

## राष्ट्रीय शर्करा संस्थान कैटीन में मिलेट कॉर्नर की शुरुआत

आनंदी मेल संवाददाता

कानपुर। राष्ट्रीय शर्करा संस्थान, की विभागीय कैटीन में मिलेट कॉर्नर बनाया गया है। कई मिलेट (ज्वार, बाजरा एवं रागी इत्यादि) आधारित उत्पाद जैसे कुकीज, पप्पस एवं मल्टीग्रेन आटा आदि कर्मचारियों और छात्रों को बिक्री के लिए उपलब्ध कराया गया है। 2023 में अंतर्राष्ट्रीय मिलेट वर्ष मनाने के भारत के प्रस्ताव को खाद्य और कृषि संगठन (एफएओ) द्वारा अनुमोदित किया। गया था और संयुक्त राष्ट्र महासभा ने वर्ष 2023 को मिलेट के अंतर्राष्ट्रीय वर्ष के रूप में घोषित किया है। भारत सरकार द्वारा प्राचीन और विस्मृत स्वर्णिम अनाजों के प्रति देश में जागरूकता और भागीदारी की भावना पैदा करने के लिए अंतर्राष्ट्रीय मिलेट वर्ष 2023 की पूर्व तैयारी के रूप में कई कार्यक्रमों और पहलों की एक श्रृंखला आयोजित की गयी है। इस तथ्य को ध्यान में रखते हुए कि भारत दुनिया में मिलेट



का सबसे बड़ा उत्पादक है, जिसका वैश्विक उत्पादन में 20 और एशिया के उत्पादन में 80 प्रतिशत हिस्सा है और मिलेट के महत्व को ध्यान में रखते हुए, हमने जागरूकता पैदा करने के लिए भारतीय कदम अनुसंधान संस्थान, हैदराबाद के सहयोग से यह सुविधा विकसित की है, नरेंद्र मोहन, निदेशक ने कहा मिलेट, गेहूँ और चावल की तुलना

में कम महंगा और प्रोटीन, फाइबर, विटामिन और आयरन जैसे खनिजों के कारण पौष्टिक रूप से बेहतर होता है। मिलेट, कैल्शियम और मैग्नीशियम आदि तत्वों से भी भरपूर होते हैं, निदेशक ने कहा। श्री डी. स्वेन, प्रोफेसर शुगर इंजीनियरिंग एवं प्रभारी अधिकारी, विभागीय कैटीन ने कहा कि हम इन उत्पादों की बिक्री नो प्रॉफिट (बिना लाभ) के आधार पर करेंगे।

## एनएसआई की विभागीय कैटीन में मिलेट कॉर्नर का हुआ शुभारंभ



**कानपुर (नगर छाया समाचार)।**

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान, कानपुर की विभागीय कैटीन में मिलेट कॉर्नर बनाया गया है। कई मिलेट (ज्वार, बाजरा एवं रागी इत्यादि) आधारित उत्पाद जैसे कुकीज, पप्पस एवं मल्टीग्रेन आटा आदि कर्मचारियों और छात्रों को बिक्री के लिए उपलब्ध कराया गया है।

2023 में अंतर्राष्ट्रीय मिलेट वर्ष मनाने के भारत के प्रस्ताव को खाद्य और कृषि संगठन (एफएओ) द्वारा अनुमोदित किया गया था और संयुक्त राष्ट्र महासभा ने वर्ष 2023 को मिलेट के अंतर्राष्ट्रीय वर्ष के रूप में घोषित किया है। भारत सरकार द्वारा प्राचीन और विस्मृत स्वर्णिम अनाजों के प्रति देश में जागरूकता और भागीदारी की भावना पैदा करने के लिए अंतर्राष्ट्रीय मिलेट वर्ष 2023 की पूर्व तैयारी के रूप में कई कार्यक्रमों और पहलों की एक श्रृंखला आयोजित की गयी है।

इस तथ्य को ध्यान में रखते हुए कि भारत दुनिया में मिलेट का सबसे बड़ा उत्पादक है, जिसका वैश्विक उत्पादन में 20 और एशिया के उत्पादन में 80 प्रतिशत हिस्सा है, और मिलेट के महत्व को ध्यान में रखते हुए, हमने जागरूकता पैदा करने के लिए भारतीय कदम अनुसंधान संस्थान, हैदराबाद के सहयोग से यह सुविधा विकसित की है, श्री नरेंद्र मोहन, निदेशक ने कहा। मिलेट, गेहूँ और चावल की तुलना में कम महंगा और प्रोटीन, फाइबर, विटामिन और आयरन जैसे खनिजों के कारण पौष्टिक रूप से बेहतर होता है। मिलेट, कैल्शियम और मैग्नीशियम आदि तत्वों से भी भरपूर होते हैं, निदेशक ने कहा। श्री डी. स्वेन, प्रोफेसर शुगर इंजीनियरिंग एवं प्रभारी अधिकारी, विभागीय कैटीन ने कहा कि हम इन उत्पादों की बिक्री नो प्रॉफिट (बिना लाभ) के आधार पर करेंगे।

# शर्करा संस्थान की कैटीन में खुला 'मिलेट कॉर्नर'

■ कानपुर (एसएनबी)।

राष्ट्रीय शर्करा संस्थान की विभागीय कैटीन में 'मिलेट कॉर्नर' बनाया गया है। यहां कई मिलेय (ज्वार, बाजरा एवं रागी आदि) आधारित उत्पाद जैसे कुकीज, पप्स एवं मल्टीग्रेन आटा आदि कर्मचारियों व छात्रों को बिक्री के लिए उपलब्ध कराया गया है।

गौरतलब है कि भारत के प्रस्ताव संयुक्त राष्ट्र

महासभा ने वर्ष 2023 को 'मिलेट के लिए अंतरराष्ट्रीय वर्ष' के रूप में घोषित किया है। इस क्रम में भारत सरकार द्वारा प्राचीन व विस्मृत पोषक अनाजों के प्रति जागरूकता की भावना पैदा करने के लिए 'अंतरराष्ट्रीय मिलेट वर्ष 2023' की पूर्व तैयारी में कई

कार्यक्रमों व पहलों की श्रृंखला आयोजित की गई है।

प्रभारी विभागीय कैटीन प्रो.डी.स्वैन ने बताया कि भारत दुनिया में मिलेट का सबसे बड़ा उत्पादक है। इसके वैश्विक उत्पादन में भारत का 20 प्रतिशत व एशिया के उत्पादन

में 80 प्रतिशत हिस्सा है। संस्थान निदेशक नरेन्द्र मोहन ने कहा कि मिलेट के प्रति जागरूकता पैदा करने के लिए हमने भारतीय कदम अनुसंधान संस्थान

**2023 होगा मिलेट के लिए अंतरराष्ट्रीय वर्ष, पोषकतत्वों से भरपूर ज्वार, बाजरा व रागी आदि से बने खाद्य पदार्थ मल्टी ग्रेन आटा की होगी बिक्री**

हैदराबाद के सहयोग से यह सुविधा विकसित की है। मिलेट गेहूं व चावल की तुलना में कम महंगा और प्रोटीन, फाइबर, विटामिन व आयरन जैसे खनिजों के कारण पौष्टिक रूप से बेहतर होता है। मिलेट कैल्शियम, मैग्नीशियम आदि तत्वों से भरपूर होते हैं।

## 'Millet's Corner' created

PNS ■ KANPUR

A 'Millet's Corner' has been created in the departmental canteen of National Sugar Institute (NSI) where millets, jowar, bajra and ragi-based products in the form of cookies, puffs and multi-grain flour have been provided for sale to the staff and students. India's proposal to observe an International Year of Millets in 2023 was approved by the Food and Agriculture Organisation (FAO) and the United Nations General Assembly had declared the year 2023 as the International Year of Millets. A series of pre-launch events and initiatives have been organised by the Government of India as a run-up to the International Year of Millets 2023 to create awareness and a sense of participation in the country around the ancient and forgotten golden grains.

Considering the fact that India is the largest producer of millet in the world which accounts for 20 per cent of global production and 80 per cent of Asia's production and importance of millets to create awareness NSI had created this facility with the support of Indian Institute of Millets Research (IIMR), Hyderabad, said Director NSI, Prof Narendra Mohan. He said millets were less expensive and nutritionally superior to wheat and rice owing to their high protein, fibre, vitamins and minerals like iron content.