

सीएसआईआर-आईएचबीटी

## "मोटे अन्न की पंजीरी के व्यावसायिक उत्पादन के लिए प्रक्रम प्रौद्योगिकी"

के लिये अभिरुचि की अभिव्यक्ति (ईओआई) आमंत्रित करता है।

पंजीरी पश्चिमी हिमालय क्षेत्र में खाया जाने वाला एक पारंपरिक भोजन है और इसे मुख्य रूप से गेहूं से तैयार किया जाता है। ग्लूटेन मुक्त खाद्य पदार्थों की बढ़ती मांग और आहार में अन्न के उपयोग के साथ, सीएसआईआर-आईएचबीटी ने प्राथमिक घटक के रूप में मोटे अन्न (मिलेट) के साथ पंजीरी तैयार करने की एक प्रक्रिया विकसित की है।

कुछ मुख्य विशेषताएं इस प्रकार हैं:

- ग्लूटेन मुक्त (गेहूं से पूरी तरह मुक्त)
- मोटे अन्न आधारित
- प्रिजरवेटिव और कृत्रिम योजक मुक्त
- 6 महीने तक उपयोग किया जा सकता है।

इस प्रौद्योगिकी के हस्तांतरण के लिए इच्छुक उद्योग / एसएमई / प्रगतिशील उद्यमियों से अभिरुचि की अभिव्यक्ति (ईओआई) आमंत्रित किया जाता है।

आवेदन में कंपनी प्रोफाइल और विपणन रणनीतियों का विवरण शामिल होना चाहिए। चयनित पार्टियों को चर्चा के लिए बुलाया जाएगा। इच्छुक पार्टियां एक सीलबंद कवर में "अभिरुचि की अभिव्यक्ति (ईओआई)" उल्लिखित करके निम्न पते पर अपना विवरण भेज सकती हैं।

### निदेशक

सीएसआईआर-हिमालय  
जैवसंपदा प्रौद्योगिकी संस्थान  
पोस्ट बॉक्स सं 06, पालमपुर (हि.प्र.)  
176061  
ईमेल: director@ihbt.res.in  
दूरभाष: +91-1894-230411

### समन्वयक

व्यापार विकास एवं विपणन इकाई (बीडीएमयू)  
सीएसआईआर-हिमालय जैवसंपदा प्रौद्योगिकी  
संस्थान  
या पोस्ट बॉक्स सं 06, पालमपुर (हि.प्र.) 176061  
ईमेल: bdmu@ihbt.res.in  
फोन: +91-94181-43470  
फैक्स: +91-1894-230433