

प्रतिवेदन

“समुद्री खाद्य गुणवत्ता प्रबंधन में विश्लेषणात्मक उपकरण एवं जोखिम मूल्यांकन”

पर शीतकालीन स्कूल : 08-28 जनवरी 2025, भा कृ अनु प-के मा शि सं, मुंबई

भा कृ अनु प-के मा शि सं, मुंबई के मत्स्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी विभाग ने दिनांक 08 से 28 जनवरी, 2025 के दौरान “समुद्री खाद्य गुणवत्ता प्रबंधन एवं जोखिम मूल्यांकन में विश्लेषणात्मक उपकरण” पर आईसीएआर द्वारा प्रायोजित 21 दिवसीय शीतकालीन स्कूल प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया। इस शीतकालीन स्कूल कार्यक्रम को प्रतिभागियों को सूक्ष्मजीवविज्ञानी और जैव रासायनिक समुद्री खाद्य गुणवत्ता विश्लेषण में उपयोग की जाने वाली उन्नत तकनीकों से परिचित कराने के लिए डिज़ाइन किया गया था। इस व्यावहारिक प्रशिक्षण कार्यक्रम में कुल 13 प्रशिक्षुओं ने भाग लिया, जिसमें जम्मू और कश्मीर, असम, तमिलनाडु और महाराष्ट्र के विभिन्न राज्य कृषि विश्वविद्यालयों और अनुसंधान संस्थानों के सहायक प्रोफेसर और वैज्ञानिक शामिल थे। शीतकालीन स्कूल कार्यक्रम का उद्देश्य खाद्य गुणवत्ता विश्लेषण में शामिल शोधकर्ताओं की शोध और विश्लेषणात्मक क्षमताओं को बढ़ाना था। प्रशिक्षण में शामिल विषयों में सूक्ष्मजीवविज्ञानी जोखिम आकलन, ट्रेसिबिलिटी, समुद्री भोजन के सूक्ष्मजीवविज्ञानी और जैवरासायनिक खराब होने के संकेतक, रोगजनक अलगाव तकनीक, एचपीएलसी, पीसीआर और आरटी-पीसीआर जैसी आणविक तकनीक, समुद्री भोजन रोगजनकों का बैक्टीरियोफेज आधारित नियंत्रण, एएमआर, उभरते समुद्री भोजन से जुड़े रोगजनक, डीएनए बारकोडिंग और प्रजातियों की प्रामाणिकता, माइक्रोबायोम और मेटाजेनोमिक अध्ययन, पैकेजिंग सामग्री की सुरक्षा, संपूर्ण जीनोम अनुक्रमण आदि पर सिद्धांत और व्यावहारिक कक्षाएं शामिल थीं। आमंत्रित वक्ताओं में प्रो. इद्या करुणासागर, वरिष्ठ अंतरराष्ट्रीय खाद्य सुरक्षा सलाहकार (एफएओ); प्रो. इंद्राणी करुणासागर, निदेशक (परियोजनाएं और डीएसटी-टीईसी), निट्टे विश्वविद्यालय, मैंगलोर; डॉ. एल. नरसिम्हा मूर्ति, प्रधान वैज्ञानिक, आईसीएआर-सीआईएफटी, मुंबई; डॉ. रबी नारायण साहू, प्रधान वैज्ञानिक, आईसीएआर-आईएआरआई, नई दिल्ली; डॉ. ए.के. बालंगे, प्रधान वैज्ञानिक और आईसीएआर-आईएआरआई, असम के प्रमुख; डॉ. के.वी. राजेंद्रन, पूर्व प्रधान वैज्ञानिक एवं विभागाध्यक्ष, आईसीएआर-सीआईएफटी, मुंबई और डॉ. पार्वती ए, प्रोफेसर और समुद्री जीव विज्ञान विभाग के प्रमुख, सीयूएसएटी, कोच्चि थे। प्रत्येक विषय पर व्याख्यान के बाद व्यावहारिक सत्र संचालित किए गए। मछली अवतरण केंद्र, एफएसएसएआई-राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशाला, उरण; भाभा परमाणु अनुसंधान केंद्र (बीएआरसी), चेंबूर और नाइक फ़ोजन फूड्स, तलोजा, नवी मुंबई में समुद्री खाद्य प्रसंस्करण सुविधाओं का क्षेत्रीय दौरा आयोजित किया गया, जहां प्रतिभागियों को अत्याधुनिक खाद्य परीक्षण बुनियादी ढांचे, खाद्य विकिरण सुविधाओं, परमाणु रिएक्टरों और गुणवत्ता नियंत्रण प्रक्रियाओं, समुद्री भोजन और निर्यात बाजार के लिए विभिन्न प्रकार के समुद्री भोजन उत्पादों के कम तापमान पर संरक्षण और पैकेजिंग से अवगत कराया गया। प्रशिक्षण कार्यक्रम को प्रतिभागियों से बहुत अधिक सकारात्मक प्रतिक्रिया मिली, जिसने कार्यक्रम की प्रासंगिकता और प्रभावशीलता पर प्रकाश डाला। कार्यक्रम का आयोजन डॉ. बी. बी. नायक, विभागाध्यक्ष ने पाठ्यक्रम निदेशक के रूप में किया तथा डॉ. सनथ कुमार, प्रधान वैज्ञानिक और डॉ. मंजूषा एल, वरिष्ठ वैज्ञानिक ने पाठ्यक्रम समन्वयक के रूप में इसका आयोजन किया।

