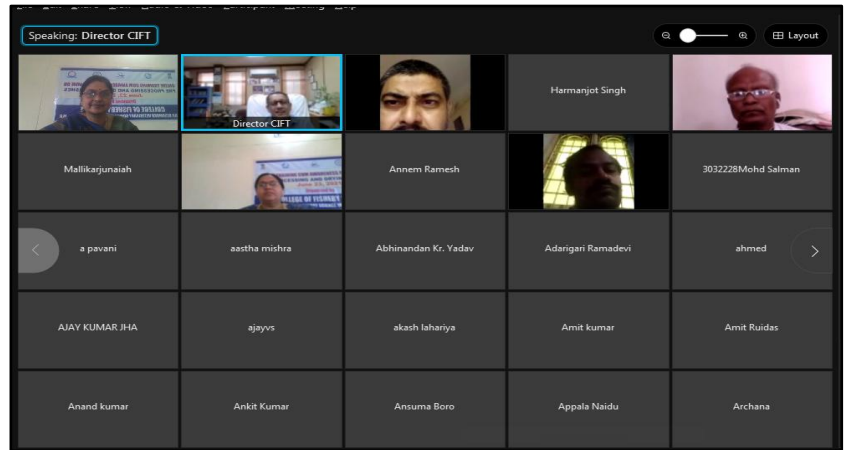


मत्स्य प्रसंस्करण पर राष्ट्रीय ऑनलाइन प्रशिक्षण कार्यक्रम



नानाजी देशमुख पशुचिकित्सा विज्ञान विश्वविद्यालय के अंतर्गत मत्स्य विज्ञान महाविद्यालय, जबलपुर में एक दिवसीय ऑनलाइन राष्ट्रीय प्रशिक्षण कार्यक्रम प्री-प्रोसेसिंग एवं ड्राइंग ऑफ फिशेस पर आयोजित किया गया। जो कि प्रधानमंत्री मत्स्य सम्पदा योजना के अंतर्गत हैदराबाद स्थित राष्ट्रीय मत्स्य विकास बोर्ड द्वारा पोषित किया गया। यह कार्यक्रम विश्वविद्यालय के माननीय कुलपति प्रो. (डॉ.) सीता प्रसाद तिवारी जी के प्रेरणा एवं मार्गदर्शन में आयोजित किया गया।

कार्यक्रम के उद्घाटन में सर्वप्रथम विश्वविद्यालय के अधिष्ठाता संकाय एवं महाविद्यालय के अधिष्ठाता डॉ. आर.पी.एस. बघेल द्वारा स्वागत उद्बोधन में कहा गया कि मछली का प्रसंस्करण करने से उसके द्वारा तैयार उत्पाद को काफी समय तक उपयोग कर सकते हैं। इस कार्यक्रम में विशिष्ट अतिथि डॉ. रविशंकर सी.एन., डायरेक्टर, सी. आई.एफ.टी., को चीन द्वारा ने विशेष सन्देश में कहा मछली प्रसंस्करण के प्रशिक्षण के लिए सी.आई.एफ.टी. हमेशा महाविद्यालय को मदद करेगा तथा मध्यप्रदेश के फिशरीज विभाग के डिप्टी डायरेक्टर श्री अशोक श्रीवास्तव जी सम्माननीय अतिथि द्वारा विशिष्ट सन्देश देकर कहा कि मध्यप्रदेश में मछली की प्रोसेसिंग को काफी बढ़ाने की आवश्यकता है।



डॉ. प्रीति मिश्रा द्वारा कार्यक्रम के बारे में विस्तार से बताया गया तथा अतिथियों का आभार प्रदर्शन डॉ. माधुरी शर्मा द्वारा किया गया। इस कार्यक्रम में देश भर से लगभग 771 प्रतिभागियों द्वारा पंजीकरण करवाया गया था, तथा 240 प्रतिभागियों द्वारा इस ट्रेनिंग में सहभागिता की गयी।

कार्यक्रम में देश के तीन प्रख्यात वैज्ञानिक डॉ. आर.के. मजूदार, डिपार्टमेंट ऑफ फिशप्रोसेसिंग टेक्नोलॉजी, कॉलेज ऑफ फिशरीज, त्रिपुरा ने बताया कि मछली के विभिन्न उत्पाद एवं उनकी गुणवत्ता तथा उसकी पैकेजिंग विषय पर चर्चा की। इसके पश्चात डॉ. एल.एन. मूर्ति, प्रधान वैज्ञानिक आई.सी.ए.आर., सी.आई.एफ.टी. मुंबई रिसर्च सेण्टर द्वारा रीसेंट

The slide is titled "Intelligent Packaging" and describes a packaging system that monitors the condition of packaged foods. It features a "Freshness Indicator" section with a grid of color-coded samples for BCG, BTB, and BCP indicators over 0, 1, 4, 8, and 11 days. A small image shows a person using a "Fresh-Check Indicator" device. The slide concludes with the text: "Indicates freshness condition of packed fish under refrigerated storage".

एडवांसमेंट इन फिश प्रिजर्वेशन मेथड्स तथापी एम.एम.एस.वाई. योजना के बारे में बताया गया। इसके पश्चात तीसरे नंबर पर बिन्सीपी के सीनियर साईटिस्ट, सी.आई.एफ.टी., को चीन प्री-प्रोसेसिंग एन्ड ट्रेडिशनल टेकनिक्स ऑफ सन ड्राईंग एन्ड साल्टिंग ऑफ फिश विषय पर विस्तार से बताया

The slide is titled "Curing" and "Smoking" and shows two images. The left image shows fish hanging on a wooden rack over a fire, labeled "Curing". The right image shows a person smoking fish, labeled "Smoking". The slide is part of a presentation viewed through a software interface, with a toolbar and a slide navigation pane visible.

गया। यह ऑनलाईन कार्यक्रम छात्रों, वैज्ञानिकों एवं किसानों के लिए काफी सारगर्भित रहा। जिसे किसान भी उसे अपने रोजगार के रूप में अपना सकते हैं। कार्यक्रम में डायरेक्टर बायोटेक्नोलॉजी डॉ. ऐ.पी सिंह का विशेष सहयोग रहा। इस कार्यक्रम की समन्वयक डॉ. प्रीती मिश्रा एवं सह-समन्वयक डॉ. माधुरी शर्मा

सूचना एवं जनसंपर्क अधिकारी
ना.दे.प.चि.वि.वि., जबलपुर