CSIR in Media

75 Years of CSIR Touching Lives

News Bulletin
6th to 10th January 2020

Produced by Unit for Science Dissemination, CSIR, Anusandhan Bhawan, 2 Rafi Marg, New Delhi

Grey water treatment workshop concludes

CSIR-NEERI 10th January, 2020

A daylong workshop on opportunities and challenges in grey water treatment technology concluded at the UPES. The Uttarakhand State council for Science and Technology (UCOST) director general Rajendra Dobhal presided over the workshop sponsored by the Department of Science and Technology. Addressing the gathering, Dobhal spoke on the current water availability scenario and its management.

"In view of the current water resource scarcity, its effective management has become even more important. The need of the hour is to regularly undertake requisite steps for its proper management to avoid association of additional challenges with this already scarce resource.

Though 70 per cent of the earth's surface is covered by water, less than one per cent is available for human consumption, therefore it becomes even more essential that everyone should contribute for its conservation. Researchers and scientists need to develop technology for water solutions and collate its valuable data for the next generations," he added.

Senior scientist from CSIR-NEERI, Delhi, Raman Sharma spoke about revival of water bodies and lakes carried out by NEERI with Delhi Jal Board's support. Brij Mohan Sharma from Society of Pollution and Environmental Conservation Scientists (SPECS) also shared his field experiences and case studies on water treatment units in Dehradun while addressing the audience. Associate professor and assistant dean (Research), School of Engineering, UPES, SM Tauseef spoke of his research experiences.

Water scarcity and its management pose a big challenge that should have been acted upon by yesterday instead of today or tomorrow. Despite the delay, it is still better to be late than never, he added.

Mahendra Rana from Government Inter College, Shilodi (Pauri) spoke on the loss of water in mountains due to lack of proper water management while Sakshi Gupta from Graphic Era University spoke on rainwater harvesting and entrepreneurial opportunities.

Published in:
The Pioneer

CSIR-CEERI

10th January, 2020

अंतरराष्ट्रीय स्तर पर हिंदी की स्वीकार्यता बढ़ी हैः डॉ पी के खन्ना

सीरी पिलानी में विश्व हिंदी दिवस के उपलक्ष्य में एक दिवसीय वैज्ञानिक-प्रशासनिक हिंदी कार्यशाला का आयोजन

सीमा संदेश संवाददाता।

पिलानी। सीएसआईआर-सीरी, पिलानी में कल दिनांक 10 जनवरी को विश्व हिंदी दिवस का आयोजन किया गया। इस अवसर पर संस्थान के सभी सहकर्मियों के लाभार्थ एक-दिवसीय वैज्ञानिक-प्रशासनिक हिंदी कार्यशाला का भी आयोजन किया। कार्यशाला में संस्थान के तीनों शोध क्षेत्रों दृ साइबर भौतिक प्रणालियाँ, सूक्ष्मतरंग युक्तियाँ और स्मार्ट संवेदक के वैज्ञानिक 'विज्ञान तथा प्रौद्योगिकीः सामाजिक उत्थान के लिए' विषय पर अपने प्रस्तुतीकरण दिए गए। अपने प्रस्तुतीकरणों में संस्थान के तीनों शोध क्षेत्रों के चयनित वैज्ञानिकों द्वारा समाज कल्याण के लिए किए गए शोध कार्यों पर प्रस्तुतीकरण दिए गए।

कार्यशाला की अध्यक्षता स्थानापन्न निदेशक डॉ पी के खन्ना द्वारा की गई। इस अवसर पर अतिथियों द्वारा आयोजन की स्मारिका का विमोचन भी किया गया। साथ ही संस्थान की विज्ञान पत्रिका इलेक्ट्रॉनिक दर्पण 2019 में प्रकाशित लेखोंध्शोध पत्रों के लेखकों को स्थानापन्न निदेशक डॉ पी के खन्ना द्वारा प्रमाण पत्र भी भेंट किए गए। इस अवसर पर विश्व हिंदी दिवस आयोजन समिति के अध्यक्ष डॉ एस अली अकबर, मुख्य वैज्ञानिकय पीएमईबीडी के प्रमुख डॉ जे एल रहेजा, जयपुर केंद्र के प्रभारी डॉ पी सी पंचारिया, प्रधान वैज्ञानिक डॉ निधि चतुर्वेदी, प्रशासनिक अधिकारी श्री विनोद कुमार, कार्यक्रम के संयोजक श्री रमेश बौरा, हिंदी अधिकारी सहित अन्य सहकर्मी एवं प्रतिभागी उपस्थित थे। संस्थान के सभागार में आयोजित विश्व हिंदी दिवस के उद्घाटन सत्र में सहकर्मियों, उपस्थित प्रतिभागियों को संबोधित करते हुए डॉ पी के खन्ना, स्थानापन्न निदेशक ने सभी सहकर्मियों को विश्व हिंदी दिवस की बधाई और शुभकामना दी। अपने संबोधन में डॉ खन्ना ने कहा कि विश्व में भारत के बढ़ते प्रभुत्व के साथ-साथ हिंदी का प्रचार-प्रसार और स्वीकार्यता तेजी से बढ़ रही है। उन्होंने इसके लिए सभी हिंदी प्रेमियों को बधाई दी और आशा व्यक्त की कि शीघ्र ही हिंदी न केवल विश्व भाषा के रूप में स्थापित होगी बल्कि यह संयुक्त राष्ट्र संघ की आधिकारिक भाषाओं में अपना स्थान बनाएगी।

Published in:

Seema Sandesh

NCL researchers become first Indians to win Merck Young Scientist Award

CSIR-NCL

9th January, 2020

Indian researchers have received first Merck Young Scientist Award 2019 in Chemical Sciences recently at Bangalore instituted by Merck, a science and technology company operating worldwide. Merck Young Scientist Award is given to researchers with less than ten years of experience with expertise in solving some of the toughest problems in chemical sciences. Dr Sakya Singha Sen, a senior scientist from National Chemical Laboratory (CSIR-NCL), Pune has been awarded for doing remarkable research in chemical science. Sen and his research team specializes in main group chemistry and involves in the synthesis of compounds with main group element and their catalytic application. All the catalysts currently used mostly belong to precious metals platinum, palladium, iridium etc. These are very expensive and their abundance in the earth is very less. They can't be used for longer period as there are chances that these may finish soon. "My group is trying to do the same chemical transformation with Earth's abundance metals like silicon and calcium. Silicon is second most Earth's abundance metal and calcium is fifth most so can we do the same transformation with these elements instead of those precious metals" said Dr Sen.

The other recipient of the award are Dr Debojyoti Chakraborty, Institute of Genomics and Integrative Biology, Delhi (IGIB); Dr Dipyaman Ganguly, CSIR-Indian Institute of Chemical Biology, Kolkata (CSIR-IICB); Dr Siddhesh S Kamat, Indian Institute of Science Education and Research (IISER), Pune; Dr Mahendran K .R, Rajiv Gandhi Centre for Biotechnology, Thiruvananthapuram (RGCB) and; Dr Basker Sundararaju, Indian Institute of Technology, (IIT) Kanpur. The winners received cash award of Rs 2,00,000 and Travel Award of Rs 1,50,000 each.

The Jury included eminent scientists from top Indian Academic institutes with Dr Shahid Jameel, Chief Executive Officer, The Welcome Trust / DBT India Alliance, as the Chair and, Dr Anurag Agrawal, Director Institute of Genomics & Integrative Biology, Prof Apurva Sarin, Director, Institute for Stem Cell Biology and Regenerative Medicine, Dr Davinder Gill, Chief Executive Officer Hilleman Laboratories and Dr Radha Rangarajan, CEO, Co-Founder, Vitas Pharma, as Co-Chairs.

Merck is a global company working on breakthrough solutions and technologies in more than sixty countries. It has been functional for more than 350 years, found by Friedrich Jacob Merck in Darmstadt, Germany in 1668. It invested a total of € 2.2 billion in research and development.

Published in:
The Print

CSIR-IHBT

9th January, 2020

कटाई-छंटाई, उर्वरकता, छाया व जल निकास प्रबंधन कार्यों को पूरा करें चाय उत्पादक

पालमपुर, 8 जनवरी (ब्यूरो): सी.एस.आई.आर. आई.एच.बी.टी. द्वारा एकदिवसीय चाय कार्यशाला का आयोजन नगरी क्षेत्र के चंबी टी एस्टेट में किया गया। इस कार्यशाला में लगभग 35 लघु उत्पादकों ने अपनी उपस्थिति दर्ज करवाई। चाय उत्पादकों को संबोधित करते हुए संस्थान के चाय विशेषज्ञ डा. आर.के. सूद ने बताया कि बागानों की सही रूप से की गई कटाई-छंटाई, उर्वरकता, छाया व जल निकास प्रबंधन चाय की उत्पादकता और गुणवत्ता से सीधे जुड़े हुए हैं। अत: इस सर्दी के मौसम में इन प्रबंधन कार्यों को पूर्ण रूप से कर लेना चाहिए। मशीनीकरण के अपने अनुभव को बताते हुए इस क्षेत्र के बागवान मालिक सूक्ष्म बुटेल ने बताया कि जब से उन्होंने आई.एच.बी.टी. संस्थान के मार्गदर्शन से मशीनों द्वारा चाय पत्तियों की कटाई आरंभ की है, उनकी न केवल श्रमिकों पर निर्भरता कम हुई है, अपितु खर्चे में आधी कमी और आमदनी में भी दोगुनी बढ़ौतरी हुई है। इस मौके पर चाय बागानों में बीमारियों व कीट प्रबंधन के अलावा बागान प्रबंधन के विभिन्न मशीनीकरण कार्यों पर चर्चा हुई। संस्थान के निदेशक डा. संजय कुमार के अनुसार कांगड़ा चाय उद्योग न केवल इस क्षेत्र के हजारों लोगों की रोजी-रोटी का साधन है, बल्कि यह कांगड़ा क्षेत्र को एक अंतर्राष्ट्रीय पहचान भी दिलाता है। अत: संस्थान चाय उद्योग को विकसित करने हेतु प्रतिबद्ध है। इस कार्यशाला में वी.एस. डढवाल, सौरभ, अनिल कुमार, रंजीत सिंह, ओम प्रकाश, कमल किशोर, सुभाष चंद, कर्म चंद, सोमनाथ, श्याम, मनोज, नवल किशोर व सुभद्रा सहित अनेक महिला बागवान उपस्थित रहीं।

पालमपुर : एकदिवसीय चाय कार्यशाला के दौरान बागवान, चाय विशेषज्ञ व अन्य सामूहिक चित्र में। (गौरव)

Published in:
Punjab Kesari

CSIR-CSIO

9th January, 2020

उपलब्धि केंद्रीय वैज्ञानिक उपकरण संगठन ने बनाई मशीन, यमुनानगर की कंपनी को दिया ठेका

करंट भरी बौछार से स्मॉग का खात्मा

जागरण विशेष

डॉ. सुमित सिंह श्योराण • चंडीगढ़

पानी की महीन बौछार को इलेक्ट्रिसिटी चार्ज के रूप में किया जाएगा इस्तेमाल • सौ. सीएसआइओ

केंद्रीय वैज्ञानिक उपकरण संगठन (सेंट्रल साइंटिफिक इंस्ट्रूमेंट्स ऑर्गनाइजेशन, सीएसआइओ) ने स्मॉग से निपटने के लिए स्वदेशी मशीन तैयार कर दिखाई है। एक निजी कंपनी को इसकी तकनीकी हस्तांतरित की जा रही है, जो जल्द ही व्यावसायिक उत्पादन शुरू करेगी। इलेक्ट्रोस्टेटिक डस्ट मिटीगेशन डिवाइस नामक यह मशीन विद्युत तरंगों पर आधारित है, जिसमें पानी का न्यूनतम इस्तेमाल होगा। इसका जिम्मा यमुनानगर की कंपनी को सौंपा गया है।

प्रदूषित वातावरण में स्मॉग से निपटने के लिए अभी तक सिर्फ पानी के छिड़काव को ही कारगर विकल्प माना जाता है, लेकिन सीएसआइओ द्वारा तैयार की गई इलेक्ट्रोस्टेटिक डस्ट मिटिगेशन डिवाइस में पानी को विद्युत तरंगों के वाहक के रूप में इस्तेमाल किया जाएगा। इसमें जहां पानी का बेहद कम इस्तेमाल होगा, वहीं अन्य विकल्पों की अपेक्षा स्मॉग का सफाया कहीं अधिक आसान होगा। इस मशीन से 50 मीटर तक के दायरे में स्मॉग का सफाया किया जा सकेगा, जबकि जरूरत के मुताबिक इससे अधिक क्षमता वाली मशीन भी विकसित की जा सकेगी। मशीन को ट्रैक्टर ट्रॉली या छोटे ट्रक में रखकर धीरे-धीरे आगे बढ़ते हुए स्मॉग को नियंत्रित किया जा सकता है। चंडीगढ़ स्थित देश के प्रतिष्ठित रिसर्च एंड डेवलपमेंट इंस्टीट्यूट सीएसआइओ ने करीब एक साल की कड़ी मेहनत के बाद इस तकनीक को विकसित किया है। प्रोजेक्ट से जुड़े सीनियर साइंटिस्ट डॉ. मनोज कुमार पटेल के अनुसार, इस खास डिवाइस से वातावरण में मौजूद प्रदूषक कणों को विद्युत तरंगों से ढेर किया जा सकेगा। विद्युत तरंगों से टकराकर यह कण नीचे आ गिरेंगे। इस युक्ति में पानी की बेहद महीन बौछार होगी, जो विद्युत तरंगों की संवाहक होगी। लिहाजा, पानी की खपत बेहद कम होगी। प्रति मशीन तैयार करने पर 50 से 60 हजार रुपये लागत आएगी। मशीन तैयार करने वाली टीम में संस्थान के वैज्ञानिक अनिल जांगड़ा, अनूप कुमार, अनिल कुमार, अंकित कांची, योगिता सिंह, सुकृति आचार्य, प्रदीप कुमार और अनु सैनी का भी विशेष योगदान रहा है।

> सीएसआइओ वैज्ञानिकों द्वारा तैयार यह डिवाइस इससे निपटने में काफी फायदेमंद साबित होगी। इस टेक्नोलॉजी को हरियाणा की एक निजी फर्म को ट्रांसफर करने के लिए एमओयू किया जाएगा, जो इसका व्यावसायिक उत्पादन करेगी।
>
> **डॉ. सुरेंद्र सिंह सैनी,** प्रमुख, बिजनेस इनोवेटिव एंड प्रोजेक्ट प्लानिंग, सीएसआइओ, चंडीगढ़।

Published in:
Dainik Jagran

Scientists created organic and herbal lipsticks for lipstick lovers

CSIR-IHBT

8th January, 2020

Lipstick is the most used cosmetics all over the world. It enjoyed its global share of $5760 million in 2016 and expected to reach $8670 million in 2021. To provide a safe, non-toxic and eco-friendly substitute to synthetic colors, the Scientists of Council of Scientific and Industrial Research- Institute of Himalayan Bioresource Technology (CSIR-IHBT) have extracted natural colors and dyes from the natural occurring vegetables and plants sources. The main concern in natural colors is stability. To overcome this issue, natural colors were stabilized by natural methods and used for the preparation of beauty-enhancing and health-protecting cosmetic composition i.e., Herbal Lipstick. It is prepared in different shades like cherry red, pink, purple, and orange by the use of natural colors derived from vegetable and plant sources and blended with various essential oils in cosmetically suitable base materials. These herbal lipsticks have the potential to beautify the texture and shade of lips and to provide health-promoting and protective effects. According to Dr. Sanjay Kumar, Director, CSIR-IHBT, *"The developed technology provides a process for the preparation of herbal lipstick and has great market potential with additional health-promoting effects."*

Different classes of people worldwide use cosmetics for beautification since ancient times. However, during the last few decades, there has been a tremendous increase in the use of cosmetics. The daily use of cosmetics may lead to localized skin problems, and the harmful effects are caused by skin or oral absorption of some chemical substances. The toxic elements are related to mineral pigments, which are used as coloring agents.
Numerous cosmetics used daily are applied in susceptible areas like lips where the

absorption of toxic material is very high. Lipstick is the common cosmetic item worn by women in their day-to-day life. It is a product holding primary ingredients like waxes, pigments, and oils that impart shading, texture, and softness to the lips. Fragrances and preservatives are additionally included to prevent lipstick from becoming rancid.

Synthetic colors and dyes used in lipstick might be responsible for various allergies, skin irritation, skin discoloration, dermatitis, neurotoxicity, and cancers. However, due to increased awareness in the consumers, the concern towards the quality of products has been amplified.

"Nowadays, natural colors and dyes become important commodities in today's global forethought because of the hazardous effects of synthetic dyes on humans, animals, as well as to the environment. These lipsticks may provide a solution to all these problems," said Dr. Kumar.

Published in:
Tech Explorist

Chemical engineers need to contribute for better food processing techniques

CSIR-NCL

8th January, 2020

Chemical engineering has contributed to human lives to great extent in various sectors like development of medicines, biomaterials, implants, 3D printing, water, wastewater treatment. It has specifically played a vital role in food processing. But there is a lot more that chemical engineers can do in terms of providing better food processing techniques said Prof. AB Pandit, Vice-Chancellor, Institute of Chemical Technology (ICT), Mumbai while speaking at the 70th foundation day of Council of Scientific and Industrial Research-National Chemical Laboratory (CSIR-NCL). "Now is the time for the chemical engineers to contribute because all food processing operations involve chemistry and chemical engineering in terms of its preservation or new product. Here is the big opportunity to collaborate with the food scientists and food chemists and engineers to develop new products and processes especially in the field of food processing"said Prof. Pandit. A research paper published in the journal of rural development says that the food processing sector is growing, but it is yet to compete in the world market. India's share in world export is meagre with 1.17 per cent. There is a huge gap between productivity and processing of items. The factors which have been used to study food processing industry are S&T capability of sector, its employment generation capacity and skills needed in the sector.

Prof Pandit also told about the possible opportunities for the youngsters in the field. He talked about the rural applications that included solid fuel burning stoves, cooking devices and solar dryers, cavitating hand-pump for safe drinking water. "As an engineer, at every stage you must calculate to find out

that the choices which you are making are indeed going to be affordable" he said. He emphasized on the agro-waste utilization that included the alkaline hydrolysis of wool based keratins, cardanol production from cashewnut shell, coconut husk biochar. He explained about the use of growth promoters for spinach plant, selective one-step extraction of intracellular biomolecules, portable microscope in education and diagnosis applications, life cycle analysis.

Prof. Ashwini Kumar Nangia, Director, CSIR-NCL in his welcome remarks spoke on technologies developed and also projects implemented over last four years.

NCL Research Foundation Annual Awards were also delivered to the deserving scientists and staff.

Published in:
Business Line

Water quality is good in 18 of 45 Bengaluru lakes: Study

CSIR-NEERI

8th January, 2020

Contrary to the perception that lakes across the city are cesspools, a study by CSIR-National Environmental Engineering Research Institute (Neeri) has certified that water quality in 18 (40%) of the 45 lakes it examined is "good", implying it can be used for domestic and irrigation purposes. However, it's not fit for drinking. BBMP had commissioned Neeri to assess water quality index (WQI) of all its 206 lakes on directions of the high court, which is hearing a batch of petitions on the condition of various Bengaluru water bodies. In its interim report released recently, the institute said it assessed 45 lakes and quantified their WQI under five classifications: excellent, good, poor , very poor and unsuitable for drinking. According to the study, excellent category means the water is fit for drinking, irrigation and industrial purposes, while good water is fit for domestic, irrigation and industrial uses. Water of poor quality can be used only for irrigation, very poor for 'restricted' irrigation and that which is unsuitable for drinking needs proper treatment. The interim report puts the WQI of 22 lakes at poor and two at very poor. Three lakes had no water from August to December last year. The three, incidentally, are yet to be developed, while the remaining 42 have been revived. Also, water in none of the lakes was found to be excellent and fit for drinking. "On HC directions, we engaged Neeri to conduct a comprehensive study of Bengaluru lakes. It has submitted the interim report. We will examine it and augment efforts in improving WQI in all lakes, both which have been developed or have to be developed by BBMP," said Ravikumar Surpur, special commissioner, major projects and health. Incidentally, the Palike has fully developed only 75 of the 206 lakes it its

custody. Sources said shortage of funds is the primary reason for poor maintenance. Asked why water quality of many lakes is certified as poor, a senior BBMP official said: "Lakes in outer areas have not seen development for the past few years. With sewage not being diverted, they continue to receive filth." Citing the example of Parappana Agrahara lake whose water has been classified as very poor by Neeri, the senior official said it's because the STP which treats water released from the nearby Central Jail has stopped functioning. "We have issued a notice to jail authorities asking them to fix it. The quality of water will improve within a few months once the STP starts working. Thirumenahalli Lake, which also has very poor water quality as per the study, doesn't have a proper outlet to release accumulated sewage. We are working on it." Asked about the green colour of water in most lakes, the official said, "That is not a reflection of the water quality. Soil and sediments of a lake play a vital role in determining the colour." He added: "Frequent rejuvenation, good rain and STPs can contribute to clearer water," he added.

The categories

Water quality	Usage	Water bodies surveyed following Karnataka high court directive
Good	Domestic, irrigation and industrial	Jakkur, Kempambudhi, Devasandra, Handrahalli Kere, Agrahara, Sankey Tank, Ulsoor, Haraluru Kere, Vijinapura Kere, Amblipura Melina Kere, Kasavanahalli, Munnekolalu Kere, Basapura lake, Chokkanahalli, Devarabeesanahalli, Kowdenhalli, Ambalipura Kelagina Kere, Deepanjali
Poor	Irrigation	Dasarahalli (Chokkasandra), Kattigenahalli Kere, Narsipura, Kodigenahalli, Kattigenahalli Kere, Narsupura, Dorekere, Yediyur, Rachenahalli, Mangammanapalya Kere, Yelahanka Kere, Kogilu, Chinnappanahalli, Herohalli, Garudacharpalya, JP Park, Shilavanthana Kere, Kaigondanahalli, Sigehalli, Uttarahalli, Allasandra, Puttenahalli
Very poor	Restricted use for irrigation	Thirumenahalli, Parappana Agrahara

Source: CSIR-Neeri study

Making it clear that water termed good is not potable, BBMP commissioner BH Anil Kumar said, "It is used only for domestic, irrigation and industrial purposes." Lake expert Ramprasad said the perception of city lakes will change now. A senior Neeri official said they've surveyed all 206 lakes under BBMP and the final report will be submitted soon.

Published in:
The Times of India

'Future India' lecture series in Mysuru

CSIR-CFTRI 6th January, 2020

The first lecture will be held on January 10

The Central Food Technological **Research** Institute (CFTRI), Mysuru, has organised a series of lectures by scientists and technologists for students of Mysuru. The series titled 'Future India' aims to educate next-generation technologists and innovators about the achievements of Indian **science and technology** on various fronts.

The first talk will be on January 10. Information technology analyst and scientist Shivananda Kanavi will speak on 'How Indians won the Silicon Valley'. **Students** will get a chance to interact with speakers, the institute said. "We believe that our students get limited chances to listen to experts and hence have launched this initiative," said CFTRI director KSMS Rao.

The institute has also announced that it is ready to join hands with other academic institutions here to organise such lectures in future. "This would scale up the effort and reach more students," he added. Entry to the lecture is free but by invite. Those interested can call 0821-2515910 to register.

CSIR- CFTRI has been conducting such student-scientist sessions since 2017 for students and teachers of Kendriya Vidyalayas, Jawahar Navodaya Vidyalayas and other government schools from Mysuru and neighbouring districts. CFTRI has launched 'JIGYASA', one of the major initiatives taken up by CSIR at the national level to further widen and deepen its Scientific Social Responsibility (SSR) in collaboration with Kendriya Vidyalaya Sangathans (KVS). The programme focuses on connecting students and scientists to inculcate the culture of scientific thinking in children while still at school.

Published in:

The Hindu

CSIR-IITR

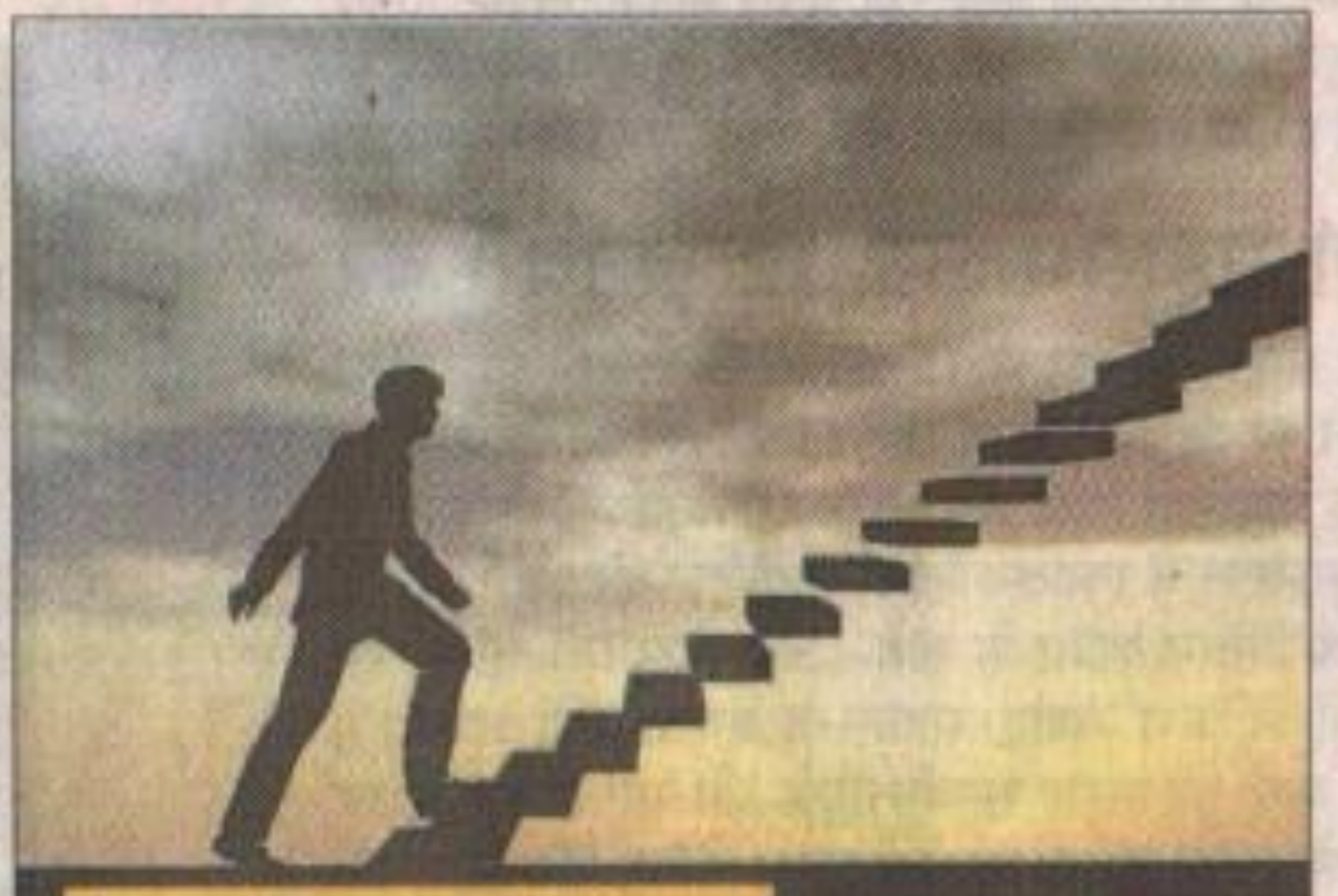
6th January, 2020

सफलता चाहिए तो संघर्ष को हमेशा तैयार रहें

समस्याओं से घबराएं नहीं, बल्कि धैर्य के साथ कल की तैयारी करें

आज हर व्यक्ति अपने जीवन में सफल होना चाहता है। वह आगे बढ़ना चाहता है। कुछ ऐसा करने की चाहत कि एक अलग पहचान मिले। सफलता के लिए ऐसी ही प्रबल इच्छा व्यक्ति को एक दिन शिखर तक पहुंचा देती है, पर सफलता हासिल कैसे करें और सफलता हासिल होने तक धैर्य कैसे बनाए रखें, यह कम ही लोग जानते हैं। यही वजह है कि अधिकतर लोग अपने सपनों को सच करने से चूक जाते हैं और उनकी मन की इच्छा आधी-अधूरी रह जाती है। सफलता कैसे हासिल की जाती है बता रहे हैं आईआईटीआर के निदेशक आलोक धवन। वो कहते हैं कि समस्याएं वाशिंग मशीन की तरह होती हैं, वे हमें कपड़े की तरह घुमाती हैं, खंगालती हैं और फिर बाद में सुखा देती है, लेकिन जब हम बाहर आते हैं तो साफ-सुंदर और हर प्रकार की गंदगी से साफ होकर निकलते हैं। यह बात हम जीवन में उतार लें तो संघर्ष के समय में हमारे चेहरे पर मुस्कुराहट कायम रहेगी और हम आनेवाली समस्याओं का मुकाबला डट कर करने को तैयार रहेंगे।

आलोक धवन
निदेशक, आईआईटीआर



कोई जन्म से बड़ा नहीं होता

कोई भी आदमी जन्म से बड़ा नहीं होता है। उसके पीछे होता है उसका कठिन परिश्रम, लंबा संघर्ष, लक्ष्य के प्रति ईमानदारी और दृढ़ संकल्प। आपको सपने देखने ही पड़ेंगे तब ही आप उन सपनों के लिए कर्म करोगे। इसके लिए आपको अपने अवसरों को पहचानना होगा। अगर आप उन लोगों में से हो जो सोचते हैं कि अवसर खुद तुम्हारे पास आएगा तो आप पूरी तरह से गलत हो। कोई भी कार्य अपने आप नहीं होता।

अपने आसपास देखिए, हताशा को दूर रखें

आपको अपने आसपास ही ऐसे उदाहरण ढूंढने को मिलेंगे, जो जीवन में सफल तो होना चाहते हैं, लेकिन हालात और समय के चक्र में फंस गए हैं। सिर्फ हालात को न समझ पाने, थोड़ी सी लापरवाही और धैर्य की थोड़ी सी कमी के कारण सफल जीवन से लाखों मील दूर चले आए हैं। हमें खुद के आसपास नजर दौड़ानी चाहिए और ऐसे लोगों से सीख लेनी चाहिए। हताशा को दूर रखें।

लक्ष्य की ऊंचाई ज्यादा रखें

पूर्व राष्ट्रपति डॉक्टर अब्दुल कलाम ने कहा था कि हर व्यक्ति को बड़े सपने देखने चाहिए। सपने वो नहीं होते है, जो नींद में आए। सपने वे होते हैं जो सोने न दें। हमारा मानना है कि लक्ष्य को जितना ज्यादा ऊंचा रखेंगे, उतना ही ज्यादा सफल होने की गुंजाइश होगी। एक बात और, जितनी ज्यादा लक्ष्य की ऊंचाई होगी, उतना ही ज्यादा हमें धैर्य रखना होगा। एक साधारण से परिवार में जन्म लेने वाले डॉ. कलाम के इतने बड़े वैज्ञानिक और देश के प्रथम व्यक्ति यानी राष्ट्रपति बनने का कारण था उनके सपनों का बड़ा होना।

Published in:
Amar Ujala

75 Years of CSIR Touching Lives

CSIR-IHBT

6th January, 2020

आयरन व कैल्शियम की कमी दूर करेगा पापड़

हिमालय जैव संपदा प्रौद्योगिकी संस्थान पालमपुर ने किया तैयार

शारदाआनंद गौतम ● पालमपुर

यदि आपके बच्चे आयरन और कैल्शियम की कमी से जूझ रहे हैं तो अब चिंता करने की जरूरत नहीं है। स्वाद में बेजोड़ और पौष्टिकता से भरपूर फलों का पापड़ यानी न्यूट्री बार आपकी चिंता दूर कर देगा। जी हां! यह संभव हुआ है हिमाचल प्रदेश के कांगड़ा जिले के पालमपुर स्थित हिमालय जैव संपदा प्रौद्योगिकी संस्थान की बदौलत।

संस्थान के विज्ञानियों ने न्यूट्री बार को आम, अंगूर, पपीता, अनानास, केला व अमरूद से तैयार किया है और इसमें न्यूट्रीमिक्स पाउडर मिलाया है। न्यूट्रीमिक्स पाउडर में आयरन, जिंक व कैल्शियम जैसे खनिज होते हैं। पापड़ अलग-अलग फ्लेवर में बाजार में उपलब्ध होगा। 30 ग्राम के पापड़ की औसतन कीमत 15 से 20 रुपये है।

हिमालय जैवसंपदा प्रौद्योगिकी संस्थान पालमपुर द्वारा तैयार फ्रूट पापड़ ● जागरण

30 ग्राम का पापड़ बाजार में मिलेगा 20 रुपये में

ऐसे तैयार किया जाता है पापड़

आम, अमरूद, केला, अंगूर, पपीता व अनानास से न्यूट्री बार तैयार किया जाता है। फलों के गुद्दे में न्यूट्रीमिक्स पाउडर मिलाया जाता है और इसे सूखाने के बाद पापड़ तैयार हो जाता है। इसमें 25 से 30 फीसद आयरन और कैल्शियम रहता है। चटपटा होने के कारण बच्चे इसे चाव से खाना पसंद करते हैं, जबकि फलों को खाने से अक्सर परहेज करते हैं।

अमरूद में किसी भी प्रकार के रसायन का छिड़काव नहीं होता है और यह पेट के लिए रामबाण औषधि है। इसी प्रकार हर फल के अपने-अपने गुण होते हैं। फलों में न्यूट्रीमिक्स पाउडर मिलाकर पापड़ बनाना स्वास्थ्य की दृष्टि से लाभदायक सिद्ध होगा। इससे बच्चों में आयरन व कैल्शियम की कमी दूर होगी। -डॉक्टर अनुराग विजयवर्गीय, वरिष्ठ आयुर्वेद विशेषज्ञ, शिमला में

संस्थान ने तकनीक विकसित कर दिल्ली की एक फर्म को दे दी है और यह जल्द पापड़ को मार्केट में उतारेगी। आम पापड़ की तर्ज पर ही बच्चे इसे चटखारे लेकर खाएंगे। -डॉक्टर संजय कुमार, निदेशक, हिमालय जैवसंपदा प्रौद्योगिकी संस्थान पालमपुर

Published in:
Dainik Jagran

Please Follow/Subscribe CSIR Social Media Handles

CSIR INDIA

CSIR_IND

CSIR India