

ఈనాడు తొమ్మిదావది

తినే తిండి... వండే వంటకూ



జోర్లు

ఫుడ్ అండ్ న్యూట్రీషన్ లో ఎంటెక్ కోర్సులు అందిస్తున్న జేఎన్టీయూ

న్యూస్టుడే, భానుగుడి సెంటర్(కాకినాడ)

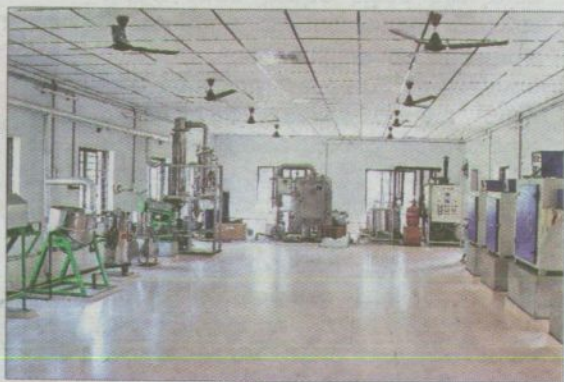
ఆకర్షణీయమైన వాతావరణంలో వివిధ రకాల వంటలను పరిచయం చేయడంతో పాటు వాటిలో ఉన్న పోషక విలువల గురించి కూడా తెలియజెప్పడం కోసం వివిధ కోర్సులను ప్రవేశపెట్టారు. ప్రస్తుతం తినే తిండి, అంతా కల్పిమయం, ఆహారం ఎలా తనిఖీ చేయాలి... ఎంత మోతాదులో తీసుకోవాలి... తదితర అంశాలపైనా అవగాహన కల్పిస్తున్నారు. భారతీయ సంస్కృతిని ప్రతిబింబించే వంటకాలను విద్యార్థులకు నేర్పిస్తుంటారు. ఆహార పదార్థాలు, ముడిసరకులు, చమురు తనిఖీ చేసేందుకు ప్రయోగశాలను సైతం తీర్చిదిద్దారు. నలభీమపాకం తయారు చేయడంలో రాజీస్తున్న ఇక్కడి విద్యార్థులకు ఉద్యోగావకాశాలు వెతుక్కుంటూ వస్తుండడంతో కోర్సుల్లో చేరేందుకు యువత ఆసక్తి చూపుతున్నారు. ఇది జేఎన్టీయూకే స్కూల్ ఆఫ్ ఫుడ్ టెక్నాలజీ విభాగం మనత. విశ్వవిద్యాలయంగా ఆవిర్భవించిన తరువాత జేఎన్టీయూకే పలు వినూత్న కోర్సులను ప్రారంభించింది. ఇందులో భాగంగా 2010-11లో ఎంటెక్ ఫుడ్ ప్రొసెసింగ్ టెక్నాలజీ కోర్సును ప్రారంభించారు. బీటెక్ ఫుడ్ టెక్నాలజీ ఇంజనీరింగ్, ఆగ్రికల్చరల్ ఇంజనీరింగ్, బయో టెక్నాలజీ తదితర కోర్సులు పూర్తి చేసినవారు ఎంటెక్ లో చేరేందుకు అర్హులు. సుమారు 1,800 చదరపు మీటర్ల విస్తీర్ణంలో ఫుడ్ టెక్నాలజీ భవనం తరగతి గదులతో, ప్రయోగశాలతో సెమినార్ హ్రైసింగ్ హాల్ నిర్మించారు. 320 చదరపు మీటర్ల విస్తీర్ణంలో వంటశాల, సెస్సరీ ల్యాబ్, ప్యాకేజింగ్ ల్యాబ్, మల్టీపర్పస్ సైలెట్ ఫ్రాంట్స్ నిర్మించారు. ఫుడ్ టెక్నాలజీ, ప్యాకేజింగ్, మైక్రో బయాలజీ, సెస్సరీ ప్రయోగశాలల్లో పలు ఆధునాతన పరికరాలు కొలువుదీరాయి. ఫుడ్ టెక్నాలజీ విభాగం పలు పరిశోధన సంస్థలతో ఒప్పందాలు చేసుకుంది.

బీటెక్ కోర్సు ప్రారంభానికి సన్నాహాలు

ఇతర రాష్ట్రాలలో పోల్సుకుంటే ఆంధ్రప్రదేశ్ లో 14.15 శాతం ఆహార పరిశ్రమలో ఉద్యోగ, ఉపాధి అవకాశాలు నిండుగా ఉన్నాయి. దీంతో 2019-20 విద్యా సంవత్సరానికి ఫుడ్ ఇంజనీరింగ్ లో బీటెక్ కోర్సును ప్రారంభించడానికి జేఎన్టీయూకే అధికారులు సన్నాహాలు చేస్తున్నారు.



ఫుడ్ టెస్టింగ్ ల్యాబ్



ల్యాబ్ లోని మిషనరీ

అంకురార్పణ కేంద్రం ఏర్పాటు దిశగా అడుగులు...

పండించిన ఉత్పత్తుల ఉత్పాదకతను పెంపొందించి వ్యాపార విజయం సాధించేందుకు వ్యవస్థాపకులకు అంకురార్పణ కేంద్రం ఎంతో చేయూతనిస్తోంది. నూతన సాంకేతిక, వస్తు ఉత్పాదకత అభివృద్ధి, సాంకేతిక శిక్షణపై వ్యవస్థాపకులకు సహకారం అందించేందుకు ఏపీఎస్ వీఎస్ రాష్ట్రవ్యాప్తంగా పలుచోట్ల అంకురార్పణ కేంద్రాలను ఏర్పాటు చేస్తోంది. జేఎన్టీయూకేలో రూ.2 కోట్ల వ్యయంతో చిరుధాన్యాల, అపరాలు ఉత్పత్తులను పెంపొందించేందుకు మొట్టమొదటి అంకురార్పణ కేంద్రం సిద్ధం చేస్తున్నారు.

ఆహార పదార్థాల పరీక్షకూ ప్రయోగశాల

జిల్లాలో పాటు సమీప జిల్లాల్లో పలు ఆహార పరిశ్రమలు ఉన్నాయి. ఎక్కడా ఒక్క ఆహార పరీక్ష ప్రయోగశాల లేదు. మినిస్ట్రీ ఆఫ్ ఫుడ్ ప్రొసెసింగ్ ఇండస్ట్రీస్ ఆర్థిక సహాయంతో రూ.1.56 కోట్ల వ్యయంతో పరిసర ఆహార పరిశ్రమల అవసరాల మేరకు 2014లో జేఎన్టీయూకే ప్రాంగణంలో ప్రయోగశాల నెలకొల్పారు. ఆంధ్ర రాష్ట్ర ఫుడ్ ప్రొసెసింగ్ సొసైటీ రూ.4.4 కోట్ల ఆర్థిక సహాయం అందించడంతో ఇక్కడే యాంటీ బయోటిక్స్ పరీక్ష పురుగు మందుల అవశేషాల శాతం, భారీ మూలకాల పరీక్షలను చేపట్టేలా స్థాయి పెంచి అభివృద్ధి పరిచారు.

విస్తృత అవకాశాలు

అభివృద్ధి చెందిన దేశాల్లో ఆహార పరిశ్రమ... జనాభాలో 14 శాతం ఉద్యోగ, ఉపాధి అవకాశాలు కల్పిస్తుండగా, భారతదేశంలో కేవలం మూడు శాతం మందికి ఉద్యోగాలు లభిస్తున్నాయి. భారత దేశ ఆహార ఉత్పత్తి పరిశ్రమల శాఖ-నైపుణ్యాల అభివృద్ధి కార్పొరేషన్ నిర్వహించిన సర్వే ప్రకారం ఏటా అయిదు లక్షల మంది నిపుణులు ఈ రంగంలో సేవలు అందించవలసిన అవసరం ఉంది. జేఎన్టీయూ విద్యార్థులు ఆరేళ్లుగా ప్రముఖ ఆహార పరిశ్రమలైన సామా పుష్ప, నెస్లే, ఐటీసీ, నీపీఎఫ్, గోడ్రెజ్ టైసన్, టాటా కాఫీ, టాటా గ్లోబల్ బెవరేజెస్, ఎంటీఆర్, ఓలం, బాంబినో మొదలైన కంపెనీల్లో చక్కటి అవకాశాలు పొందుతున్నారు.



ఇనుస్రుమెంటేషన్ ల్యాబ్