

**12** RESPONSIBLE CONSUMPTION AND PRODUCTION



**14** LIFE BELOW WATER



# MEDIA COVERAGE OF FISH PRODUCTS DEVELOPED BY AMITY FOOD AND AGRICULTURE FOUNDATION



# Hindustan

7 August 2021

समुद्री खाद्य उद्योग में जल का सतत उपयोग पर कार्यशाला नोएडा। एमिटी विवि में शुक्रवार को ऑनलाइन कार्यशाला का आयोजन हुआ। कार्यशाला का विषय 'समुद्री खाद्य उद्योग में जल का सतत उपयोग-पुनर्चक्रण और पुनर्उपयोग' रहा। इसमें गाडरे मैरिन एक्सपोर्ट प्राइवेट लिमिटेड के संस्थापक दीपक गाडरे, नार्वे के शोध वैज्ञानिक डॉ. रासा स्लीजीटे, विज्ञान और प्रौद्योगिकी विभाग टेक्नोलॉजी मिशन डिविजन की वैज्ञानिक डॉ. नीलिमा आलम, एमिटी शिक्षण समूह के संस्थापक अध्यक्ष डॉ. अशोक कुमार चौहान, एमिटी विवि उत्तर प्रदेश की वाइस चांसलर डॉ. बलविंदर शुक्ला ने विचार व्यक्त किए। दीपक गारडे को समुद्री खाद्य प्रसंस्करण के क्षेत्र में उत्कृष्ट उपलब्धियों और योगदान के लिए एमिटी इंडस्ट्री अवार्ड फॉर एक्सलेंस इन फूड प्रॉसेसिंग से सम्मानित किया गया। कार्यक्रम में एमिटी साइंस टेक्नोलॉजी एंड इनोवेशन फाउंडेशन के अध्यक्ष डॉ. डब्लू सेल्वामूर्ती सहित कई लोग उपस्थित रहे। ब्यूरो

# Hindustan

7 August 2021

## पुर्नचक्रण और पुनउपयोग विषय पर कार्यशाला

**नोएडा।** सेक्टर 125 स्थित एमिटी विश्वविद्यालय में ऑनलाइन कार्यशाला का आयोजन हुआ। कार्यशाला का विषय 'समुद्री खाद्य उद्योग में जल का सतत उपयोग - पुर्नचक्रण और पुनउपयोग' रहा। कार्यशाला में गाडरे मैरिन एक्सपोर्ट प्राइवेट लिमिटेड के संस्थापक दीपक गाडरे, नार्वे के शोध वैज्ञानिक डॉ. रासा स्लीजीटे, एमिटी शिक्षण समूह के संस्थापक अध्यक्ष डॉ अशोक कुमार चौहान, एमिटी विश्वविद्यालय उत्तरप्रदेश की वाइस चांसलर डॉ बलविंदर शुक्ला ने विचार व्यक्त किये।

# Amar Ujala

7 August 2021

## एमिटी में समुद्री खाद्य उद्योग में जल का सतत उपयोग विषय पर कार्यशाला आयोजित

नोएडा (युग करवट)। एमिटी विश्वविद्यालय में समुद्री खाद्य उद्योग में जल का सतत उपयोग नामक विषय पर ऑनलाइन कार्यशाला का आयोजन किया गया। इस दौरान रत्नागिरी के गाडरे मैरिन एक्सपोर्ट के संस्थापक दीपक गाडरे को एमिटी इंडस्ट्री अवार्ड फॉर एक्सलेंस इन फूड प्रोसेसिंग से सम्मानित किया गया। एमिटी फूड एंड एग्रीकल्चर फाउंडेशन द्वारा समुद्री खाद्य उद्योग में जल का सतत उपयोग नामक विषय पर आयोजित कार्यशाला में दीपक गाडरे, डॉ. रासा स्लीजीटे, डॉ. नीलीमा आलम, एमिटी शिक्षण समूह के संस्थापक अध्यक्ष डॉ. अशोक कुमार चौहान, वाइस चांसलर डॉ. श्रीमती बलविंदर शुक्ला सहित अन्य ने विचार व्यक्त किए। ऑनलाइन कार्यशाला में रत्नागिरी के गाडरे मैरिन एक्सपोर्ट के संस्थापक दीपक गाडरे को समुद्री खाद्य प्रसंस्करण के क्षेत्र में उनकी उत्कृष्ट उपलब्धियों और योगदान के लिए एमिटी इंडस्ट्री अवार्ड फॉर एक्सलेंस इन फूड प्रोसेसिंग से सम्मानित किया गया। कार्यशाला में दीपक



गाडरे ने कहा कि समुद्री भोजन विशेषकर मत्स्य का 30 से 35 प्रतिशत उपयोग मनुष्य के भोजन हेतु होता है और बाकी नष्ट हो जाता है। हम समुद्री खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में जल को कच्चे माल की तरह उपयोग करते हैं इसलिए जल का संरक्षण करना और भी महत्वपूर्ण हो जाता है। जल के संरक्षण में मूल्यां को जोड़ना आवश्यक है। एमिटी शिक्षण समूह के संस्थापक अध्यक्ष डॉ. अशोक कुमार चौहान ने कहा कि यह एक महत्वपूर्ण कार्यशाला है। जिसमें खाद्य प्रसंस्करण उद्योग में जल संरक्षण हेतु चर्चा की गई। राष्ट्र को वैश्विक स्तर पर अग्रणी बनाने के लिए अकादमिक और उद्योग को संयुक्त रूप से शोध और विकास को बढ़ावा देना होगा। एमिटी में छात्रों को समाज और उद्योगों की समस्याओं के समाधान के लिए प्रेरित करते हैं। कार्यशाला में एमिटी साइंस टेक्नोलॉजी एंड इनोवेशन फाउंडेशन के अध्यक्ष डॉ. डब्लू सेल्वामूर्ती और एमिटी फूड एंड एग्रीकल्चर फाउंडेशन की महानिदेशिका डॉ. नूतन कौशिक सहित अन्य शामिल हुए।

# Dainik Jagran

## 29 June 2022

राष्ट्रीय संस्करण

दैनिक जागरण

पुष्यवर्

29 जून, 2022

# आजकल

14

www.jagran.com

### अमेरिका में पहली बार मिला पूरे कंकाल का जीवाश्म

1994 में आज ही पहली बार कैलिफोर्निया में चट्टानों के बीच किसी जीव के पूरे कंकाल का जीवाश्म मिला था। यह 12.840 वर्ष पुराने मीमथ ( विलुप्त प्राचीन हाथी ) का जीवाश्म था। इससे उसके सही आकार और वजन का पता लगा। प्रायः जीवाश्म टुकड़ों में मिलते हैं।



### पहले गर्भवती पुरुष थामस वीटी ने बेटी को जन्म दिया

2008 में आज ही अमेरिका में दुनिया के पहले गर्भवती पुरुष थामस वीटी ने एक बेटी को जन्म दिया था। थामस का जन्म स्त्री के रूप में हुआ था। 2002 में वह महिला से पुरुष बन गए थे। शरीर में महिला प्रजनन अंगों के कारण वह बच्ची को जन्म दे पाए।

### जागरण विशेष

अजय चौहान • लेख

मत्स्य प्रसंस्करण (फिश प्रोसेसिंग) के अपशिष्ट से अब प्रोटीन, पशुओं के लिए चांग और उर्वरक बनाए जा सकेंगे। तेजी से बढ़ते समुद्री भोजन यानी सी फूड उद्योग के साथ मछली की प्रोसेसिंग में अपशिष्ट भी बढ़ रहा है। इसके सही विधि से उपयोग का समाधान खोजने के लिए भारत सरकार के बायोटेक्नोलॉजी विभाग (डीबीटी) ने एक शोध कराया था। जिसमें तीन देशों के विज्ञानियों ने पर्यावरण के लिए खतरनाक इस अपशिष्ट के उपयोग का तरीका विकसित किया है। इसको वेस्ट एंड बायोमास वेल्थिएनशन जर्नल

## अब मछली के अवशेष से बन सकेगा प्रोटीन और खाद

केंद्र सरकार के बायोटेक्नोलॉजी विभाग की मदद से हुआ शोध, पर्यावरण के लिए नुकसानदेह होता है फिश प्रोसेसिंग का अपशिष्ट

प्रदूषित पानी के खतरे को भी ठीका कम शोध के मुताबिक फिश प्रोसेसिंग में पानी का भी बड़ी मात्रा में प्रयोग होता है। रासायनिक प्रक्रिया के कारण पानी में 200 पीपीएम तक नाइट्रोजन घुल जाती है। जो कि केंद्रीय सार्वजनिक स्वास्थ्य और पर्यावरण इंजीनियरिंग संगठन (सीपीएचईईओ) द्वारा तय सीमा से 20 गुना अधिक है। ऐसे में इस पानी का दोबारा प्रयोग या समुद्र में छोड़ना बेहद हानिकारक था, लेकिन इसे भी ट्रीट करने में विज्ञानियों को मदद मिली है।



एमिटी फूड एंड एग्रीकल्चरल फाउंडेशन की टीम में डा. नूतन कौशिक (बाएं) • जागरण

### अपशिष्ट में प्रोटीन और अमीनो एसिड की प्रचुरता

शोध टीम में शामिल एमिटी फूड एंड एग्रीकल्चरल फाउंडेशन की महानिदेशक डा. नूतन कौशिक ने बताया कि फिश प्रोसेसिंग में निकलने वाले अपशिष्ट अमीनो एसिड, विटामिन और प्रोटीन के बेहतर स्रोत हैं। इनसे मानव आहार के लिए प्रोटीन, पशुओं का चारा और खेती के लिए उर्वरक तैयार किया जा सकता है। शोध में पाया गया कि मछली के अपशिष्ट में विकन की तुलना में 19 गुना अधिक ओमेगा-3 फैटी एसिड होता है। इसके साथ और मसल्स विटामिन बी से 76 गुना अधिक समृद्ध होते हैं। आयरन पांच गुना अधिक होता है। इस विधि से अपशिष्ट के निस्तारण से प्रोटीन उत्पादन की भी कमी दूर होगी।

तरह त्वचा और हड्डियों से रिसर्वास सरफेस मेथडोलाजी (अरएसएम) जिलेटिन बनाया है। यह उच्च गुणवत्ता के प्रोटीन के साथ उर्वरक के रूप में भी प्रयोग हो सकेगा।

इसलिए किया गया शोध: फिश प्रोसेसिंग से प्रतिवर्ष वैश्विक स्तर पर लगभग 100 मिलियन मीट्रिक टन और भारत में चार मिलियन मीट्रिक टन अपशिष्ट निकलता है। इसे जमीन में दबाने या जलाने से बनने वाली मीथेन गैस पर्यावरण के लिए हानिकारक है। इसलिए, यह शोध किया गया।

ने भी प्रकाशित किया है।

भारत, नार्वे और स्पेन के विज्ञानी रहे शामिल: शोध टीम में भारत के अलावा नार्वे और स्पेन के विज्ञानी

शामिल रहे। डा. क्रिस्टीना नोर्न विडेल, डा. रासा सिलीजाइट, डा. मैत्री ठाकुर, रेविजा मोजुरैट और डा. नूतन कौशिक ने मिलकर यह

सफलता हासिल की है। डा. नूतन कौशिक के अनुसार अपशिष्ट में शामिल मछली का सिर और हड्डियाँ प्रोटीन का समृद्ध स्रोत हैं।

हमने इसको एंजाइम हाइड्रोलासिस की मदद से अलग किया। इससे निकले प्रोटीन हाइड्रोलाइजेट का पाउडर तैयार किया है। इसी



इस खबर को विस्तार से पढ़ने के लिए स्कैन करें

# Twitter Coverage

← Thread



**Ajay Chauhan**  
@ajaychauhanlive

फिश प्रोसेसिंग में मछली के करीब 30 प्रतिशत हिस्से का ही उपयोग हो पाता है। पर्यावरण के लिए खतरनाक शेष अपशिष्ट का कोई प्रयोग नहीं हो पाता है, भारत, नार्वे व स्पेन के वैज्ञानिकों ने इसके निदान के लिए इजाद की तकनीकी, पढ़िए आज के जागरण विशेष में @JagranNews @Dkumarchandel

Translate Tweet

जागरण विशेष

अन्य चीतल • खोज

मानव प्रसंस्करण (फिश प्रोसेसिंग) के अपशिष्ट से अब प्रोटीन, पशुओं के लिए चार और उर्वरक बनाए जा सकेंगे। तेजी से बढ़ते समुद्री भोजन बानी से फूट उठने के साथ मछली की प्रोसेसिंग में अपशिष्ट भी बढ़ रहा है। इसके सही विधि से उपखंड का सम्बन्धन खोजने के लिए भारत सरकार के बायोटेक्नोलॉजी विभाग (डीबीटी) ने एक शोध करवाया। जिसमें तीन देशों के विज्ञानियों ने पर्यावरण के लिए खतरनाक इस अपशिष्ट के उपयोग का तरीका विकसित किया है। इसके वेस्ट एंड बायोमास केल्वरजनेशन जर्नल में भी

## अब मछली के अवशेष से बन सकेगा प्रोटीन और खाद

केंद्र सरकार के बायोटेक्नोलॉजी विभाग की मदद से हुआ शोध, पर्यावरण के लिए नुकसानदेह होता है फिश प्रोसेसिंग का अपशिष्ट

**प्रदूषित पानी के खतरे को भी किया कम**  
शोध के मुताबिक फिश प्रोसेसिंग में पानी का भी बड़े मात्रा में प्रयोग होता है। रासायनिक प्रक्रिया के कारण पानी में 200 पीपीएम तक नाइट्रोजन घुल जाती है। जो कि केन्द्रीय सार्वजनिक स्वास्थ्य और पर्यावरण इंजीनियरिंग संगठन (सीबीएचईडी) द्वारा तय सीमा से 20 गुना अधिक है। ऐसे में इस पानी का दोबारा प्रयोग या स्मूद में छोड़ना बेहद हानिकारक था, लेकिन इसे भी ट्रीट करने में विज्ञानियों को मदद मिली है।



एम्प्टी फूड एंड एग्रीकल्चरल फाउंडेशन की टीम में डॉ. नूतन कोशिक (बाएँ) • जागरण

### अपशिष्ट में प्रोटीन और अमीनो एसिड की प्रचुरता

शोध टीम में शामिल एम्प्टी फूड एंड एग्रीकल्चरल फाउंडेशन की महानिदेशक डॉ. नूतन कोशिक ने बताया कि फिश प्रोसेसिंग में निकलने वाले अपशिष्ट अमीनो एसिड, विटामिन और प्रोटीन के बेहतर स्रोत हैं। इनसे मानव आहार के लिए प्रोटीन, पशुओं का चारा और खेती के लिए उर्वरक तैयार किया जा सकता है। शोध में पाया गया कि मछली के अपशिष्ट में विटामिन की तुलना में 19 गुना अधिक अमीनो-3 फेटी एसिड होता है। इसके साथ ही मसाले विटामिन बी से 76 गुना अधिक समृद्ध होते हैं। अत्यन्त पाच गुना अधिक होता है। इस विधि से अपशिष्ट के निस्तारण से प्रोटीन उत्पादन की भी कमी दूर होगी।

त्वचा और हड्डियों से रिसर्गस सरफेस मेम्ब्रानोलाजी (असएसएम) जिलेटिन बनाया है। यह उच्च गुणवत्ता के प्रोटीन के साथ उर्वरक के रूप में भी प्रयोग हो सकेगा।

**इसलिए किया गया शोध:** फिश प्रोसेसिंग से प्रतिवर्ष वैश्विक स्तर पर लगभग 100 मिलियन मेट्रिक टन और भारत में चार मिलियन मेट्रिक टन अपशिष्ट निकलता है। इसे जमीन में दबाया या जला दिया जाता है। इससे मोबेन गैस बनती है जो पर्यावरण के लिए हानिकारक है। इससे निपटने को शोध किया गया।

प्रभावित किया है।

**भारत नार्वे और स्पेन के विज्ञानी**  
डॉ. शक्ति: शोध टीम में भारत के अलावा नार्वे और स्पेन के विज्ञानी

शामिल थे। डॉ. क्रिस्टीना नेने विटेल, डॉ. रसा सिलीजाइट, डॉ. मैत्री ठाकुर, रेविजा मोजुरैट और डॉ. नूतन कोशिक ने मिलकर यह

सफलता हासिल की है। डॉ. नूतन कोशिक के अनुसार अपशिष्ट में शामिल मछली का सिर और हड्डियाँ प्रोटीन का समृद्ध स्रोत हैं।

हमने इसके पंजाब हाइड्रोलिसिस की मदद से अलग किया। इससे निकले प्रोटीन हाइड्रोलाइजेट का पाउडर तैयार किया है। इसी तरह



इस स्क्रॉल को ब्रिस्तर से पढ़ने के लिए स्कैन करें

Amity University and 9 others

9:40 AM · Jun 29, 2022

5 Retweets 1 Quote 19 Likes



# Krishi Jagran

## 30 March 2023

### SUFex EXPO 2023 Successfully Concludes Day 2 at Thyagaraj Stadium, New Delhi

The second edition of SUFex, the Smart Urban Farming Expo, concluded in New Delhi on 25th March 2023. Here are the main highlights of the event.

Eashani Chettri Updated 30 March, 2023 6:11 PM IST



Google News



Dr. Nutan Kaushik, Amity University, speaking at the second edition of SUFex, the Smart Urban Farming EXPO

- **Amity University, Noida:** The knowledge partner of the event, was present along with a variety of their research-based products. These included their protein-packed instant fish soup powder, biodegradable mulch, bio-fertilizers among others.