

अल्प अवधि प्रशिक्षण कार्यक्रम

सीफूड का सूक्ष्मजीवाणु गुणवत्ता परीक्षण- उपकरण एवं तकनीकें

19 से 23 दिसंबर 2022

भाकृअनुप - के मा शि सं , मुंबई के मत्स्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी विभाग में 19 से 23 दिसंबर, 2022 तक "सीफूड उपकरणों और तकनीकों के सूक्ष्मजीवाणु गुणवत्ता परीक्षण" पर एक अल्पकालिक प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया । यह प्रशिक्षण कार्यक्रम समुद्री खाद्य गुणवत्ता प्रबंधकों, प्रयोगशाला तकनीशियनों, खाद्य सूक्ष्म जीव विज्ञान के छात्रों और शोधकर्ताओं के लिए था। इस व्यावहारिक प्रशिक्षण कार्यक्रम में कुल नौ प्रशिक्षुओं ने भाग लिया। प्रशिक्षुओं में भारत भर के विभिन्न कॉलेजों और अनुसंधान संस्थानों के बीएफएससी छात्र, एमएससी बायोटेक्नोलॉजी के छात्र, एमएससी समुद्र विज्ञान के छात्र और परियोजना सहायक शामिल थे। प्रशिक्षण में शामिल विषयों में सूक्ष्म जीव विज्ञान प्रयोगशाला में जैव सुरक्षा पर सैद्धांतिक और व्यावहारिक कक्षाएं, मीडिया तैयारी, चढ़ाना, संवर्धन और शंख से सामान्य और रोगजनक बैक्टीरिया दोनों की जैव रासायनिक पहचान जैसी बुनियादी सूक्ष्मजैविक तकनीक शामिल हैं। प्रशिक्षण में एस्चेरिचिया कोली, साल्मोनेला और विब्रियो एसपीपी जैसे मछली जनित मानव रोगजनकों के अलगाव के मानक तरीकों को व्यापक रूप से शामिल किया गया, पारंपरिक जैव रासायनिक विधियों और पीसीआर द्वारा उनकी पहचान की गई। बुनियादी आणविक विधियों को सीखने पर जोर दिया गया, जिनका उपयोग सीफूड परीक्षण प्रयोगशाला में सीफूड से जुड़े मानव स्वास्थ्य महत्व के रोगजनकों का पता लगाने के लिए किया जा सकता है।