

Exhibition on “Food Processing and Preservation” Organized at the Institute of Home Science, Dr. Bhimrao Ambedkar University Agra

ACTIVITY DATE- MAY 6, 2025

The **Institute of Home Science**, Dr. Bhimrao Ambedkar University, Agra, organized an insightful exhibition on the theme “**Food Processing and Preservation**”, under the visionary guidance of **Hon’ble Vice-Chancellor, Professor Ashu Rani**, and the able coordination of **Professor Archana Singh**, Head, Department of Food and Nutrition. The exhibition aimed to promote scientific knowledge and skill-based learning in the field of food science.

Inauguration Ceremony

The program was formally inaugurated by distinguished academicians **Professor Vinita Singh** and **Professor B.P. Singh**, who lauded the initiative for encouraging innovation, practical learning, and student engagement in applied nutrition and food technology.

Dynamic Guidance and Student Participation

The exhibition highlighted the **culinary creativity and technical proficiency** of the postgraduate students of **M.Sc. and M.A. (4th Semester)**, under the **dynamic guidance of Dr. Priya Yadav, Assistant Professor**. The event served as a valuable platform for students to **translate theoretical knowledge into practical application** through hands-on preparation and scientific display of **processed and preserved food products**.

Acknowledgement of Student Contributors

The exhibition witnessed **enthusiastic participation and teamwork** from students who made significant contributions to its success. The following students were actively involved in the preparation and presentation of food products:

Moksha, Alisha, Isha, Shikha, Praveen, Ritu, Sureeti, Neha, Ruchi, and Himanshi.

Variety of Food Products Displayed

The wide array of food items prepared and presented by the students included:

- **Traditional and Innovative Pickles**
- **Natural Fruit Squashes** (*Lemon, Ginger, Orange*)
- **Jams, Jellies, and Sauces**
- **Millet-Based Chocolates and Ice Creams**
- **Papads and Chips**
- **Dehydrated Vegetable Products**

These exhibits reflected an excellent integration of **traditional culinary practices with modern food preservation techniques** and nutritional considerations.

Focus on Nutritional Value and Food Safety

The exhibition emphasized **safe and sustainable food preservation techniques**, drawing from both **traditional wisdom** and **modern nutrition science**:

- **Pickles** were prepared using **Class-1 natural preservatives**, traditionally regarded as safe and health-promoting when consumed judiciously. A highlight was the **Drumstick Pickle**, rich in **calcium, iron, and phosphorus**.
- The **fruit squashes** contained **no artificial colors**, ensuring natural taste and health benefits.
- A variety of **seasonal vegetables** such as **carrot, beetroot, spinach, fenugreek, ginger, curry leaves, and soybean leaves** were **dehydrated** to demonstrate their extended usability and nutritional retention throughout the year.
- The students prepared **value-added millet products** like **biscuits, chocolates, and ice creams**, highlighting the **nutritional superiority of millets** and their potential role in combating lifestyle diseases.

Appreciation and Faculty Engagement

Professor Achla Gakkhar, Director of the Institute, appreciated the **scientific temperament, creativity, and innovation** demonstrated by the students, and encouraged them to further explore the field of functional foods and food entrepreneurship.

Prominent faculty members in attendance included: **Dr. Mamta Saraswat, Dr. Rashmi Sharma, Dr. Mohammad Hussain, Dr. Ratna Pandey, Dr. Monika Asthana, Dr. Deepti Singh, Dr. Neha, Dr. Anupama Gupta, Dr. Preeti Yadav, and Dr. Kavita**. **Ms. Sunita Tiwari** extended valuable technical support from the department.

Conclusion

The exhibition on “*Food Processing and Preservation*” showcased a **dynamic blend of academic knowledge, practical skills, and student innovation**. It bridged theory and practice, promoting food safety, sustainable preservation methods, and entrepreneurial thinking. The event reinforced the Institute’s dedication to applied nutrition, public health, and academic excellence.

Glimpses of the Activity



Prof. Vineeta Singh attentively observing a variety of homemade pickles and preserved food items, as explained by a postgraduate student during the Food Processing and Preservation Exhibition organized by the Department of Food and Nutrition, Dr. Bhimrao Ambedkar University, Agra, on 6th May 2025.



Moksha Singh, M.Sc. student, explaining the displayed healthy food products to Prof. B. P. Singh, Dean Research, and other esteemed faculty members during the Food Processing and Preservation Exhibition held on 6th May 2025 at the Department of Food and Nutrition, Dr. Bhimrao Ambedkar University, Agra.



Prof. Vineeta Singh is observing and purchasing healthy food products displayed during the Food Processing and Preservation Exhibition organized on 6th May 2025 at the Department of Food and Nutrition, Dr. Bhimrao Ambedkar University, Agra.



Group photo of faculty members and students at the "Food Processing and Preservation" exhibition held on 6th May 2025, organized by the Department of Food and Nutrition, Institute of Home Science, Dr. Bhimrao Ambedkar University, Agra. Students proudly displayed a variety of products as part of their practical demonstration.

विवि की छात्राओं ने लगाई फूड प्रोसेसिंग एंड प्रिजर्वेशन प्रदर्शनी



प्रदर्शनी में उत्पादों के साथ उपस्थित छात्राएं और प्रोफेसर।

स्वदेश समाचार ■ आगरा

विवि के गृह विज्ञान संस्थान में मंगलवार को कुलपति प्रो. आशु रानी के मार्गदर्शन और आहार एवं पोषण विभाग की विभागाध्यक्ष प्रो. अर्चना सिंह के संयोजन में फूड प्रोसेसिंग एंड प्रिजर्वेशन प्रदर्शनी का आयोजन किया गया। जिसका उद्घाटन प्रो. विनीता सिंह और प्रो. बीपी सिंह ने किया।

प्रदर्शनी में सहायक आचार्य डॉ. प्रिया यादव के नेतृत्व में एमएससी और एमए चतुर्थ सेमेस्टर की छात्राओं ने विविध प्रकार के पारंपरिक एवं नवीन खाद्य उत्पादों अचार, स्कैश, जैम, जेली, सॉस, मिलेट्स चॉकलेट, मिलेट्स आइसक्रीम, पापड़, चिप्स का निर्माण और प्रदर्शन

किया। प्रदर्शनी में लेमन, जिंजर एवं ऑरेंज फ्लेवर वाले स्कैश भी प्रदर्शित किए गए। वहीं प्रदर्शनी में विभाग की सुनीता तिवारी, मोक्षा, अलीशा, ईशा, शिखा, प्रवीण, रितु, सुरीती, नेहा, रुचि, हिमांशी आदि छात्राओं की सक्रिय योगदान दिया। इस अवसर पर संस्थान की निदेशिका प्रो. अचला गक्खड़, डॉ. ममता सारस्वत, डॉ. रश्मि शर्मा, डॉ. रत्ना पाण्डेय, डॉ. मोनिका अस्थाना, डॉ. दीप्ति सिंह, डॉ. नेहा, डॉ. अनुपमा गुप्ता, डॉ. प्रीती यादव एवं डॉ. कविता सहित आदि उपस्थित रहे।

व्यापारियों की मांग

आगरा

मिलेट्स से बनाए बिस्किट और चाकलेट

जागरण संवाददाता आगरा: डा. भीमराव आंबेडकर विश्वविद्यालय के खंडवरी परिसर स्थित गृह विज्ञान संस्थान में मंगलवार को फूड प्रोसेसिंग एवं प्रिजर्वेशन पर प्रदर्शनी का आयोजन किया गया। छात्राओं ने मिलेट्स (श्रीअन्न) से नुवाचर करते हुए बिस्किट, चाकलेट व आइसक्रीम बनाकर प्रस्तुत किए।

आहार एवं पोषण विभाग की अध्यक्ष प्रो. अर्चना सिंह के संयोजन में आयोजित प्रदर्शनी का उद्घाटन प्रो. विनीता सिंह और प्रो. सीपी सिंह ने किया। सहાયक आचार्य डा. प्रिया यादव के निर्देशन में एमएससी व एमए फोर्थ सेमेस्टर की छात्राओं ने पारंपरिक एवं नए खाद्य उत्पाद बनाने के साध प्रदर्शित किए। इनमें अचार, स्कवैश, जैम, जैली, सास, मिलेट्स से बनी चाकलेट, आइसक्रीम, पापड़, चिप्स आदि शामिल थे। अचार बनाने में प्राकृतिक खटौती से प्राप्त प्रिजर्वेटिव्स का उपयोग किया गया। सहजन का अचार बनाया गया, जो कैल्शियम,

• गृह विज्ञान संस्थान में फूड प्रोसेसिंग एवं प्रिजर्वेशन पर तगी प्रदर्शनी

• नींबू, अदरक व संतरे के फ्लेवर वाले स्कवैश भी प्रदर्शित किए गए



गृह विज्ञान संस्थान में मंगलवार को फूड प्रोसेसिंग व प्रिजर्वेशन पर आयोजित प्रदर्शनी में जानकारी देती छात्रा • सौजन्य संस्थान

आयरन व फास्फोरस जैसे पोषक तत्वों से भरपूर होता है। नींबू, अदरक व संतरे के फ्लेवर वाले स्कवैश भी प्रदर्शित किए गए। संस्थान की निदेशक प्रो. अचला

गवखड़ ने छात्राओं की सराहना की। डा. ममता सारस्वत, डा. रश्मि शर्मा, डा. मो. हुसैन, डा. रत्ना पांडेय, डा. मोनिका अस्थाना आदि मौजूद रहीं।