Differently Abled People

The NIFTEM team has provided the facilities for differently abled people:

1. Non-slippery ramps for easy access to the main entrance of the building
2. Uniformity in floor levels
3. Audio and Braille assistance in lifts
4. Restrooms for differently abled
5. Car parking space for differently abled

Occupant Well-being Facilities

The NIFTEM has provided the following facilities for occupant's well-being:

a) Running track
b) Tennis Court
c) Basketball Court
d) Badminton Court
e) Gymnasium & Aerobics

Innovation in Design

- Water Efficient Fixtures for achieving 68.51% potable water savings through use of low flow fixtures and reuse of STP treated wastewater.
- Rain Water harvesting for capturing 75.63% of run-off from roof and non-roof areas.
- On-Site renewable Energy, installing on-site renewable energy (Solar PV) system catering to 32.52% of the building's annual energy consumption.
- Imparting Green Education among the building occupants.

1. Conversion of existing lights to LED lights has been completed. Various agencies in the field have been contacted to provide the best offer and possibility to convert the existing lights with LED light. This will help in saving the electricity.

S. No.	Proposed energy conservation measures	Quantity (nos.)	Total annual energy savings (kWh)	Total annual monetary savings (INR)	Anticipated investment (INR)	Simple payback period (months)
1	Replacement of T-8 (36W) with 18W LED Tube	750	54000	4,10,400	3,66,000	11
2	Replacement of T-5 (28W)	2000	100800	7,66,080	9,76,000	15
3	Replacement of 150W MH/Sodium Lamp with 70W LED	214	65484	4,97,679	8,23,258	20
4	Replacement of 400Wx2 MH Lamp with 150Wx2 LED	30	60480	4,59,648	3,66,900	9
5	Separate switches for lighting upto 5 light points.	-	10000	76,000	75,000.00	12
	Total		290764	25,09,807	26,07,158	12.5

टिप्पणी :

1. विद्युत दर रु. 7.60/kWh ली गई है।

2. गणना सालाना औसत आधार पर हैं। वास्तविक बचत उपयोग के अनुपात में होगी।

3. निफ्टेम परिसर के कचरे का प्रबंधन भी इसी दिशा में किया गया प्रयास है। इसमें विविध प्रकार के कचरे के उपयोग के जरिए कचरे को अलग–अलग करना शामिल है। होस्टल मेस से पका हुआ आर्गेनिक कचरा और बायोगैस उत्पादन के लिए अवशिष्ट, रिसाइकल्ड पेपर के विविध उत्पाद बनाने के लिए बेकार कागज तथा रिसाइक्लर को प्लास्टिक बेचना इन उपायों में शामिल हैं। इससे परिसर का पर्यावरणीय फुटप्रिंट कम करने में मदद मिलेगी। इस क्षेत्र में, निफ्टेम को सीवेज ट्रीटमेंट के लिए 100 केएलनीडी एसटीपी इंस्टालेशन वर्क प्रदान किया गया है।

53. परिसर प्रचालन और रखरखाव गतिविधियां

संस्थान का परिसर 100 एकड़ जमीन में स्थापित किया गया है। इसमें 40 प्रतिशत क्षेत्र कवर्ड है और 60 प्रतिशत क्षेत्र बागवानी के लिए है। परिसर का कुल बिल्ट अप क्षेत्र 90,223.50 वर्गमीटर है जिसमें 1000 विद्यार्थियों के लिए चार छात्रावास और 86 परिवारों के लिए आवासीय खंड शामिल हैं। यहां 14 शिक्षण–सह अनुसंधान प्रयोगशाला और एक फूड टैस्टिंग लैब, अकादमिक ब्लॉक, पुस्तकालय, सेमिनार ब्लॉक, ऑडिटोरियम ब्लॉक, प्रशासनिक खंड, कैफेटेरिया, पाइलट प्लांट, एसटीपी इत्यादि हैं। दिन प्रति दिन आधार पर परिसर में निम्नलिखित प्रकार के रखरखाव किए जा रहे हैं:

1. भवन रखरखाव
2. उपकरण रखरखाव
3. लोक रखरखाव
4. विद्युत रखरखाव
5. बागवानी रखरखाव
6. हाउस कीपिंग
7. सुरक्षा

संस्थान हाउसकीपिंग, बागवानी और सुरक्षा का प्रबंध आउटसॉर्सिंग के जरिए कर रहा है। सभी प्रकार की प्रचालन और रखरखाव की गतिविधियां आउटसॉर्स आधार पर समर्पित तकनीकी ओ एंड एम टीम के जरिए कराई जा रही हैं जो सीपीडब्ल्यूडी कोड – रखरखाव पुस्तिका के अनुरूप सभी तरह

Remarks:

1. The electricity rate has been taken as Rs.7.60/kWh.
2. Calculations are annual average basis. The actual savings will be in proportion to uses.
3. Managing the waste of NIFTEM campus is also an effort in this direction. This includes streamlining of waste segregation followed by utilization of different types of waste. Cooked organic waste from hostel mess and residences for biogas production, waste paper for making recycled paper various products from that and selling the plastic to the recycler. This will help in reducing the environmental footprint of the campus. In this area, NIFTEM has awarded 100 KLPD STP installation work for Sewage Treatment.

53. Campus Operation & Maintenance activities

The campus of the Institute has been set up in 100 acres of land with 40% covered area and 60% area is horticulture maintained. The Total built up area of the Campus is 90,223.50 sqm. consisting four hostels for 1000 students, residential blocks for 86 families. 14 Teaching cum Research Labs & one Food Testing Lab, Academic Block, Library, Seminar Block, Auditorium Block, Administration Block, Cafeteria, Pilot Plants, STP, etc. The following types of maintenance are required to be made in the campus on day to day basis:

1. Building Maintenance
2. Equipment Maintenance
3. Civil Maintenance
4. Electrical Maintenance
5. Horticulture Maintenance
6. House Keeping
7. Security

The House keeping, Horticulture & Security is being managed through outsourcing basis by the Institute. All kind of Operation and Maintenance activities are carried out through a dedicated technical O&M team on outsourced basis, which ensures all kind of maintenance accordance with CPWD Code - Maintenance Manual which includes Service Centers & Monitoring, day to day & annual repairs, addition/ alterations & up gradation, preventive maintenance, electrical maintenance, outsourcing maintenance etc.

का रखरखाव सुनिश्चित करती है जिसमें सेवा केंद्र और निगरानी, दिन प्रति दिन और वार्षिक मरम्मत, एडिशन/आल्टरेशन और अप ग्रेडेशन, निवारक रखरखाव, विद्युत रखरखाव, आउटसॉर्सिंग रखरखाव इत्यादि शामिल हैं। सीपीडब्ल्यूडी पुस्तिका प्रत्येक स्तर पर रखरखाव स्टाफ के कार्य परिभाषित करती है।

परिसर का प्रचालन और रखरखाव 1 जनवरी, 2016 से निफ्टेम स्वयं कर रही है तथा अब तक, हमें किसी बड़ी समस्या का सामना नहीं करना पड़ा। फलस्वरूप, मासिक व्यय महत्वपूर्ण रूप से घट गया है।

54. बागवानी

समूचा परिसर 100 एकड़ जमीन में फैला है तथा इसमें से 60 प्रतिशत जमीन पर बागवानी गतिविधियां हो रही हैं। लॉन, विभिन्न प्रकार के सजावटी पौधे, झाड़ियां, हेज, ग्राउंड कवर्स, क्लाइंबर्स और करीब 950 प्रकार के फलदार पौधे तथा 27819 पौधे 2013–14 के दौरान रोपे गए।

वर्तमान में, करीब 20000 पौधे अच्छी दशा के साथ महत्वपूर्ण बढ़वार की अवस्था में हैं। अगले 2–3 वर्ष में, समूचे परिसर हरे–भरे पर्यावरण से आच्छादित हो जाएगा और यह जल स्तर बढ़ाने के अलावा जल संरक्षण, भूजल संभरण तथा तापमान कम करने में मददगार होगा। फलदार वृक्षों के अलावा, कीमती लकड़ी और औषधीय पौधे जैसे शीशम, अर्जुन, नीम, सागौन इत्यादि अच्छी मात्रा में रोपे गए हैं जो भविष्य में आय का स्रोत होंगे।

परिसर में संस्थागत भवन, आवासीय परिसर, छात्रावास इत्यादि के आसपास बड़े हरे–भरे लॉन हैं। समूचे परिसर में खूबसूरत सजावटी पौधे, मौसमी फूल हैं। दोनों तरफ हरियाली विकसित करने के लिए चाहरदीवारी के दोनों तरफ फाइकस नुडा (5–6 फुट) और फाइकस पांडा (2–3 फुट) पौधे रोपे गए हैं।

55. राजभाषा का कार्यान्वयन

संस्थान हरियाणा राज्य के तहत आता है जो श्रेणी "ए" का राज्य है, जहां 100 प्रतिशत सरकारी कार्य राजभाषा हिंदी में होना चाहिए। इसके मद्देनजर, सभी कर्मचारियों को दिन प्रति दिन के आधिकारिक कार्य में हिंदी के कामकाजी ज्ञान के इस्तेमाल के लिए प्रोत्साहित किया जा रहा है।

भारत सरकार के खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय की पुनर्गठित हिंदी सलाहकार समिति की प्रथम और द्वितीय बैठक माननीय खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्री की अध्यक्षता में हुई जिस दौरान, राजभाषा कार्यान्वयन की प्रगति की समीक्षा की गई और निफ्टेम

The CPWD Manual defines the tasks of maintenance staff at every level.

Operation and Maintenance of the campus is being carried out since 1st Jan, 2016 by NIFTEM itself and so far, no major problems have been faced by us. Consequently, monthly expenditure has been reduced considerably.

54: HORTICULTURE

The whole campus is sprawling in 100 acre land and out of 60% land is covered under horticulture activities. Besides maintenance of lawns, different variety of ornamental plants, shrubs, haze, ground covers, climbers and around 950 fruit variety plants and around 27819 trees are planted during 2013-14.

Presently, around 20000 plants are in good condition with considerable growth. In next 2-3 years, the whole campus would be covered with lush green environment and will be helpful in improving the water level besides water conservation, recharging the ground water and lowering the temperature. Besides Fruit bearing plants, high value wood variety and medicinal plants/trees like Sheesham, Arjun, Neem, Saagwan etc are planted in a good quantity which will be a source of income in near future.

The campus is having big green lawns around the Institutional buildings, residential complex, hostels etc. The whole campus is having beautiful ornamental plants, seasonal flowering. Ficus Nuda(5-6 Ft) and Ficus Panda(2-3 Ft) have been planted both side of boundary wall to develop green wall from both sides.

55. IMPLEMENTATION OF OFFICIAL LANGUAGE

The Institute is located in under Haryana State which comes under the category "A", where 100 % official work should be in Rajbhasa Hindi. Keeping in this view, all the employees are being motivated to use their working knowledge of Hindi in day to day official work.

During the 1st & 2nd meeting of re-constituted Hindi Advisory Committee of Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India held under the chairmanship of Hon'ble Minister of Food Processing Industries, Govt. of India, the progress of Rajbhasa implementation was reviewed and several measures have been suggested for effective implementation of Hindi in NIFTEM. Accordingly, instructions have been issued with the

मैं हिंदी के प्रभावी कार्यान्वयन के लिए अनेक उपाय सुझाए गए। तदनुसार, समय से कार्यान्वयन के लिए जवाबदेही के साथ निर्देश जारी किए गए। सभी पदाधिकारियों को 50 प्रतिशत काम हिंदी में सुनिश्चित करने के लिए लक्ष्य भी दिए गए हैं। इस अवधि के दौरान, निफ्टेम के कर्मचारियों के लिए पांच महीनों के हिंदी "प्रज्ञा" प्रशिक्षण के एक कार्यक्रम और पांच दिन के हिंदी टंकण प्रशिक्षण का आयोजन किया गया।

निफ्टेम की राजभाषा कार्यान्वयन सलाहकार समिति

राजभाषा हिंदी के प्रभावी कार्यान्वयन के लिए निफ्टेम की राजभाषा कार्यान्वयन सलाहकार समिति गठित की गई है जो इस प्रकार है :

1.	कुलपति	चेयरमैन
2.	कुलसचिव	सदस्य
3.	परीक्षा नियंत्रक	सदस्य
4.	सभी विभागाध्यक्ष	सदस्य
5.	संकायाध्यक्ष (वैज्ञानिक)	सदस्य
6.	संकायाध्यक्ष (विद्यार्थी कल्याण)	सदस्य
7.	डॉ. तृप्ति अग्रवाल, सहायक प्रोफेसर	सदस्य
8.	श्री अशोक कुमार चौहान, परीक्षा उप–नियंत्रक	सदस्य
9.	श्री एस. के. सिंह चंदेल, सहायक कुलसचिव	सदस्य
10.	श्री शिव शंकर झा, सहायक पुस्तकाध्यक्ष	सदस्य
11.	हिंदी अधिकारी	सदस्य सचिव

उक्त के अतिरिक्त, पूर्व वर्ष की भांति, निफ्टेम में 14 से 28 सितंबर, 2017 तक हिंदी पखवाड़ा मनाया गया और इस दौरान संकाय, कर्मचारियों और विद्यार्थियों में हिंदी को प्रोत्साहित करने के लिए विविध प्रतिस्पर्धी गतिविधियां जैसे परिचर्चा, बहस, नोटिस बोर्ड पर मुहावरे, कैंपस रैली, कवि सम्मेलन और निबंध लेखन प्रतियोगिता आयोजित की गईं। विद्यार्थियों ने हिंदी को प्रोत्साहन देने में बहुत रुचि दिखाई। इसके अलावा, कर्मचारियों को दैनिक कामकाज में हिंदी के अधिक से अधिक इस्तेमाल के लिए प्रोत्साहित किया गया। सभी को अपनी रबर स्टैम्प हिंदी या द्विभाषी बनवाने के लिए कहा गया। श्रेष्ठ प्रविष्टियों को नकद ईनाम और प्रशस्ति पत्र प्रदान करने के जरिए उपयुक्त रूप से सम्मानित किया जाएगा।

responsibility for timely implementation.

A target has also been given to all the officials to ensure 50% working in Hindi. During the period, one Five Months Hindi "Pragya" trainings and one Five Days full time Hindi Typing Training have also been conducted for the employees of NIFTEM.

NIFTEM Rajbhasa Implementation Advisory Committee

Rajbhasa Implementation Advisory Committee of NIFTEM has been constituted for effective implementation of Rajbhasa Hindi, which is as under:

1.	Vice Chancellor	-	Chairman
2.	Registrar	-	Member
3.	Controller of Examination	-	Member
4.	All HOD's	-	Member
5.	Dean(Academic)	-	Member
6.	Dean(Student Welfare)	-	Member
7.	Dr Tripti Agarwal, Assistant Professor	-	Member
8.	Shri Ashok Kumar Chauhan, Dy. Controller of Finance	-	Member
9.	Shri S.K.Singh Chandel, Assistant Registrar	-	Member
10.	Shri Shiv Shanker Jha, Asstt. Librarian	-	Member
11.	Hindi Officer	-	Member Secy.

Apart from above, likewise previous years, Hindi Pakhwada was also observed from 14th to 28th September, 2017 at NIFTEM and during this various competitive activities like; Discussions, Debate, Idiom on Notice Board, Campus Rally, Kavi Sammelan, and Essay Writing Competition were conducted to promote Hindi among faculties, employees and students. Students have shown great interest in promoting Hindi. Besides, employees were encouraged to use more and more Hindi in daily working. All were asked to replace their rubber stamps either in Hindi or bilingual. The best entries will be suitably rewarded with Cash Prize and certificate of appreciation.

हिंदी पखवाड़े की झलकियां
Glimpses of Hindi Pakhwada

56. स्वतंत्रता दिवस समारोह

निफ्टेम में पहले अकादमिक वर्ष की शुरुआत से ही, राष्ट्रीय महोत्सव इत्यादि के आयोजन के जरिए विश्वविद्यालय में परंपरा स्थापित करने की मजबूत बुनियाद डालने की शुरुआत की गई है। स्वतंत्रता दिवस, विद्यार्थियों और स्टाफ सदस्यों तथा परिसर में विभिन्न गतिविधियों से प्रत्यक्ष–अप्रत्यक्ष रूप से संबद्ध जनों की सक्रिय भागीदारी के जरिए गणतंत्र दिवस और अन्य महत्वपूर्ण राष्ट्रीय दिवस मनाए जाते हैं। संस्थान ने 26 जनवरी, 2017 को 68वां गणतंत्र दिवस और 15 अगस्त, 2017 को 71वां स्वतंत्रता दिवस आनंद और प्रसन्नता के साथ मनाया। कुलपति डॉ. सी. वासुदेवप्पा ने राष्ट्रीय ध्वज फहराया जिसके बाद राष्ट्र गान बजाया गया।

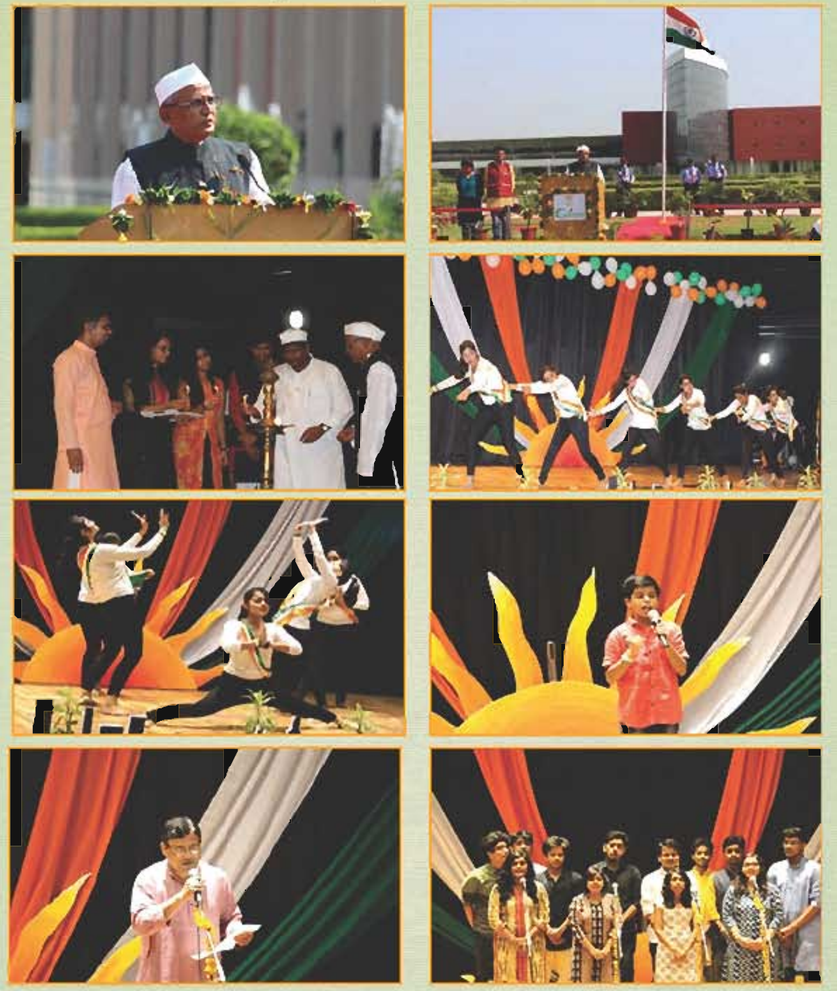
सभी विद्यार्थियों, संकाय सदस्यों और स्टाफ ने अपने परिवारों के साथ गणतंत्र दिवस और स्वतंत्रता दिवस समारोह में शिरकत की। राष्ट्रीय ध्वज फहराने के बाद, माननीय कुलपति ने विद्यार्थियों और कर्मचारियों को संबोधित किया।

56. INDEPENDENCE DAY CELEBRATION

Since beginning of first Academic year in the NIFTEM, a process has been initiated to lay down a strong foundation to set up a tradition in the University by celebrating National festivals i.e. Independence Day, Republic Day and other important national days through active participation of the students and staff members and those who are directly-indirectly associated with the different activities in the campus. The Institute celebrated the 68th Republic Day on 26th January, 2017 and 71st Independence Day on 15th August, 2017, with joy and happiness. Dr. C. Vasudevappa, Vice Chancellor hoisted the National Flag followed by National Anthem.

All Students, Faculty members, & staff along with their families attended the Republic Day and Independence Day functions. After hoisting the National Flag, the Hon'ble Vice Chancellor addressed the students and the employees.

स्वतंत्रता दिवस की झलकियाँ
Glimpses of Independence Day Celebration



57. तृतीय अंतर्राष्ट्रीय योग दिवस (21 जून, 2017)

संस्थान ने 21 जून, 2017 को तृतीय अंतर्राष्ट्रीय योग दिवस मनाया और इस दौरान, निम्नलिखित गतिविधियां आयोजित की गईं। इसके अलावा स्टॉफ /परिवारों और विद्यार्थियों के लिए दैनिक योग कक्षाएं 6–6–2017 से नियमित रूप से आयोजित की जा रही हैं।

– दैनिक जीवन में योग के महत्व (योग का महत्व/वेलनेस के लिए योग/युवा योग और आधुनिक योग/पॉवर / प्राणायाम की पॉवर, मस्तिष्क और शरीर के लिए योग/ योग एवं ध्यान) के बारे में स्टाफ और विद्यार्थियों में जागरूकता फैलाने के लिए 10–18 जून, 2017 के दौरान ऑनलाइन द्विभाषी निबंध लेखन प्रतियोगिता आयोजित की गई।

तीसरे अंतर्राष्ट्रीय योग दिवस पर 21 जून, 2017 को आयोजित गतिविधियां

- योग और आसनों के बारे में प्रदर्शनी
- कॉमन योगा प्रोटोकोल के बारे में डीवीडी प्ले (आयुष मंत्रालय)
- योग प्रशिक्षक द्वारा 21 जून, 2017 को प्रातः 6:00 बजे योग सत्र (आसन और प्राणायाम)
- 21 जून, 2017 को हार्टफुलनेस वॉलंटियर्स द्वारा हार्टफुलनेस रिलेक्सेशन और ध्यान
- निबंध लेखन प्रतियोगिता के विजेताओं को पुरस्कार वितरण

डॉ. टी. एन. गिरि, कुलसचिव और प्रोफेसर एम. पी. साहू, विभागाध्यक्ष, एईएस की भव्य उपस्थिति और सभी अन्य गणमान्य सदस्यों, उनके परिवारों और विद्यार्थियों के साथ सरस्वती वंदना के साथ दिन की शुरुआत हुई। इस अवसर पर, कुलसचिव ने योग एवं ध्यान के महत्व तथा तृतीय अंतर्राष्ट्रीय योग दिवस के जरिए योग को प्रोत्साहित करने की सरकारी पहल के बारे में बताया। उन्होंने प्रतिभागियों, योग प्रशिक्षक और हार्टफुलनेस संस्थान के वॉलंटियर्स का स्वागत भी किया तथा सम्मान के तौर पर उन्हें पुष्पगुच्छ भेंट किए। योग सत्र आरंभ होने से पहले, श्री बी. एस. चौहान ने योग के फायदों, उसके महत्व और आधुनिक युग में उसकी प्रासंगिकता के बारे में भाषण दिया।

भारी बारिश के बावजूद, स्टाफ सदस्यों ने गजब का उत्साह दिखाया और करीब 60 संकाय और कर्मचारी अंतर्राष्ट्रीय योग दिवस को योग सत्र में शामिल हुए तथा योग प्रशिक्षक श्री बी. एस.

57: 3rd INTERNATIONAL DAY OF YOGA (21st June, 2017)

The Institute has observed 3rd International Day of Yoga on 21st June, 2018 and during this, following activities were conducted. Besides daily Yoga Classes for Staff /families & students are regularly conducted since 8-6-2017.

- Online Bilingual Essay Writing Competition to create awareness among staff and students about importance of Yoga in daily life (Importance of Yoga/ Yoga for wellness/ Yuva Yoga & modern Yoga/ Power/Power of Pranayama, Yoga for mind and body/Yoga and Meditation from 10-18 June, 2017.

Activities conducted on 3rd International Yoga Day on 21st June, 2017

- Exhibition on Yoga and Ashans
- DVD play on Common Yoga Protocols (AYUSH Ministry)
- Yoga Session (Ashans & Pranayam) on 21st June, 2017 at 6.00 AM by Yoga Trainer
- Heartfulness relaxation and Meditation by Heartfulness Volunteers on 21st June, 2017
- Prize Distribution to the winners of Essay Writing Competition

The day began by paying gratitude to goddess Saraswati in august presence of Dr T.N. Giri, Registrar and Prof. M.P. Sahu, HOD, AES along with all other dignified members, their families and students. On the occasion, the Registrar has delivered a speech about the importance of Yoga and Meditation and government initiative to promote Yoga through 3rd International Yoga Day. He also welcomed the participants, Yoga Trainer and Volunteers of Heartfulness Institute and offered flower bouquet as a token of respect. Before, starting the Yoga Session, Shri B.S. Chauhan addressed the gathering about benefits of yoga, its importance and its relevance in today's modern era.

Despite of heavy rains, staff members have shown overwhelmed response and around 60 faculties and employees have attended Yoga Session on the 5th International Yoga Day and done Yoga (Ashans and Pranayam) under the supervision of Shri B.S. Chauhan,

तृतीय अंतर्राष्ट्रीय योग दिवस के दौरान आयोजित कार्यक्रम की झलकियां
Glimpses of Programme conducted during 3rd International Yoga Day

चौहान के पर्यवेक्षण में योग (आसन और प्राणायाम) किया। योगासनों के दिन के लिए समर्पण के तौर पर प्रत्येक उपस्थित व्यक्ति ने सम्पूर्ण बॉडी सिस्टम में जोश भरने के लिए प्रदर्शन किया। प्रत्येक आसन से प्रत्येक व्यक्ति को शरीर के सभी अंगों में ऊर्जा प्रवाहित करने का अनुभव हासिल हुआ।

यहां यह उल्लेख करना उपयुक्त है कि पोलैंड की एग्रोक्लास्ट फूड कंपनी के कमर्शियल डायरेक्टर श्री जैन टैडेयूस्ज स्मीगिएल ने बहुत दिलचस्पी दिखाई और योग एवं ध्यान सत्र में भागीदारी की।

उसके बाद, हरियाणा सरकार में उप निदेशक डॉ. रणबीर

Yoga Trainer. To mark the devotion for the day yogaasanas (yoga postures) were demonstrated and performed by every individual present so as to energize the whole body system. Each and every yogaasana enabled every individual to experience the flow of energy and its vibes in all parts of the body.

During the programme, Mr Jan Tadeusz Smigiel, Commercial Director, Agroclaster Food; Poland has shown great interest and participated in the Yoga & meditation session.

Thereafter, Dr Ranvir Singh, Dy. Director, Haryana

सिंह, टीकाराम डिग्री कालेज, सोनीपत के एसोसिएट प्रोफेसर श्री प्रमोद रोहिला, दिल्ली की एमएनसी संयोग इंटरप्राइजेज लि. के उपाध्यक्ष (सेल्स), वायु सेना के स्क्वाड्रन लीडर विक्रम सिंह तथा हार्टफुलनेस संस्थान के वॉलंटियर्स ने विश्राम और ध्यान सत्र आयोजित किया।

निबंध लेखन प्रतियोगिता के तहत अंतिम तिथि तक कुल 15 प्रविष्टियां प्राप्त हुईं तथा संकाय सदस्यों की टीम ने उनका मूल्यांकन किया। 10 श्रेष्ठ निबंध के लिए नकद पुरस्कार और प्रशस्ति पत्र की घोषणा की गई जो 21 जून, 2017 को कार्यक्रम के आखिर में रजिस्ट्रार ने प्रदान किए।

अंत में, रजिस्ट्रार डॉ. टी. एन. गिरि ने निरंतर भारी बारिश के बावजूद आयोजन को सफल बनाने के लिए सभी को धन्यवाद दिया।

Govt., Dr Anita Singh, Associate Professor, Tikaram Degree College, Sonepat, Shri Pramod Rohella, Vice President (Sales), Sanyog Enterprises Ltd., Delhi MNC and Squadron Leader Vikaram Singh, Air Force, Volunteers from Heartfulness Institute has conducted relaxation and Meditation with transmission.

Against the Essay Writing Competition, total 15 entries were received until last date and the same were evaluated by a team of faculty members. 10 best essays have been declared for Cash Prize and certificate of appreciation, which were given by Registrar in the end of programme on 21st June, 2017.

निफ्टेम में तृतीय अंतर्राष्ट्रीय योग दिवस समारोह के प्रतिभागीगण
Participants in 3rd International Yoga Day Celebration in NIFTEM

58. स्वच्छ भारत मिशन

"स्वच्छ भारत मिशन" व्यापक जन आंदोलन है जो माननीय प्रधानमंत्री ने 2 अक्तूबर, 2014 को आरंभ किया था तथा 2019 में महात्मा गांधी की 150वीं जयंती पर उनके स्वच्छ भारत के सपने को साकार करने का आहवान किया था। प्रधानमंत्री के आहवान के समर्थन के लिए, संस्थान ने 2014 से अनेक जागरूकता गतिविधियां आयोजित कीं। 2016–17 के दौरान, स्वच्छता के महत्व के बारे में जागरूकता पैदा करने के लिए निफ्टेम के अंदर और बाहर अनेक गतिविधियां आयोजित की गई तथा व्यापक स्वच्छता अभियान भी आयोजित किया गया। इसके अलावा, कुलपति ने स्टाफ और विद्यार्थियों को 15 सितंबर, 2017 से 02 अक्तूबर, 2017 के दौरान "स्वच्छता ही सेवा" के आयोजन के दौरान " स्वच्छता शपथ" दिलाई। पखवाड़े के दौरान, जागरूकता बढ़ाने और स्वच्छता को प्रोत्साहन देने के लिए अनेक गतिविधियां आयोजित की गईं। संस्थान ने निफ्टेम के गोद लिए गए गांव जगदीशपुर में रजिस्ट्रार डॉ. टी. एन. गिरि के नेतृत्व में 2 अक्तूबर, 2017 को स्वच्छता अभियान भी चलाया तथा जिसमें अनेक अधिकारियों, स्टाफ सदस्यों और विद्यार्थियों ने शिरकत की तथा सड़कों पर सफाई की। संस्थान ने माननीय कुलपति के नेतृत्व में स्टाफ और विद्यार्थियों के सक्रिय समर्थन के साथ विद्यार्थियों के लिए खेल का नया मैदान विकसित करने के लिए "श्रमदान" भी किया।

इस अवधि के दौरान, निम्नलिखित प्रमुख गतिविधियां आयोजित की गईं :

- स्वच्छता शपथ
- प्रमुख स्थानों पर स्वच्छता बैनर, बैकड्रॉप, स्टैंडी, स्लोगन का प्रदर्शन
- अंदर और बाहरी क्षेत्रों में जागरूकता पैदा करने और व्यापक स्वच्छता अभियान के लिए विशेष जागरूकता अभियान
- खाद्य परीक्षण का निरीक्षण
- होस्टल मेस कामगारों के लिए एचएसीसीपी और जीएचपी के बारे में प्रशिक्षण
- दीपावली के अवसर पर निफ्टेम बिल्डिंग को प्रकाश से जगमगाना
- कैंपस के कचरे का निपटान
- छतों, सड़कों, अनअटैंडिड क्षेत्रों, कूड़ाघरों, कचरा अलग करने की जगहों, होस्टलों, आवासीय परिसर, प्रयोगशाला, मुख्य द्वार इत्यादि पर विशेष स्वच्छता अभियान
- वीएपी के गोद लिए गए गांवों में जागरूकता और स्वच्छता अभियान
- निबंध प्रतियोगिता / बहस / स्लोगन लेखन
- जागरूकता रैली
- अप्रयुक्त, पुरानी चीजों की पहचान और उनका निपटान

58: SWACHH BHARAT MISSION

"Swachh Bharat Mission", a massive mass movement was launched on 2nd October, 2014 by Hon'ble Prime Minister of India and asked to tribute a clean India dream to Mahatma Gandhi on his 150 Anniversary in 2019. To support the Prime Minister's call, the Institute has conducted several awareness activities since 2014. During 2016-17, several activities have been carried out inside and outside the NIFTEM to create awareness about the importance of cleanliness and also conducted mass cleanliness drives. Besides, staff and students have also been administered **"Swachhata Shapath"** during the observation of **"Swachhata Hi Sewa"** campaign from 15th September, 2017 to 02 October, 2017 by the Vice Chancellor. During the fortnight, several activities to create awareness and to promote cleanliness were conducted. The Institute has also carried out cleanliness drive on 2nd October, 2017 in NIFTEM's adopted VAP village at Jagdishpur under the leadership of Dr. T.N. Giri, Registrar and in which several Officers, staff members and students have participated and done cleanliness in the streets. The Institute has also carried out "Shramdan" for developing a new playground for students with the active support of staff and students under the leadership of Hon'ble Vice Chancellor.

During the period, following major activities have been carried out:

- Swacchata Pledge
- Display of Swarchata Banners, Backdrop, Standee, Slogans at prominent places
- Special Awareness Drives to create awareness and mass cleanliness campaign inside and outside areas
- Inspection of Food Testing
- Training on HACCP and GHP for Hostel Mess workers
- Sparkle Decoration of NIFTEM buildings on the occasion of Deepawali
- Disposal of Campus Garbage
- Special cleanliness drive at Rooftop, Roads, unattended areas, Garbage Dumping Point, Waste Segregation, Hostels, Residential Complex, Lab, Main Gate etc.
- Awareness and Cleanliness drive at VAP adopted villages
- Essay Writing Competition/Debate/Slogan Writing
- Awareness Rally
- Identification of unused, obsolete items and their disposal

स्वच्छ भारत अभियान के अंतर्गत आयोजित विभिन्न कार्यक्रमों की झलकियाँ

Glimpses of Various Events conducted under Swachh Bharat Abhiyan