

## ICAR-Directorate of Cashew Research, Puttur organizes one-day training programme on “Importance of cashew apple and its value addition for nutritional security”

Cashew apple, a tropical fruit is an important source of dietary fiber, phytonutrients, minerals, and vitamin C but it is undersutilised. In this context, ICAR-Directorate of Cashew Research, Puttur in collaboration with Food chain organisation conducted a training programme for the home science students of Besant Women’s college, Mangalore on 6<sup>th</sup> September, 2024 at the Directorate. The training aimed to impart awareness on the importance of cashew apple and its value addition for nutritional security.

Dr. J Dinakara Adiga, Director, ICAR-DCR, Puttur addressed the students about the importance of entrepreneurship and how cashew apple value addition is important for creating new enterprises. He, in his introductory remarks explained about the agri business incubation facility available and urged the students to make use of the facility in future. Dr. Aswathy Chandrakumar, Scientist (Agrl. Extension), ICAR-DCR, Puttur gave a brief outline about the training following a lecture by Dr. Jyoti Nishad, Scientist (Food Technology). In her lecture, Dr. Jyoti Nishad focussed on the nutritional importance of the cashew apple and the process of value addition. She explained the various steps involved and demonstrated few value added products developed by the Directorate. She also discussed the FSSAI requirements for labelling and packaging and oriented the students about the Agri Business facility. She also interacted with the students on the career opportunities available after graduation and post-graduation in food science and home science

In the afternoon, the students were taken to cashew museum where Dr. Aswathy Chandrakumar gave an overview of the crop and the institute activities. She also explained about the possibilities of doing internship at the Directorate. The students were also taken to the Food technology lab to acquaint them with the various equipments available for food processing. A total of 29 students attended the training.





ಭಾ.ಕೃ.ಸಂ.ಪ ಗೇರು ಸಂಶೋಧನಾ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯ, ಪುತ್ತೂರು "ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ಮತ್ತು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಭದ್ರತೆಗಾಗಿ ಅದರ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ" ಕುರಿತು ಒಂದು ದಿನದ ತರಬೇತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮವನ್ನು ಆಯೋಜಿಸಲಾಗಿತ್ತು.

ಗೇರು ಹಣ್ಣು, ಉಷ್ಣವಲಯದ ಹಣ್ಣು ಇದು ಫೈಬರ್, ಫೈಟೋನ್ಯೂಟ್ರಿಯೆಂಟ್‌ಗಳು ಖನಿಜಗಳು ಮತ್ತು ವಿಟಮಿನ್ ಸಿ ಯ ಪ್ರಮುಖ ಮೂಲವಾಗಿದೆ. ಆದರೆ ಗೇರು ಹಣ್ಣು ಕಡಿಮೆ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಬಳಸಲ್ಪಡುತ್ತದೆ. ಈ ಹಿನ್ನೆಲೆಯಲ್ಲಿ ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯವು " ಫುಡ್ ಚೈನ್ " ಸಂಸ್ಥೆಯ ಸಹಯೋಗದಲ್ಲಿ ಮಂಗಳೂರಿನ ಬೆಸೆಂಟ್ ಮಹಿಳಾ ಕಾಲೇಜಿನ ಗೃಹ ವಿಜ್ಞಾನ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ತರಬೇತಿ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮವನ್ನು ಸೆಪ್ಟೆಂಬರ್ 06, 2024 ರಂದು ಹಮ್ಮಿಕೊಂಡಿತ್ತು.

ಡಾ. ಜಿ. ದಿನಕರ ಅಡಿಗ , ನಿರ್ದೇಶಕರು ಉದ್ಯಮಶೀಲತೆಯ ಮಹತ್ವ ಮತ್ತು ಹೊಸ ಉದ್ಯಮಗಳನ್ನು ಆರಂಭಿಸಲು ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯು ಹೇಗೆ ಮುಖ್ಯ ಎಂಬುದರ ಕುರಿತು ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ತಿಳಿಸಿದರು. ಕೃಷಿ ಉದ್ಯಮಶೀಲ ತರಬೇತಿ ಕೇಂದ್ರದ ಸೌಲಭ್ಯದ ಬಗ್ಗೆ ವಿವರಿಸಿದರು ಮತ್ತು ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳು ಭವಿಷ್ಯದಲ್ಲಿ ಈ ಸೌಲಭ್ಯವನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಳ್ಳಬೇಕೆಂದು ತಿಳಿಸಿದರು. ಡಾ. ಅಶ್ವತಿ ಚಂದ್ರಕುಮಾರ್ ವಿಜ್ಞಾನಿ, (ಕೃಷಿ ವಿಸ್ತರಣೆ) ಇವರು ತರಬೇತಿಯ ಬಗ್ಗೆ ಸಂಕ್ಷಿಪ್ತ ರೂಪರೇಖೆಯನ್ನು ನೀಡಿದರು. ಡಾ. ಜ್ಯೋತಿ ನಿಷಾದ್ ವಿಜ್ಞಾನಿ (ಆಹಾರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ) ಅವರು ತಮ್ಮ ಉಪನ್ಯಾಸದಲ್ಲಿ ಗೇರಿನ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಪ್ರಾಮುಖ್ಯತೆ ಮತ್ತು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಕುರಿತು ವಿವರಿಸಿದರು. ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ ಗೇರು ಹಣ್ಣಿನ ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯ ಕ್ರಮಗಳನ್ನು ವಿವರಿಸಿದರು. ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯದಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿದ ವಿವಿಧ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸಿದರು, ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಲೇಬಲಿಂಗ್ ಮತ್ತು ಪ್ಯಾಕೇಜಿಂಗ್‌ಗೆ FSSAI ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳನ್ನು ತಿಳಿಸಿದರು. ಆಹಾರ ವಿಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಗೃಹ ವಿಜ್ಞಾನದಲ್ಲಿ ಪದವಿ ಮತ್ತು ಸ್ನಾತಕೋತ್ತರ ಪದವಿಯ ನಂತರ ಲಭ್ಯವಿರುವ ವೃತ್ತಿ ಅವಕಾಶಗಳ ಕುರಿತು ಅವರು ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಂವಾದ ನಡೆಸಿದರು.

ಈ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಗೇರು ಮ್ಯಾಸಿಯಂಗೆ ಭೇಟಿ ನೀಡಿದರು. ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಗೇರು ಬೆಳೆ ಮತ್ತು ಸಂಸ್ಥೆಯ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳ ಪರಿಚಯವನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಟ್ಟರು. ನಿರ್ದೇಶನಾಲಯದಲ್ಲಿ ಇಂಟರ್‌ನಿಷ್ ಮಾಡುವ ಸಾಧ್ಯತೆಗಳ ಬಗ್ಗೆಯೂ ವಿವರಿಸಿದರು. ಆಹಾರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆಗಾಗಿ ಲಭ್ಯವಿರುವ ವಿವಿಧ ಯಂತ್ರೋಪಕರಣಗಳನ್ನು ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಪರಿಚಯಿಸಲಾಯಿತು. ಒಟ್ಟು 29 ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳು ತರಬೇತಿಯಲ್ಲಿ ಭಾಗವಹಿಸಿದರು.