

सरदार वल्लभभाई पटेल कृषि एवं प्रौद्योगिकी विश्वविद्यालय, मेरठ  
पाँच दिवसीय सब्जियों का कटाई उपरान्त प्रबन्धन एवं मूल्य सम्बर्धन

**Training Programme**

**On**

**Post-Harvest Management & Value  
Addition of Vegetables**

(03-08 June, 2024)

**Registration Form**

1. Name of the participant: .....
2. Father's name: .....
3. ID No. : .....
4. Class: .....
5. College .....
6. Category (Gen/OBC/SC/ST): .....
7. Phone No. : .....
8. Email: .....
9. Mobile Number: .....
10. Permanent Address: .....
11. Signature of Participant with date: .....

**Chief Patron**

Dr. K.K. Singh  
Hon'ble Vice- Chancellor

**Coordinator**

Dr. Bijendra Singh  
Dean, COH

**Course Director**

Dr Satya Prakash  
HOD, Vegetable Science  
(M)-9412540121  
Email:  
satyaagro@gmail.com

**Co-Course Director**

Dr. Manoj Kumar Singh  
Professor (Veg. Sci)  
(M)-9412594969  
Email:  
manoj.hort@svpuat.edu.in

**Co-Course Director**

Dr Vipin Kumar  
Professor (Veg. Sci)  
(M)-7906000315  
vipin.hort@svpuat.edu.in

**Training Programme**

**On**

**Post-Harvest  
Management & Value  
Addition of Vegetables**

Dates: 03-08 June, 2024



**Organized by**

Department of Vegetable Science  
College of Horticulture  
S.V.P.U. of Agri. & Technology,  
Meerut (UP)

### Course Outcomes

- The course is intended to equip the graduate/post graduate students with various practice and research
- This course may cater the high demand research and diagnostic industry.
- The participants can utilize this knowledge to new startups.
- Practical knowledge gained by this training course will help the students to perform their research work with ease and plan future prospective research.
- Recognize and troubleshoot various techniques of Post-harvest management.
- Understanding the principles and methodology of various advanced nursery techniques.

### Eligibility

Students pursuing Postgraduate degree in Horticulture Sciences (Fruit Science/ Vegetable Science/ Floriculture) or any other allied sciences.

### About the Course

Department of Vegetable Science was started in the year 2020 under the inception of College of Horticulture, Sardar Vallabhbhai Patel University of Agriculture & Technology, Meerut.

Horticulture occupies an important position in the farming system of western Uttar Pradesh and therefore, it has a great relevance in improving the overall economy of the zone. The specific agro-climatic condition of the region offers tremendous potential for the cultivation of various vegetable crops and development of processing industry. High productivity and successful cultivation of vegetable crops depends mainly on good quality reliable planting materials of promising cultivars and also their post-harvest management and value addition to minimize the post-harvest losses. In light of above facts, we planned to conduct 05 days (30 hours) training programme on "Post-Harvest Management & Value Addition of Vegetables" from 03-08, June 2024, for eligible PG and Ph.D. students.

## पॉच दिवसीय सब्जियों का कटाई उपरान्त प्रबन्धन एवं मूल्य सम्बर्धन



उद्यान महाविद्यालय में सब्जी अनुभाग द्वारा प्रो० के० के० सिंह, माननीय कुलपति के कुशल निर्देशन में “सब्जियों का कटाई उपरान्त प्रबन्धन एवं मूल्य सम्बर्धन” विषय पर पॉच दिवसीय (3–8 जून 2024) प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया।

दिनांक 03.06.2024 को प्रशिक्षण का उद्घाटन सत्र में डा० राम जी सिंह, कुलसचिव द्वारा किया गया डा० राम जी सिंह द्वारा अपने सम्बोधन में बताया गया सब्जियों की बहुत बड़ी मात्रा कटाई के उपरान्त उपभोक्ता तक पहुचने में खराब हो जाती है जिससे राष्ट्र को करोड़ों रूपयों की क्षति होती है वर्तमान परिवेश में यह प्रशिक्षण बहुत उपयोगी है इस प्रशिक्षण को प्राप्त करने के लिए करने के बाद सब्जियों के उचित प्रबन्धन एवं मूल्य सर्वधन से खराब होने से बचाने में मदद मिलेगी तथा प्रशिक्षण करने के बाद छात्र या प्रतिभागी भविष्य में मूल्य सम्बर्धन इकाई की स्थापना कर रोजगार प्राप्त करने के साथ अन्य लोगों को भी रोजगार प्रदान कर सकते हैं।

डा० बिजेन्द्र सिंह, अधिष्ठाता उद्यान द्वारा मुख्य अतिथि का स्वागत करते हुए प्रशिक्षण की उपयोगिता पर विस्तृत प्रकाश डाला गया तथा आशा व्यक्त की गई उक्त प्रशिक्षण निश्चित रूप से छात्रों के लिए उपयोगी सिद्ध होगा तथा बताया गया कि इस प्रशिक्षण में एम०एससी० एवं पी०एचडी० अंतिम वर्ष के 37 छात्र भाग ले रहे हैं।





डा० आर० एस० सेंगर, निदेशक प्रशिक्षण एवं सेवायोजन द्वारा अपने सम्बोधन में कहा गया कि इस तरह का प्रशिक्षण बाहर से आने वाली कम्पनियों में रोजगार प्राप्त करने के लिए सार्थक होगा।

डा० सत्य प्रकाश कोर्स डायरेक्टर द्वारा उपस्थित अतिथियों एवं प्रशिक्षणार्थियों का स्वागत करते हुए बताया गया कुछ सब्जियों कटाई उपरान्त जल्दी खराब हो जाती है जिससे उत्पादकों को भारी क्षति होती है यदि सब्जियों की कटाई/तुड़ाई उपरान्त ग्रेडिंग एवं पैकिंग करने के साथ मूल्य सम्बर्धन किया जाये इनके मूल्य में कई गुना की वृद्धि हो जाती है। उक्त अवसर पर डा० सुनील मलिक, विभागाध्यक्ष उद्यान, डा० मुकेश कुमार, विभागाध्यक्ष पुष्प विज्ञान विभाग, डा० अरविन्द कुमार, विभागाध्यक्ष, फल विज्ञान, डा० मनोज कुमार सिंह, प्राध्यापक उद्यान ने भी अपने विचारा रखे उक्त का संचालन डा० विपिन कुमार, प्राध्यापक उद्यान द्वारा किया गया।

इसके बाद प्रथम दिन के प्रशिक्षण के तकनीकी सत्र में सब्जियों के मूल्य सम्बर्धन के सिद्धान्तों पर विस्तृत जानकारी डा० सत्य प्रकाश, प्राध्यापक एवं विभागाध्यक्ष सब्जी विज्ञान द्वारा की गई है डा० मनोज कुमार सिंह, प्राध्यापक उद्यान द्वारा आलू के उत्पादन के मुख्य बिन्दुओं पर की प्रकाश डाला गया तथा आलू से बनने वाले विभिन्न उत्पाद आलू चिप्स, आलू का आटा एवं फेन्च फाई आदि उत्पादन बनने की विस्तृत जानकारी दी गई। मानव स्वास्थ्य में लहसुन कितना लाभदाई है इसके बाद मूल्य सम्बर्धन पर विस्तृत एवं प्रयोगात्मक जानकारी दी गई।

प्रशिक्षण के दूसरे दिन डा० विपिन कुमार, प्राध्यापक उद्यान द्वारा टमाटर की उत्पादन तकनीकी के साथ ही टमाटर के विभिन्न मूल्य सम्बर्धित उत्पादों का प्रयोगात्मक प्रशिक्षण में टमाटर प्यूरी, टमाटर जूस, टमाटर पेस्ट, टमाटर सूप, टमाटर सास, टमाटर पाउडर आदि उत्पादों की विस्तृत जानकारी दी गई।

प्रशिक्षण के तीसरे दिन डा० सत्य प्रकाश, विभागाध्यक्ष शाक विज्ञान द्वारा मिर्च के उत्पादन तकनीकी तथा मूल्य सम्बर्धन हेतु अचार हेतु मिर्च की प्रजातियों पर विस्तृत जानकारी तथा मसाले हेतु उपयुक्त विभिन्न प्रजातियों जो भारतीय सब्जी अनुसंधान संस्थान वराणसी एवं भारतीय बागवानी अनुसंधान संस्थान, बैंगलूर से विकसित प्रजातियों पर विकसित जानकारी दी गई इसके बाद मूल्य सम्बर्धन जैसे मिर्च आचार, मिर्च पाउडर, मिर्च पेस्ट, चिकी सास एवं चिली आयल आदि की जानकारी दी गई।

प्रशिक्षण के चौथे दिन डा0 बिजेन्द्र सिंह, प्राध्यापक/ अधिष्ठाता उद्यान द्वारा हल्दी उत्पादन तकनीकी पर जानकारी दी गई। इसके बाद डा0 सत्य प्रकाश, विभागाध्यक्ष सब्जी विज्ञान द्वारा महर्षिचरक मूल्य सम्बर्धन केन्द्र अजोता का भ्रमण कराकर मौके पर बनरहे हल्दी के पाउडर, हल्दी के अन्य उत्पादन टमाटर केचप का प्रयोगात्मक प्रशिक्षण कराया गया डा0 अचल किरन, निदेशक महर्षि मूल्य सम्बर्धन केन्द्र द्वारा हल्दी पाउडर टमाटर केचप बनाकर दिखाया गया तथा मूल्य सम्बर्धन के समय रखी जाने वाली सब्जियों तथा पैकिंग एवं विपणन की जानकारी दी गई।



### महर्षि चरक मूल सम्बर्धन इकाई, अजोता पर प्रशिक्षण एवं भ्रमण

प्रशिक्षण के अंतिम दिन डा0 मनोज कुमार सिंह, प्राध्यपक उद्यान द्वारा प्याज एवं लहसुन की उत्पादन तकनीकी एवं मूल्य सम्बर्धन की विस्तृत जानकारी दी गई। प्रो0 के0 के0 सिंह, माननीय कुलपति जी द्वारा प्रशिक्षणार्थियों को सम्बोधित करते हुए बताया गया सब्जियों की तुड़ाई के बाद उचित ग्रेंडिंग, पैकिंग तथा मूल्य सम्बर्धन के आभाव में उपभोक्ता तक पहुंचने में लगभग 20-25 प्रतिशत की क्षति होती है। आकलन करने पर उक्त का मूल्य करोड़ों रुपये होगा। डा0 के0 के0 सिंह, माननीय कुलपति जी द्वारा क्षति को कम करने हेतु उचित पोस्ट हारवेस्ट मैनेजमेंट करने पर बल दिया उनके द्वारा सब्जियों की तुड़ाई के बाद वेपर टीटमेंट, ओजोन टीटमेंट व आर्टीफिशियल इन्टेलीजेन्स का उपयोग करने पर जोर दिया गया उक्त अवसर पर डा0 बिजेन्द्र सिंह, अधिष्ठाता उद्यान, डा0 सत्य प्रकाश, विभागाध्यक्ष सब्जी

विज्ञान, डा0 मनोज कुमार सिंह, प्राध्यापक उद्यान उपस्थित थे उक्त का संचालन डा0 विपिन कुमार, प्राध्यापक उद्यान द्वारा किया गया।





डा० सत्य प्रकाश  
विभागाध्यक्ष, सब्जी विज्ञान /  
कोर्स डाइरेक्टर

डा० बिजेन्द सिंह  
अधिष्ठाता उद्यान /  
कौडिनेटर