

# गुजवि द्वारा ऑनलाइन माध्यम से मनाया गया विश्व खाद्य दिवस

सिटी पल्स न्यूज, हिसार। गुरु जम्भेश्वर विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय, के खाद्य प्रौद्योगिकी विभाग के सौजन्य से ऑनलाइन माध्यम से विश्व खाद्य दिवस 2021 मनाया गया। विश्व खाद्य दिवस-2021 का शीर्षक इस वर्ष की थीम पर आधारित था 'हमारे कर्म ही हमारा भविष्य हैं-बेहतर उत्पादन, बेहतर पोषण, बेहतर पर्यावरण और बेहतर जीवन'। कुलपति प्रो. बलदेव राज काम्बोज इस कार्यक्रम के मुख्यअतिथि थे।

कुलपति ने लोगों में कुपोषण के उन्मूलन के लिए जंक और आयरन के बढ़े हुए स्तर के साथ बायोफोर्टिफाइड खेती के महत्व पर जोर दिया। उन्होंने हरित प्रौद्योगिकी,



हिसार। कार्यक्रम में उपस्थित अतिथिगण एवं प्रतिभागी।

बेहतर प्रसंस्करण तकनीकों और खाद्य सुरक्षा और स्थिरता के लिए उन्नत भंडारण स्थितियों को अपनाने के लिए खाद्य प्रौद्योगिकीविदों और पोषण विशेषज्ञों की भूमिका पर भी जोर दिया। उन्होंने आबादी की बढ़ती मांगों को पूरा करने के लिए आवेदन-आधारित शोधों को बढ़ाने की भी वकालत की तथा एकीकृत तरीके से काम करने के लिए कृषि और खाद्य उद्योग के बीच संबंधों को मजबूत करने का सुझाव दिया।

मुख्य वक्ता प्रो. एम.बी. बेरा ने 'नए उत्पाद डिजाइन के परिदृश्य को बदलने में खाद्य प्रौद्योगिकीविदों और पोषण विशेषज्ञों की भूमिका' पर विशेषज्ञ व्याख्यान दिया। विशेषज्ञ ने कोविड-19 जैसी महामारी की स्थिति में स्वस्थ और पौष्टिक भोजन की बढ़ती

मांग पर जोर दिया। प्रो. बी.एस. खटकड़ ने भी अपने विचार व्यक्त किए और नवीन प्रसंस्करण प्रौद्योगिकियों के माध्यम से स्थायी खाद्य आपूर्ति श्रृंखला के लिए नए मॉडल को अपनाने का सुझाव दिया।

कार्यक्रम में विशेषज्ञों ने किसानों की आय को दोगुना करने, फसल के बाद के नुकसान को कम करने के लिए अच्छी तरह से प्रबंधित कृषि मॉडल बनाने का सुझाव दिया और खाद्य सुरक्षा और खाद्य सुरक्षा की वैश्विक चिंता को पूरा करने के लिए सस्ती कीमत पर उच्च गुणवत्ता वाले पौष्टिक भोजन पर भी जोर दिया। विभिन्न संस्थानों के 100 से अधिक विद्यार्थियों ने इन कार्यक्रमों में भाग लिया।

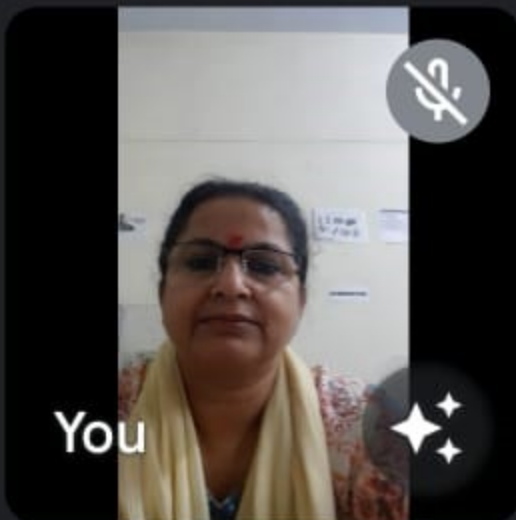
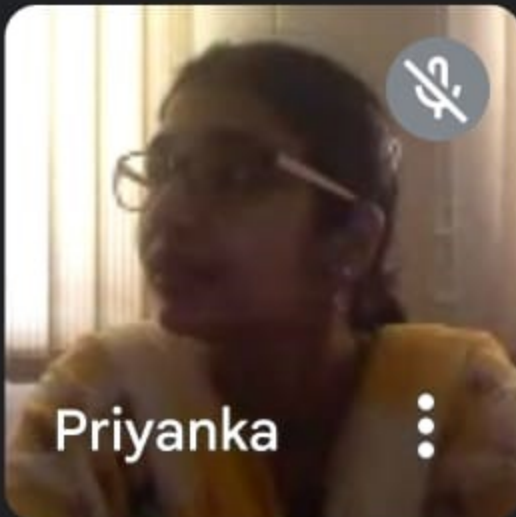
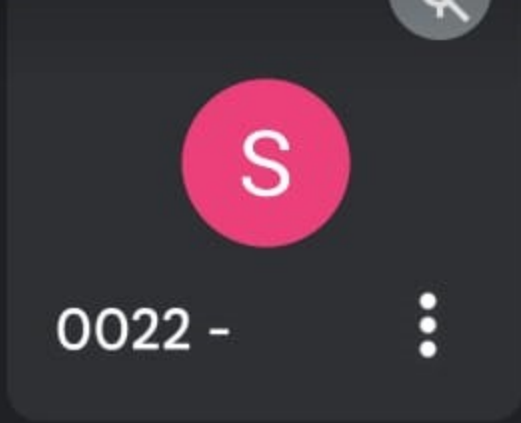
# विश्व खाद्य दिवस के उपलक्ष्य पर विभिन्न कार्यक्रमों का आयोजन

सिटी पल्स न्यूज, हिसार। गुरु जम्भेश्वर विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय के फूड टेक्नोलॉजी विभाग के सौजन्य से विश्व खाद्य दिवस के उपलक्ष्य पर विभिन्न कार्यक्रमों का आयोजन किया गया। एक सप्ताह तक चली इस श्रृंखला का विषय 'अब स्वस्थ कल के लिए सुरक्षित भोजन' था, जो कि वैश्विक विषय भी था। इस श्रृंखला के अंतर्गत पांच कार्यक्रमों स्लोगन राइटिंग, पोस्टर मेकिंग, फूड फोटोग्राफी, आर्टिकल राइटिंग और पौष्टिक रेसिपी का आयोजन किया गया। प्रविष्टियां गूगल फॉर्म के माध्यम से प्राप्त हुई थीं। परिणाम घोषणा कार्यक्रम 14 जून, 2021 की शाम को गूगल मीट पर आयोजित किया गया।

खाद्य प्रौद्योगिकी विभाग की अध्यक्षा प्रो. अलका शर्मा ने अतिथियों, विद्यार्थियों व शिक्षकों का स्वागत करते हुए कहा कि भोजन की अवधारणा और इसके उपभोग

व्यवहार में सभी खाद्य सुरक्षा सावधानियों का पालन करना अब यह पहले से कहीं अधिक महत्वपूर्ण हो गया है। मनोविज्ञान विभाग के अध्यक्ष डॉ. राकेश बहमनी, खाद्य प्रौद्योगिकी विभाग के डॉ. मनीष कुमार तथा डॉ. अलका शर्मा विभिन्न आयोजनों के निर्णायक रहे। एंकर वान्या ने विभिन्न आयोजनों के परिणामों की घोषणा की। रक्षंदा जांगड़ा, ज्योति प्रकाश, श्रेष्ठ नौडियाल, अतिकांत ने पहला स्थान हासिल किया। मोहम्मद सादिक, प्रीति कंसल, विशाल सिंह, प्रीतम गौड़ा, बबीता शर्मा व अनामिका कायत दूसरे स्थान पर रहे। अंत में डॉ. मनीष कुमार ने धन्यवाद प्रस्ताव किया। उन्होंने कहा कि इस तरह के आयोजन न केवल विद्यार्थियों में पेशेवर कौशल को बढ़ाते हैं, बल्कि उनके व्यक्तित्व में भी निखार लाते हैं। कार्यक्रमों के समन्वय में उन्नति क्षत्रिय, वान्या पारीक व प्रो. अलका शर्मा का विशेष योगदान रहा।







**MAKING A DIFFERENCE  
BY CHOOSING THE  
RIGHT "HOW"**

**with Ms. VEENA SHARMA**

## **Webinar Invitation**

**ORGANISED BY DEPARTMENT OF FOOD TECHNOLOGY, GJUS&T,  
HISAR**

**WHO TO ATTEND:  
STUDENTS OF DEPARTMENT OF  
FOOD TECHNOLOGY , GJUS&T,  
HISAR**

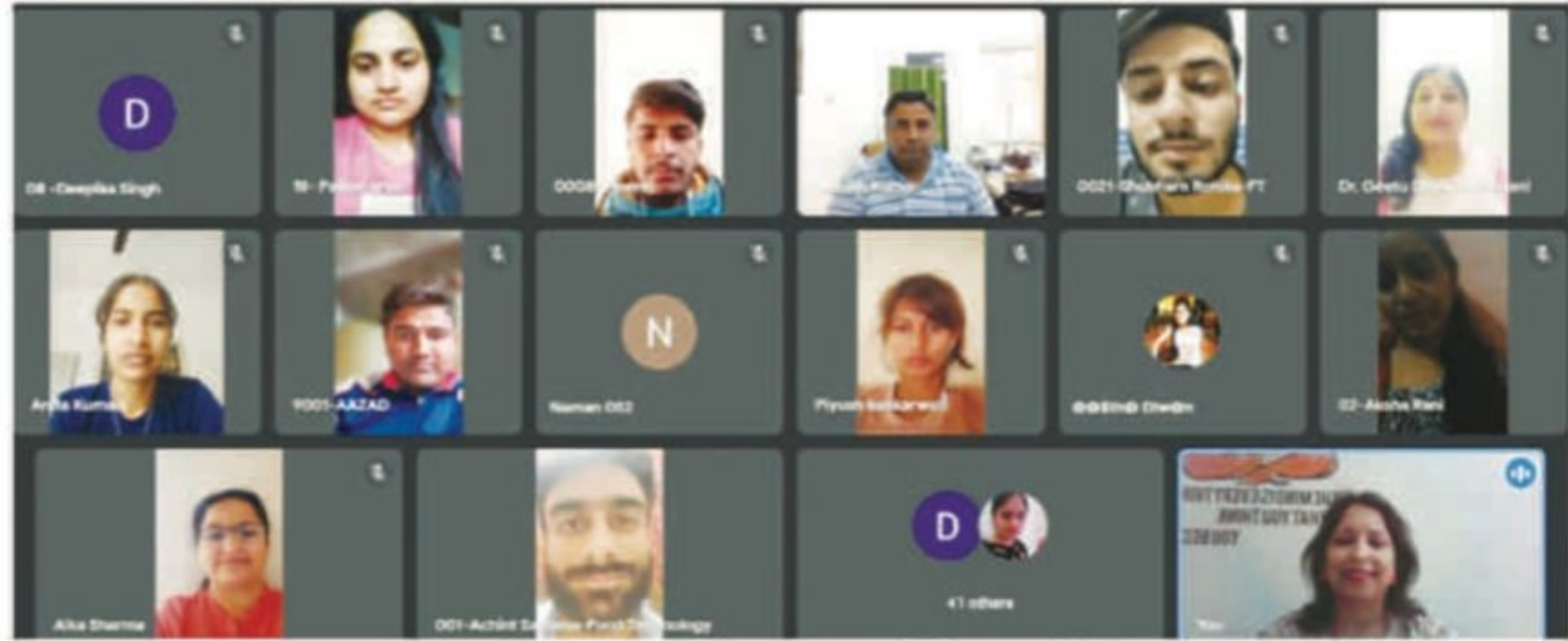
**31 August,2020  
Monday  
Time: 4:00pm**

**SPEAKER: Ms. VEENA SHARMA  
(BATCH 2003-2005)**



# ‘शिक्षा से मानवता की ओर’ विषय पर वेब व्याख्यान का आयोजन

सिटी पल्स न्यूज, हिसार। गुरु जम्भेश्वर विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय के फूड टेक्नोलॉजी विभाग की ओर से आज राष्ट्रीय शिक्षा दिवस के उपलक्ष्य में एक वेब व्याख्यान का आयोजन किया गया। ‘शिक्षा से मानवता की ओर’ विषय पर हुए इस वेब व्याख्यान में विश्वविद्यालय के हिंदी विभाग की सहायक प्रो. डॉ. गीतू धवन भुटानी ने मुख्य वक्ता के रूप में शिरकत की। डॉ. भुटानी ने राष्ट्रीय शिक्षा दिवस की प्रासंगिकता को बताते हुए मौलाना अबुल कलाम आजाद जैसे शिक्षाविद के शिक्षा के प्रति दृष्टिकोण को उजागर किया। उन्होंने अपने व्याख्यान को अति रोचकता से प्रस्तुत करते हुए इसे अनेक छोटे-छोटे प्रसंगों, कहानियों, उद्धरणों एवं उदाहरणों के आलोक में शिक्षा से



हिसार। वेब व्याख्यान में उपस्थित अतिथिगण एवं प्रतिभागी।

मानवता की ओर इस विषय को प्रस्तुत किया। उन्होंने शिक्षा के प्राचीन एवं नवीन और अति आधुनिक स्वरूप पर भी चर्चा की। साथ ही उन्होंने इस बात पर बल दिया गया कि शिक्षा का वास्तविक उद्देश्य तभी

सार्थक है जब वो सभी विद्यार्थियों को मनुष्य होने के लिए प्रेरित करे। कार्यक्रम के संयोजक डॉ. मनीष कुमार ने वेबीनार के उद्देश्य पर प्रकाश डालते हुए मुख्य वक्ता का स्वागत किया। कार्यक्रम की

संयोजिका नेहा यादव ने वेबीनार का संचालन किया। फूड टेक्नोलॉजी विभाग के सभी विद्यार्थी इस व्याख्यान के माध्यम से राष्ट्रीय शिक्षा दिवस के उद्देश्य से जुड़े। प्रो. अलका शर्मा ने धन्यवाद ज्ञापन किया।



2:17  
**10 OCT**

Department of Food Technology, GJUS&T presents



# **WORLD FOOD DAY : GROW ,NOURISH , SUSTAIN TOGETHER.**



- List of events:**
- Recipe rally
  - Slogan writing
  - Extempore
  - Best out of waste
  - Food quiz
  - Food -O- graphy
  - Short video making
  - Prize distribution

Top 3 winners will be suitably appreciated and e- participation certificate to all !

**Patron:**

Prof. Tankeshwar Kumar (Vice Chancellor GJUS&T,Hisar)

**Advisors:**

Dr. Parveen Sharma(Dean(FEBT), GJUS&T)

Dr. Arvish Verma (Registrar, GJUS&T)

**Convenor:**

Prof.Ajka Sharma

(Chairperson Department of food technology)

**Co convenor:**

Er.Aastha Dewan and Er.Neha Yadav

**Student Coordinators: AakrM Dutta , Mohd.Sadik, Vanya Pareek, Rachna Sharma , Shreshtha Naudiyal**



**NATIONAL SEMINAR ON FOOD PROCESSING INDIA 2017  
REGISTRATION FORM**

NAME : .....

(Block Letters)

Designation : .....

Institution:.....

Mailing Address :.....

Phone No.....

E-mail.....

I wish to participate

Oral presentation

Poster

Without oral and poster presentation

Title of the Oral presentation/Poster is.....

Registration Fee can be paid on line through net banking or by Demand  
Draft payable in favor of Registrar, GJUS&T, Hisar.

DD #.....Date.....

Name of the Bank.....payable at Hisar

For Online payment only

Union Bank of India, Main Branch, Hisar

A/c No : 344302050000167

IFSC Code: UBIN0534439

Transaction No .....

(Signature)

**Please send this form before February 28,2017 (Photocopy of this  
form can be used)**

**Organizing Committee**

**Patron**

**Prof. Tankeshwar Kumar**

Vice-Chancellor, GJUS&T, Hisar

**Co-Patron**

**Dr. A.K. Pundir**

Registrar, GJUS&T, Hisar

**Chairman & Organizing Secretary**

**Prof. B.S Khatkar**

Chairperson Dept. of Food Technology

**Members**

**Prof. Alka Sharma**

**Prof. Aradhita Ray**

**Mr. Manish Kumar**

**Dr. K.S Yadav**

**Dr. Vandana Chaudhary**

**Dr. Priyanka Kajla**

**Ms. Ritu Sindhu**

**NATIONAL SEMINAR**

on

**FOOD PROCESSING INDIA 2017**

**March 03-04, 2017**



Organized By

**DEPARTMENT OF FOOD TECHNOLOGY**

**GURU JAMBHESHWAR UNIVERSITY OF  
SCIENCE & TECHNOLOGY, HISAR**

Chairman

**Prof.B.S.Khatkar**

Department of Food Technology

Tel.: 01662-263150 (O), 09992656849 (M)

Email: [foodprocessingindia2017@gmail.com](mailto:foodprocessingindia2017@gmail.com)



## THE UNIVERSITY

The Guru Jambheshwar University of Science and Technology, Hisar was established on October 20, 1995 by an Act of the Legislature of the State of Haryana. It is named after Guru Jambheshwar Ji Maharaj, a saint and an environmentalist of 15<sup>th</sup> Century. It is situated at Hisar which is about 167 Kilometres from Delhi on NH-10 and is at a distance of about 231 Kilometres from Chandigarh on NH-65. The University is situated over a sprawling area of about 372 acres. The university is recognised by the University Grants Commission under Section 2(f) for recognition of degrees on 11.1.1996 and under section 12(B) of the UGC act to be eligible for central assistance on 07.2.1997. The University has been accredited by National Assessment and Accreditation Council (NAAC) as grade 'A' for the third time in a row in the year 2014. The University is ranked No. 1 Technical University of the country, No. 1 University of Haryana and 24th among universities/institutes in India by NIRF-2016, MHRD, Gol.

## DEPARTMENT OF FOOD TECHNOLOGY

The Department of Food Technology at Guru Jambheshwar University Science & Technology, Hisar has been laying emphasis on quality education and training activities to meet growing demand of food processing industries in addition to pioneering the development of innovative technologies for conservation and processing of raw foods with value addition. The Department offers Ph.D., M.Sc., M. Tech., and B.Tech. programmes in Food Technology to support the growing demand of food industries for qualified human resources. During these courses, the students learn about the different aspect of food in the field of food engineering, food packaging, cereals, pulses, oil seeds technology, fruit & vegetable technology, animal product technology, food biochemistry, nutritional evaluation, microbiology, quality control & safety. There is vast opportunity ahead in food processing sector in the country. The objective of this programme is to train the best talents of the nation in order to provide a support base for the country's food security. The faculty is actively engaged in research funded by various agencies in area of cereal science, nutraceuticals, functional foods and fruit and vegetable processing. The laboratories of the department and central instrumentation laboratory are well equipped with instruments like RVA, Mixolab, SKCS, FTIR, UV-VIS NIR, AAS, NPA etc. A number of students of the department have qualified NET and placed in reputed institutions and organizations.

## HISAR CITY

Hisar was founded as Hissar-e-Firoza by Firoz Shah Tughlaq in 1354 A.D. 'Hisar' is an Arabic word which means 'Fort'. It is a major centre of higher education and research with three major Universities of the State, a number of research institutes, degree colleges, breeding farms and a growing industrial environment. An army Cantonment located in Hisar enriches its cultural life. It is well connected by Rail and Road.

## ABOUT THE SEMINAR

India is the world's second largest producer of food next to China but accounts for less than 1.5% of International Food Trade. The Indian Food Sector is poised for a rapid growth and has potential to become reliable outsourcing partner in the Food Industry given its strength in primary Food Sector. Food processing sector serves as an important segment of the Indian economy as it majorly contributes to GDP, employment and investment.

The Indian Food brands are now rapidly increasing finding prime shelf space in the retail chains across US and Europe. Indian food processing industry is widely recognized as a 'sunrise industry' having huge potential for uplifting agricultural economy, creation of large scale processed food manufacturing and food chain facilities, and the resultant generation of employment and export earnings. Hence, the proposed seminar on food safety and quality will provide a common platform for discussion and exchange of views on the qualitative improvement of food processing and supply systems. It is expected that the seminar will immensely benefit food scientists, food industry professionals, students and the policy makers.

## OBJECTIVES

- i) To review the recent advancements on the topic keeping in view its increasing awareness and importance world wide.
- ii) To gather and exchange information/experiences/ knowledge on the technical and scientific aspects of food processing
- iii) To provide a premier interdisciplinary platform for researchers, academicians and scientists to present and discuss the recent innovations, and concerns as well as challenges encountered and solutions in the fields of food processing and technology

## MAJOR THEMES

The seminar will focus on the following themes:

- Food processing innovations
- Advances in Cereal Sciences
- Dairy Innovations
- Food microbiology
- Global Food Safety
- Nutrition and Health
- Food Bio and Nano Technology

The seminar will consists of contributed papers in the form of plenary lectures, invited talks, oral and poster presentations.

## IMPORTANT DATES

Submission of Abstracts :	February 25, 2017
Acceptance of Abstracts :	February 27, 2017
Payment of Registration Fee :	February 28, 2017

## THE VENUE

Seminar Hall, Ch. Ranbir Singh Auditorium, GJUS&T, Hisar-125001, Haryana.

## CALL FOR ABSTRACTS

The participants may submit the abstract (s) (maximum 450 words) based on research work typed in MS-Word, Times New Roman font, 12 font size with 1.5 spacing on A4 size giving 5.0 cm on left side and 3.0 cm margins on other three sides. The names of the presenting author of the abstract should be underlined. The title of the abstract should be bold & font size 14, and author affiliation in font size 10. Soft copy should be sent to [foodprocessingindia2017@gmail.com](mailto:foodprocessingindia2017@gmail.com) upto February 25, 2017.

## ORAL PRESENTATION

Oral presentation session consists of Keynote address, plenary lectures and Technical lectures. Delegates can submit abstract on original research work related to the above mentioned topics for consideration by committee for 10-15 min presentation. There shall be a separate oral paper session for the research scholars and faculties. The best oral presentations screened by the committee shall be awarded.

## POSTER PRESENTATION

Original research work on any field of Food Science/Technology and allied areas can be presented by delegates. Best posters shall be awarded.

## REGISTRATION FEE

There shall be no registration fee for candidates of TEQUIP participating institutes/universities. All other participants are required to get registered by paying the following fee:

Category	Amount
Student	Rs. 250
Faculty Members/ Scientists	Rs. 500

\*Registration fee include high tea and lunch and excludes the accommodation charges.

## ACCOMMODATION

The participants may be provided accommodation in guest house/faculty house available on the campus at subsidized rates of the University on first cum first serve basis. Arrangements will be made only after receiving the duly filled accommodation request along with registration fee/form. The standard tariffs of hotels at Hisar range from Rs. 2000-5000 per day per room which may be booked on payment in advance.







Government of India  
Ministry of Commerce and Industry  
Department for Promotion of Industry and Internal Trade  
Office of the Controller General of Patents, Designs & Trademarks

*In collaboration with*



Guru Jambheshwar University of Science & Technology, Hisar

*provides an online session on*

## IPR Awareness Programme

(Under National Intellectual Property Awareness Mission)



**Creative India; Innovative India**

Date & Time 22<sup>nd</sup> December 2021; 3:00 – 5:00 PM

**Dr. Manish Kumar**  
Chairperson

**Dr D Usha Rao,**  
Asstt. Controller of Patents & Designs,  
Intellectual Property Office, Delhi  
Ministry of Commerce & Industry

**Prof. Alka Sharma**  
Coordinator

# Diwali Festive Special



**DIY - Do It Yourself:**

Show your creativity   related to Diwali

**Decoration**

1. Diya making
2. Vase/Pot making
3. Wall hanging/Toran/ Bandarwal etc.
4. Rangoli   

**Date: 28th October, 2021**

**Time: 2.00PM to  
3.30PM**  



**\*\*Onspot online event via google meet starting from 2.00PM. Make arrangements in advance.**

**Google meet link: To participate in the event on Google Meet, click this link:**

**<https://meet.google.com/yvx-tyga-muj>**

**Or open Meet and enter this code: yvx-tyga-muj**

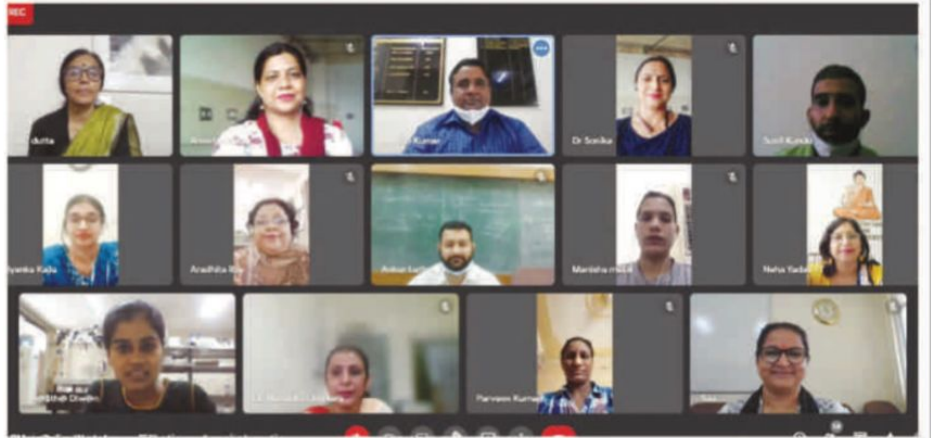
**For any enquiry, join whatsapp group <https://chat.whatsapp.com/HJReuPPfbfY957x1143WJE>**



## शिक्षक राष्ट्र निर्माण में अग्रणी योगदान दे सकता है: प्रो. दत्ता

सिटी प्लस न्यूज़, हिसार। गुरु जम्भेश्वर विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय के खाद्य तकनीकी विभाग द्वारा 'प्रभावी शैक्षणिक अभ्यास' विषय पर दो दिवसीय ऑनलाइन कार्यशाला का आयोजन किया गया। पंजाब विश्वविद्यालय, चंडीगढ़ के मानव संसाधन विकास केंद्र की उपनिदेशक प्रोफेसर जयंती दत्ता कार्यशाला की मुख्य वक्ता थीं। कार्यशाला की अध्यक्षता खाद्य प्रौद्योगिकी विभाग के अध्यक्ष डॉ. मनीष कुमार ने की।

मुख्य वक्ता प्रो. जयंती दत्ता ने कहा कि शिक्षण का उद्देश्य विद्यार्थी को शैक्षणिक ज्ञान के साथ-साथ व्यवहारिक ज्ञान प्रदान करना भी है। उन्होंने शिक्षक की वास्तविक भूमिका को बताते हुए कहा कि शिक्षक राष्ट्र निर्माण में अग्रणी योगदान दे सकता है। हम अपना अधिकांश समय बिना



हिंसार। कार्यशाला में उपस्थित अतिथिगण एवं प्रतिभागी।

उपयोगिता के कार्यों में व्यतीत कर देते हैं। इस ओर हमें ध्यान देना चाहिए। वर्तमान युग में शिक्षकों को एक कुशल मार्गदर्शक बनने की आवश्यकता है, जो कि विद्यार्थियों की क्षमता को

विकसित करने में सहायक हों।

डॉ. मनीष कुमार ने कहा कि यह कार्यशाला प्रतिभागियों के लिए अत्यंत लाभदायक सिद्ध होगी। विभाग इस प्रकार के आयोजन

नियमित रूप से करवाता रहेगा। कार्यशाला में विभाग के सभी शिक्षकों ने भाग लिया। विभाग के शिक्षकों ने भी इस कार्यक्रम की उपयोगिता पर अपने विचार साझा किए।







A grid of 48 participant tiles in a Google Meet session. Each tile contains a profile picture and a name. The participants are arranged in 6 rows and 8 columns. The first row includes participants like Dr. Geetu Dhillon, Pardeep Gupta, Aika Sharma, waseem khan, Viralta 026, 31-shubham soni, Simran Kamboj, 18- Pallavi arya, and Geetanjal Sharma. The second row includes Naman 052, 36-Yogender, Dr. Navnidhi Chhikara, 22- Preetnam Gowda, 0021-Shubham Rohilla-FT, Swapnil Sardesai, 08 -Deepika Singh, Karan Deswal, and 0004 -Amit Vishwakarma- FT. The third row includes Priya Bambal 020, @S@H Diw@n, 9006-vikas aneja, Anita Kumari, 02-Akaha Rani, 0004- Kushal Rohilla Rohilla, Piyush kankarwal, 0009 - Devvrat Arya FT, and Babita Sharma Food Techno... The fourth row includes 0025- Yogita Dagar FT, 12-Komal, 26-singh Radhika, 0016-Khushi Rawat, Pooja 042, 9007-Sachin Yadav FT, 0004- Aavishi Sharma, Neha Yadav FT, and Anurag Singh. The fifth row includes 28- Sanya, Monika Payal, HARSH BANGAR, 0011- Kostav kumar -FT, 0005-INDERDEV, Yogesh Sharma, 9001- AAZAD, Manisha Malik, and Neha Yadav FT. The sixth row includes 03-Aika Yadav, Tisha Mahija 030, 22 others, and You.





# Guru Jambheshwar University of Science and Technology, Hisar

(A Haryana State Government University)

3 times accredited NAAC 'A' grade  
Department of Food Technology



Invites you to celebrate

## World Food Day- 2021

14 October, 2021 at 10: 00 am onwards (online mode)

Theme: Our actions are our future- Better production, better nutrition, a better environment and a better life



Prof. M. B. Bera, SLIET, Longwal  
(Keynote speaker)



Prof. B. R. Kamboj , Vice Chancellor, GJUS&T & CCSHAU, Hisar  
(Chief Guest)



Prof. Avnesh Verma, Registrar, GJUS&T, Hisar  
( Guest of Honour)



Dr. Manish Kumar ,Chairperson,  
Department of Food Technology GJUS&T, Hisar

Convenors :  
Dr. Navnidhi Chhikara  
Dr. Priyanka Kajla

Co-Convenor :  
Er. Neha Yadav

Google meet link: <https://meet.google.com/aap-shyu-emq>

Dr Navnidhi

➔ *Forwarded*

Online Training on "Data Analysis through R": Mr. Ugyen Dorji, 9.00 am-5.00 pm on 29.04,2021

Thursday, April 29 · 8:30am – 6:00pm

Join with Google Meet

[meet.google.com/oag-qpwh-tpo](https://meet.google.com/oag-qpwh-tpo)

Join by phone

(US) +1 573-500-0285 PIN: 809 787 660#

More joining options

Event attachment 1 out of 1 in total

Data Analysis through R-Mr.Ugyen Dorji  
[29.04.2021.pdf](#)

10 minutes before

Organizer/Event Coordinator: Dr. Manish Kumar Department of Food Technology, GJUS&T, Hisar

10:43

Dr Navnidhi

Dr Navnidhi

Online Training on "Data Analysis through R": Mr. Ugyen Dorji, 9.00 am-5.00 pm on 29.04,2021...

Dean Coordinator