

**भा.कृ.अनु.प.-भारतीय सोयाबीन अनुसंधान संस्थान, खंडवा रोड, इन्दौर-
452001**

फाइल क्रमांक. प्रेस नोट/प्रेस व पब्लिसिटी/2023/08

**महाराष्ट्र के जालना जिले की 5 कृषक उत्पादक संस्थाओं के 25 सोया-कृषकों ने
“सोया खाद्य प्रसंस्करण एवं उपोत्पाद उपयोग” पर भारतीय सोयाबीन अनुसन्धान
संस्थान के कृषि व्यवसाय इनक्यूबेशन केंद्र से किया प्रशिक्षण प्राप्त**

इंदौर, मध्य प्रदेश. भारतीय सोयाबीन अनुसंधान संस्थान, इंदौर के “कृषि व्यवसाय इनक्यूबेशन केंद्र” द्वारा “सोया खाद्य प्रसंस्करण एवं उपोत्पाद उपयोग” विषय पर दिनांक 13 से 15 मार्च 2023 के दौरान तीन दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम का आयोजन किया गया जिसमें महाराष्ट्र के जालना जिले की 5 “कृषक उत्पादक संस्थाओं” के कुल 25 प्रतिनिधि कृषकों ने भाग लिया. कृषि विभाग, महाराष्ट्र शासन द्वारा संचालित स्मार्ट परियोजना के अंतर्गत आयोजित इसके उद्घाटन सत्र के अवसर संस्थान के निदेशक डॉ. के.एच.सिंह तथा संस्थान के तीनों विभागों के अध्यक्ष डॉ. अनीता रानी, डॉ. महावीर शर्मा एवं डॉ. बी.यु. दुपारे तथा स्मार्ट प्रोजेक्ट, कृषि विभाग, जालना के श्री तेजस शिंदे एवं कैलाश राजभिंडे उपस्थित थे. इस अवसर पर डॉ. सिंह ने कहा कि सोयाबीन में विद्यमान खाद्य एवं औषधीय गुण एवं अन्य लाभकारी तत्व जैसे हवा से नत्रजन शोषित कर पौधे को उपलब्ध करने की क्षमता, मानव समाज तथा पशुओं के लिए अत्यंत स्वास्थ्यवर्धक प्रोटीन एवं खाद्य तेल होने से इसकी खेती उपरांत मूल्य संवर्धन एवं प्रसंस्कृत खाद्य तकनीकी को सामान्य जनता तक ले जाने के उद्देश्य से संस्थान के इनक्यूबेशन केंद्र द्वारा किये जा रहे प्रशिक्षण कार्यक्रमों की सराहना की. वर्तमान में महाराष्ट्र के कई जिलों कि कृषक उत्पादक संस्थाओं से प्रशिक्षण प्राप्त कर उसे व्यावसायिक रूप से अपनाने के बाबत अनुरोध किया जा रहा है. डॉ. सिंह ने इस प्रशिक्षण कार्यक्रम से सोया खाद्य पदार्थों पर लघु उद्योग स्थापित होने में सहायता मिलने की आशा व्यक्त की. इस अवसर पर इनक्यूबेशन केंद्र के प्रभारी डॉ. महावीर शर्मा ने जानकारी देते हुए कहा कि इनक्यूबेशन केंद्र की स्थापना से ही कई राज्यों सोयाबीन बीजोत्पादन, विपरीत मौसम में उपयोगी संस्थान द्वारा विकसित उन्नत कृषि यन्त्र, तथा सूक्ष्मजीव आधारित द्रव्य जीवाणु खाद समेत सोया आधारित खाद्य पदार्थों पर प्रशिक्षण के आयोजन हेतु विभिन्न संस्थानों से अनुरोध किया जा रहा है. उन्होंने यह भी कहा कि जालना जिले समेत महाराष्ट्र के कई जिलों की कृषक उत्पादक संस्थाओं से जुड़े कृषकों की सोया-आधारित प्रसंस्कृत खाद्य पदार्थों के निर्माण हेतु कौशल प्रशिक्षण में रुचि बढ़ रही है, तथा इस सन्दर्भ में वरीयता सूचि अनुसार प्रशिक्षण कार्यक्रमों का समन्वयन किया जा रहा है.

इस प्रशिक्षण कार्यक्रम के दौरान सोयाबीन से बने विभिन्न खाद्य पदार्थ जैसे सोया दूध, सोया-छांछ, सोया श्रीखंड, सोया-पनीर, सोया पकौड़े, सोया हलवा, सोया उपमा आदि के साथ साथ सोया आटा आधारित बेकरी पदार्थ बनाने की प्रसंस्करण तकनीकी बाबत प्रदर्शन सहित जानकारी दी गई। इस बाबत संस्थान के वैज्ञानिक डॉ नेहा पाण्डेय, डॉ विनीत कुमार, डॉ बी. यु. दुपारे, डॉ मनोज कुमार श्रीवास्तव, डॉ मृणाल कुचलन ने सम्बंधित विषयों पर तकनीकी व्याख्यान के माध्यम से जानकारी दी। इसमें सोया खाद्य पदार्थों सहित बीजोत्पादन, घरेलु स्तर पर क्रूड आयल आदि विषयों का समावेश किया गया है। सोया आधारित इन खाद्य पदार्थों के प्रदर्शन हेतु संस्थान के इन्क्यूबेशन केंद्र के श्री योगेश सोहनी, श्री अभिषेक भारती, सुश्री सीमा चौहान तथा श्री दीपक की भूमिका महत्वपूर्ण रही हैं। इसके समापन समारोह के अवसर पर प्रशिक्षणार्थी कृषकों को प्रमाणपत्र देकर सम्मानित किया गया।

