

CSIR showcases products at open day

OUR CORRESPONDENT

PALAMPUR, NOVEMBER 23

As a prelude to "India International Science Festival", CSIR-Institute of Himalayan Bioresource Technology organised an open day today to showcase various scientific activities.

The institute remained open to welcome common men who were apprised of the role played by the institute in societal uplift, educa-

tion and industrial research. Special scientific exhibits were displayed to showcase products and technologies developed by the institute. About 500 children from various schools of Palampur, Nagrota Bagwan, Baijnath and Dharamsala participated in the programme.

Addressing students in the auditorium, Dr Bikram Singh, seniormost scientist, apprised about the CSIR achievements and further

highlighted the progress made by the institute under the leadership of the Director, Dr Sanjay Kumar.

A lecture on the topic, "Cultivation of Passion for Science and Innovation" for schoolchildren was delivered by Dr OP Sharma, former Head, Indian Veterinary Research Institute (IVRI), at Palampur. The meritorious students were also honoured by the keynote speaker.

The students were also

shown short documentaries on technologies developed by the institute. The visitors and students were taken to various labs to apprise them of recent research and development activities and to interact with scientists.

Representatives from various Gram Panchayats of the adjoining areas expressed to have been greatly benefited by the visit and lauded the work being carried out by the institute.



शोध कार्यो पर किया जागरूक



पालमपुर। अंतरराष्ट्रीय विज्ञान महोत्सव के अंतर्गत सीएसआईआर-हिमालय जैवसंपदा प्रौद्योगिकी संस्थान पालमपुर में बुधवार को समाज के लिए उपयोगी विविध वैज्ञानिक गतिविधियों/उपलब्धियों के प्रदर्शन के लिए 'जन दिवस' के रूप में मनाया गया। पालमपुर, नगरोटा बगवां, बैजनाथ एवं धर्मशाला के विभिन्न स्कूलों के लगभग 500 छात्रों तथा अध्यापकों ने इसमें भाग लिया। विद्यार्थियों को वैज्ञानिक उपलब्धियों, जनसाधारण के सामाजिक-आर्थिक उत्थान तथा शोध के क्षेत्र में किए जा रहे कार्यों के बारे में जागरूक किया गया। संस्थान द्वारा विकसित उत्पादों और प्रौद्योगिकी को प्रदर्शनी के माध्यम से प्रदर्शित किया गया। इस मौके पर प्रतिभावान छात्रों को सम्मानित भी किया गया। डॉ. ओपी शर्मा, पूर्व प्रभारी वैज्ञानिक, आईबीआरआई, पालमपुर ने इस दौरान 'विज्ञान एवं नवोन्मेष के लिए उत्साह जगाना' विषय पर अपने विचार रखे।

विज्ञान को करियर बनाएं विद्यार्थी

संवाद सहयोगी, पालमपुर : 'भारतीय अंतरराष्ट्रीय विज्ञान महोत्सव' के अंतर्गत सीएसआइआर-हिमालय जैवसंपदा प्रौद्योगिकी संस्थान (आइएचबीटी) पालमपुर में बुधवार को समाज के लिए उपयोगी विविध वैज्ञानिक गतिविधियों उपलब्धियों के प्रदर्शन के लिए 'जनदिवस' के रूप में मनाया गया।

इस अवसर पर छात्रों, सामान्य जन, महिलाओं, स्वयंसेवी संस्थाओं, क्षेत्र के अन्य नागरिकों को संस्थान की वैज्ञानिक उपलब्धियों, जनसाधारण के सामाजिक-आर्थिक उत्थान तथा शोध के क्षेत्र में किए जा रहे कार्यों के बारे में जागरूक किया गया।

औद्योगिक विकास को प्रोत्साहित करने के लिए संस्थान द्वारा विकसित उत्पादों और प्रौद्योगिकी को एक विशेष प्रदर्शनी के माध्यम से प्रर्दिशत किया गया। पालमपुर, नगरोंटा बगवां, बैजनाथ एवं धर्मशाला के अनेक स्कूलों के लगभग 500 विद्यार्थियों तथा अध्यापकों ने कार्यक्रम में भाग लिया तथा प्रतिभावान छात्रों को सम्मानित भी किया गया।

इस दौरान भारतीय पशु चिकित्सा परिषद (आइवीआरआइ) पालमपुर के पूर्व प्रभारी वैज्ञानिक डॉ. ओपी शर्मा ने 'विज्ञान एवं नवोन्मेष के लिए उत्साह जगाना' विषय पर संबोधित किया। उन्होंने विद्यार्थियों से विज्ञान



आइएचबीटी पालमपुर में शोध की जानकारी लेते स्कूली बच्चे।

कार्यक्रम

◆ आइएचबीटी में 'भारतीय अंतरराष्ट्रीय विज्ञान महोत्सव' दिवस मनाया

को करियर के रूप में अपनाने के लिए प्रेरित किया। उन्होंने बताया कि आज बहुत से संस्थान विभिन्न प्रकार के विज्ञान विषयों पर शिक्षा प्रदान

कर रहे हैं। संस्थान की ओर से विकसित प्रौद्योगिकी पर तैयार लघु वृत्त चित्र भी विद्यार्थियों को दिखाया गया।

संस्थान में आए सभी नागरिकों तथा छात्रों को विभिन्न प्रयोगशालाओं का भ्रमण कराया तथा उन्हें शोध एवं विकास गतिविधियों की जानकारी प्रदान की गई। संस्थान के निदेशक डॉ. संजय कुमार ने कार्यक्रम को सफल बनाने के लिए वैज्ञानिकों, सामान्य जन एवं विद्यार्थियों का आभार व्यक्त किया।

विज्ञान को कॅरिअर बनाएं छात्र : डॉ. शर्मा

पालमपुर (कांगड़ा)। भारतीय अंतर्राष्ट्रीय विज्ञान महोत्सव के तहत सीएसआईआर के हिमालय जैव संपदा प्रौद्योगिकी संस्थान, पालमपुर में विविध वैज्ञानिक गतिविधियों और उपलब्धियों के प्रदर्शन के लिए 'जन दिवस' मनाया गया। कार्यक्रम में छात्रों, महिलाओं, स्वयंसेवी संस्थाओं को संस्थान की वैज्ञानिक उपलब्धियों, शोध कार्यों के बारे में जागरूक किया गया। संस्थान ने विकसित उत्पादों और प्रौद्योगिकी की प्रदर्शनी भी लगाई। डॉ. ओपी शर्मा, पूर्व प्रभारी वैज्ञानिक, आईवीआरआई, पालमुपर ने 'विज्ञान एवं नवोन्मेष के लिए उत्साह जगाना' विषय पर छात्रों को विज्ञान को कॅरिअर बनाने को प्रेरित किया।

छात्र विज्ञान को कैरिअर के रूप में अपनाएं : ओपी शर्मा

वैज्ञानिक उपलब्धियों पर जन दिवस का आयोजन

सिटी रिपोर्टर | पालमपुर

भारतीय अंतरराष्ट्रीय विज्ञान महोत्सव के अंतर्गत सीएसआईआर-हिमालय जैवसंपदा प्रौद्योगिकी संस्थान पालमपुर में बुधवार को समाज के लिए उपयोगी विविध वैज्ञानिक उपलब्धियों के प्रदर्शन के लिए जन दिवस के रूप में मनाया गया। इस अवसर पर छात्रों, सामान्य जन, महिलाओं, स्वयंसेवी संस्थाओं, क्षेत्र के अन्य नागरिकों को संस्थान की वैज्ञानिक उपलब्धियों, जनसाधारण के सामाजिक-आर्थिक उत्थान व शोध के क्षेत्र में किए जा रहे कार्यों के बारे में जागरूक किया गया। औद्योगिक विकास को प्रोत्साहित करने के लिए संस्थान द्वारा विकसित उत्पादों और प्रौद्योगिकी को एक विशेष प्रदर्शनी

के माध्यम से प्रदर्शित किया गया। पालमपुर, नगरोंटा बगवां, बैजनाथ एवं धर्मशाला के कई स्कूलों के लगभग 500 छात्रों व अध्यापकों ने इसमें भाग लिया व प्रतिभावान छात्रों को सम्मानित भी किया गया। डॉ. ओपी शर्मा पूर्व प्रभारी वैज्ञानिक आईवीआरआई पालमपुर ने विज्ञान एवं नवोन्मेष के लिए उत्साह जगाना विषय पर संभाषण भी दिया।

डॉ. शर्मा ने छात्रों को विज्ञान को कैरियर के रूप में अपनाने के लिए प्रेरित किया तथा बताया कि आज बहुत से संस्थान विभिन्न प्रकार के विज्ञान विषयों पर शिक्षा प्रदान कर रहे हैं। इस अवसर पर छात्रों को संस्थान द्वारा विकसित प्रौद्योगिकी पर तैयार लघु वृत्तचित्र भी दिखाया गया। सभी नागरिकों तथा छात्रों को विभिन्न प्रयोगशालाओं का भ्रमण कराया।

ज्ञान जन दिवस पर छात्रों-जनप्रतिनिधियों व एनजीओ की टीमों ने किया दौरा

छात्रों ने जानीं सीएसआईआर की गतिविधियां

■ दिव्य हिमाचल टीम, पालमपुर

हिमालय जैवसंपदा प्रौद्योगिकी संस्थान में बुधवार को जन दिवस का आयोजन किया गया। इस अवसर पर क्षेत्र के स्कूली बच्चों, जनप्रतिनिधियों और एनजीओ की टीमों ने संस्थान का दौरा कर सीएसआईआर की गतिविधियों को जाना।

केंद्रीय विद्यालय पालमपुर से अध्यापकों कुशल राज, योगिता गुरंग और कुशल कपूर के साथ पहुंची रिया, पूर्वा, खुशबू व स्मृति आदि ने बताया कि सीएसआईआर में पहुंच कर उनको अनेक जानकारियां मिली हैं। बच्चों ने यहां पर प्रयोगशालाओं का दौरा कर टिशु कल्चर, बांस व अन्य उत्पादों से जुड़ी अहम जानकारियां हासिल की। राजकीय वरिष्ठ माध्यमिक पाठशाला बैजनाथ के तुशार व मुस्कान के साथियों ने बताया कि संस्थान का दौरा उनके लिए काफी लाभप्रद



रहा है। यहां पर उन्होंने ऐसी चीजें देखीं, जिनके बारे में भी वे किताबों में ही पढ़ा करते थे। बच्चों ने कहा कि संस्थान के वैज्ञानिकों का अनुभव विशेषकर विज्ञान की शिक्षा ग्रहण कर रहे बच्चों के लिए काफी लाभप्रद हो सकता है।

इसलिए ऐसे आयोजन समय-समय पर किए जाने चाहिए। डा. ओपी शर्मा पूर्व प्रभारी

वैज्ञानिक आईवीआरआई पालमपुर ने 'विज्ञान एवं नवोन्मेश के लिए उत्साह जगाना' विषय पर संभाषण दिया।

छात्रों को संस्थान द्वारा विकसित प्रौद्योगिकी पर तैयार लघु वृत्तचित्र भी दिखाया गया। इस अवसर पर शिक्षा के क्षेत्र में उत्कृष्ट प्रदर्शन करने वाले विभिन्न स्कूलों के बच्चों को पुरस्कृत भी किया गया।



सी.एस.आई.आर. में प्रतिभावान छात्र सम्मानित

पालमपुर, 23 नवम्बर (ब्यूरो): भारतीय अंतर्राष्ट्रीय विज्ञान महोत्सव के अंतर्गत हिमालय जैवसंपदा प्रौद्योगिकी संस्थान पालमपुर में 23 नवम्बर को समाज के लिए उपयोगी विविध वैज्ञानिक गतिविधियों उपलब्धियों के प्रदर्शन के लिए जन दिवस के रूप में मनाया गया। इस अवसर पर छात्रों, सामान्य जन, महिलाओं, स्वयंसेवी संस्थाओं और क्षेत्र के अन्य नागरिकों को संस्थान की वैज्ञानिक उपलब्धियों, जनसाधारण के सामाजिक-आर्थिक उत्थान तथा शोध के क्षेत्र में किए जा रहे कार्यों के बारे में जागरूक किया गया। औद्योगिक विकास को प्रोत्साहित करने के लिए संस्थान द्वारा विकसित उत्पादों और प्रौद्योगिकी को एक

विशेष प्रदर्शनी के माध्यम से प्रदर्शित किया गया। पालमपुर, नगरोंटा बगवां, बैजनाथ एवं धर्मशाला के कई स्कूलों के लगभग 500 छात्रों और अध्यापकों ने इसमें भाग लिया तथा प्रतिभावान छात्रों को सम्मानित भी किया गया। इस अवसर पर डा. ओ.पी. शर्मा पूर्व प्रभारी वैज्ञानिक, आई.वी.आर.आई. पालमपुर ने विज्ञान एवं नवोन्मेष के लिए उत्साह जगाना विषय पर संभाषण भी दिया। इस अवसर पर क्षेत्र के आसपास की अनेक पंचायतों के प्रतिनिधियों ने भी भाग लिया और बताया कि वे इस भ्रमण से बहुत ही लाभान्वित हुए तथा उन्होंने संस्थान द्वारा किए जा रहे कार्यों की सराहना की।



पालमपुर : शोध एवं विकास गतिविधियों की जानकारी लेते स्कूली छात्र।

(ब्यूरो)



Develop industries around bio-resources: Dr Vardhan

RAVINDER SOOD

PALAMPUR OCTOBER 19

Union Minister for Science and Technology and Earth Sciences Dr Harsh Vardhan has urged local entrepreneurs to develop industries around local bio-resources of high commercial values.

The Union Minister, who visited CSIR-Institute of Himalayan Bio-resource Technology, here, last evening, stressed bio-resources in Himalayas should be used for identification of new bio-molecules of therapeutic importance, and developing crop varieties to withstand increasing biotic and abiotic stress in face of changing climate conditions. He exhorted young scientists and research scholars to play a great role in this area.

Dr Vardhan, who's also Vice-President of Council of Scientific and Industrial Research (CSIR), said



“Himalayas are highly suitable for cultivation of high-value medicinal, aromatic and other crops of commerce. CSIR should develop a network of entrepreneurs for cultivation, processing and marketing of the produce.” Dr Harsh Vardhan, UNION MINISTER

since land holdings in the state were small, farmers could form societies and approach the institute for technical know-how to improve production.

Climatic diversity in the Himalayan region, he said, offered unique opportunities to develop range of products and technologies such as low calorie sweeteners, enzymes and microbial based products of societal and industrial significance. He advised the adoption of green technology and application of nanotechnology.

He noted that the Himalayan region had a vast bamboo resource which

should be exploited for the development of various industrial products such as wooden board, textile yarn and activated charcoal.

Observing that Himalayas are highly suitable for cultivation of high-value medicinal, aromatic and other crops of commerce, he suggested that CSIR should develop a network of entrepreneurs for cultivation, processing and marketing of the produce in an organised manner.

IHBT Director Sanjay Kumar apprised the Union Minister of technologies given to various entrepreneurs and industrial partners and sign-

ing of the pact with Mozambique's tea industry for transfer of tea wine technology.

The minister inaugurated the pilot plant facility for nutraceuticals, Academy and Technology Extension Block, and hydroponic and aeroponic facility. He interacted with institute's scientists and students, and entrepreneurs and farmers, who benefited from the institute in the area of floriculture, tea, medicinal and aromatic plants, food, sweeteners and enzymes.

Appreciating the technical support given to floriculturists that has boosted their income threefold, he asked the institute to ensure supply of quality planting material to farmers and provide scientific back-up for the success of the industry. He was happy to note that the institute had promoted the ready-to-serve local cuisine 'Kangri Dham' which is preservative free with longer shelf life for wider marketability.



Scientists to explore commercial values of Himalayan crops

TIMES NEWS NETWORK

Dharamshala: Union minister for science & technology and earth science Harsh Vardhan, and vice-president of Council of Scientific and Industrial Research (CSIR) during his visit to CSIR-Institute of Himalayan Bioresource Technology located at Palampur has asked scientists and entrepreneurs to develop industries around local bioresources of high commercial values.

Minister said that since land holding size in Himachal Pradesh is small, farmers could form societies and approach the institute

for technical know-how and improved cultivars. Information technology should be used for marketing of their produce. "Himalayan region offers unique opportunities to develop range of products and technologies such as low calorie sweeteners, enzymes and microbial based products of societal and industrial significance," he said.

He advised that adoption of green technology should be preferred and application of nanotechnology for enhancing efficacy of bioactive compound and metabolites for effective utilization should

be rewarding.

Himalayan region has a vast bamboo resource which should be exploited for the development of various industrial products such as wooden board, textile yarn, activated charcoal and other industrial products, he added.

"Region is highly suitable for cultivation of high value medicinal, aromatic and other crops of commerce, the institute should develop a network of entrepreneurs for cultivation, processing and marketing of the produce in an organized manner. It will not only address the issue of increasing menace

due to rising populations of monkeys, wild boar and ungulates in Himachal Pradesh, but will provide higher returns to the farmers as well," said minister.

For tackling the current issues of labor shortage and rising cost of tea production, promotion of tea farm mechanization, and development of value added product from tea, is a welcome step since its global market is expected to grow from current value of 4400 tonnes to 9200 tonnes by 2020. Similarly, tea based wines and ready-to-serve teas also have global demand, he added.

किसान हरित प्रौद्योगिकी अपनाने के लिए करें प्रयास : डॉ. हर्षवर्धन

सिटी रिपोर्टर | पालमपुर



हिमालय क्षेत्र की व्यापक जलवायु, विविधता, सामाजिक और औद्योगिक महत्व के कम कैलोरी

मिठास, और प्रौद्योगिकी को विकसित करने के लिए अद्वितीय अवसर प्रदान करता है। यह बात केंद्रीय विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी और पृथ्वी विज्ञान मंत्री डॉ. हर्षवर्धन ने सीएसआईआर पालमपुर का दौरा करने के उपरांत वैज्ञानिकों को संबोधित करते हुए कही।

उन्होंने कहा कि हिमाचल में भूमि जोत का आकार छोटा है, इसलिए किसान सहकारी संस्थाएं बना कर संस्थान से तकनीकी जानकारी प्राप्त करके नई किस्मों को उगा सकते हैं।

उन्होंने किसानों को अपने उत्पादों के विपणन के लिए सूचना प्रौद्योगिकी का प्रयोग करने पर बल दिया। उन्होंने किसानों को सलाह दी कि जहां तक संभव हो हरित प्रौद्योगिकी को ही अपनाने का प्रयत्न करें। उन्होंने संस्थान के शोध द्वारा विकसित प्रौद्योगिकियों को अपनाने के लिए उद्यमियों और किसानों के प्रयासों की प्रशंसा की। उन्होंने स्थानीय जैव संसाधनों पर आधारित उद्यमियों को उच्च वाणिज्यिक मूल्यों के उद्यमों को लगाने का आह्वान किया। हिमालय क्षेत्र में बांस में एक व्यापक संसाधन है जिसका इस्तेमाल लकड़ी के बोर्ड, कपड़ा यार्न, कोयला और अन्य उत्पादों के रूप में किया जा रहा है। उन्होंने कहा कि जंगली गेंदा, गुलाब, बेलीरियाना, बड़ी इलायची की फसल को बढ़ावा देकर किसानों की आय को बढ़ाया जा सकता है।

कांगड़ी धाम के संरक्षण से मंत्री खुश



पालमपुर - पालमपुर स्थित सीएसआईआर संस्थान द्वारा पोषक खाद्य एवं न्यूट्रस्यूटिवल उत्पादों को विकसित करने के क्षेत्र में हिमालय क्षेत्र की परंपरागत कांगड़ी धाम के स्वास्थ्यवर्धक गुणों की पहचान करके इसे संरक्षित करने और बढ़ावा देने के लिए तैयार किया गया कई व्यंजनों का 'रेडी-टू-सर्व' उत्पाद केंद्रीय विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी और पृथ्वी विज्ञान मंत्री डा.हर्षवर्धन को खूब पसंद आया है। यह खाद्य पदार्थ सामान्य तापमान पर बिना किसी प्रिजरवेटिव के छह माह से अधिक समय तक प्रयोग किए जा सकते हैं। डा.हर्षवर्धन ने सलाह दी कि हिमालय क्षेत्र में बांस एक व्यापक संसाधन है, जिसका उपयोग लकड़ी के बोर्ड, कपड़ा यार्न कोयला और अन्य औद्योगिक उत्पादों के रूप में किया जाना चाहिए। उन्होंने सुझाव दिया कि संस्थान एक संगठित तरीके से खेती, प्रसंस्करण और उपज के विपणन के लिए उद्यमियों का एक



लोगों तक पहुंचे प्रयोगशाला की खोज

- ◆ समस्या का हल ढूंढें वैज्ञानिक
- ◆ विदेशों से लौट रहे हैं हमारे वैज्ञानिक

संवाद सहयोगी, पालमपुर : केंद्रीय विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी मंत्री एवं सीएसआइआर (काउंसिल ऑफ साइंटिफिक एंड इंडस्ट्रियल रिसर्च) के उपाध्यक्ष डॉ. हर्ष वर्धन ने कहा है कि प्रयोगशाला में हो रही वैज्ञानिक खोज आम आदमी तक पहुंचनी चाहिए। वह मंगलवार को सीएसआइआर के पालमपुर स्थित हिमालय जैवसंपदा प्रौद्योगिकी संस्थान में पत्रकारों से बातचीत कर रहे थे।

उन्होंने कहा, केंद्र सरकार जनता के दुख-दर्द को दूर करना चाहती है। वैज्ञानिक मात्र पेपर पब्लिश करने एवं पेटेंट तक ही सीमित न रहें बल्कि हर शोध का लाभ जनता को मिलना चाहिए यानी लोगों की सुविधानुसार ही शोध होने चाहिए। बकौल डॉ. हर्ष वर्धन, उन्होंने 10 नवंबर, 2014 को मंत्रालय का कार्यभार संभाला है व देशभर की प्रयोगशालाओं का दौरा किया है। कहा कि देश में योग्य वैज्ञानिक एवं उपकरण उपलब्ध हैं। यही वजह है कि भारत विज्ञान खोज



सीएसआइआर मंगलवार को पत्रकारों से बातचीत करते केंद्रीय मंत्री डॉ. हर्ष वर्धन व आइएचबीटी के निदेशक डॉ. संजय कुमार।

के मामले में दुनिया में नंबर दो पर है। प्रधानमंत्री का सपना है कि चार-पांच वर्षों में किसानों की आमदनी दुगुनी कर देश को स्वास्थ्यवर्धक खाद्यान्न उपलब्ध करवाया जाए। इसे आंदोलन के रूप में लिया जा रहा है। कहा कि बाबा रामदेव ने जड़ी बुटियों को आंदोलन के रूप में लिया और आयुर्वेदिक औषधियों को अपनाकर लोग स्वस्थ हो रहे हैं। केंद्र सरकार देश के किसी भी हिस्से में नए आइडिया रखने वालों के साथ

खड़ी है और इसके लिए सरकार ने 10 हजार करोड़ रुपये का प्रावधान किया है। हिमाचल के लोगों को विश्वास दिलाया कि जनता की सेवा की जाएगी। केंद्रीय मंत्री ने कहा कि अब भारत में ब्रेन ड्रेन की जगह ब्रेन गेन हो रहा है। विदेशों में गए वैज्ञानिक भारत लौट रहे हैं। जैव संपदा के दोहन बाबत मंत्री ने कहा कि हिमालय में विलुप्त हो रही जड़ी-बुटियों के संरक्षण में सरकार कार्य कर रही है।

अब ब्रेन गेन हो रहा है, 250 वैज्ञानिक लौटे हैं देश हर खोज देश के लिए हो: हर्षवर्धन

हिमाचल दस्तक। पालमपुर

केंद्रीय विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी और पृथ्वी विज्ञान मंत्री डॉ. हर्षवर्धन ने कहा कि अब देश में ब्रेन ड्रेन की समस्या नहीं है, बल्कि ब्रेन गेन हो रहा है। विदेशों से अर्द्धशतक के करीब वैज्ञानिक लौटे हैं और वे अब देश में कार्य करना चाहते हैं। उन्होंने ये उद्गार पत्रकारों से बातचीत करते हुए व्यक्त किए। उन्होंने देश के वैज्ञानिकों से भी आह्वान किया कि वे भी अपनी खोजों को शोध पत्रों और पेटेंट तक सीमित नहीं रखें, बल्कि उसका लाभ आम जनता के साथ किसानों को भी मिले। उन्होंने कहा कि



वैज्ञानिकों की हर खोज देश की जनता के लिए होनी चाहिए। इससे पहले सीएसआईआर पालमपुर संस्थान के निदेशक डॉ. संजय कुमार ने उनका स्वागत किया और संस्थान की प्रमुख अनुसंधान गतिविधियों के बारे में बताया। अभी हाल ही में विभिन्न उद्यमियों और औद्योगिक भागीदारों को हस्तांतरित की गई प्रौद्योगिकियों के बारे में अवगत कराया। साथ ही मोजाम्बिक

में चाय उद्योग के प्रतिनिधियों के साथ टी-वाइन की प्रौद्योगिकी के हस्तांतरण के लिए समझौता ज्ञापन पर हस्ताक्षर किए जाने की भी मंत्री को जानकारी दी गई। कार्यक्रम के दौरान डॉ. हर्षवर्धन ने संस्थान के न्यूट्रास्यूटिकल पायलट प्लांट सुविधाएं अकादमी एवं प्रौद्योगिकी प्रसार ब्लॉक और हाइड्रोपोनिक और एयरोपोनिक सुविधा परिसर का उद्घाटन भी किया। उन्होंने कहा कि हिमालय क्षेत्र की व्यापक जलवायु विविधता सामाजिक और औद्योगिक महत्व के कम कैलोरी आधारित उत्पादों और प्रौद्योगिकियों को विकसित करने के लिए अवसर प्रदान करता है।



Now, tech for growing plants with roots in air

TIMES NEWS NETWORK

TOI

Dharamshala: The Institute of Himalayan Bio-resource Technology at Palampur unveiled a technology to grow plants with their roots remaining in air without having to plant them into the earth.

This technology was originally developed by the US space agency, NASA, for developing plants in space. The technology has been imported to IHBT with an idea to help develop exotic plants as saffron and medicinal plants nearing extinction. Union minister for science and technology Harsh Vardhan, who was on a short visit to this institute, inaugurated this Aerophonic and Hydroponic plant development facility. He was here to inspect the ongoing projects at IHBT. The scientists said that Aerophonic technology is that the roots of the plants are treated with nutrients and light sprays of water at periodic intervals. In Hydroponic technology, the roots of the plants are kept dipped in water and are provided



The plants at IHBT in Palampur, Kangra

nutrients. The nutrients that are provided to develop the plants under the said technologies are also imported.

"IHBT has been working on a project to introduce saffron plantation in the cold deserts of Himachal. Since the plants yield very high value in market, we would try to see the results of producing the saffron crop under the controlled condition using Aerophonic and Hydroponic technologies," said a scientist at the institute, R K Sud.

हरित प्रौद्योगिकी अपनाएं किसान

केंद्रीय विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी मंत्री हर्षवर्धन ने पालमपुर में किया आह्वान

अमर उजाला ब्यूरो
पालमपुर (कांगड़ा)।

केंद्रीय विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी मंत्री डॉ. हर्षवर्धन ने कहा कि एक अंतरराष्ट्रीय रिपोर्ट के मुताबिक प्रधानमंत्री नरेंद्र मोदी के नेतृत्व में भारत विश्व में विज्ञान के क्षेत्र में दूसरे नंबर पर है।

अब भारत को जल्द ही नंबर बन पर लाना होगा विज्ञान को लेकर मोदी सरकार बेहतर कार्य कर रही है। सीएसआईआर-आईएचबीटी पालमपुर का दौरा करने पहुंचे डॉ. हर्षवर्धन ने किसानों व उद्यमियों से जैव संसाधनों पर आधारित



सीएसआईआर में प्रदर्शनी का अवलोकन करते केंद्रीय मंत्री हर्षवर्धन।

वाणिज्यिक मूल्यों के उद्यमों को लगाने का आह्वान किया। उन्होंने कहा कि किसान सहकारी संस्थाएं बनाकर संस्थान से तकनीकी जानकारी प्राप्त कर नई किस्मों को उगा सकते हैं। उन्हें अपने उत्पादों के

विपणन के लिए सूचना प्रौद्योगिकी का प्रयोग भी करना चाहिए। उन्होंने किसानों व उद्यमियों को सलाह दी है कि जहां तक हो सके हरित प्रौद्योगिकी को अपनाने का प्रयास करें।

कागजों तक सीमित न रहें कार्य : हर्षवर्धन

विनोद राणा
पालमपुर (कांगड़ा)।

केंद्रीय विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी मंत्री डॉ. हर्षवर्धन ने देश को विज्ञान के क्षेत्र में आगे ले जाने के लिए साफ संदेश दिया है।

उन्होंने कहा कि देश के अलग-अलग सेक्टर में कार्य कर रहे वैज्ञानिकों को एकजुट होकर काम करना होगा। सीएसआईआर पालमपुर में उन्होंने वैज्ञानिकों से साफ कहा कि कार्य अब कागजों तक ही सीमित न रहें और न ही यह

कार्य सिर्फ इसका पेटेंट लेने के लिए हों। इसके लिए जरूरी है कि अब धरातल में और काम करना होगा। इसलिए सभी वैज्ञानिक इस दिशा में कार्य करें।

विज्ञान की खोज का मतलब है कि इसका फायदा सीधे लोगों तक पहुंचे। उन्होंने यह भी कहा कि देश को आजाद हुए 70 साल हो गए लेकिन लोगों को जो लाभ साइंस में मिलना चाहिए था वह नहीं मिला। अब मोदी सरकार ने इसके लिए कदम उठाए हैं जिनका लाभ लोगों का मिलना शुरू हुआ है।

सीएसआईआर में केंद्रीय मंत्री...



पालमपुर : सीएसआईआर में केंद्रीय विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी मंत्री डा.हर्षवर्धन संस्थान के पदाधिकारियों के साथ



ऐसा हो रिसर्च, लोगों को भी मिले फायदा

■ जयदीप रिहान, पालमपुर

केंद्रीय विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी और पृथ्वी विज्ञान मंत्री डा.हर्षवर्धन ने वैज्ञानिकों से आह्वान किया है कि शोध मात्र पेटेंट तक सीमित न हों, बल्कि उसका लाभ आम जनता तक भी पहुंचे। मंगलवार को पालमपुर स्थित हिमालयन जैवसंपदा प्रौद्योगिकी संस्थान के दौरे पर पहुंचे डा.हर्षवर्धन ने कहा कि प्रधानमंत्री नरेंद्र मोदी की सोच से देश नई दिशा की ओर अग्रसर हो रहा है और उनके मार्गदर्शन में विज्ञान से लोगों का जीवन बेहतर बनाने का प्रयास किया जा रहा है। ऐसा प्रयास किया जा रहा है, जिससे राष्ट्रीय स्तर पर वैज्ञानिकों के बीच तालमेल बने और उनके द्वारा किए जा रहे शोध का लाभ आम जनता को मिले। विज्ञान के क्षेत्र में देश बहुत मजबूत रहा है और आने वाले समय में इस क्षेत्र में नई ऊंचाइयों को छुआ जाएगा। डा.हर्षवर्धन ने कहा कि अनीमिया, माल्न्यूट्रीशन सहित अन्य बीमारियों को ध्यान में रखकर वैज्ञानिक औषधीय पौधे विकसित करें,

■ सीएसआईआर पहुंचे केंद्रीय विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी मंत्री डा. हर्षवर्धन

जिनके तत्त्वों से आमजन लाभान्वित हो सके। हिमालय क्षेत्र की व्यापक जलवायु, विविधता, सामाजिक और औद्योगिक महत्त्व के कम कैलोरी मिठास, एंजाइम और माइक्रोबियल पर आधारित उत्पादों और प्रौद्योगिकियों को विकसित करने के लिए अद्वितीय अवसर प्रदान करता है। उन्होंने सलाह दी कि जहां तक संभव हो हरित प्रौद्योगिकियों को ही अपनाने का प्रयास किया जाए। संस्थान के निदेशक डा. संजय कुमार ने संस्थान की प्रमुख अनुसंधान गतिविधियों तथा वैज्ञानिक, औद्योगिक उपलब्धियों के साथ विभिन्न उद्यमियों और औद्योगिक भागीदारों को हस्तांतरित की गई प्रौद्योगिकियों के बारे में अवगत कराया। मोजाबिक में चाय उद्योग के प्रतिनिधियों के साथ टी-वाइन की प्रौद्योगिकी के हस्तांतरण के लिए समझौता ज्ञापन पर हस्ताक्षर की जानकारी भी दी।

हाइड्रोपोनिक-एरोपोनिक सुविधा परिसर का किया शुभारंभ



डा.हर्षवर्धन ने संस्थान के न्यूट्रास्यूटिकल पायलट प्लांट सुविधा, अकादमी एवं प्रौद्योगिकी प्रसार ब्लॉक और हाइड्रोपोनिक

तथा एरोपोनिक सुविधा परिसर का उद्घाटन भी किया। संस्थान की विभिन्न अनुसंधान प्रयोगशालाओं और संस्थान के प्रक्षेत्र सुविधाओं का दौरा करने के दौरान डा.हर्षवर्धन ने संस्थान के वैज्ञानिकों और छात्रों से बातचीत भी की। उन्होंने संस्थान से प्रौद्योगिकी सलाह और परामर्श प्राप्त कर पुष्पोत्पादन, चाय, औषधीय और सुगंधित पौधों, भोजन, मिठास और एंजाइमों के क्षेत्र में कार्य कर रहे उद्यमियों और किसानों द्वारा लगाई गई प्रदर्शनी का अवलोकन भी किया।



कृषि व विपणन को नैटवर्क हो तैयार

हरित प्रौद्योगिकी को अपनाने का करें प्रयत्न : डा. हर्षवर्धन

पालमपुर, 18 अक्टूबर (ब्यूरो):
केंद्रीय विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी और
पृथ्वी विज्ञान मंत्री डा. हर्षवर्धन ने
जैव संसाधनों पर आधारित उद्यमियों
को उच्च वाणिज्यिक मूल्यों के उद्यमों
को लगाने का आह्वान करते हुए कहा
कि हिमाचल प्रदेश में भूमि जोत का
आकार छोटा है, इसलिए किसान
सहकारी संस्थाएं बनाकर संस्थान से
तकनीकी जानकारी प्राप्त करके नई
किस्मों को उगा सकते हैं। उन्होंने
कहा कि हिमालय क्षेत्र में बांस एक
व्यापक संसाधन है जिसका उपयोग
लकड़ी के बोर्ड, कपड़ा यार्न, कोयला
और अन्य औद्योगिक उत्पादों के रूप
में किया जाना चाहिए। उन्होंने सुझाव
दिया कि संस्थान एक संगठित तरीके
से खेती, प्रसंस्करण और उपज के
विपणन के लिए उद्यमियों का एक
नैटवर्क तैयार करे। इससे न केवल
जंगली जानवरों की उजाड़ संबंधी
समस्याओं से छुटकारा मिलेगा अपितु
किसानों को भी अधिक लाभ प्रदान
करेगा। चाय की खेती के लिए श्रम
संबंधी समस्या से निपटने तथा
मशीनीकरण तथा चाय के मूल्यवर्धित
उत्पादों को तैयार करने के प्रयासों
को भी मंत्री ने सराहा।

डा. हर्षवर्धन ने मंगलवार को
सी.एस.आई.आर.-हिमालय जैव



पालमपुर : पत्रकार वार्ता को
संबोधित करते केंद्रीय विज्ञान एवं
प्रौद्योगिकी और पृथ्वी विज्ञान मंत्री
डा. हर्षवर्धन। (धृते)

संपदा संस्थान पालमपुर का दौरा किया।
इस अवसर पर संस्थान के निदेशक
डा. संजय कुमार ने मंत्री को संस्थान
की प्रमुख अनुसंधान गतिविधियों तथा
वैज्ञानिक, सामाजिक और औद्योगिक
उपलब्धियों के बारे में बताया। इस
अवसर पर डा. हर्षवर्धन ने संस्थान
के न्यूट्रास्यूटिकल पायलट प्लांट
सुविधाएं अकादमी एवं प्रौद्योगिकी
प्रसार ब्लाक और हाइड्रोपोनिक और
एयरोपोनिक सुविधा परिसर का
उद्घाटन भी किया।

डा. हर्षवर्धन ने कहा कि
प्रयोगशाला में हुआ कार्य पेटेंट प्राप्त
करने व पेपर प्रस्तुत करने तक सीमित
न होकर लोगों के लिए लाभप्रद सिद्ध
हो, इस दिशा में कार्य किए जाने की
आवश्यकता है।



मोदी ने किया 2 नई पुष्प प्रजातियों का विमोचन

पालमपुर, 26 सितम्बर (ब्यूरो) : प्रधानमंत्री नरेंद्र मोदी ने सी.एस. आई.आर.-हिमालय जैवसंपदा प्रौद्योगिकी संस्थान पालमपुर द्वारा विकसित पुष्प की 2 नई प्रजातियों का विमोचन किया। विज्ञान भवन नई दिल्ली से वीडियो कांफ्रेंसिंग द्वारा कैलालिलि की 2 किस्मों हिम सुमुख एवं हिम श्वेता तथा जरबेरा की 5 किस्मों हिम सौम्या, हिम गौरव, हिम आभा, हिम अपूर्वा व हिम कीर्ति का विमोचन किया। इस अवसर पर प्रधानमंत्री नरेंद्र मोदी ने 2 प्रगतिशील किसानों से बात कर उनके अनुभव व पुष्प उत्पादन को लेकर प्रदेश की परिस्थितियों व स्थिति के बारे में भी जानकारी प्राप्त की। उन्होंने पालमपुर के प्रगतिशील किसान शिशु पटियाल और लाहौल-स्पीति के प्रगतिशील किसान रणवीर सिंह शार्की से सीधा संवाद बनाया। उन्होंने प्रदेश में पुष्प उत्पादन के विपणन और मौसमीय परिस्थितियों के दृष्टिगत उभरने वाली समस्याओं के बारे में जाना तथा पुष्प उत्पादन से जुड़ने के पश्चात आर्थिकी में आए परिवर्तन के बारे में जानकारी प्राप्त की। समारोह में सी.एस. आई.आर.-हिमालय जैवसंपदा प्रौद्योगिकी संस्थान पालमपुर के वरिष्ठ वैज्ञानिक डा. आर.के. सूद ने दोनों प्रगतिशील किसानों को कैलालिलि तथा जरबेरा की किस्मों की पौध भी प्रदान की।

आई.एच.बी.टी. पालमपुर द्वारा विकसित कैलालिलि की 2 किस्मों व जरबेरा की 5 किस्मों को वीडियो कांफ्रेंसिंग द्वारा जारी किया



पालमपुर : प्रधानमंत्री नरेंद्र मोदी द्वारा जारी कैलालिलि और जरबेरा पुष्प प्रजातियों की किस्में। (ब्यूरो)

नींद का गांव, बिन कांटों का गुलाब

मुनीष दीक्षित, पालमपुर

लवेंडर की खुशबू से महकता तकिया आपकी रूठी हुई नींद को मना ले... बांस का पेड़ ही नहीं बांस का पूरा संग्रहालय आपके सामने हो और आप बांस की ही टाफियां खा रहे हों... बिना कांटों के गुलाब को निहार रहे हों और बांस की कई गजब की प्रजातियां आपके सामने हों... यह सब सपना नहीं एक हकीकत है, जिसे साकार किया है वैज्ञानिक व औद्योगिक अनुसंधान परिषद (सीएसआइआर) के हिमालय जैवसंपदा प्रौद्योगिकी संस्थान (आइएचबीटी) पालमपुर ने। जैवसंपदा मंत्रोच्चारण का विषय नहीं। बल्कि एक सकारात्मक प्रयोग है, उसे धर्मिता के साथ संरक्षित करना और लोगों के साथ जोड़ना अहम है। सीएसआइआर के हिमाचल प्रदेश के पालमपुर स्थित आइएचबीटी ने जैवसंपदा से जुड़े कई अनुसंधान किए हैं, जो लोगों के लिए हैरत से कम नहीं हैं। संस्थान में बांस, फूलों व चाय पर जो शोध चल रहे हैं, उनके बेहद सकारात्मक परिणाम सामने आए हैं।

सीएसआइआर के स्थापना दिवस पर विशेष

उपलब्धियां

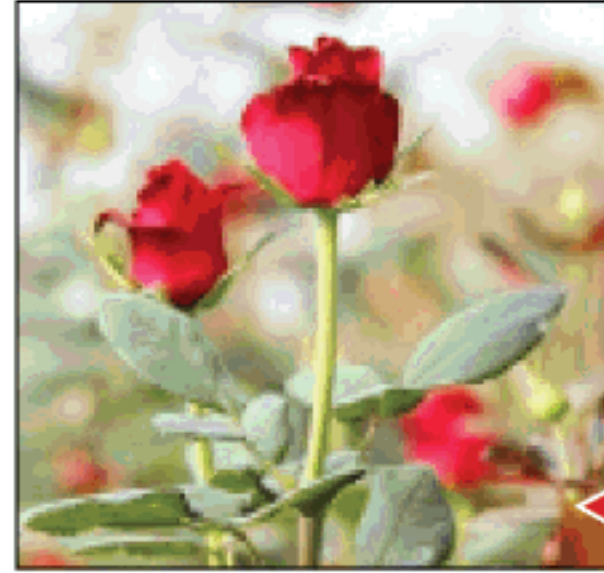
- ◆ बांस से बना डाली कैंडी, कोयला व पापड़
- ◆ गुलाब से भी छांट दिए कांटे
- ◆ नींद के लिए लवेंडर से बना दिया तकिया
- ◆ चाय पर ही वाइन का एहसास

अभी और बढ़ने हैं कदम

आइएचबीटी के निदेशक डॉ. संजय कुमार ने बताया कि संस्थान में जैवसंपदा पर कई शोध कार्य चल रहे हैं। कई में सफलता मिल चुकी है, अभी कदम और आगे बढ़ाए जाने हैं।



डॉ. संजय कुमार, निदेशक आइएचबीटी पालमपुर



आइएचबीटी पालमपुर में बांस से तैयार किए गए कोयला व बांस की कैंडी।

आइएचबीटी पालमपुर में तैयार किया गया बिना कांटों का गुलाब।



आइएचबीटी पालमपुर में बांस से तैयार किया गया संग्रहालय।

आज पीएम जारी करेंगे सात नई प्रजातियां

सीएसआइआर के स्थापना दिवस के मौके पर प्रधानमंत्री नरेंद्र मोदी दिल्ली से सीधे प्रसारण के जरिए इस संस्थान की उच्च गुणवत्तायुक्त हल्दी सहित फूलों की सात प्रजातियों को विमोचित करेंगे। संस्थान के वरिष्ठ प्रधान वैज्ञानिक डॉ. आरकेसूद का कहना है कि आज स्थापना दिवस के मौके पर संस्थान में किसान मेले का भी आयोजन होगा।

नींद रूठी, तो यह तकिया है न

नींद न आने वालों के लिए भी इस संस्थान ने एक आसान रास्ता खोजा है। संस्थान ने लवेंडर के फूलों का एक थैलीनुमा छोटा सा तकिया तैयार किया है। संस्थान के वैज्ञानिकों का कहना है कि इस थैली को तकिये के बीच में रखकर भरपूर नींद ली जा सकती है।

कांगड़ी धाम कर दी संरक्षित

हिमाचल प्रदेश के जिला कांगड़ा में जब भी कोई आता है तो कांगड़ी धाम यानी कांगड़ा के व्यंजनों का स्वाद जरूर लेना चाहता है। लेकिन यह उसकी किस्मत पर ही निर्भर होता है। यानी कहीं कोई शादी या कार्यक्रम हो, तो ही यह खाना उपलब्ध हो पाता है। इसको लेकर संस्थान ने बाक्यदा कांगड़ी धाम में परोसे जाने वाले व्यंजनों को एक डिब्बे में संरक्षित कर डाला। अब कोई भी जब चाहे इन व्यंजनों का आनंद ले सकता है।

बिना कांटों का गुलाब

गुलाब की बात हो और कांटों का जिक्र न आए, यह अजीब लगता है। लेकिन सच यह है पालमपुर स्थित इस संस्थान ने बिना कांटों का भी गुलाब तैयार किया है। एक से डेढ़ मीटर लंबी गुलाब की डाली बेहद आकर्षक है। यह तोड़े जाने के एक सप्ताह तक भी तरोताजा रहती है। इसी संस्थान में हिमालय ग्लोरी नाम से बेंगनी रंग के गुलाब की प्रजाति भी तैयार की गई है।

बांस से कैंडी और कोयला

संस्थान में बांस से कैंडी व कोयला भी तैयार किया गया है। इस संस्थान में बांस पर कई शोध जारी हैं। बांस की 53 प्रजातियां यहां उपलब्ध हैं। यहां बांस से ही एक संग्रहालय भी बनाया गया है। इसके अलावा बांस की कैंडी, पापड़ व कोयला भी यहां तैयार किया गया है। बर्फ में सुरक्षित रहने वाले बांस पर भी यहां कार्य चल रहा है।

स्टीविया है कमाल का

संस्थान ने मधुमेह के रोगियों को भी मीठे का एहसास करवाने के लिए स्टीविया यानी मधुरगुणा को भी तैयार किया है। यह मधुमेह मिटाने में भी कारगर है और इससे कोई नुकसान भी नहीं।

इसके अलावा भी बहुत कुछ

संस्थान ने इसके अलावा भी कई शोध कार्य किए हैं। छरमा (सीबकथोर्न), फूलों की विभिन्न प्रजातियां, चाय, चाय से ही रेड वाइन, गुलाब जल पर भी काफी कार्य किया है।

चाय से बनेगी शराब, होगी पौष्टिक

नई दिल्ली, 16 सितम्बर (वार्ता): वैज्ञानिक एवं औद्योगिक अनुसंधान परिषद (सी.एस.आई.आर.) से संबद्ध इंस्टीच्यूट ऑफ हिमालय बायोरिसर्च टेक्नोलॉजी (आई.एच.बी.टी.) ने ऐसी तकनीक विकसित की है जिससे चाय से शराब बनाई जा सकती है। इस तकनीक के हस्तांतरण के लिए मौजाम्बिक की एक कंपनी के साथ करार किया गया है जिसके तहत उत्पादन जल्द शुरू होने की उम्मीद है।

आई.एच.बी.टी. के निदेशक डा.

संजय कुमार ने आज यहां पत्रकारों के साथ अपने संस्थान की उपलब्धियां सांझा करते हुए बताया कि चाय आधारित यह शराब रैड वाइन की श्रेणी की है। इसकी खासियत यह है कि इसमें कैटशिन होता है जो एंटी-ऑक्सीडेंट है। इससे थकान दूर होती है, उम्र का असर कम होता है तथा ताजगी बनी रहती है। रैड वाइन में भी कैफ़ीन होता है जो एंटी-ऑक्सीडेंट है लेकिन कैटशिन बेहतर एंटी-ऑक्सीडेंट है।

लाहौल में औषधीय खेती की अपार संभावनाएं

हिमालय जैवसंपदा प्रौद्योगिकी संस्थान पालमपुर द्वारा औषधीय पौधों की खेती के लिए प्रशिक्षण शिविर का आयोजन



पालमपुर : किसानों को उच्च तुंगता जैव विज्ञान केंद्र की गतिविधियों के बारे में जानकारी देते वैज्ञानिक।

(एए)

पालमपुर, 25 अगस्त (ब्यूरो): हिमालय जैवसंपदा प्रौद्योगिकी संस्थान पालमपुर के वैज्ञानिकों द्वारा हाल ही में संस्थान के लाहौल घाटी में स्थित उच्च

तुंगता जैव विज्ञान केंद्र में एकदिवसीय औषधीय पौधों के उत्पादन के लिए प्रशिक्षण शिविर का आयोजन किया गया, जिसमें लाहौल घाटी के लगभग 22 जनजातीय

प्रगतिशील कृषकों ने भाग लिया। प्रशिक्षण का मुख्य उद्देश्य लाहौल घाटी में पैदा होने वाली जड़ी-बूटियों के बारे में जानकारी देना, औषधीय पौधों की खेती करना और उनका मूल्य निर्धारित कर अधिक आय अर्जित करना था। वरिष्ठ वैज्ञानिक डॉ. राकेश कुमार ने किसानों को बताया कि औषधीय पौधे विभिन्न उद्योगों जैसे खाद्य उद्योग और सौंदर्य प्रसाधन उद्योग में पूरे संसार में उपयोग में लाए जाते हैं। इन पौधों की मांग पूरे संसार में निरंतर रूप से बढ़ रही है। अतः इनकी आपूर्ति के

प्रशिक्षण शिविर जनजातीय किसानों के लिए बहुत ही उपयोगी सिद्ध होंगे। लाहौल घाटी में औषधीय पौधों की अपार संभावनाएं हैं लेकिन किसानों को इनकी सस्य क्रियाओं व बाजार प्रक्रिया से अवगत करवाना चाहिए।

- बीजेद, तांडी ग्राम पंचायत प्रधान
- दिनेश, मुक्तिंग ग्राम पंचायत प्रधान

लिए इन फसलों को उगाकर किसान अच्छी आमदनी अर्जित कर सकते हैं। घाटी के किसान इन फसलों को बगीचों में भी लगाकर अतिरिक्त आमदनी कमा सकते हैं। संस्थान द्वारा लाहौल घाटी के विभिन्न स्थानों, किसानों के खेतों में औषधीय पौधों जैसे कुटकी, क्लेरीसेज तथा जिन्संग के प्रदर्शनी लगाई गई हैं।

किसानों को उच्च तुंगता जैव विज्ञान केंद्र की गतिविधियों के बारे में जानकारी दी और लाहौल घाटी में विलुप्त होते औषधीय पौधों के संरक्षण के बारे में बताया। इंजीनियर मोहित शर्मा ने किसानों को सुगंधित तेल निकासी यंत्र द्वारा सुगंधित पौधों से तेल निकालने की विधि का प्रशिक्षण दिया गया। संस्थान के लाहौल घाटी में स्थित इस उच्च तुंगता जैव विज्ञान केंद्र में 10, 50 व 200 किलोग्राम के संगंध तेल निकासी यंत्र किसानों के उपयोग के लिए रखे गए हैं।

-डा.अशोक सिंह, केंद्र में कार्यरत वैज्ञानिक

डिब्बा बंद कांगड़ी धाम लांच, कहीं भी कभी भी उठाएं लुत्फ

अमर उजाला ब्यूरो

बैजनाथ (कांगड़ा)। देश-विदेश के लोग कांगड़ी धाम का मजा अब अपनी इच्छा के अनुसार ले सकेंगे। लोगों को कांगड़ी धाम का स्वाद लेने के लिए अब किसी शादी या अन्य किसी समारोह का इंतजार नहीं करना पड़ेगा। सोमवार को पालमपुर स्थित सीएसआईआर आईएचबीटी के वैज्ञानिकों के दिशा निर्देशों के तहत तैयार कांगड़ी धाम के व्यंजनों के बंद डिब्बों की बैजनाथ में लांचिंग की गई। कांगड़ी धाम के यह बंद डिब्बे अलग-अलग आकार में स्थानीय निजी कंपनी साई फूड्स के माध्यम से देशी-विदेशी बाजार में

बैजनाथ में की गई लांचिंग, निजी कंपनी करेगी तैयार

सात महीने तक रहेंगे स्वाद पदार्थ तरताजा

साई फूड्स के राजेश शर्मा और राकेश शर्मा के अनुसार कांगड़ी धाम के यह बंद डिब्बा व्यंजन सात माह तक खाने योग्य होगा। इस मौके पर विधायक किशोरी लाल, डॉ. सुरिंद्र शर्मा, डॉ. एनके कालिया, प्रो. आशोक गोस्यामी, अरवनी नेतल, मिलाप राणा, उदय राणा, डॉ. विनोद गुलियानी, रमेश चड्ढा आदि उपस्थित रहे।

उपलब्ध होंगे। लांचिंग समारोह में सीएसआईआर आईएचबीटी के निदेशक डॉ. संजय ने मुख्यातिथि के रूप में भाग लिया, जबकि विधायक किशोरी लाल विशेष अतिथि के रूप में उपस्थित हुए। सीएसआईआर के वैज्ञानिकों डॉ. आशु गुलाटी, डॉ. एसके वत्स, डॉ.

महेश गुप्ता, डॉ. आरके, डॉ. राम कुमार के अनुसार कांगड़ी धाम कांगड़ा के समारोहों का मुख्य आकर्षण होता है। यह अपने विशिष्ट अनूठे स्वाद, रुचिकर व्यंजनों की विविधता और परोसने के क्रम में वैज्ञानिकता के लिए प्रसिद्ध है।



बैजनाथ में सीएसआईआर के वैज्ञानिकों की ओर से तैयार की गई पैकड कांगड़ी धाम का लोकार्पण करते विधायक किशोरी लाल। (अमर उजाला)

स्वास्थ्य के लिए लाभप्रद : डॉ. संजय

संस्थान ने शोध करके एव तकनीक को विकसित करके प्रोसेस पेटेंट फाइल किया है। डॉ. संजय ने कहा कि संस्थान के अनुसंधान में पाया गया है कि यह डिब्बा बंद खाना बिना किसी प्रिजरवेटिव के महीनों तक तरताजा रह सकता है। उनका कहना है कि रेगुलेटरी अध्ययन में कांगड़ी धाम के व्यंजनों में प्रिबायोटिक प्रभाव देखा गया है, जो स्वास्थ्य के लिए लाभप्रद है।

अब घर पर लें कांगड़ी धाम का स्वाद

■ बैजनाथ में सीएसआईआर के निदेशक डॉ. संजय कुमार ने की कांगड़ी धाम की प्री लांचिंग

कमल गुप्ता। बैजनाथ

अब लोग घर पर ही कांगड़ी धाम का स्वाद लें पाएंगे। साई फूड्स बैजनाथ और हिमालय जैव संपदा प्रौद्योगिकी संस्थान सीएसआईआर के प्रयासों से नई तकनीक से कांगड़ी धाम रेडी टू इट के रूप में डिब्बों में उपलब्ध होगी।

यह न केवल प्रदेश बल्कि देश और विदेश के लोग भी इसके स्वाद के मजे लेंगे। कांगड़ी धाम के प्री लांचिंग बैजनाथ के राजिंद्रों पैलेस में मुख्यातिथि सीएसआईआर के निदेशक डॉ. संजय कुमार ने की। इस मौके पर विधायक किशोरी लाल विशेष अतिथि के रूप में उपस्थित रहे।

साई फूड्स बैजनाथ के एमडी राजेश शर्मा व राकेश शर्मा ने मुख्यातिथि का स्वागत किया और उन्हें शॉल टोपी भेंट की। प्री लांचिंग में राजमाह का मदरा, ड्राइफ्रूट पैटा, माह व चने का



कांगड़ी धाम की प्री लांचिंग के अवसर पर डॉ. संजय कुमार, विधायक किशोरी लाल व अन्य।

खट्टा का प्रोसेस का पेटेंट संस्थान के प्रयासों से प्राप्त हुआ है। डॉ. संजय कुमार ने कहा कि कांगड़ी धाम गुणवत्ता व सेहत को ध्यान में रखते हुए बिना प्याज व लहसुन के तैयार की जाती है। इसमें कम से कम तेल व मसालों का प्रयोग होता है। संस्थान के अनुसंधान में पाया

गया है कि कांगड़ी धाम का डिब्बा बंद खाना सात माह से अधिक समय तक सुरक्षित है, जबकि रेगुलेटरी अध्ययन में कांगड़ी धाम के इन व्यंजनों में प्री बायोटिक प्रभाव देखा गया है, जो स्वास्थ्य के लिए लाभकारी हैं। कांगड़ी घाटी में शादी व अन्य समारोहों में

आयोजन का मुख्य आकर्षण कांगड़ी धाम होती है ऐसा पहली बार हो रहा है कि कांगड़ी धाम डिब्बा बंद मार्केट में उतारी गई है जो स्वाद के शौकीनों के लिए बड़ी खबर है। हालांकि इससे पहले साई फूड आचार व सॉस में अपना नाम कमा चुकी है।

जब चाहें तब खाएं कांगड़ी धाम

संवाद सहयोगी, बैजनाथ : पारंपरिक व्यंजनों के लिए देशभर में मशहूर कांगड़ी धाम के व्यंजनों का लुफ्त अब आप जब मर्जी ले सकते हैं। सीएसआइआर ने कांगड़ी धाम को राष्ट्रीय व अंतरराष्ट्रीय स्तर तक पहुंचाने के लिए बैजनाथ के शीतला चौक स्थित साई फूड को जिम्मा सौंपा है। सोमवार को कांगड़ी धाम के चार व्यंजनों को लांच किया गया।

इस मौके पर सीएसआइआर के निदेशक डॉक्टर संजय ने मुख्य अतिथि तो विधायक किशोरी लाल ने विशेष अतिथि के रूप में शिरकत की। इस अवसर पर डॉ. संजय ने कहा कि ये व्यंजन सेहत के लिए लाभदायक हैं। लांच की गई डिब्बा बंद कांगड़ी धाम में राजमाह का मदरा, छुआरे का रायता, तेलिया माह व सबसे प्रसिद्ध व्यंजन चने का खटा शामिल है और इनका उपयोग



बैजनाथ में कांगड़ी धाम के व्यंजन लांच करते निदेशक सीएसआइआर डॉ. संजय कुमार व साई फूड के एमडी राजेश शर्मा।

सात-आठ माह तक किया जा सकता है। इसे खाने से पहले केवल गर्म पानी में रखें तथा दो मिनट बाद यह महकने शुरू हो जाएंगे। कांगड़ी धाम को बाजार में लांच करने से पहले सीएसआइआर के विज्ञानिकों डॉक्टर महेश गुप्ता व जयप्रकाश द्विवेदी की टीम ने एक साल

तक शोध किया है। साई फूड की ओर से इसे नवीनतम तकनीक से बनाया जा रहा है। इस मौके पर सीएसआइआर से डॉक्टर महेश गुप्ता, डॉक्टर आरके सुद, डॉक्टर सुरेंद्र शर्मा, अशोक गोस्वामी, भाजपा नेता मुल्ख राज प्रेमी, मिलाप राणा, रमेश चड्डा व राजेंद्र सिंह परमार

- ♦ सीएसआइआर ने बैजनाथ में लांच किए चार व्यंजन
- ♦ 95 रुपये में मिलेगा 425 ग्राम का डिब्बा

कांगड़ी धाम का क्रम

1. कुछ मदरे जिनमें आलू और सफेद चने का, पालक पनीर का, राजमाह का और मुकुंदबड़ी का मदरा प्रमुख हैं
2. चने की दाल
3. छुआरे का दमपुख्त
4. कढ़ी (पलदा)
5. खूब तेल में बनी माह की दाल
6. काले चनों का खट्टा
7. मीठे चावल

आदि मौजूद रहे। कांगड़ी धाम का 425 ग्राम का डिब्बा 95 रुपये में मिलेगा।

अब बंद डिब्बे में लें कांगड़ी धाम

■ चमन डोहरू, बैजनाथ

कांगड़ी धाम अब बंद डिब्बों में बाजार में उपलब्ध होगी। सीएसआइआर हिमालय जैव संपदा प्रौद्योगिकी संस्थान पालमपुर के प्रयासों से साई फूड बैजनाथ द्वारा तैयार शुद्ध कांगड़ी धाम व्यंजनों को बैजनाथ में आयोजित समारोह में लांच किया गया। इस अवसर पर सीएसआइआर-आईएचवीटी के निदेशक डा. संजय कुमार, विधायक किशोरी लाल एवं साई फूड के एमडी राजेश शर्मा समस्त परिवार तथा केंद्र में आयुष विभाग के पूर्व सलाहकार डा. सुरेंद्र शर्मा, संस्थान के वैज्ञानिक डा. संजय, डा. महेश गुप्ता की

उपस्थिति में इस कांगड़ी धाम के विभिन्न व्यंजनों को बाजार में उतारा गया। इस अवसर पर डा. संजय कुमार, विधायक किशोरी लाल व डा. सुरेंद्र शर्मा ने कहा कि प्रदेश की कांगड़ा घाटी में होने वाले विशिष्ट समारोहों का मुख्य आकर्षण कांगड़ी धाम अपने अनूठे विशिष्ट स्वाद, रुचिकर व्यंजनों की विविधता एवं परोसने के क्रम में वैज्ञानिकता के लिए प्रसिद्ध है। धाम में मुख्य व्यंजन सेपु बड़ी का मदरा, रैटा, दाल माह, चने छुहारों का खट्टा, दाल चने वगैरह बिना प्याज लहसुन के विशिष्ट



परंपरागत पाक विधि द्वारा तैयार किए जाते हैं। डा. संजय कुमार ने कहा कि इन परंपरागत लजीज व्यंजनों का लोग आनंद ले सकें, जिसके लिए संस्थान द्वारा शोध करके एक तकनीक को विकसित करके प्रोसेस पेंटेंट फाइल किया। यह डिब्बा बंद खाना बिना किसी फ्रिजरवेटिव के महीनों तक तरीताजा रह सकता है। यह कांगड़ी धाम के व्यंजन में प्रिबयोटिक प्रभाव देखा गया जो स्वास्थ्य के लिए लाभप्रद है। उन्होंने कहा कि सात माह तक बिना रेफ्रिजरेटर के इन बंद डिब्बों में कांगड़ी धाम के व्यंजन

■ सात महीने तक बिना फ्रिज के तरीताजा रहेगा खाना

खराब नहीं होंगे। लोग कांगड़ी धाम का मजा देश में ही नहीं, विदेशों में भी ले सकेंगे। इस अवसर पर विधायक किशोरी लाल ने साई फूड के मालिकों की सराहना की, जिनकी सोच से अब जहाँ लोगों को रोजगार मिलेगा। इस अवसर पर डा. सुरेंद्र शर्मा जो स्वयं आयुर्वेद विभाग के पूर्व विशेषज्ञ डाक्टर हैं, ने बताया कि कांगड़ी धाम के व्यंजनों में डाला जाने वाला मसाला, खट्टे में भून कर डाले जाने वाले अखरोट व धाम को क्रमवार बांटने का तरीका एक विशेष विधि रखता है, जो स्वास्थ्यवर्द्धक है।

डिब्बाबंद कांगड़ी धाम दुनिया के कोने-कोने में बिखरेगी अपनी खुशबू

सीएसआईआर ने पेटेंट प्रोडक्ट किया लॉन्च, छह महीने तक व्यंजन रहेंगे शुद्ध

बैजनाथ | कांगड़ी धाम का आनंद अब दुनिया के किसी भी कोने में घर बैठे उठा सकते हैं। इसके लिए हिमालय जैव संपदा प्रौद्योगिकी संस्थान पालमपुर (सीएसआईआर) ने कांगड़ा धाम को पेटेंट करवाने के बाद साईं फूड बैजनाथ के साथ एमओयू हस्ताक्षरित करने के बाद इन्हें डिब्बा बंद प्रोडक्ट के रूप में बाजार में उतारा है। सीएसआईआर द्वारा धीरे-धीरे विलुप्त हो रहे परंपरागत व्यंजनों को सहेजने की दिशा में यह कदम सराहनीय है। सोमवार को बैजनाथ में आयोजित समारोह में सीएसआईआर के निदेशक डॉ. संजय कुमार ने डिब्बा बंद कांगड़ा धाम को लॉन्च किया उन्होंने बताया कि संस्थान द्वारा तैयार किए गए इस प्रोडक्ट को उपभोक्ता छह माह तक इस्तेमाल कर सकते हैं।



डिब्बाबंद प्रोडक्ट लॉन्च करते हुए सीएसआईआर के अधिकारी व अन्य।

धाम में नहीं किया है प्याज-लहसुन का इस्तेमाल

सीएसआईआर संस्थान के वैज्ञानिकों ने राजमाह का भदरा, चने का खट्टा, सुआरे का रैठा और तेलीय माह को लेकर काफी शोध और खास परीक्षण किए। इससे कि यह डिब्बाबंद व्यंजन लंबे समय तक सुरक्षित रह सकें। व्यंजनों की इस विधि में प्याज व लहसुन का प्रयोग नहीं किया गया है। वैज्ञानिकों के अनुसार इन डिब्बाबंद व्यंजनों का स्वाद छह माह तक बरकरार रहता है।

औषधीय पौधों की खेती को दिया जाएगा बढ़ावा

अमर उजाला ब्यूरो

पालमपुर (कांगड़ा)। हिमालय जैव संपदा प्रौद्योगिकी संस्थान पालमपुर अब प्रदेश में संभावित औषधीय और सुगंधित फसलों की खेती को बढ़ावा देगा।

इससे जहां किसान लावारिस पशुओं और बंदरों के डर से

खेती करना छोड़ चुके हैं वहां औषधीय और सुगंधित फसलों की खेती की जा सकेगी। इसे लेकर आईआईटी मंडी में एक संयुक्त बैठक की गई। इसमें डॉ. विक्रम सिंह ने कहा इससे किसानों को लाभ होगा।

सीएसआईआर ने पहले ही जंगली गेंदा समेत पहाड़ी क्षेत्र में

सुगंधित फसलों को पैदा करने की पहल की है। राज्य में चार विभिन्न जलवायु क्षेत्रों में सुगंधित खेती को बढ़ावा देने की पहल की है। डॉ. आरके सूद ने कहा कि इससे खेतों में फिर से हरियाली होगी और जमीन उपयोग के लिए काम आएगी।

Ready-to-eat Kangri Dham

OUR CORRESPONDENT

PALAMPUR, JULY 2

CSIR — Institute of Himalayan Bio-Technology (IHBT) has developed an indigenous technology for the production of ready-to-eat foods served during Kangri Dham (traditional lunch).

The IHBT has transferred the technology to Sai Food, a Baijnath-based company, which is likely to launch the food products in the country within a month.

Kangri Dham is cooked by Botis. Madra is made of raa-jma. The typical menu for dham starts with madra specifically of rajma, which is cooked in yoghurt and is prepared in a unique style. This is followed by retta, mash dal and topped by khatta.

The dham ends with the mitha (sweet rice). Raajma ka madra is delicately prepared from handpicked red kidney beans cooked in curd gravy of selected vegetables and cashew nut paste.

HP's cuisine 'Dham' a tinned food now!

TNN | Jul 1, 2016, 01.58 AM IST

Dharamshala: The traditional food of Himachal Pradesh which consists of typically four items - rice, dal, kidney beans and desert prepared only in marriages and on special occasions will now be available as packaged food to everybody at all times.

Scientists at the CSIR Institute of Himalaya Bioresource Technology at Palampur have packaged all four items of the meal into one packaged tin. Dham (mass lunch) is a meal that is patent to the culture of the hill state. It is served on the occasions of marriage or on religious days. Rice has an important place in daily diet of the people in the state including in ceremonies. Chetru Basmati and Debal type of rice are used in Dham. The Dham is cooked only by botis (a caste of Brahmins who are hereditary chefs). Preparation for this elaborate mid-day meal begins the night before. It is served on leaf plates and those seated on the floor.

Mukhtar Singh, technical officer at the CSIR- IHBT said that rajmah ka madra, khatta, teliye mah and dry fruit raita has been processed into tin packings. "We have obtained the patent rights of the same and it would be sold out to a food processing firm of Himahcal Pradesh only".

अब जब दिल चाहे खाओ कांगड़ी धाम

जल्द ही बंद डिब्बे में मिलेंगे मदरा-रायता-तैलीय माह और चणेयां दा खट्टा

■ दिव्य हिमाचल टीम, पालमपुर

यदि आप दुनिया के किसी भी कौने में हैं तो जब चाहे कांगड़ी धाम के चटकारे ले पाएंगे। हिमालयन जैवसंपदा प्रौद्योगिकी संस्थान के वैज्ञानिकों द्वारा तैयार डिब्बाबंद कांगड़ी धाम के व्यंजन जल्द ही

“ डिब्बाबंद धाम के व्यंजनों को बनाने के लिए बैजनाथ क्री फर्म को तकनीक हस्तांतरित कर दी गई है। अगले माह तक यह स्वादिष्ट व्यंजन बाजार में उपलब्ध हो जाएंगे डा. संजय कुमार निदेशक, सीएसआईआर

बाजार में उपलब्ध हो जाएंगे। संस्थान ने इसके लिए बैजनाथ स्थित साई फूड के प्रबंधकों से समझौते के तहत तकनीक का हस्तांतरण कर दिया है। 'रेडी-टू-ईट' कांगड़ी धाम के प्रमुख व्यंजनों को तैयार करके बैजनाथ की साई फूड कंपनी एक माह में बाजार में उतारने की तैयारी कर रही है। गौर रहे कि कांगड़ा घाटी में होने वाले शादी, जन्मदिवस जैसे विशिष्ट समारोह या आयोजन का मुख्य आकर्षण वहां पर परोसे जाने वाला खास भोजन होता है, जिसे 'धाम' कहा जाता है। खाने में मुख्य व्यंजन जैसे मदरा, रायता, दाल, खट्टा आदि होते हैं। स्वाद में लजीज यह व्यंजन अनुभवी रसोइयों द्वारा बनाए जाते हैं।



उक्त व्यंजन बिना प्याज-लहसुन व कम तेल तथा मसालों द्वारा तैयार किए जाते हैं। सीएसआईआर संस्थान ने कुछ समय पूर्व इस तकनीक को विकसित करके धाम के चार प्रमुख व्यंजनों राजमाह का मदरा, ड्राई फ्रूट

यह है खासियत

- प्याज-लहसुन का प्रयोग नहीं होगा
- डिब्बे में राजमाह का मदरा ड्राई फ्रूट रायता, तैलीय माह तथा चणेया दा खट्टा होगा
- डिब्बाबंद धाम सात महीने से ज्यादा समय तक सुरक्षित रहेगी

रायता, तैलीय माह तथा खट्टा चना का प्रोसेस पेटेंट प्राप्त किया था और तकनीक का हस्तांतरण में साई फूड बैजनाथ को कर दिया, कंपनी एक माह की अवधि में उक्त उत्पाद बाजार में उतारने वाली है।

जब चाहो तब खाओ कांगड़ी धाम

हिमालय जैव संपदा प्रौद्योगिकी संस्थान ने पैकड धाम के व्यंजन किए तैयार

पालमपुर, 30 जून (ब्यूरो): अब कांगड़ी धाम का मजा वर्ष भर ले सकते हैं। इसके लिए किसी शुभ मुहूर्त की प्रतीक्षा नहीं करनी पड़ेगी। हिमालय जैव संपदा प्रौद्योगिकी संस्थान पालमपुर (सी. एस. आई. आर.) पैकड रेडी टू ईट कांगड़ी धाम उपलब्ध करवाने जा रहा है। संस्थान ने कांगड़ी धाम के 4 प्रमुख व्यंजनों को पैक बंद उपलब्ध करवाने की तकनीक को विकसित किया है। डिब्बा बंद ये उत्पाद 7 माह से ज्यादा समय तक सुरक्षित रहेंगे।

संस्थान ने इसकी प्रोसेस का पेटेंट भी प्राप्त कर लिया है। ऐसे में अब आप किसी भी समय राजमाह का मदरा, ड्राई फ्रूट रैटा, तैलीय माह तथा चने के खट्टे का स्वाद ले पाएंगे। हिमालय जैव संपदा प्रौद्योगिकी संस्थान पालमपुर ने इस तकनीक का हस्तांतरण साई फूड बैजनाथ को किया है। पैकबंद धाम को बाजार



पालमपुर : हिमालय जैव संपदा प्रौद्योगिकी संस्थान के निदेशक साई फूड बैजनाथ से हस्ताक्षरित समझौता पत्र का आदान-प्रदान करते हुए। (ब्यूरो)

में उतारने के लिए हिमालय जैव संपदा प्रौद्योगिकी संस्थान ने साई फूड बैजनाथ से समझौता पत्र हस्ताक्षरित किया है।

इन व्यंजनों में प्याज-लहसुन का उपयोग नहीं किया जाएगा। वहीं पैकबंद डिब्बे में 4 प्रकार के व्यंजन राजमाह का मदरा, ड्राई फ्रूट रैटा, तैलीय माह तथा चने का खट्टा उपलब्ध होंगे। संस्थान के अनुसंधान में पाया गया कि यह डिब्बाबंद खाना 7 माह से ज्यादा समय तक सुरक्षित रहेगा।