



# चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार

## लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम..... *Times of India*

दिनांक ।. 9. 2020 पृष्ठ संख्या 7 कॉलम ।

# **HAU gets patent for fruit pricking machine**

**TIMES NEWS NETWORK**

**Hisar:** Chaudhary Charan Singh Haryana Agricultural University, Hisar, has been granted patent for its technology, design and development of machine used for pricking the Indian gooseberry.

R K Jhorar, dean of HAU College of Agricultural Engineering and Technology, said the machine was designed by Prof Mukesh Kumar Garg and student Dinesh Malik of the department of processing and food engineering of the college.

HAU vice-chancellor Prof Samar Singh said it was a matter of pride for the university.

HAU director of research S K Sehrawat said the machine would be used to prick aonla (Indian gooseberry) fruit. According to the head of the department of processing and food engineering, Prof Ravi Gupta, pricking of the fruit was earlier done with the help of stainless needles or fork. While working with needles, labourers often sustained injuries, he said.

He said it was time-consuming and there was less purity. He said the machine had higher output (about 80 kg per hour).



## चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम

दिनांक

पृष्ठ संख्या

कॉलम

Tweets by CMO  
Haryana

9:26 PM

Manohar Lal 28.8K Tweets Following

Manohar Lal Retweeted CMO Haryana @cmohry · 2h  
चौधरी चरण सिंह कृषि विश्वविद्यालय, हिसार के वैज्ञानिकों द्वारा वर्ष 2009 में अविष्कार की गई फल छेदक मशीन को भारत सरकार से प्रमाण पत्र मिलने पर मशीन का अविष्कार करने वाले प्रसंस्करण एवं खाद्य अभियांत्रिकी विभाग के प्रो. मुकेश गर्ग व छात्र दिनेश मलिक को बहुत बधाई एवं शुभकामनाएं।

60 56 507

Manohar Lal Retweeted CMO Haryana @cmohry · 1h  
हरियाणा सरकार ने 'मेरी फसल-मेरा ब्यौरा' योजना के तहत किसानों द्वारा पंजीकरण करवाने की अंतिम तिथि 7 सितंबर, 2020 तक बढ़ा दी है।

अब तक मेरी फसल मेरा ब्यौरा पोर्टल fasal.haryana.gov.in पर 6,37,568 किसानों ने 35,16,663.44 एकड़ जमीन का पंजीकरण कराया है।

53 37 266

Manohar Lal @mlkhattar · 1h  
श्री @KrishanLPanwar जी आपके शीघ्रांत स्वस्थ होने की कामना करता हूँ।





## चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
Tweets by DPR Haryana	--	--	--

rt CMO Haryana retweeted

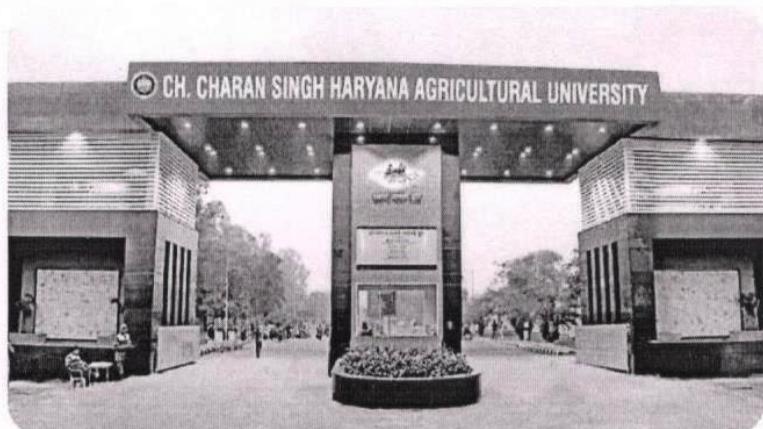


**DPR Haryana** @DiprHa... · 19h

Chaudhary Charan Singh Haryana Agricultural University (CCS HAU), Hisar has been granted patent by the Patent Office, Government of India for its technology design and development of fruit pricking machine .

@cmohry

@ccshauofficial



15



21



168





## चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम.....

उमड़ुजाला

दिनांक ।। ९।। २०२० पृष्ठ संख्या ।। ५ कॉलम ।। १-४

# हकूमी की फल छेदक मशीन को मिला पेटेंट, वर्ष 2009 में तैयार की थी मशीन

**वैज्ञानिकों का दावा : एक घंटे में 80 किलो आंवले के फल को छेद सकती है मशीन**

अमर उजाला ब्लूरो

हिसार। चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय (हकूमी) के वैज्ञानिकों ने एक और उपलब्धि को विश्वविद्यालय के नाम किया है। विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों द्वारा वर्ष 2009 में तैयार की गई फल छेदक मशीन को अब भारत सरकार के पेटेंट कार्यालय की ओर से पेटेंट मिल गया है। वैज्ञानिकों की ओर से तैयार की गई यह मशीन एक घंटे में करीब 80 किलो आंवले के फल को छेद सकती है।

विश्वविद्यालय के कृषि अभियांत्रिकी एवं प्रौद्योगिकी महाविद्यालय के अधिष्ठाता डॉ. आरके झोरड़े ने बताया कि इस मशीन का आविष्कार महाविद्यालय के प्रसंस्करण एवं खाद्य अभियांत्रिकी विभाग के प्रोफेसर मुकेश गर्ग व छात्र दिनेश मलिक की अगुवाई में किया गया। इस मशीन के लिए वर्ष 2009 में पेटेंट के लिए आवेदन किया था, जिसके लिए अब भारत सरकार की ओर से इसका प्रमाणपत्र मिल गया है। इसलिए विकसित हुई मशीन : विश्वविद्यालय के अनुसंधान निदेशक डॉ. एसके सहरावत के अनुसार फलों में



हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय हिसार।

आंवला बहुत ही पौष्टिक फल है, जिसमें विटामिन स्थि भरपूर मात्रा में पाया जाता है। इसमें प्रोटीन व कई खनिज मिश्रण जैसे कैल्सियम, फास्फोरस और लोह अयस्क पाया जाता है। औषधीय दवाई बनाने में इसका बहुत ही ज्यादा इस्तेमाल होता है और पौष्टिक होने के कारण सालभर इसकी मांग रहती है। सबसे बड़ी समस्या यह है कि केवल अक्तूबर से जनवरी के बीच में ही फल तैयार होने के कारण

इसकी सालभर उपलब्धता नहीं हो पाती थी। इसके अलावा सीजन में बाजार में भरमार होने से अधिक मुनाफा भी नहीं मिल पाता। सालभर उपलब्धता, अधिक मुनाफा व इसकी पौष्टिकता बरकरार रखना बहुत ही जरूरी था। इसके लिए आंवले का मुरब्बा ही सबसे बेहतर तरीका है। आंवले का मुरब्बा बनाने से पहले उसमें छेद करनी की प्रक्रिया बहुत ही महत्वपूर्ण है, क्योंकि बिना छेद आंवले का

अब समय, पैसे और लेबर की होगी बचत

विभागाध्यक्ष प्रोफेसर रवि गुप्ता के अनुसार पहले सारा काम हाथों से होता था, जिसमें प्रत्येक फल को सुडूरों द्वारा छेद किया जाता था। उसमें अधिक समय लगता था और मजदूरों की संख्या ज्यादा होने के कारण शुद्धता भी नहीं होती थी। काम करते समय मजदूरों के हाथों में सूखे भी चुभ जाती थी। विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों द्वारा तैयार की गई जिस मशीन का पेटेंट मिला है, उसकी प्रतिवर्ती 80 किलोग्राम तक फलों में छेद करने की क्षमता है। इस मशीन को 20 साल की अवधि के लिए पेटेंट मिला है।

मुरब्बा नहीं बना सकते।

कुलपति प्रो. समर सिंह ने वैज्ञानिकों के इस आविष्कार को भारत सरकार द्वारा पेटेंट दिए जाने पर बधाई दी है। उन्होंने कहा कि यह विश्वविद्यालय के लिए बहुत ही गौरव की बात है। उन्होंने विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों से भविष्य में भी इसी प्रकार निरंतर प्रयासरत रहने की अपील की है ताकि विश्वविद्यालय का नाम यूं ही रोशन होता रहे।



# चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम..... पुनर्जीवन

दिनांक १०. ९. २०२० पृष्ठ संख्या ४ कॉलम १-६

**गुड न्यूज़** • वैज्ञानिकों की इस उपलब्धि के लिए एचएयू के कुलपति प्रोफेसर समर सिंह ने की सराहना  
एचएयू की फल छेदक मशीन को मिला पेटेंट, मुरब्बा बनाने के लिए  
एक घंटे में 80 किलो आंवले में किए जा सकेंगे छेद, समय-धन बचेगा

भास्कर न्यूज | हिसार

एचपयू के वैज्ञानिकों ने एक और उपलब्धि हासिल की है। विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों द्वारा वर्ष 2009 में अविकार की गई फल छेदक मशीन को अब भारत एचपयू के वीसी सरकार के पेटेंट कार्यालय की ओर से पेटेंट मिल गया है। मशीन की खासियत यह है कि एक घंटे में करीब 80 किलोग्राम आवला

है। मशीन की खासियत यह है कि एक घंटे में करीब 80 किलोग्राम अंवला प्रमाण-पत्र मिल गया है।

में छेद किया जा सकता। एचएसू के कूलपति ने भी पेटेंट मिलने पर मशीनों तयार करने वाले वैज्ञानिकों की समरहना की है। विवि के कृषि अधिकारियों एवं प्रौद्योगिकी महाविद्यालय के अधिकारियों डॉ. आरके झोड़े ने बताया कि इसके मशीन का अविकर महाविद्यालय के प्रसंसंग रणण एवं खाद्य विभाग के विभाग के प्रोफेसर मुकेश गांग व चात्र दिनेश मालिक की अगुवाई में काम किया गया। उन्होंने बताया कि इस मशीन के लिए वर्ष 2009 में पेटेंट के लिए आवेदन किया था, जिसके लिए अब भारत सरकार की ओर से इसका प्रमाण-पत्र मिल गया है।

**उपलब्धि - एचएयू के लिए गौरव की बात, सीएम ने भी टवीट कर दी वैज्ञानिकों को बधाई**

एवं पर्यु के अनुसंधान निदेशक डॉ. एसके सहायत अनुसार फलों में आंवला बहुत ही पौष्टिक फल है जिसमें विटामिन सी भरपूर मात्रा में पाया जाता है। इसमें प्रोटीन व कई खनिज मिश्रण जैसे कैल्सियम, फास्फोरस और लौह अयस्क पाया जाता है। औषधीय दवाई बनाने में इसका बहुत ही ज्यादा इस्तेमाल होता है और पौष्टिक होने के कारण सालभर इसकी डिमांड रहती है। लेकिन सबसे बड़ी समस्या यह है कि केवल अट्कबूर से जनवरी के

बीच में ही फल तैयार होने के कारण  
इसकी सालभर उपलब्धता नहीं हो  
पाती थी। इसके अलावा सीजन में  
बाजार में भरमार होने से अधिक  
मुनाफा भी नहीं मिल पाता। सालभर  
उपलब्धता, अधिक मुनाफा का व इसकी  
पौष्टिकता बरकरार रखना बहुत ही  
जरूरी था। इसके लिए आवलं का  
मुरब्बा ही सबसे बेहतर तरीका है।  
आवलं का मुरब्बा बनाने से पहले  
उसमें छेद करनी की प्रक्रिया बहुत  
महत्वपूर्ण है, क्योंकि बिना छेद  
आवलं का मुरब्बा नहीं बना सकते।

**सुविधा:** कम समय में होगा ज्यादा काम

विभागाध्यक्ष प्रो. रवि गुप्ता के अनुसार पहले सारा काम हाथों से होता था, जिसमें प्रत्येक फल को सुडूर्ये द्वारा छेद किया जाता था, जिसमें अधिक समय लगता था और मजदूरों की संख्या ज्यादा होने के कारण शुद्धता भी नहीं होती थी। काम करते समय मजदूरों के हाथों में सूझी भी चुभ जाती थी। विश्वविद्यालय के वैज्ञानिक द्वारा अविष्कार की गई जिस मशीन का पेटेंट मिला है उसकी प्रतिष्ठाना 80 किलोग्राम तक फलों में छेद करने की क्षमता है। इस मशीन को बीस साल की अवधि के लिए पेटेंट मिला है। इस पर सीएम मनोहर लाल खट्टर ने भी ट्रॉफी कर बढ़ाई दी है। प्रमाण पत्र मिलने पर प्रो. मुकेश गर्ग व छात्र दिनेश मलिक के प्रयास को भी सराहा है।



# चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम.....

दिनांक १५ जून २०२०

दिनांक ।।: ९.२०२० पृष्ठ संख्या ।। २ कॉलम ।। ६.८

## 2004 में एमएससी में दिनेश ने बनाई थी फल छेदक मशीन, 16 वर्ष बाद सरकार दे पाई पेटेंट

जागरण संगादाता, हिसार :  
चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय को फल छेदक मशीन के लिए भारत सरकार के पेटेंट कार्यालय ने पेटेंट दे दिया है। यह मशीन सन 2004 में उस समय एमएससी के छात्र दिनेश मलिक ने तैयार कर ली थी, मगर सरकारी सिस्टम के दुलमुल रवैये के कारण इस मशीन को अब 16 वर्ष बाद पेटेंट मिला है। इस दौरान छात्र ने एमएससी की पढ़ाई पूरी कर ली, कुछ नौकरियों में भी हाथ आजमाया। अब वह राजस्थान में मसालों के बड़े बिजनेस मैन है। उनकी कंपनी का सालाना 30 से 35 करोड़ रुपये का टर्नओवर है। इसके साथ ही किसानों को समृद्ध बना रहे हैं, जिसको लेकर उन्हें ऑल इंडिया फार्मर्स एसोसिएशन ने राष्ट्रीय स्तर के अवार्ड से सम्मानित भी किया है।

युवा विज्ञानी की खोज का सरकारी दफ्तरों में फाइलों में कैद रखने के बजाय लगातार फॉलोअप किया जाता तो कुछ वर्ष पहले ही इस मशीन का पेटेंट मिल जाता। जिससे किसानों और फलों के माध्यम से इंडस्ट्री बनाने वाले लोगों को मदद मिलती। अब देर आए दुरुस्त आए वाली कहावत कहकर विश्वविद्यालय प्रशासन संतुष्ट दिखाई दे रहा है। पेटेंट मिलने पर कुलपति प्रो. समर सिंह व कृषि अभियांत्रिकी एवं प्रौद्योगिकी महाविद्यालय के अधिष्ठाता डा.

### यहां से शुरू हुई थी खोज

दिनेश बताते हैं कि आंवला में डेढ़ वर्ष तक एस्कोर्पिन एसिड यानि विटामिन सी रहता है। मगर जब मुरब्बा बनाया जाता है तो श्रमिक एक कील से इसमें छेद करते हैं। जिससे आंवले में मौजूद लेयर फट जाती है। जब यह मुरब्बा तैयार होता है तो इसमें विटामिन सी नहीं रहता बल्कि वीनी अपना असर दिखाती है। ऐसे में आंवले का मुरब्बा बनाने की प्रेविट्स बदलने के लिए हमने यह प्रयोग शुरू किया था। बाजार में लोग आंवले को ऊणकारी समझकर खुद भी खा रहे हैं और बच्चों को भी खिला रहे हैं मगर यह किस प्रोसेस से आया है यह जानना जरूरी है। अगर वीनी शरीर में अत्यधिक पहुंच रही है तो यह नुकसान ही करेगी। इस मशीन में छोटी निडिल का प्रयोग किया है ताकि जितना छेद करना उतना ही करें।



दिनेश मलिक। ● स्वर्गन

### छेद करने की प्रक्रिया महत्वपूर्ण

एचएयू के अनुसंधान निदेशक डा. एसके सहरावत ने बताया कि आंवले में सबसे बड़ी समस्या यह है कि केवल अवटूर से जनवरी के बीच में ही फल तैयार होने के कारण इसकी सालभर उपलब्धता नहीं हो पाती थी। इसके अलावा सीजन में बाजार में भरमार होने से अधिक मुनाफा भी नहीं मिल पाता। सालभर उपलब्धता, अधिक मुनाफा व इसकी पीटिकता बरकरार रखना बहुत ही जरूरी था। इसके लिए आंवले का मुरब्बा ही सबसे बेहतर तरीका है।

### ऐसे और लेबर की होगी बहत

प्रो. रवि गुप्ता के अनुसार पहले सारा काम हाथों से होता था, जिसमें प्रत्येक फल को सुइयों द्वारा छेद किया जाता था, जिसमें अधिक समय लगता था और मजदूरों की संख्या ज्यादा होने के कारण शुद्धता भी नहीं होती थी। काम करते समय मजदूरों के हाथों में सुई भी चुभ जाती थी। विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों की ओर से अविष्कार की गई जिस मशीन का पेटेंट मिला है उसकी प्रतिघंटा 80 किलोग्राम तक फलों में छेद करने की क्षमता है।

आरके झोरड़ ने खुशी जाहिर की है।

दिनेश का कहना है कि हिमें इंतजार था कि जल्द पेटेंट मिलेगा। मगर प्रक्रिया इतनी लंबी रही कि पेटेंट

मिलने का समय वर्ष 2020 में आया।

16 वर्ष ही यह जटिल यात्रा अगर चार से पांच वर्षों में पूरी होती तो अधिक खुशी मिलती।



## चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम.....  
*दैरेस भूमि*

दिनांक ।।। १०.९.२०२० पृष्ठ संख्या ।।। १ कॉलम ।।। २-६ ।।।

**हकूमि वैज्ञानिकों द्वारा वर्ष 2009 में किया गया था अविष्कार**

# हकूमि की फल छेदक मशीन को मिला पेटेंट

हाइब्रिड न्यूज || हिसार

हकूमि वैज्ञानिकों द्वारा वर्ष 2009 में अविष्कार की गई फल छेदक मशीन को अब केंद्र सरकार के पेटेंट कार्यालय की ओर से पेटेंट मिल गया है। कृषि अभियांत्रिकी एवं प्रोड्यूगिकी महाविद्यालय के अधिष्ठाता डॉ. आरके झोरड़ ने बताया कि इस मशीन का अविष्कार महाविद्यालय के प्रसंस्करण एवं खाद्य अभियांत्रिकी विभाग के प्रोफेसर मकेश गर्ग व छात्र दिनेश मलिक की अगुवाई में किया गया। उन्होंने बताया कि इस मशीन के लिए वर्ष 2009 में पेटेंट के लिए अवधारणा किया था, जिसके लिए अब भारत सरकार की ओर से इसका



प्रमाण-पत्र मिल गया है।

### इसलिए विकसित हुई नशीन

हकूमि के अनुसंधान निदेशक डॉ. एस के सहरावत अनुसार फलों में आंवला बहुत ही पौष्टिक फल है जिसमें विटामिन सी भरपर मात्रा में पाया जाता है। इसमें प्रोटीन व कई खनिज मिश्रण जैसे कैल्सियम,

फास्फोरस और लौह अयस्क पाया जाता है। औषधीय दवाई बनाने में इसका बहुत ही ज्यादा इस्तेमाल होता है और पौष्टिक होने के कारण सालभर इसकी डिमांड रहती है। लेकिन सबसे बड़ी समस्या यह है कि केवल अक्टूबर से जनवरी के बीच में ही फल तैयार होने के कारण इसकी सालभर उपलब्धता नहीं हो

पाती थी। इसके अलावा सीजन में बाजार में भरमार होने से अधिक मुनाफा भी नहीं मिल पाता। सालभर उपलब्धता, अधिक मुनाफा व इसकी पौष्टिकता बरकरार रखना बहुत ही जरूरी था। इसके लिए आंवले का मुरब्बा ही सबसे बेहतर तरीका है। आंवले का मुरब्बा बनाने से पहले उसमें छेद करना जरूरी है क्योंकि बिना छेद आंवले का मुरब्बा नहीं बना सकते।

### अब समय, पैसे व लेबर की होगी बचत

विभागाध्यक्ष प्रोफेसर रवि गुप्ता के अनुसार पहले सारा काम हाथों से होता था, जिसमें प्रत्येक फल को सुइँ द्वारा छेद किया जाता था,

### गौरव की बात

हकूमि की फल छेदक मशीन को पेटेंट मिला है। विवि के लिए यह गौरव की बात है। वैज्ञानिक भविष्य में इस तरह के विरंतर प्रयास करते रहें। -प्रो. समर सिंह, कुलपति, हकूमि

जिसमें अधिक समय लगता था और मजदूरों की संख्या ज्यादा होने के कारण शुद्धता भी नहीं होती थी। काम करत समय मजदूरों के हाथों में सूई भी चुभ जाती थी। विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों द्वारा अविष्कार की गई जिस मशीन का पेटेंट मिला है उसकी प्रतिघट्टा 80 किलोग्राम तक फलों में छेद करने की क्षमता है। इस मशीन को बीस साल की अवधि के लिए पेटेंट मिला है।



# चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम.....पंजाब के सरी

दिनांक .1.9.2020 पृष्ठ संख्या.....5 कॉलम.....5.6

## हृकृषि की फल छेदक मशीन को मिला पेटेंट

हिसार, 31 अगस्त (ब्यूरो): चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों ने एक और उपलब्धि को विश्वविद्यालय के नाम किया है। विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों द्वारा वर्ष 2009 में आविष्कार की गई फल छेदक मशीन को अब भारत सरकार की ओर से पेटेंट मिल गया है। विश्वविद्यालय के कृषि अभियांत्रिकी एवं प्रौद्योगिकी महाविद्यालय के अधिष्ठाता डॉ. आर.के. झोरड़े ने बताया कि इस मशीन का आविष्कार महाविद्यालय के प्रसंस्करण एवं खाद्य अभियांत्रिकी विभाग के प्रोफेसर मुकेश गर्ग व छात्र दिनेश मलिक की अगुवाई में किया गया। उन्होंने बताया कि इस मशीन के लिए वर्ष 2009 में पेटेंट के लिए आवेदन किया गया था, जिसके लिए अब भारत सरकार की ओर से इसका प्रमाण-पत्र मिल गया है।

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के अनुसंधान निदेशक डॉ. एस.के. सहगवत के अनुसार फलों में आंवला बहुत ही पौष्टिक फल है, जिसमें विटामिन-सी भरपूर मात्रा में पाया जाता है। इसमें प्रोटीन व कई खनिज मिश्रण जैसे कैल्शियम, फास्फोरस और लौह अयस्क पाया जाता है। औषधीय दवाई बनाने में इसका बहुत ही ज्यादा इस्तेमाल होता है और पौष्टिक होने के कारण सालभर इसकी डिमांड रहती है लेकिन सबसे

### अब समय, पैसे व लेबर की होगी बचत

विभागाध्यक्ष प्रोफेसर रवि गुप्ता के अनुसार पहले सारा काम हाथों से होता था, जिसमें प्रत्येक फल में सूझों द्वारा छेद किया जाता था, जिसमें अधिक समय लगता था और मजदूरों की संख्या ज्यादा होने के कारण शुद्धता भी नहीं होती थी। काम करते समय मजदूरों के हाथों में सूई भी चूभ जाती थी। विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों द्वारा आविष्कार की गई जिस मशीन का पेटेंट मिला है, उसकी क्षमता प्रतिघंटा 80 किलोग्राम तक फलों में छेद करने की है। इस मशीन को 20 साल की अवधि के लिए पेटेंट मिला है।

बड़ी समस्या यह है कि केवल अकूबर से जनवरी के बीच में ही फल तैयार होने के कारण इसकी सालभर उपलब्धता नहीं हो पाती थी।

इसके अलावा सीजन में बाजार में भरमार होने से अधिक मुनाफा भी नहीं मिल पाता। सालभर उपलब्धता, अधिक मुनाफा व इसकी पौष्टिकता बरकरार रखना बहुत ही जरूरी था। इसके लिए आंवल का मुरब्बा ही सबसे बेहतर तरीका है। आंवले का मुरब्बा बनाने से पहले उसमें छेद करने की प्रक्रिया बहुत ही महत्वपूर्ण है क्योंकि बिना छेद आंवले का मुरब्बा नहीं बना सकते।



## चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम.....भौतिक भास्कर

दिनांक ।। ९. २०२० पृष्ठ संख्या २ कॉलम ॥ ८

### एचएयू में ऑनलाइन वेबिनार में युवाओं को दिए सफलता के टिप्प

भास्कर न्यूज | हिसार

खाद्य प्रसंस्करण यानी फूड प्रोसेसिंग में शहरी और ग्रामीण युवाओं के लिए अनेक अवसर बन रहे हैं। खाद्य पदार्थों को स्वास्थ्यपरक तरीके से नया रूप देकर संरक्षित किया जाता है। साथ ही इस फील्ड में युवाओं के लिए स्वरोजगार की संभावनाएं हैं। युवाओं को स्वरोजगार स्थापित कर स्वयं को आगे बढ़ाना चाहिए। यह विचार मशरूम व बेबीकॉर्न की खेती के लिए पदमश्री व भारतीय कृषि अनुसंधान संस्थान द्वारा एमजी रंगा अवॉर्ड से सम्मानित कवल सिंह चौहान ने व्यक्त किया। वे एचएयू में स्थापित एबिक सेंटर में स्टार्टअप्स के लिए आयोजित ऑनलाइन वेबिनार में प्रतिभागियों को व्यवसाय स्थापित करने के लिए टिप्प दे रहे थे। वेबिनार

का मुख्य विषय खाद्य व्यवसाय, प्रसंस्कृत खाद्य एवं विपणन था। कवल सिंह चौहान ने प्रतिभागियों से कहा कि उन्होंने बहुत ही छोटे स्तर पर व्यवसाय शुरू किया था, जिसमें बाद में पूरे गांव को जोड़ लिया। आज देश ही नहीं विदेशों में भी उनके यहां से तैयार उत्पादों निर्यात किया जाता है। उन्होंने प्रतिभागियों को फूड प्रोसेस ऑर्डर के बारे में जागरूक करते हुए भारत सरकार की विभिन्न स्कीमों से अवगत कराया। कार्यक्रम के शुभारंभ में एबिक की फाइनेंस मैनेजर मनीषा मणि ने प्रतिभागियों को खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के बारे में वर्तमान स्थिति से अवगत करवाया। एबिक एबिक सेंटर की नोडल अधिकारी डॉ. सीमा रानी ने बताया कि इस ऑनलाइन वेबिनार में 100 से अधिक प्रतिभागी रहे।



## चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम.....पंजाब के सभी

दिनांक ..1.9.2020 पृष्ठ संख्या: 2 कॉलम..... 5.7

## खुद का व्यवसाय स्थापित करें युवा : पद्मश्री चौहान

हिसार, 31 अगस्त (ब्यूरो) : खाद्य प्रसंस्करण यानी फूड प्रोसैसिंग के क्षेत्र में शहरी और ग्रामीण र तर पर युवाओं के लिए अनेक अवसर बन रहे हैं। इस क्षेत्र में खाद्य पदार्थों को स्वास्थ्यपरक तरीके से नया रूप देकर संरक्षित किया जाता है। इसलिए इस क्षेत्र में युवाओं के लिए स्वरोजगार की अपार संभावनाएँ हैं। युवाओं को स्वरोजगार स्थापित करने वालों को आगे बढ़ाना चाहिए। ये विचार मशरूम व बेबीकॉर्न की खेती के लिए पद्मश्री व भारतीय कृषि अनुसंधान संस्थान द्वारा एम.जी. रंगा अवार्ड ने सम्मानित कवल सिंह चौहान ने कहे। वे चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय में स्थापित ए बिक सेंटर में स्टार्टअप्स के लिए आयोजित ऑनलाइन वैबिनार में प्रतिभागियों को अपना व्यवसाय स्थापित करने संबंधी टिप्पणी दे रहे थे। वैबिनार व न मुख्य विषय खाद्य व्यवसाय, प्रसास्त्र त खाद्य एवं विपणन था।



वैबिनार में प्रतिभागियों को जानकारी देते वक्ता व शामिल प्रतिभागी।

अपने व्यवसाय के बारे में उन्होंने बताया कि बहुत ही छोटे स्तर पर अपना व्यवसाय शुरू किया था, जिसमें बाद में पूरे गांव को जोड़ लिया। आज देश ही नहीं विदेशों में भी उनके यहां से तैयार उत्पादों को निर्यात किया जाता है। उन्होंने प्रतिभागियों को फूड प्रोसैसिंग और के बारे में भी जागरूक करते हुए भारत सरकार की विभिन्न स्कीमों से अवगत कराया। कार्यक्रम के

शुभरात्र में एविक की फाइनेंस मैनेजर मनोजा मणि ने प्रतिभागियों को खाद्य प्रसंस्करण की वर्तमान व इसके भविष्य के बारे में विस्तारपूर्वक जानकारी दी। एविक सेंटर की नोडल अधिकारी डॉ. सीमा रानी ने बताया कि इस ऑनलाइन वैबिनार में 100 से अधिक प्रतिभागी हिस्सा ले रहे हैं, जिनमें देश-विदेशों से प्रतिभागी हिस्सा ले रहे हैं।



# चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम.....आभृतजाला

दिनांक ।।। १।।। ९।।। २०२० पृष्ठ संख्या..... ५ ..... कॉलम..... ५

## खुद का व्यवसाय स्थापित करें युवा : पद्मश्री कंवल

हिसार। खाद्य प्रसंस्करण यानी फूड प्रोसेसिंग के क्षेत्र में शहरी और ग्रामीण स्तर पर युवाओं के लिए अनेक अवसर बन रहे हैं। इस क्षेत्र में खाद्य पदार्थों को स्वास्थ्यपरक तरीके से नया रूप देकर संरक्षित किया जाता है, इसलिए इस क्षेत्र में युवाओं के लिए स्वरोजगार की अपार संभावनाएँ हैं। यह बात मशरूम व बैबीकॉर्न की खेती के लिए पद्मश्री व भारतीय कृषि अनुसंधान संस्थान द्वारा एमजी रंगा अवार्ड से सम्मानित कंवल सिंह चौहान ने कही। वे सोमवार को चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय में स्थापित एबिक सेंटर में स्टार्टअप्स के लिए आयोजित वेबिनार में प्रतिभागियों को अपना व्यवसाय स्थापित करने संबंधी टिप्प दे रहे थे। वेबिनार का मुख्य विषय खाद्य व्यवसाय, प्रसंस्कृत खाद्य एवं विपणन था। उन्होंने प्रतिभागियों को अपने व्यवसाय के बारे में बताते हुए कहा कि उन्होंने बहुत ही छोटे स्तर पर अपना व्यवसाय शुरू किया था, जिसमें बाद में पूरे गंव को जोड़ लिया। आज देश ही नहीं, बल्कि विदेशों में भी उनके यहां से तैयार उत्पादों निर्यात किया जाता है। उन्होंने प्रतिभागियों को फूड प्रोसेस ऑर्डर के बारे में भी जागरूक करते हुए भारत सरकार की विभिन्न योजनाओं से अवगत कराया। कार्यक्रम के शुभारंभ में एबिक की फाइनेंस मैनेजर मनीषा मणि ने प्रतिभागियों को खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के बारे में वर्तमान स्थिति से अवगत करवाते हुए भारत में इसके भविष्य के बारे में विस्तारपूर्वक जानकारी दी। इस अवसर पर एबिक सेंटर की नोडल अधिकारी डॉ. सीमा गांवा, कस्टमर केयर मैनेजर दिवंकल मंगल भी उपस्थित थीं। ब्लूरो



## चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम.....

*भूनि ५ ज०१२४*

दिनांक ।। ९। २०२० पृष्ठ संख्या ।। ५ कॉलम ।। २-५

**मौसम**

पंचकूला में 61 फीसद तो रोहतक में 51 फीसद कम बारिश

## आज से बारिश होने के आसार

जागरण संवाददाता, हिसार : प्रदेश में मौसम परिवर्तनशील बना हुआ है। उमस भरी गर्मी से लोगों को अब राहत मिली है। सोमवार को हिसार में बादल छाए रहने और ठंडी हवा के झोंको ने मौसम बदल दिया। धूप व छाव का खेल चलता रहा। रात के तापमान में गिरावट दर्ज की गई है। आने वाले समय में मौसम में और बदलाव होगा और न्यूनतम तापमान और नीचे जाएगा। वहाँ दूसरी ओर हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के मौसम विभाग के विभागाध्यक्ष मदन खीचड़ ने बताया कि हरियाणा में 5 सितंबर तक मौसम आमतौर पर परिवर्तनशील रहने की उम्मीद है मगर 1 सितंबर से 3 सितंबर के बीच कहीं-कहीं गरज चमक व हवाओं के साथ बारिश हो सकती है।

### मौसम पूर्वानुमान

एक कम दबाव का क्षेत्र राजस्थान पर बनने के कारण अरब सागर से नमी वाली हवाएं आने की संभावना से राज्य में मानसून की सक्रियता थोड़ी बढ़ने की सभावना है, जिससे राज्य में 5 सितंबर तक मानसून आमतौर पर परिवर्तनशील रहने और 1 सितंबर से 3 सितंबर के दौरान बीच-बीच में तेज हवाओं व गरज-चमक के साथ कहीं-कहीं हल्की से मध्यम बारिश की संभावना है।

किसानों को उम्मीद है कि इन दिनों इंतर देवता मेहरबान होंगे और बरसेंगे। जिन जगहों पर कम बारिश हुई है वहाँ फसलें खराब होनी शुरू हो गई है।

अब तक दो फीसद कम बारिश : राज्य में मानसून के दौरान (1 जून से 29 अगस्त तक) अब तक सामान्य से 2 फीसद कम बारिश दर्ज हुई है। राज्य में सामान्य बारिश 358.9 मिलीमीटर की जगह 350.7 मिलीमीटर बारिश दर्ज हुई है। परन्तु राज्य के ग्यारह जिलों में सामान्य से कम बारिश दर्ज हुई, जिनमें मुख्य पंचकूला (-61 फीसद), रोहतक (-51फीसद), भिवानी (-40 फीसद) महेंद्रगढ़ (-36 फीसद), रेवाड़ी (-26 फीसद), अंबाला (-21फीसद), हिसार (-13फीसद), जीद (-10 फीसद), पानीपत (-8 फीसद), पलवल(-5 फीसद), यमुनानगर (-2फीसद) और राज्य के बाकी जिलों में सामान्य या अधिक वर्षा आंकी गई है।



## चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम..... नम्बर ३२

दिनांक ३१.८.२०२० पृष्ठ संख्या १ कॉलम १

## हकूमि की फल छेदक मशीन को मिला पेटेंट

हिसार/३१ अगस्त/रिपोर्टर

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों ने एक ओर उपलब्धि को विश्वविद्यालय के नाम किया है। विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों द्वारा वर्ष 2009 में अविष्कार की गई फल छेदक मशीन को अब भारत सरकार के पेटेंट कार्यालय की ओर से पेटेंट मिल गया है। कृषि अभियांत्रिकी एवं प्रौद्योगिकी महाविद्यालय के अधिष्ठाता डॉ. आरके झोरड़े ने बताया कि इस मशीन का अविष्कार महाविद्यालय के प्रसंस्करण एवं खाद्य अभियांत्रिकी विभाग के प्रोफेसर मुकेश गर्ग व छात्र दिनेश मलिक की अगुवाई में किया गया। उन्होंने बताया कि इस मशीन के लिए वर्ष 2009 में पेटेंट के लिए आवेदन किया था, जिसके लिए अब भारत सरकार की ओर से इसका प्रमाण पत्र मिल गया है। विश्वविद्यालय के अनुसंधान निदेशक डॉ. एसके सहरावत के अनुसार फलों में आंवला बहुत ही पौष्टिक फल है जिसमें विटामिन सी भरपूर मात्रा में पाया जाता है। इसमें प्रोटीन व कई खनिज मिश्रण जैसे कैल्शियम, फास्फोरस और लौह अयस्क पाया जाता है। औषधीय दवाई बनाने में इसका बहुत ही ज्यादा इस्तेमाल होता है और पौष्टिक होने के कारण सालभर इसकी डिमांड रहती है। लेकिन सबसे बड़ी समस्या यह है कि केवल अक्टूबर से जनवरी के बीच में ही फल तैयार होने के कारण इसकी सालभर उपलब्धता नहीं हो पाती थी।

इसके अलावा सीजन में बाजार में भरमार होने से अधिक मुनाफा भी नहीं मिल पाता। सालभर उपलब्धता, अधिक मुनाफा व इसकी पौष्टिकता बरकरार रखना बहुत ही जरूरी था। इसके लिए आंवले का मुरब्बा ही सबसे बेहतर तरीका है। आंवले का मुरब्बा बनाने से पहले उसमें छेद करने की प्रक्रिया बहुत ही महत्वपूर्ण है। क्योंकि बिना छेद आंवले का मुरब्बा नहीं बना सकते। विभागाध्यक्ष प्रोफेसर रवि गुप्ता के अनुसार पहले सारा काम हाथों से होता था, जिसमें प्रत्येक फल को सुझायों द्वारा छेद किया जाता था, जिसमें अधिक समय लगता था और मजदूरों की संख्या ज्यादा होने के कारण शुद्धता भी नहीं होती थी। काम करते समय मजदूरों के हाथों में सूई भी चुभ जाती थी। विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों द्वारा अविष्कार की गई जिस मशीन का पेटेंट मिला है उसकी प्रतिघंटा 80 किलोग्राम तक फलों में छेद करने की क्षमता है। इस मशीन को बीस साल की अवधि के लिए पेटेंट मिला है। कुलपति प्रोफेसर समर सिंह ने वैज्ञानिकों के इस अविष्कार को भारत सरकार द्वारा पेटेंट दिए जाने पर बधाई दी है। उन्होंने कहा कि यह विश्वविद्यालय के लिए बहुत ही गौरव की बात है। उन्होंने विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों से भविष्य में भी इसी प्रकार निरंतर प्रयासरत रहने की अपील की है ताकि विश्वविद्यालय का नाम यूं ही रोशन होता रहे।



## चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम..... नम्बर - २०२

दिनांक ३१-४-२०२० पृष्ठ संख्या - कॉलम -

## प्रसंस्कृत खाद्य में रोजगार के अनेक अवसर : चौहान

हिसार/३१ अगस्त/रिपोर्टर

खाद्य प्रसंस्करण यानी फूड प्रोसेसिंग के क्षेत्र में शहरी और ग्रामीण स्तर पर युवाओं के लिये अनेक अवसर बन रहे हैं। इस क्षेत्र में खाद्य पदार्थों को स्वास्थ्यपरक तरीके से नया रूप देकर संरक्षित किया जाता है। इसलिए इस क्षेत्र में युवाओं के लिए स्वरोजगार की अपार संभावनाएं हैं। युवाओं को स्वरोजगार स्थापित कर स्वयं को आगे बढ़ाना चाहिए। ये विचार मशरूम व बेबीकॉर्न की खेती के लिए पदमश्री व भारतीय कृषि अनुसंधान संस्थान द्वारा एमजी रंगा

अवार्ड से सम्मानित कवल सिंह चौहान ने कहे। वे चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय में स्थापित एबिक सेंटर में स्टार्टअप्स के लिए आयोजित ऑनलाइन वैबिनार में प्रतिभागियों को अपना व्यवसाय स्थापित करने संबंधी टिप्प दे रहे थे। वैबिनार का मुख्य विषय खाद्य व्यवसाय, प्रसंस्कृत खाद्य एवं विपणन था। उन्होंने प्रतिभागियों को अपने व्यवसाय के बारे में बताते हुए कहा कि उन्होंने बहुत ही छोटे स्तर पर अपना व्यवसाय शुरू किया था, जिसमें बाद में पूरे गांव को जोड़

लिया। आज देश ही नहीं विदेशों में भी उनके यहां से तैयार उत्पादों को निर्यात किया जाता है। उन्होंने प्रतिभागियों को फूड प्रोसेस ऑफर के बारे में जागरूक करते हुए भारत सरकार की विभिन्न स्कीमों से अवगत कराया। कार्यक्रम के शुभारंभ में एबिक की फाइनेंस मैनेजर मनीष मणि ने प्रतिभागियों को खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के बारे में वर्तमान स्थिति से अवगत करवाते हुए भारत में इसके भविष्य के बारे में जानकारी दी। एबिक सेंटर की नोडल अधिकारी डॉ. सीमा रानी ने बताया कि इस ऑनलाइन वैबिनार

में 100 से अधिक प्रतिभागी हिस्सा ले रहे हैं, जिनमें देशभर के अलावा विदेशों से भी प्रतिभागी हिस्सा ले रहे हैं। उन्होंने बताया कि यह केंद्र उत्तर भारत का एकमात्र व देश का दूसरा केंद्र है जहां नए स्टार्टअप को आगे बढ़ने का मौका देता है और फाइनेंस, टेक्निकल, इंफ्रास्ट्रक्चर, मार्केटिंग इत्यादि सुविधाएं भी एक छत के नीचे उपलब्ध करवाता है। समय-समय पर कृषि को बढ़ावा देने के लिए कृषि मेला, बूट कैंप, कृषि संबंधित प्रशिक्षण आदि कार्यक्रम पंजीकृत इनक्यूबेटी के लिए करवाए जाते हैं।



## चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम.....प्राप्ति पत्र

दिनांक ३१.८.२०२० पृष्ठ संख्या.....कॉलम.....

## हक्की की फल छेदक मशीन को मिला पेटेंट

पाठकपक्ष न्यूज

हिसार, 31 अगस्त : चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों ने एक और उपलब्धि को विश्वविद्यालय के नाम किया है। विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों द्वारा वर्ष 2009 में आविष्कार की गई फल छेदक मशीन को अब भारत सरकार के पेटेंट कार्यालय की ओर से पेटेंट मिल गया है। विश्वविद्यालय के कृषि अभियांत्रिकी एवं प्रौद्योगिकी महाविद्यालय के अधिकारी डॉ. आर. के. झोरड़ ने बताया कि इस मशीन का अविष्कार महाविद्यालय के प्रसंस्करण एवं खाद्य अभियांत्रिकी विभाग के प्रोफेसर मुकेश गर्ग व छात्र दिनेश मलिक की अगुवाई में किया गया। उन्होंने बताया कि इस मशीन के लिए वर्ष 2009 में पेटेंट के लिए आवेदन किया था, जिसके लिए अब भारत सरकार की ओर से इसका प्रमाण-पत्र

मिल गया है।

**इसलिए विकसित हुई मशीन**

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के अनुसंधान निदेशक डॉ. एस.के. सहरावत अनुसार फलों में आंवला बहुत ही पौष्टिक फल है जिसमें विटामिन सी भरपूर मात्रा में पाया जाता है। इसमें प्रोटीन व कई खनिज मिश्रण जैसे कैल्सियम, फास्फोरस और लौह अयस्क पाया जाता है। औषधीय दवाई बनाने में इसका बहुत ही ज्यादा इस्तेमाल होता है और पौष्टिक होने के कारण सालभर इसकी डिमांड रहती है। लेकिन सबसे बड़ी समस्या यह है कि केवल अक्टूबर से जनवरी के बीच में ही फल तैयार होने के कारण इसकी सालभर उपलब्धता नहीं हो पाती थी। इसके अलावा सीजन में



प्रो. समर सिंह

बाजार में भरमार होने से अधिक मुनाफा भी नहीं मिल पाता। सालभर उपलब्धता, अधिक मुनाफा व इसकी पौष्टिकता बरकरार रखना बहुत ही जरूरी था।

इसके लिए आंवले का मुख्य ही सबसे बेहतर तरीका है। आंवले का मुख्य बनाने से पहले उसमें छेद करनी की प्रक्रिया बहुत ही महत्वपूर्ण है, क्योंकि बिना छेद आंवले का मुख्य नहीं बना सकते।

अब समय, पैसे व लेबर की होगी बचत

विभागाध्यक्ष प्रोफेसर रवि गुप्ता के अनुसार पहले सारा काम हाथों से होता था, जिसमें प्रत्येक फल को सुइयों द्वारा छेद किया जाता था, जिसमें अधिक समय लगता था और मजबूरों की संख्या ज्यादा होने के

कारण शुद्धता भी नहीं होती थी। काम करते समय मजबूरों के हाथों में सूई भी चुभ जाती थी। विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों द्वारा अविष्कार की गई जिस मशीन का पेटेंट मिला है उसकी प्रतिघंटा 80 किलोग्राम तक फलों में छेद करने की क्षमता है। इस मशीन को बीस साल की अवधि के लिए पेटेंट मिला है।

**विश्वविद्यालय के लिए गौरव की बात**

कुलपति प्रोफेसर समर सिंह ने वैज्ञानिकों के इस अविष्कार को भारत सरकार द्वारा पेटेंट दिए जाने पर बधाई दी है। उन्होंने कहा कि यह विश्वविद्यालय के लिए बहुत ही गौरव की बात है। उन्होंने विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों से भविष्य में भी इसी प्रकार निरंतर प्रयासरत रहने की अपील की है ताकि विश्वविद्यालय का नाम यूं ही रोशन होता रहे।



## चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
जग मार्ग न्यूज	31.08.2020	--	--

### सराहनीय

उपलब्धि पर कुललपति प्रो. समर सिंह ने की सराहना, विवि के लिए बताई गौरव की बात

## हकूमि की फल छेदक मशीन को मिला पेटेंट

जगमार्ग न्यूज

हिसार। हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों ने एक और उपलब्धि को विश्वविद्यालय के नाम किया है। विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों द्वारा वर्ष 2009 में अविकार की गई फल छेदक मशीन को अब भारत सरकार के पेटेंट कार्यालय की ओर से पेटेंट मिल गया है। विश्वविद्यालय के कृषि अभियांत्रिकी एवं प्रौद्योगिकी महाविद्यालय के अधिकारी डॉ. आर.क. झारड़ ने बताया कि इस मशीन का अविकार महाविद्यालय के प्रसंकरण एवं खाद्य अभियांत्रिकी विभाग के प्रोफेसर मुकेश गर्ग व छात्र दिनेश मलिक की अगुवाई में किया गया। उन्होंने बताया कि इस मशीन के लिए वर्ष 2009 में पेटेंट के लिए आवेदन किया था, जिसके लिए अब भारत सरकार की ओर से इसका प्रमाण-पत्र मिल गया है। विश्वविद्यालय के अनुसंधान निदेशक डॉ. एस.के. सहरावत अनुसार फलों में आवला बहुत ही पौष्टिक फल है जिसमें विटामिन सी



### अब समय, पैसे व लेबर की होगी बचत

विभागाध्यक्ष प्रोफेसर रवि गुप्ता के अनुसार पहले सारा काम हाथों से होता था, जिसमें प्रत्येक फल को सुइयों द्वारा छेद किया जाता था, जिसमें अधिक समय लगता था और मजदूरों की संख्या ज्यादा होने के कारण शुद्धता भी नहीं होती थी। काम करते समय मजदूरों के हाथों में सुई भी चुम्ह जाती थी। विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों द्वारा अविकार की गई जिस मशीन का पेटेंट मिला है उसकी प्रतिघंटा 80 किलोग्राम तक फलों में छेद करने की क्षमता है। इस मशीन को बीस साल की अवधि के लिए पेटेंट मिला है।

भरपूर मात्रा में पाया जाता है। इसमें प्रोटीन व कई खनिज मिश्रण जैसे कैल्सियम, फास्फोरस और लौह अयस्क पाया जाता है। औषधीय दवाई बनाने में इसका बहुत ही ज्यादा इसकी मालभर उपलब्धता नहीं हो पाती थी। इसके अलावा सीजन में बाजार में भरपूर होने से अधिक मुनाफा भी नहीं मिल पाता। सालभर है। लेकिन सबसे बड़ी समस्या यह है कि केवल अवटूवर से जनवरी के बीच में ही फल तैयार होने के कारण इसकी मालभर उपलब्धता नहीं हो पाती थी। इसके अलावा सीजन में बाजार में भरपूर होने से अधिक

उपलब्धता, अधिक मुनाफा व इसकी पौष्टिकता बरकरार रखना बहुत ही ज़रूरी था। इसके लिए आवले का मुख्या ही सबसे बेहतर तरीका है। आवले का मुख्या बनाने से पहले उसमें छेद करनी की प्रक्रिया बहुत ही महत्वपूर्ण है, क्योंकि बिना छेद आवले का मुख्या नहीं बना सकते। कुलपति प्रो. समर सिंह ने वैज्ञानिकों के इस अविकार को भारत सरकार द्वारा पेटेंट दिए जाने पर बधाई दी है। उन्होंने कहा कि यह विश्वविद्यालय के लिए बहुत ही गौरव की बात है। उन्होंने विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों से भविष्य में भी इसी प्रकार निरंतर प्रयासरत रहने की अपील की है ताकि विश्वविद्यालय का नाम यू ही रोशन होता रहे।



## चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
हिसार सच कहूँ	31.08.2020	--	--

# चौ. चरण सिंह कृषि विवि. की फल छेदक मशीन को मिला पेटेंट

## ■ 80 किलोग्राम प्रति घंटा है मशीन की स्पीड

हिसार (सच कहूँ ब्यूरो)। हरियाणा के चौधरी चरण सिंह कृषि विश्वविद्यालय, हिसार के वैज्ञानिकों द्वारा वर्ष 2009 में अविष्कार की गई फल-छेदक मशीन को अब भारत सरकार से पेटेंट मिल गया है। विश्वविद्यालय के प्रवक्ता ने बताया

कि इस मशीन का अविष्कार महाविद्यालय के प्रसंस्करण एवं खाद्य अभियांत्रिकी विभाग के प्रोफेसर मुकेश गर्ग व छात्र दिनेश मलिक की अगुवाई में किया गया था। उन्होंने बताया कि इस मशीन के लिए वर्ष 2009 में पेटेंट के लिए आवेदन किया था, जिसके लिए अब भारत सरकार की ओर से इसका प्रमाण-पत्र मिल गया है। प्रवक्ता के अनुसार पहले सारा काम हाथों से होता था, जिसमें प्रत्येक

फल को सुइयों द्वारा छेद किया जाता था, जिसमें अधिक समय लगता था और मजदूरों की संख्या ज्यादा होने के कारण शुद्धता भी नहीं होती थी। काम करते समय मजदूरों के हाथों में सूझ भी चुभ जाती थी। विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों द्वारा अविष्कार की गई मशीन की प्रतिघंटा 80 किलोग्राम तक फलों में छेद करने की क्षमता है। इस मशीन को 20 साल की अवधि के लिए पेटेंट मिला है।



# चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम.....  
*सिटी पल्स*

दिनांक 31.8.2020 पृष्ठ संख्या..... 1 कॉलम.....

## हकृति की फल छेदक मशीन को मिला पेटेंट

सिटी पल्स न्यूज, हिसार। हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों ने एक ओर उपलब्धि को विश्वविद्यालय के नाम किया है। विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों द्वारा वर्ष 2009 में अविष्कार की गई फल छेदक मशीन को अब भारत सरकार के पेटेंट कार्यालय की ओर से पेटेंट मिल गया है। विश्वविद्यालय के कृषि अभियांत्रिकी एवं प्रौद्योगिकी महाविद्यालय के अधिष्ठाता डॉ. आर.के. झोड़ ने बताया कि इस मशीन का अविष्कार महाविद्यालय के प्रसंस्करण एवं खाद्य अभियांत्रिकी विभाग के प्रोफेसर मुकेश गर्ग व छात्र दिनेश मलिक की अगुवाई में किया गया। उन्होंने बताया कि इस मशीन के लिए वर्ष 2009 में पेटेंट के लिए आवेदन किया था, जिसके लिए अब भारत सरकार की ओर से इसका प्रमाण-पत्र मिल गया है। अनुसंधान निदेशक डॉ. एस.के. सहदावत अनुसार फलों में आंवला बहुत ही पौष्टिक फल है जिसमें विटामिन सी भरपूर मात्रा में पाया जाता है। विभागाध्यक्ष प्रोफेसर रवि गुप्ता के अनुसार पहले सारा काम हाथों से होता था, जिसमें प्रत्येक फल को सुइयों द्वारा छेद किया जाता था, जिसमें अधिक समय लगता था और मजबूरों की संख्या ज्यादा होने के कारण शुद्धता भी नहीं होती थी। काम करते समय मजदूरों के हाथों में सूई भी चुम जाती थी। कुलपति प्रोफेसर समर सिंह ने वैज्ञानिकों के इस अविष्कार को भारत सरकार द्वारा पेटेंट दिए जाने पर बधाई दी है।



## चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम.....पात्र बजे

दिनांक ३१.८.२०२० पृष्ठ संख्या.....— कॉलम.....—

वैज्ञानिकों की इस उपलब्धि के लिए हक्कि के कुलपति प्रो. समर सिंह ने की सराहना, विश्वविद्यालय के लिए बताई गौरव की बात

## उपलब्धि: हक्कि की फल छेदक मशीन को मिला पेटेंट

**पात्र बजे बृगु**

हिसार। चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों ने एक और उपलब्धि को विश्वविद्यालय के नाम किया है। विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों द्वारा वर्ष 2009 में अविकार की गई फल छेदक मशीन (A PRICKING MACHINE FOR PRICKING FRUIT) को अब भारत सरकार के पेटेंट कार्यालय की ओर से पेटेंट मिल गया है। विश्वविद्यालय के कृषि अभियांत्रिकी एवं पौधार्थिकी महाविद्यालय के अधिकारी डॉ. आर.के. ज्ञारड़ ने बताया कि इस मशीन का अविकार महाविद्यालय के प्रसंस्करण एवं खाद्य अभियांत्रिकी विभाग के प्रोफेसर मुकेश गांव व छात्र दिलेश मालिक की अनुबंध में किया गया। उन्होंने बताया कि इस मशीन के लिए वर्ष 2009 में पेटेंट के लिए आवेदन किया था, जिसके लिए अब



भारत सरकार की ओर से इसका प्रमाण-पत्र मिल गया है।

इसलिए विकसित हुई मशीन चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के अनुबंधन निदेशक डॉ. एम.के. महरावत अनुसार फलों में ऑफल

बहुत ही पीटिक फल है जिसमें विटामिन सी भरपूर मात्रा में पाया जाता है। इसमें प्रोटीन व कई खनिज प्रक्रिया जैसे कैरिसियम, फास्फोरस और लौह अवस्क पाया जाता है। औषधीय दवाएँ बनाने में इसका बहुत ही उपयोग होता है और पीटिक होने के

कारण सालभर इसकी डिमांड रहती है। लेकिन सबसे बड़ी समस्या यह है कि केवल अक्टूबर से जनवरी के बीच में ही फल तैयार होने के कारण इसकी सालभर उपलब्धता नहीं हो पाती थी। इसके अलावा सीजन में बाजार में भरमा होने से अधिक मुनाफा नहीं मिल पाता। सालभर उपलब्धता, अधिक मुनाफा व इसकी पीटिकता बरकरार रखना बहुत ही ज़रूरी था। इसके लिए अविकार का मुख्य ही सबसे बेहतर तरीका है। अविकार का मुख्य बनाने से फल उत्तम छेद करने की प्रक्रिया बहुत ही महत्वपूर्ण है, क्योंकि विना छेद अविकार का मुख्य नहीं बना सकते।

अब समय, पैसे व लेबर की होमी बचत विभाग द्वारा प्रोफेसर रवि गुप्ता के अनुसार पहले सारा काम हाथों से होता था, जिसमें प्रत्येक फल को सुख्खों द्वारा छेद किया जाता था, जिसमें अधिक समय लगता

था और मजदूरों की संख्या ज्यादा होने के कारण शुद्धता भी नहीं होती थी। काम करते समय मजदूरों के हाथों में सुई भी चूम जाती थी। विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों द्वारा अविकार की इस मशीन का पेटेंट मिल है उसको प्रतिष्ठान 80 किलोग्राम तक फलों में छेद करने की क्षमता है। इस मशीन के बीस साल की अवधि के लिए पेटेंट मिला है।

विश्वविद्यालय के लिए गौरव की बात कलपति महोदय प्रोफेसर सम. सिंह ने वैज्ञानिकों के इस अविकार को भारत सरकार द्वारा पेटेंट दिए जाने पर बधाई दी है। उन्होंने कहा कि यह विश्वविद्यालय के लिए बहुत ही गौरव की बात है। उन्होंने विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों से भविष्य में भी इसी प्रकार निरंतर प्रयासरत रहने की अपील की है ताकि विश्वविद्यालय का नाम यू ही रोशन होता रहे।



## चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम.....

निम्नलिखित दिनांक

दिनांक ३१. ८. २०२० पृष्ठ संख्या..... कॉलम.....

## हकूमि की फल छेदक मशीन को मिला पेटेंट

वैज्ञानिकों की इस उपलब्धि के लिए हकूमि के कुलपति प्रोफेसर समर सिंह ने की सराहना, विश्वविद्यालय के लिए बताई गौरव की बात



महाविद्यालय के अधिकारी हॉ. आर.के. झोरह ने बताया कि इस मशीन का अविष्कार महाविद्यालय के प्रशस्तरण एवं खाद्य अभियांत्रिकी विभाग के प्रोफेसर मुकेश गर्ग व छात्र दिनेश मस्तिक को अग्रवाई में किया गया। उन्होंने बताया कि इस मशीन के लिए वर्ष 2009 में पेटेंट के लिए आवेदन किया था, जिसके लिए अब भारत सरकार को और से इसका प्रमाण-पत्र मिल गया है।

अब समय, पैसे व लेबर की होगी बचत

विभागाध्यक्ष प्रोफेसर रवि गुप्ता के

### इसलिए विकसित हुई मशीन

हकूमि के अनुसंधान निदेशक डॉ. एस.के. सहरावत अनुसार फलों में आंखला बहुत ही पीढ़िक फल है जिसमें विटामिन सी भरपूर मात्रा में पाया जाता है। इसमें प्रोटीन व कई खनिज मिश्रण जैसे कैल्सियम, फास्फोरस और सौंह अप्रक्ष पाया जाता है। औषधीय दवाई बनाने में इसका बहुत ही ज्यादा इसेमाल होता है और पीढ़िक होने के कारण सालभर इसकी डिमांड रहती है। लेकिन सबसे बड़ी समस्या यह है कि केवल अक्टूबर से जनवरी के बीच में ही फल तैयार होने के कारण इसकी सालभर उपलब्धता नहीं हो पाती थी। इसके अलावा सीजन में बरसार होने से अधिक मुनाफा भी नहीं मिल पाता। सालभर उपलब्धता, अधिक मुनाफा व इसकी पीढ़िकता बरकरार रखना बहुत ही ज़रूरी था। इसके लिए आंखले का मुख्य ही सबसे बेहतर तरीका है। आंखले का मुख्य ही पहले उसमें छेद करनी की प्रक्रिया बहुत ही महत्वपूर्ण है, क्योंकि बिना छेद आंखले का मुख्य नहीं बना सकते। अनुसार पहले सारा काम हाथों से होता काम करते समय मजबूरी के हाथों में सुई था, जिसमें प्रत्येक फल को सुइयां ढारा छेद किया जाता था, जिसमें अधिक समय वैज्ञानिकों द्वारा अविष्कार की गई जिस मशीन का पेटेंट मिला है उसकी प्रतिष्ठित 80 किलोग्राम तक फलों में छेद करने की

### विश्वविद्यालय के लिए गौरव की बात

कुलपति प्रोफेसर समर सिंह ने वैज्ञानिकों के इस अविष्कार को भारत सरकार द्वारा पेटेंट दिए जाने पर बधाई दी है। उन्होंने कहा कि यह विश्वविद्यालय के लिए बहुत ही गौरव की बात है। उन्होंने कहा कि यह विश्वविद्यालय के लिए बहुत ही गौरव की बात है। उन्होंने कहा कि यह विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों से भविष्य में भी इसी प्रकार निरंतर प्रयासरत रहने की अपील की है ताकि विश्वविद्यालय का नाम यूं ही रोशन होता रहे।



क्षमता है। इस मशीन को बीस साल की अवधि के लिए पेटेंट मिला है।



## चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम.....पुनिकृदीरपाणी

दिनांक ३१. ८. २०२० पृष्ठ संख्या.....कॉलम.....

### H.A.U की फल छेदक मशीन को मिला पेटेंट

August 31, 2020 • Rakesh • Haryana News

वैज्ञानिकों की इस उपलब्धि के लिए चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के कुलपति प्रोफेसर समर सिंह ने की सराहना, विश्वविद्यालय के लिए बताई गौरव की बात

हिसार : 31 अगस्त 2020

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों ने एक और उपलब्धि को विश्वविद्यालय के नाम किया है।

विश्वविद्यालय के वैज्ञानिकों द्वारा वर्ष 2009 में अविष्कार की गई फल छेदक मशीन को अब भारत सरकार के पेटेंट कार्यालय की ओर से पेटेंट मिल गया है। विश्वविद्यालय के कृषि अभियांत्रिकों एवं प्रौद्योगिकी महाविद्यालय के अधिष्ठाता डॉ.

आर.के. झीरड़ ने बताया कि इस मशीन का अविष्कार

महाविद्यालय के प्रसंस्करण एवं खाद्य अभियांत्रिकी विभाग के प्रोफेसर मुकेश गार्ग व छात्र दिनेश मलिक की अगुवाई में किया गया। उन्होंने बताया कि इस मशीन के लिए वर्ष 2009 में पेटेंट के लिए आवेदन किया था, जिसके लिए अब भारत सरकार की ओर से इसका प्रमाण-पत्र मिल गया है।



#### इसलिए विकसित हुई मशीन

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के अनुसंधान निदेशक डॉ. एस.के. सहरावत अनुसार फलों में आंवला बहुत ही पौष्टिक फल है जिसमें विटामिन सी भरपूर मात्रा में पाया जाता है। इसमें प्रोटीन व कई खनिज मिश्रण जैसे कैल्सियम, फास्फोरस और लौह अपस्क पाया जाता है। औषधीय दवाई बनाने में इसका बहुत ही ज्यादा इस्तेमाल होता है और पौष्टिक होने के कारण सालभर इसकी डिमांड रहती है। लेकिन सबसे बड़ी समस्या यह है कि केवल अक्टूबर से जनवरी के बीच में ही फल तैयार होने के कारण इसकी सालभर उपलब्धता नहीं हो पाती थी। इसके अलावा सीजन में बाजार में भरमार होने से अधिक मुनाफा भी नहीं मिल पाता। सालभर उपलब्धता, अधिक मुनाफा व इसकी पौष्टिकता बरकरार रखना बहुत ही जरूरी था। इसके लिए आंवले का मुरब्बा ही सबसे बेहतर तरीका है। आंवले का मुरब्बा बनाने से पहले उसमें छेद करनी की प्रक्रिया बहुत ही महत्वपूर्ण है, क्योंकि बिना छेद आंवले का



## चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम.....  
दृढ़ न्यूज़

दिनांक ३।.६.२०२० पृष्ठ संख्या..... कॉलम.....

# खुद का व्यवसाय स्थापित करें युवा : पदमश्री कवल सिंह चौहान

चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय में स्थापित एविक सेंटर में ऑनलाइन वेबिनार में दिए टिप्पणी

दृढ़ न्यूज़ | हिसार

खाद्य प्रसंस्करण यानी फूड प्रोसेसिंग के क्षेत्र में शहरी और ग्रामीण स्तर पर युवाओं के लिये अनेक अवसर बन रहे हैं। इस क्षेत्र में खाद्य पदार्थों को स्वास्थ्यप्रकर तरीके से नया रूप देकर संरक्षित किया जाता है। इसलिए इस क्षेत्र में युवाओं के लिए स्वरोजगार की अपार संभावनाएं हैं। युवाओं को स्वरोजगार स्थापित कर स्वयं को आगे बढ़ाना चाहिए।

ये विचार मशरूम व बेबीकॉर्न की खेती के लिए पदमश्री व भारतीय कृषि अनुसंधान संस्थान द्वारा एम.जी. रंग अबाई से सम्पादित कवल सिंह चौहान ने कहे। वे चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय में स्थापित एविक सेंटर में स्टार्टअप्स के लिए आयोजित ऑनलाइन वेबिनार में प्रतिभागियों को अपना व्यवसाय स्थापित करने संबंधी टिप्पणी दे रहे थे। वेबिनार का मुख्य विषय खाद्य व्यवसाय, प्रसंस्कृत खाद्य एवं

एविक सेंटर की जोड़त अधिकारी डॉ. सीमा राजी ने बताया कि इस ऑनलाइन वेबिनार में 100 से अधिक प्रतिभागी हिस्सा ले रहे हैं, जिनमें देशभर के अन्तर्वाकियों से भी प्रतिभागी हिस्सा ले रहे हैं। उन्होंने बताया कि यह केंद्र उत्तर भारत का एकमात्र व देश का दूसरा केंद्र है जहां नए स्टार्टअप को आगे बढ़ावे का मौका देता है और फाइनेंस, टेक्नोलॉजी, इंफ्रास्ट्रक्चर, मार्केटिंग इत्यादि सुविधाएं भी एक छत के बीचे उपलब्ध करवाता है। समय-समय पर कृषि को बढ़ावा देने के लिए कृषि मेला, बूट कैंप, कृषि संबंधित प्रशिक्षण आदि कारब्रूम पंजीकृत इनवेस्टिमेंटों के लिए करवाए जाते हैं। वेबिनार के अंत में डॉ.

स्टार्टअप्स को आगे बढ़ने का मौका देता है एविक



वेबिनार में प्रतिभागियों को जानकारी देते वक्ता व शामिल प्रतिभागी।

शर्मेद्व वे आर.के.वी.वाई. रफ्तार स्कीम के तहत पहल-2020 व सफल-2020 नामक कार्यक्रमों की जानकारी देते हुए बताया कि इसके लिए आवेदन की अंतिम तिथि 31 अगस्त 2020 तक

बढ़ा दी गई है। वेबिनार का संचालन कर्स्टमर केयर मैनेजर ट्रिवेक्शन मंगल ने किया व सभी प्रतिभागियों व वक्ता और काल्पनिक विद्युतीयों को धन्यवाद किया। सभी प्रतिभागियों को ई-प्रमाण-पत्र दिए जाएंगे।

विपणन था। उन्होंने प्रतिभागियों को अपने व्यवसाय के बारे में बताते हुए कहा कि उन्होंने बहुत ही छोटे स्तर पर अपना व्यवसाय शुरू किया था, जिसमें बाद में पूरे गांव को जोड़ लिया। आज देश ही नहीं विदेशों

में भी उनके यहां से तैयार उत्पादों निर्यात किया जाता है। उन्होंने प्रतिभागियों को फूड प्रोसेस ऑर्डर के बारे में भी जागरूक करते हुए भारत सरकार की विभिन्न स्कीमों से अवगत कराया। कार्यक्रम के शुभारंभ में एविक की फाइनेंस मैनेजर मनीषा मणि ने प्रतिभागियों को खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के बारे में वर्तमान स्थिति से अवगत करवाते हुए भारत में आगे विविध के बांगी विस्तर से अवगत कराया।



## चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

निम्नलिखित दस्तावेज़ पर

समाचार पत्र का नाम.....

दिनांक ३१. ८. २०२० पृष्ठ संख्या..... कॉलम.....

## खुद का व्यवसाय स्थापित करें युवा : चौहान

चौधरी चरण सिंह हरियाणा  
कृषि विश्वविद्यालय में  
स्थापित एबिक सेंटर में  
ऑनलाइन वेबिनार में  
दिए टिप्पणी

नित्य शक्ति टाइम्स न्यूज  
हिसार। खाद्य प्रसंस्करण यानी फूड प्रोसेसिंग  
के क्षेत्र में शहरी और ग्रामीण स्तर पर युवाओं  
के लिये अनेक अवसर बन रहे हैं। इस क्षेत्र में  
खाद्य पदार्थों को स्वास्थ्यपरक तरीके से नया  
रूप देकर संरक्षित किया जाता है। इसलिए इस  
क्षेत्र में युवाओं के लिए स्वरोजगार की अपार  
संभावनाएं हैं। युवाओं को स्वरोजगार स्थापित  
कर स्वयं को आगे बढ़ाना चाहिए। ये विचार  
प्रश्नरूप व बेबीकॉर्न की खेती के लिए पदमश्री  
व भारतीय कृषि अनुसंधान संस्थान द्वारा  
एम.जी. रंगा अवार्ड से सम्मानित कवल सिंह  
चौहान ने कहे। वे चौधरी चरण सिंह हरियाणा

कृषि विश्वविद्यालय में स्थापित एबिक सेंटर में  
स्टार्टअप्स के लिए आयोजित ऑनलाइन  
वेबिनार में प्रतिभागियों को अपना व्यवसाय  
स्थापित करने संबंधी टिप्पणी दे रहे थे।

वेबिनार का मुख्य विषय खाद्य व्यवसाय,  
प्रसंस्कृत खाद्य एवं विपणन था। उन्होंने  
प्रतिभागियों को अपने व्यवसाय के बारे में बताते  
हुए कहा कि उन्होंने बहुत ही छोटे स्तर पर  
अपना व्यवसाय शुरू किया था, जिसमें बाद में  
पूरे गांव को जोड़ लिया। आज देश ही नहीं  
विदेशों में भी उनके यहां से तैयार उत्पादों निर्यात  
किया जाता है। उन्होंने प्रतिभागियों को फूड  
प्रोसेस ऑर्डर के बारे में भी जागरूक करते हुए  
भारत सरकार की विभिन्न स्कीमों से अवगत  
कराया। कार्यक्रम के शुभारंभ में एबिक की  
फाइनेंस मैनेजर मनोजा मणि ने प्रतिभागियों को  
खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के बारे में वर्तमान स्थिति  
से अवगत करवाते हुए भारत में इसके भविष्य  
के बारे में विस्तारपूर्वक जानकारी दी।

स्टार्टअप्स को आगे बढ़ाने का

मौका देता है एबिक : एबिक सेंटर की  
नोडल अधिकारी डॉ. सीमा रानी ने बताया कि  
इस ऑनलाइन वेबिनार में 100 से अधिक  
प्रतिभागी हिस्सा ले रहे हैं, जिनमें देशभर के  
अलावा विदेशों से भी प्रतिभागी हिस्सा ले रहे  
हैं। उन्होंने बताया कि यह केंद्र उत्तर भारत का  
एकमात्र व देश का दूसरा केंद्र है जहां नए  
स्टार्टअप को आगे बढ़ाने का मौका देता है और  
फाइनेंस, टेक्निकल, इंफास्ट्रक्चर, मार्केटिंग  
इत्यादि सुविधाएं भी एक छत के नीचे उपलब्ध  
करवाता हैं। समय-समय पर कृषि को बढ़ावा  
देने के लिए कृषि मेला, बूट कैंप, कृषि संवैधित  
प्रशिक्षण आदि कार्यक्रम पंजीकृत इनक्यूबेटी के  
लिए करवाए जाते हैं। वेबिनार के अंत में डॉ.  
शलेंद्र ने आर.के.वी.वाई. रफतार स्कीम के तहत  
पहल-2020 व सफल-2020 नामक कार्यक्रमों  
की जानकारी देते हुए बताया कि इसके लिए  
आवेदन की अंतिम तिथि 31 अगस्त 2020 तक  
बढ़ा दी गई है। वेबिनार का संचालन कस्टमर  
केयर मैनेजर ट्रिवंकल मंगल ने किया।



# चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम.....पांच मेसरी

दिनांक ३।। ८।। २०२० पृष्ठ संख्या ..... कॉलम.....

## हकूमि में स्थापित एबिक सेंटर में ऑनलाइन वेबिनार में दिए टिप्प खुद का व्यवसाय स्थापित करें युवा : पदमश्री कवल चौहान

पांच बजे ब्यूग

हिसार। खाद्य प्रसंस्करण यानी फूड प्रोसेसिंग के क्षेत्र में शहरी और ग्रामीण स्तर पर युवाओं के लिये अनेक अवसर बन रहे हैं। इस क्षेत्र में खाद्य पदार्थों का स्वास्थ्यपरक तरीके से नया रूप देकर संरक्षित किया जाता है। इसलिए इस क्षेत्र में युवाओं के लिए स्वरोजगार की अपार संभावनाएं हैं। युवाओं को स्वरोजगार स्थापित कर स्वयं को आगे बढ़ाना चाहिए। ये विचार मशरूम व बेबीकॉन की खेती के लिए पदमश्री व भारतीय कृषि अनुसंधान संस्थान द्वारा एम.जी. रंग अवार्ड से सम्मानित कवल चौहान ने कहे।

वे चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय में स्थापित एबिक सेंटर में स्टार्टअप्स के लिए आयोजित ऑनलाइन वेबिनार में प्रतिभागियों को अपना व्यवसाय स्थापित करने संबंधी टिप्प दे रहे थे। वेबिनार का मुख्य विषय खाद्य व्यवसाय, प्रसंस्कृत खाद्य एवं विपणन था। उन्होंने

प्रतिभागियों को अपने व्यवसाय के बारे में बताते हुए कहा कि उन्होंने बहुत ही छोटे स्तर पर अपना व्यवसाय शुरू किया था, जिसमें बाद में पूरे गांव को जोड़ लिया। आज देश ही नहीं विदेशों में भी उनके यहां से तैयार उत्पादों निर्यात किया जाता है। उन्होंने प्रतिभागियों को फूड प्रोसेस ऑर्डर के बारे में भी जागरूक करते हुए भारत सरकार की विभिन्न स्कीमों से अवगत कराया। कार्यक्रम के शुभारंभ में एकिक की फाइनेंस मैनेजर मनीषा मणि ने प्रतिभागियों को खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के बारे में वर्तमान स्थिति से अवगत करवाते हुए भारत में इसके भविष्य के बारे में विस्तारपूर्वक जानकारी दी।

स्टार्टअप्स को आगे बढ़ने का मौका देता है एबिक

एबिक सेंटर की नोडल अधिकारी डॉ. सीमा रानी ने बताया कि इस ऑनलाइन वेबिनार में 100 से अधिक प्रतिभागी हिस्सा ले रहे हैं, जिनमें देशभर के अलावा विदेशों से भी प्रतिभागी

हिस्सा ले रहे हैं। उन्होंने बताया कि यह केंद्र उत्तर भारत का एकमात्र व देश का दूसरा केंद्र है जहां नए स्टार्टअप को आगे बढ़ने का मौका देता है और फाइनेंस, टेक्निकल, इंफ्रास्ट्रक्चर, मार्केटिंग इत्यादि सुविधाएं भी एक छत के नीचे उपलब्ध करवाता है। समय-समय पर कृषि को बढ़ावा देने के लिए कृषि मेला, बूट कैंप, कृषि संबंधित प्रशिक्षण आदि कार्यक्रम पंजीकृत इनक्यूबेटी के लिए करवाए जाते हैं। वेबिनार के अंत में डॉ. शलैंद्र ने आ.के.बी.वाई. रफ्तार स्कीम के तहत पहल-2020 व सफल-2020 नामक कार्यक्रमों की जानकारी देते हुए बताया कि इसके लिए आवेदन की अंतिम तिथि 31 अगस्त 2020 तक बढ़ा दी गई है। वेबिनार का संचालन कस्टमर केयर मैनेजर द्विवेकल मंगल ने किया व सभी प्रतिभागियों व वक्ताओं का धन्यवाद किया। सभी प्रतियोगियों को ई-प्रमाण-पत्र दिए जाएंगे।



## चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम.....

हैलो दिसाइ

दिनांक ३१. ८. २०२० पृष्ठ संख्या ..... । कॉलम .....

### खुद का व्यवसाय स्थापित करें युवा : पदमश्री कवल सिंह चौहान

हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय में स्थापित एबिक सेंटर में ऑनलाइन वेबिनार में दिए टिप्प

#### हैलो हिसार न्यूज

हिसार: खाद्य प्रसंस्करण यानी फूड प्रोसेसिंग के क्षेत्र में शहरी और ग्रामीण स्तर पर युवाओं के लिये अनेक अवसर बन रहे हैं। इस क्षेत्र में खाद्य पदार्थों को स्वास्थ्यपरक तरीके से नया रूप देकर संरक्षित किया जाता है। इसलिए इस क्षेत्र में युवाओं के लिए स्वरोजगार की अपार संभावनाएँ हैं। युवाओं को स्वरोजगार स्थापित कर स्वयं को आगे बढ़ाना चाहिए। ये विचार मशरूम व बेबीकॉर्न की खेती के लिए पदमश्री व भारतीय कृषि अनुसंधान संस्थान द्वारा एम.जी. रंगा अवार्ड से सम्मानित कवल सिंह चौहान ने कहे। वे चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय में स्थापित एबिक सेंटर में स्टार्टअप्स के लिए आयोजित ऑनलाइन वेबिनार में प्रतिभागियों को अपना व्यवसाय स्थापित करने संबंधी टिप्प दे रहे थे। वेबिनार का मुख्य विषय खाद्य व्यवसाय, प्रसंस्कृत खाद्य एवं विपणन था। उन्होंने प्रतिभागियों को



स्टार्टअप्स को आगे बढ़ने का मौका देता है एबिक

से अवगत करवाते हुए भारत में इसके भविष्य के बारे में विस्तारपूर्वक जानकारी दी।

एबिक सेंटर की नोडल अधिकारी डॉ. सीमा रानी ने बताया कि इस ऑनलाइन वेबिनार में 100 से अधिक प्रतिभागी हिस्सा ले रहे हैं, जिनमें देशभर के अलावा विदेशों से भी प्रतिभागी हिस्सा ले रहे हैं। उन्होंने बताया कि यह केंद्र उत्तर भारत का एकमात्र व देश का दूसरा केंद्र है जहां नए स्टार्टअप को आगे बढ़ने का मौका देता है और फाइंस, टेक्निकल, इंफ्रास्ट्रक्चर, मार्केटिंग इत्यादि सुविधाएं भी एक छत के नीचे उपलब्ध करवाता हैं।



## चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम.....

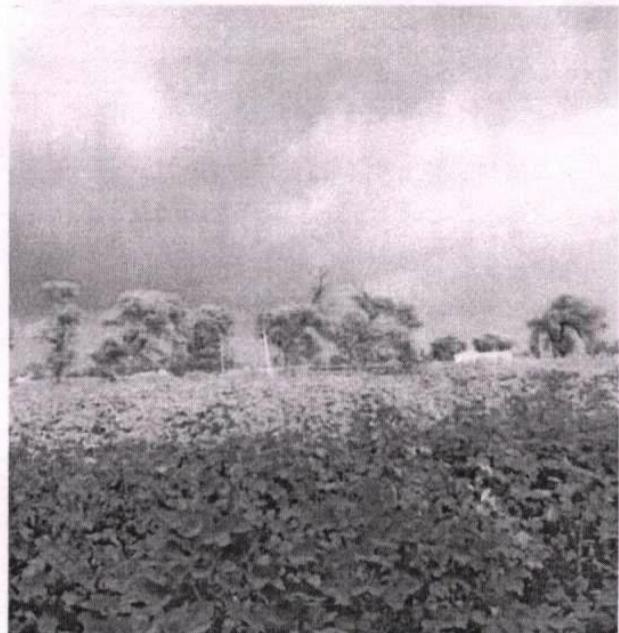
*सिटी पल्स*

दिनांक २१.८.२०२० पृष्ठ संख्या..... कॉलम.....

### मॉनसून पीरियड में राज्य में अभी तक सामान्य से 2 प्रतिशत कम बारिश दर्ज

सिटी पल्स न्यूज, हिसार। प्रदेश में मॉनसून पीरियड 1 जून से 29 अगस्त तक भारत मौसम विज्ञान विभाग में दर्ज आंकड़ों के अनुसार राज्य में अब तक सामान्य से 2 प्रतिशत कम बारिश दर्ज हुई है। इस दौरान राज्य में सामान्य बारिश 358.9 मिलीमीटर की जगह 350.7 मिलीमीटर बारिश दर्ज हुई है। परन्तु राज्य के ग्यारह जिलों में सामान्य से कम बारिश दर्ज हुई जिनमें मुख्य पंचकूला (-61 प्रतिशत), रोहतक (-51 प्रतिशत), भिवानी (-40 प्रतिशत) महेंद्रगढ़ (-36 प्रतिशत), रेवाड़ी (-26 प्रतिशत), अम्बाला (-21 प्रतिशत), हिसार (-13 प्रतिशत), जीद (-10 प्रतिशत), पानीपत (-8 प्रतिशत), पलवल (-5 प्रतिशत), यमुनानगर (-2 प्रतिशत) तथा राज्य के बाकी जिलों में सामान्य या अधिक वर्षा आंकी गई है।

डॉ. मदन खीचड़, विभागाध्यक्ष, कृषि मौसम विज्ञान विभाग, चौधरी चरणसिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय के अनुसार कम



दबाव का क्षेत्र राजस्थान पर बने होने के कारण अरब सागर से नदी बाली हवाएं आने की संभावना से प्रदेश में मॉनसून की सक्रियता थोड़ी बढ़ने की संभावना है जिससे राज्य में 5 सितंबर तक मॉनसून आमतौर पर

परिवर्तनशील रहने तथा 1 सितंबर से 3 सितंबर के दौरान बीच-बीच में तेज हवाओं व गरज-चमक के साथ कहीं-कहीं हल्की से मध्यम बारिश की संभावना जताई जा रही है।



## चौधरी चरण सिंह हरियाणा कृषि विश्वविद्यालय, हिसार लोक संपर्क कार्यालय

समाचार पत्र का नाम	दिनांक	पृष्ठ संख्या	कॉलम
<b>Top Story (Online)</b>	<b>31.08.2020</b>	--	--

### Hry Agri dept advises precautionary measures to protect cotton crop from whitefly attack

Jag Mohan Thaken  
Chandigarh:

With a view to protecting cotton crop from whitefly attack during Kharif-2020, the Haryana Agriculture and Farmers' Welfare Department has advised farmers in the State to take precautionary measures, including using botanical remedies such as Neem oil solution and monitoring the occurrence of the pests.

While stating this here today, Agriculture and Farmers' Welfare Minister, J. P. Dalal, said that officials of the Department were monitoring the incidence of whitefly in districts Sirsa, Hisar, Fatehabad, Jind and Bhiwani, which constitute 80 per cent of area under cotton in the State.

Scientists from CCS Haryana Agricultural Uni-

versity, Hisar (CCSHAU) have also visited fields in different districts to take stock of the situation and suggest measures.

He said that while occurrence of whitefly in districts Sirsa, Fatehabad and Jind were found to be below the Economic Threshold Level (ETL), a small patch in a few villages in district Hisar was found to be above ETL. In district Bhiwani, the infestation level of whitefly is about 50 per cent.

In order to prevent further infestation, the Department has issued an advisory comprising measures suggested by CCSHAU, Central Institute for Cotton Research, Sirsa (CICR) and Bayer Crop Science, which include installation of 40 to 50 low-cost yellow sticky traps per acre.

The advisory also states that up to 70 days after sowing, farmers may apply two sprays of an emulsion comprising one per cent neem oil and 0.05 to 0.10 per cent laundry detergent, or Nimbecidine (0.03 per cent or 300 ppm). This emulsion should be applied at the rate of one litre per acre. This application should be followed by two sprays of an emulsion comprising two per cent castor oil and 0.05 to 0.10 per cent laundry detergent. Farmers should continue to apply neem-based insecticides throughout the season as and when required, he added.

He said that farmers could also use insect growth regulators, including difenphiauron at the rate of 200 grams per acre or Flonicamid 50WG at the rate of

80 grams per acre or Dinotefuran 20% SG at the rate of 60 grams per acre or Clothianidin 50WG at the rate of 20 grams per acre, dissolved in 200 litres of water, particularly after mid-August. These insecticides are effective against whiteflies and are relatively safer for the natural enemies of the pests. To manage the second flush of whitefly during the later part of the season after September 15, restricted use of Ethion at the rate of 800 ml per acre is also advisable.

In case the whitefly population crosses ETL in August-September, alternate spray of 300 ml of dimethoate 30% EC or oxydemeton methyl 25% EC and neem based insecticide (Nimbecidine or Achook) the rate of one litre with 250

litres of water per acre may be applied. Alternatively, need-based spray of spiromesifen (Oberon) 22.9% SC at the rate of 240 ml or pyriproxyfen (Daita) 10% EC at the rate of 400 ml with 200 litres to 250 litres of water per acre could also be used to manage nymphal population of whitefly. The same insecticide should not be sprayed continuously.

The advisory also states that if sooty mould appears under the leaves due to higher population of eggs and nymphs, farmers should apply spiromesifen at the rate of 250ml per acre, or pyriproxyfen at the rate of 400 ml to 500 ml per acre) or buprofezin 25SC at the rate of 400 ml per acre, in 200 litres of water.