



Annual Report

वार्षिक रिपोर्ट

2024 – 25

**National Institute of Food Technology, Entrepreneurship
and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)**

(An Institute of National Importance under Ministry of Food Processing Industries, Government of India)

राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमशीलता एवं प्रबंधन संस्थान - तंजावूर
खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय, भारत सरकार

**National Institute of Food Technology,
Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)**

(An Institute of National Importance under Ministry of Food Processing Industries, Government of India)

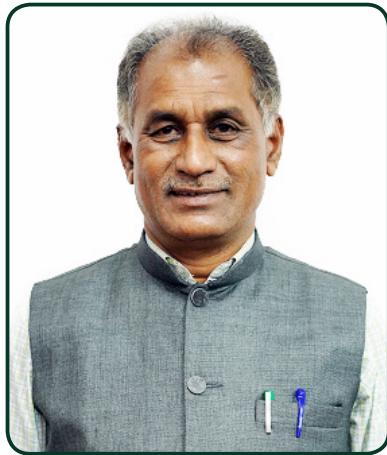
**Annual Report
वार्षिक प्रतिवेदन**
2024 – 25

राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमशीलता एवं प्रबंधन संस्थान - तंजावुर
खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय, भारत सरकार

Foreword

I am pleased to present the Annual Report 2024–25 of NIFTEM-T and it reflects the progress achieved in academics, research, innovation, and industry engagement. Our faculty, students, and staff have worked with purpose, and their efforts show in every achievement mentioned here in.

To strengthen our academic and research activities, the institute reorganized various existing department/units into well-structured six specialised departments that will give better student support, and continue to deliver education that meets the needs of a fast-evolving food industry. Our research delivered exceptional outcomes, from high-quality publications to industry-driven solutions. The progress in getting significant external grants, patents and technology development reflects our commitment to provide solutions to the real-time challenges in food processing. The recognition earned by our faculty members and students at National and International level events underscores the talent within our campus.



Innovation and entrepreneurship continued to thrive the campus. Our Food Business Incubation Centre supports the FPOs, Start-ups, Self-Help Groups, and Food Business Operators with training, consultancy, and hands-on product development experience. The year saw some large-scale outreach activities, impactful skill development programme, and active participation in National Level Platforms/Expos such as World Food India 2024 and the Agri & Food Processing Growth Summit & Expo. These initiatives strengthened NIFTEM-T's role as a national hub for capacity building and technology dissemination.

The year also marked major advances in infrastructure development. With the foundation stones laid for new vertical expansions of existing buildings and getting the approval of substantial investment by the MoFPI for the development of infrastructure under Phase I and Phase II development of NIFTEM-T, the institute is well-positioned for the next decade of fast growth. These facilities will support expansion of academic activities with modern laboratories, and improved student life in the campus.

As we look ahead, our focus remains on preparing future-ready food processing professionals, strengthening innovation, and contributing actively to national priorities in the food processing sector. We will continue to nurture partnerships, encourage a culture of inquiry and entrepreneurship, and uphold the values that define this Institution.

I extend my sincere appreciation to the Ministry of Food Processing Industries, the NIFTEM Council, the Board of Governors, our collaborators, and all members of the NIFTEM-T community for their guidance and support.

Prof. V. Palanimuthu,
Director, NIFTEM-T

Content

S.No	Title	Page No.
	NIFTEM-T – Overview	
	NIFTEM Council	1
	Board of Governors	2
	The Senate	3
	Finance Committee	4
	Building Works Committee	4
	Vision, Mission	5
1	INTRODUCTION	6
2	ACADEMICS	10
2.1	Academic Programmes & Sanctioned intake	10
2.2	Students on Roll – B Tech (Food Technology)	10
2.3	Programme wise Students on Roll – M.Tech	10
2.4	Students on Roll – PhD (FT)	11
2.5	Student's Placements	11
2.6	Convocation 2024-25	11
2.6.1	Number of Graduands	11
2.6.2	Convocation Medalists	12
2.6.3	Programme wise list of Graduands	12
2.7	Financial Assistance to Students	14
2.8	Details of Awards /Fellowships/Travel Grants Received by Students	14
2.9	Details of Scholarships Received by Students	14
3	RESEARCH	21
3.1	Grant in Aid Research Projects Received	21
3.2	Grant in Aid Research Project Completed	21
3.3	Grant in Aid Research Project- Ongoing	21
3.4	Sponsored Research Project Ongoing	23
3.5	Sponsored Research Project Completed	24
3.6	Sponsored Research Project Completed	24
3.7	Student Fellowship Research Project Completed	24
3.8	Ongoing Start-UP Research Projects Received	24
3.9	Patents Granted	25
3.10	Patents Published	25
3.11	Technology Transferred to Industries	25
3.12	Industry Sponsored Research Projects	26
3.13	Consultancy Services	26

3.14	Publications	27
3.14.1	Books	27
3.14.2	Book Chapters	27
3.14.3	Journals	31
3.14.4	Conferences/Seminars	36
3.14.5	Popular Articles	41
3.15	Research Collaborations	42
3.15.1	Memorandum of Understanding	42
3.15.2	Memorandum of Association	43
3.15.3	License Agreements	43
4	DEPARTMENTS & CENTERS	45
4.1	Dept. of Food Process Engineering	45
4.2	Dept. of Food Process Technology	47
4.3	Dept. of Food Safety and Quality Assurance	49
4.4	Dept. of Packaging and Storage Technology	50
4.5	Dept. of Food Business Management	51
4.6	Dept. of Food Plant Operations, Incubation and Entrepreneurship	53
5	FOOD TESTING LABORATORY (FTL)	71
5.1	Introduction	71
5.2	Food Sample Analysis Details	74
5.3	Details of Capacity Building and Skill Development Training Programmes Organized	75
6	STUDENTS WELFARE	76
6.1	Students Placements	76
6.2	Science Club	78
6.3	Cultural Club	78
6.4	Sports Club	80
6.5	Alumni Club	81
6.6	Yoga Club	81
6.7	Literary Club	82
6.8	Rotaract Club	82
6.9	NSS Activities	83
6.10	Hostel	85
6.11	Students Grievances Redressal Committee (SGRC):	87
6.12	SC/ST Grievances Cell	87
6.13	Sexual Harassment Committee	87
6.14	Anti-Ragging Committee (ARC)	87
7	AUDIT CERTIFICATE	88

Overview

NIFTEM Council

The NIFTEM Council is created as per the NIFTEM Act 2021 and its composition stands as follows:

1.	Minister in-charge of Food Processing Industries, Central Government	Chairperson
2.	Minister of the State for Food Processing Industries, Central Government	Vice-Chairperson
3.	Chairperson, Food Safety and Standards Authority of India	Member
4.	Secretary to the Government of India in-charge of the Ministry or Department of the Central Government dealing with Finance	Member
5.	Chief Executive Officer, National Institution for Transforming, India	Member
6.	Secretary, Higher Education of the Ministry or Department of the Central Government	Member
7.	Three representatives of eminence from Food Processing Industry to be nominated by the Chairperson of the Council	Members
8.	Three eminent academicians known for their contribution in the field of food processing, to be nominated by the Chairperson of the Council	Members
9.	Three Members of Parliament, of whom two shall be elected by the House of the People and one by the Council of States	Members
10.	Secretary to the Government of India in-charge of the Ministry of the Central Government dealing with Food Processing Industries	Member-Secretary

Board of Governors

1. **Dr. R. S. Sodhi**
Chairperson
President, Indian Dairy Association (IDA),
2. **Prof. V. Palanimuthu**
Member
Director, NIFTEM-Thanjavur
3. **Dr. Sanu Jacob**
Member
Director,
National Food Laboratory (Chennai),
FSSAI, GOI
4. **Dr. Nachiket Kotwaliwale**
Member
Director, ICAR- Central Institute of Post-Harvest Engineering & Technology, Luthiana-141004
5. **Shri. Minhaj Alam**
Member
Additional Secretary, MoFPI, GOI
6. **Dr. Pawan K Dhar**
Member
Executive Director, CVJ Centre for Synthetic Biology & Biomanufacturing, Kerala
7. **Shri. Dronavalli Sreenivasulu**
Member
TMR Orchid, Bangalore
8. **Dr. Pawan Kumar Singh**
Member
Director, IIM, Thiruchirapalli
9. **Prof. Guhan Jayaraman**
Member
Professor & Head of Biotechnology
IIT Madras, Chennai-600036
10. **Dr. M. Loganathan**
Member
Dean, Academics,
NIFTEM - Thanjavur
11. **Shri. K. Sanjay Murthy**
Member
Secretary, Department of Higher Education, GOI or his nominee
12. **Dr. R. Jagan Mohan**
Member
Professor Dean, Student Welfare, NIFTEM-T
13. **Dr. R. Mahendran**
Member
Professor and Head, DFPT, NIFTEM-T
14. **Dr. V. Hema**
Member
Associate Professor, DFPOIE, NIFTEM-T
15. **Selvi Apoorva, I.A.S**
Member
Agricultural Production Commissioner & Principal Secretary, Agri & FW Govt. of TN
16. **Dr. S. Shanmugasundaram**
Member Secretary
Registrar (i/c), NIFTEM-T

The Senate

1. **Prof. V. Palanimuthu**
Chairperson
Director, NIFTEM-T
2. **Dr. M. Loganathan,**
Member
Dean, Academics,
NIFTEM - Thanjavur
3. **Dr. N. Venkatachalapathy**
Member
Dean & Professor, NIFTEM-T
4. **Dr. R. Jaganmohan**
Member
Professor
Dean, Student Welfare, NIFTEM-T
5. **Dr. K. Suresh Kumar**
Member
Professor & Head, DFBT, NIFTEM-T
6. **Dr. A. Amudhasurabi**
Member
Professor & Head, DFBM, NIFTEM-T
7. **Dr. V. R. Sinija**
Member
Professor & Head, DFPE, NIFTEM-T
8. **Dr. R. Vidyalakshmi**
Member
Professor, QM, FTL, NIFTEM-T
9. **Dr. S. Kanchana**
Member
Professor (F.Sc) & Dean (CSC & RI),
TNAU, Madurai
10. **Dr. Godwin Tennyson**
Member
Professor & Dean (Administration),
IIM, Tiruchirappalli
11. **Dr. Rintu Banerjee**
Member
Professor & Head Agricultural and Food
Engineering IIT Kharagpur
12. **Dr. R. Mahendran**
Member
Professor and Head, DFPT, NIFTEM-T
13. **Dr. R. Meenatchi**
Member
Associate Professor, DFPST, NIFTEM-T
14. **Dr. K. A. Athmaselvi**
Member
Associate Professor, DFPE, NIFTEM-T
15. **Dr. S. Anandakumar**
Member
Associate Professor, DFPST, NIFTEM-T
16. **Dr. S. Vignesh**
Member
Associate Professor, DFSQA, NIFTEM-T
17. **Dr. V. Eyarkai Nambi**
Member
Associate Professor, DFPOIE, NIFTEM-T
18. **Dr. S. Shanmugasundaram**
Member Secretary
Registrar (i/c), NIFTEM-T

Finance Committee

1. **Dr. R. S. Sodhi**
Chairperson
President, Indian Dairy Association
(IDA) & Chairperson BoG
2. **Prof. V. Palanimuthu**
Member
Director, NIFTEM-T
3. **Shri. Asit Gopal**
Member
AS & FA, MoFPI, Gol
4. **Shri. Minhaj Alam,**
Member
Additional Secretary, MoFPI, Gol
5. **Prof. Guhan Jayaraman,**
Member
Professor & Head Biotechnology,
IIT Madras, Chennai-600036
6. **Dr. Pawan K Dhar**
Member
Executive Director, CVJ Centre for
Synthetic Biology & Biomanufacturing,
Kerala
7. **Dr. S. Shanmugasundaram,**
Member Secretary
Registrar (i/c), NIFTEM-T

Building Works Committee

1. **Prof. V. Palanimuthu**
Chairperson
Director, NIFTEM-T
2. **Dr. N. Venkatachalam**
Member
Dean(i/c) Research, Consultancy &
International Relations
3. **Shri. Iqbal Mohd. Khan**
Member
Deputy Secretary, MoFPI, Gol
4. **Shri Raju Saraswat**
Member
Deputy Secretary, MoFPI, Gol
5. **Shri. H. K. Pattanaik**
Member
Consultant, MoFPI, Gol
6. **Er. S. Balamurugan**
Member
Estate Maintenance Unit (i/c), NIFTEM-T
7. **Dr. S. Moorthi**
Member
Associate Professor, Department of
Electrical and Electronic Engineering, NIT,
Tiruchirappalli
8. **Dr. Benny Raphael**
Member
Professor, Department of Civil
Engineering, IIT Madras, Chennai
9. **Dr. S. Shanmugasundaram**
Member Secretary
Registrar (i/c), NIFTEM-T

Vision

- ❖ To build a world-class research-driven academic institution with specific goals to serve the nation by developing high-impact solutions for the food industry problems through curiosity-driven fundamental and applied research, and develop science-based up-scalable practical knowledge in the field of food processing.
- ❖ To emerge as an institution of international repute to provide knowledge-based education to students through advanced skilling for developing sustainable solutions to existing and futuristic issues in food processing and allied sectors.
- ❖ To encourage innovation and entrepreneurship among students and stakeholders in all facets of food processing; help start-ups in design and development of solutions for national and international problems, catalysing the growth of the food processing sector.

Mission

- ❖ Create high-caliber, competitive human resource and global leaders for the food processing sector through quality curriculum, rich learning environment, flexible and personalized learning options.
- ❖ Act as an International Centre of Excellence, taking up challenging research problems that require immediate attention through interdisciplinary and transdisciplinary approach in partnership with research partners, industries, governmental agencies, NGOs, etc.
- ❖ R&D focusing on development of indigenous technologies for food processing ecosystem, contributing to a self-reliant India.
- ❖ Function as a hub for entrepreneurship development and skill upgradation in all aspects of food processing, safety and quality testing, meeting national and international requirements.
- ❖ Serve as a nodal knowledge repository for providing technological solutions in food processing and allied areas, supporting the Government in regulatory and policy development.



1. Introduction

National Institute of Food Technology, Entrepreneurship and Management – Thanjavur (NIFTEM-T), formerly known as the Indian Institute of Food Processing Technology (IIFPT), is an **Institute of National Importance (INI)** under the Ministry of Food Processing Industries (MoFPI), Government of India. Located in Thanjavur, Tamil Nadu. It has been ranked **12th** in the Agriculture and allied sector category institutions and placed within the **101-150th** rank among the Engineering Colleges category by the **NIRF Ranking 2024** of the Ministry of Education.

Background

NIFTEM-T has its origin from the **Paddy Processing Research Centre (PPRC)** founded in the year 1967 by the renowned scientist **Dr. V. Subrahmanyam**, the first Director of CFTRI, Mysuru. Initially focused on providing solutions to the paddy farmers in post-harvest processing of paddy and then the institute steadily expanded its mandates:

2008: PPRC was upgraded to a National Institute and was renamed as the Indian Institute of Crop Processing Technology, and started offering UG and PG academic programs affiliated with Tamil Nadu Agricultural University, Coimbatore.

2017: IICPT was expanded its mandate from crop processing to the entire food processing value chain and renamed as the Indian Institute of Food Processing Technology (IIFPT)

2021: IIFPT was elevated to the status of an Institute of National Importance and renamed as National Institute of Food Technology, Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T) by the NIFTEM Act 2021, an Act of Parliament, gaining academic and financial autonomy.

Today, NIFTEM-T stands as a premier national institution actively engaged in three major domains of the food processing sector: education and training, research and development, and industry outreach and entrepreneurship promotion.

Highlights

The 2024-2025 academic year was marked by remarkable achievements, transformative initiatives, and significant contributions in education, research, technology transfer, and industry collaboration. The Institute takes pride in nurturing students to become professionals, innovators, and leaders aligned with the evolving demands of the food industry. Throughout the year, the Institute demonstrated enduring values of perseverance, integrity, and proactive learning, further solidifying its position as a catalyst for national progress in food technology and entrepreneurship.

NIFTEM-T's steadfast focus on research and innovation is reflected in outstanding milestones: a total of two patents granted and eleven patents filed, alongside the development and transfer of ten novel food technologies such as *Karupu Kauni Wafers*, *Nano-Encapsulated Curcumin Powder*, *Kavuni Cookies*, *Millet Muesli*, and *Millet Flakes*. The Institute fostered strong research partnerships, signing nine Memoranda of Understanding (MoUs) with reputed academic institutions and seven Memoranda of Agreement (MoAs) with industry leaders, facilitating collaborative projects and mutual growth.

This year, the Institute achieved substantial success in securing multiple research grants with five Grant-in Aid projects (GAP) completed, six GAP sanctioned and fourteen GAP projects actively progressing. In addition to this, seven industry-sponsored research projects, two DST sponsored C.V.Raman student fellowship projects, one CSIR fellowship project and four startup support research projects are in progress. These efforts were supported by leading agencies including SERB, MoFPI, CDB, FCI, ICAR, DST, and DBT. NIFTEM-T provided comprehensive support to six start-up companies, driving new product and process development and strengthening the entrepreneurial ecosystem.

Academic excellence continued to flourish, with 101 full-length articles published, 68 book chapters authored, and ten books written by faculty and students. Scholarship initiatives ensured inclusive access to education, with substantial tuition fee reimbursements and dedicated scholarships from state and national programs.

To bolster academic administration and research, this year, we established six specialized departments such as Department of Food Process Engineering, Department of Food Process Technology, Department of Food Business Management, Department of Food Safety & Quality Assurance, Department of Food Packaging & Storage Technology and Department of Food Plant Operations, Incubation & Entrepreneurship. The formation of these departments further strengthened academic and research activities of the institute. NIFTEM-T remains committed to equitable education through substantial student support: 117 students received full tuition reimbursement from institutional funds, and 27 from Central/State Govt. agencies. Our postgraduate and doctoral scholars are provided with Half Time Teaching Allowances (HTTA) and Half Time Teaching and Research Allowances (HTTRA) and MoFPI scholarships. Additionally, NIFTEM-T facilitates student access to various Central and State Government scholarship schemes. During the year, 10 students received the Adi Dravidar Post-Metric Scholarship, 32 students were awarded the BC Welfare Scholarship, 27 students secured National Scholarships, and 17 students benefited from Tamil Nadu Government Scholarships.

Student engagement flourished through mentorship and outreach programs through various clubs & societies such as NSS, Association of Food Science and Technologists of India (AFSTI), Indian Society of Agricultural Engineers (ISAE), Institute of Engineers, India, Cultural club, Rotaract club, Sports club, Yoga club, Literary club, Science club and Alumni club.

Our B.Tech students launched **EduSpark**, a mentorship program for rural government-school students preparing them for JEE; 32 students were selected and received free coaching via both online and in-person modes.

Food Processing Incubation Centre at NIFTEM-T plays a critical role in fostering innovation and entrepreneurship, benefiting Start-ups, Self-Help Groups, and Food Business Operators through extensive training, consultancy, and incubation services. The Institute's commitment to capacity building was demonstrated through comprehensive training programs and substantial outreach in the form of translated materials, expos, and webinars. Last year, the Incubation Centre delivered 108 Entrepreneurship Training Programs to 1,800 SHGs and FBO participants, provided 30 incubation and 25 consultancy services, and conducted 28 capacity-building programs for 620 beneficiaries.

The Institute has been conducting a year-long training programs for Tamil Nadu Small Farmers' Agribusiness Consortium (TNSFAC), covering all the 37 districts of Tamil Nadu, focusing on "Processing and Value Addition of Agricultural Produce". These training were mainly focus on the value addition of specific crops grown in that districts.

Under the PMFME initiative, we facilitated 8 Master Trainer programs (199 participants), 1 hands-on session (22 participants), and 8 webinars (4,608 attendees). 126 training materials has been translated into Hindi and Tamil, participated in 11 expos, and conducted 28 portal demonstrations along with sustained promotional activities.

Throughout the year, 32 skill-development programs—spanning use of Hi-tech analytical instrumentation, FoSTaC training, AICTE ATAL FDPs, and DST-SERB workshops were organized. Our NABL-accredited food testing laboratory tested 1,200 samples, generating revenue of ₹72 lakhs. It conducted 6 hands-on instrumentation trainings and 3 FoSTaC sessions, reinforcing our role as a trusted testing and training provider.

At World Food India 2024, over 100 of our delegates demonstrated innovative machineries and R&D solutions. In October 2024, NIFTEM-T co-hosted the National Conference on Innovation, Entrepreneurship, and Start-Up Opportunities in the Food & Dairy Sector along with the Indian Dairy Association. This momentum continued with the Agri & Food Processing Growth Summit & Expo (January 3–4, 2025), organized alongside

ASSOCHAM and TNAPEX. The expo featured 300+ companies, 100+ stalls, insightful panel discussions, workshops, and attracted over 1,200 participants including farmers, scholars, and students.

NIFTEM-T's excellence has been recognized through national rankings and awards, and several faculty and students have earned prestigious honours for their contributions to science and academia.

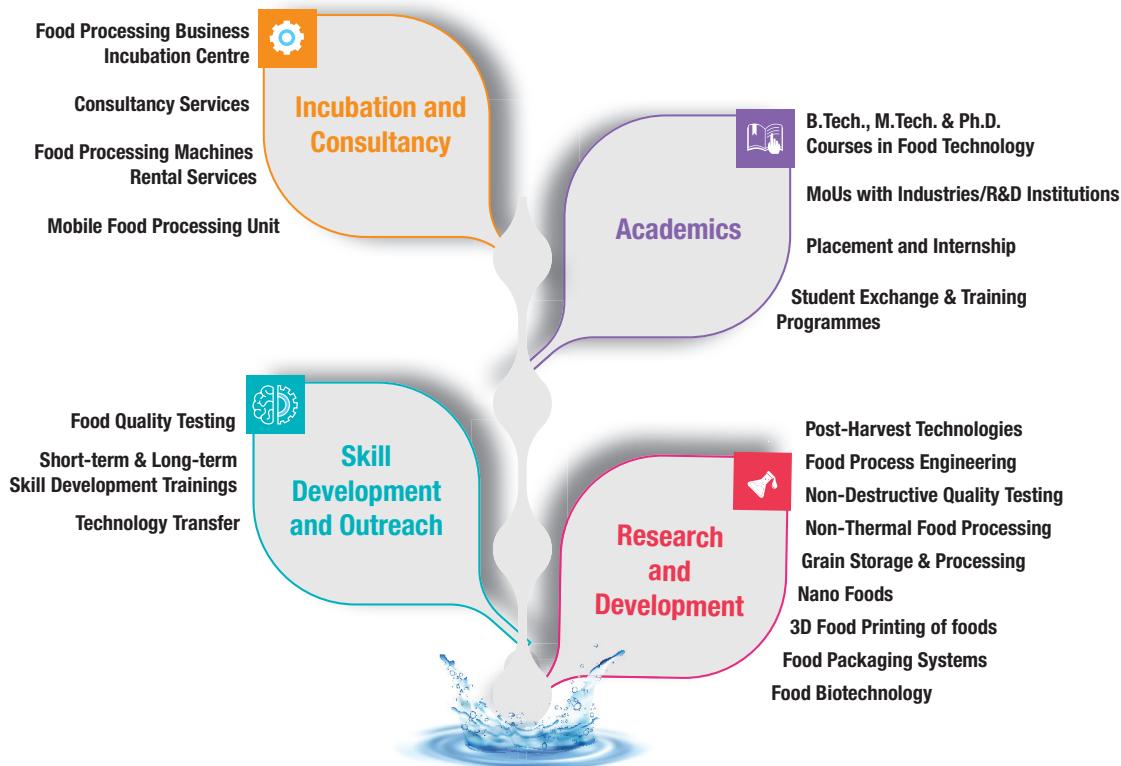
- Director, Prof. V. Palanimuthu, received the "Treasure Trove of Scientific Knowledge Award 2023" and a Lifetime Achievement Award in the Nutri Cereal Convention organized by the CSIR-Indian Institute of Millet Research, Hyderabad
- Dr. Jeyan Arthur Moses recognized as the top 2% of scientists globally by Stanford University and received Distinguished Alumni honours.
- Dr. R. Mahendran was elected as a National Vice President of AFSTI

During his visit, Dr. Subrata Gupta, Secretary MoFPI, laid Foundation Stones for vertical expansions in key campus blocks and sustainable infrastructure additions (storm water drains and rainwater harvesting). The Delegated Investment Board (DIB) approved ₹150 crores for Phase I (hostels, academic block, lab block, administrative annex, water/sewage facilities) and an additional ₹100 crores are earmarked for Phase II. These investments will greatly enhance campus infrastructure and support our growing academic and research activities.

As NIFTEM-T continues its journey, the collective accomplishments of students, faculty, staff, and partners exemplify the vision of shaping leaders in food technology, fostering innovation, and making meaningful contributions to national and global food security.



Our Services



2. Academics



3rd Convocation held on 13.02.25 at NIFTEM-Thanjavur.

2.1 Academic Programmes & Sanctioned Intake

Academic Programmes	Sanctioned intake
BTech (Food Technology)	90
MTech (Food Technology) Food Process Engineering	17
MTech (Food Technology) Food Process Technology	17
MTech (Food Technology) Food Safety & Quality Assurance	17
PhD (Food Technology) Food Process Engineering	17
PhD (Food Technology) Food Process Technology	17
PhD (Food Technology) Food Safety & Quality Assurance	17

2.2 Students on Roll – BTech (Food Technology)

Programme	I Year	II Year	III Year	IV year
BTech (FT)	72	66	61	62

2.3 Programme wise Students on Roll – MTech

Programme	I Year	II Year	Total
MTech (FT) FPE	9	11	20
MTech (FT) FPT	15	15	30
MTech (FT) FSQA	11	14	25

2.4 Students on Roll – PhD (FT)

Programme	I Year	II Year	III Year	IV year	V year	Total
PhD (FT) FPE	7	7	5	3	2	24
PhD (FT) FPT	9	8	6	3	-	26
PhD (FT) FSQA	1	-	-	-	-	1

2.5 Student's Placements

Programme	Students Registered	Students Placed	Students opted for Higher studies
BTech FT	58	31	17
MTech FPE	7	7	-
MTech FPT	8	6	2
MTech FSQA	8	8	-

2.6 Convocation 2024-25

2.6.1 Number of Graduands

Programme	BTech FT	MTech FPE	MTech FPT	MTech FSQA	PhD FPE
Number of Graduands	60	9	11	8	2



2.6.2 Convocation Medalists

BTech (FT)

Medals	Name	ID no.
Institute Gold Medal	MIDHUN J	2020027029

MTech

Medals	Name	ID no.
Gold	ANANTIKA SHARMA	2022P1001
	ANANTIKA SHARMA	2022P1001
Silver	RAJESWARI K	2022P2010
	KAVYA ELIVALA	2022P3002

2.6.3 Programme-wise List of Graduands

BTech (FT)

S.No	Name of the Graduands	ID no.
1.	JAYAKUMAR K	2018027027
2.	AJITH K ANTONY	2019027004
3.	HARRI PRAKASH M	2019027019
4.	ADITYA NARAYAN BHARADWAJ	2020027001
5.	AMBI KARTHIKEYA	2020027002
6.	ANJALI A	2020027003
7.	ARUN M K	2020027005
8.	ASHIKA R	2020027006
9.	BADDELA PRANAV TEJA	2020027007
10.	BOLLA SUSHMA	2020027008
11.	CHEGIREDDY VARUN KUMAR REDDY	2020027009
12.	DEEPASHREE S	2020027010
13.	GANESAN B K	2020027011
14.	GARNEPUDI NAGA TULASI	2020027012
15.	GOPIKA R	2020027013
16.	GOPIKRISHNAN A	2020027014
17.	GUJJARALAPUDI PHANI	2020027016
18.	HARINI S	2020027017
19.	HEMPRASATH B	2020027018
20.	HIRUTHICK SRIRAM A S	2020027019
21.	JAYASRI G	2020027020
22.	KAMESHWARI Y	2020027021
23.	B K R KAUSHIK RAJA	2020027022
24.	KISHORE PRAKASH O	2020027023
25.	KOLLI RAJA ARAVIND	2020027024
26.	KOVARTHAN P	2020027025
27.	MADHUMITHA M	2020027026
28.	MAKALAKSHMI V	2020027027
29.	MANOJKUMAR B	2020027028
30.	MIDHUN J	2020027029

31.	MUTHAMIL SELVI K	2020027030
32.	NEETHI SRI S	2020027031
33.	NIKASHINIT	2020027032
34.	PATHARE ASHUTOSH DATTATRYA	2020027033
35.	PATIBANDLA LAKSHMI NARAYANA	2020027034
36.	R PAVITHRA	2020027035
37.	PRAGADEESH G	2020027036
38.	PRERANA C MADANE	2020027037
39.	RAGAVAN P	2020027038
40.	RAMAVATH CHANDRA SEKAR NAIK	2020027039
41.	REMALI MANVITHA VIJAY	2020027040
42.	SANTHAMOORTHY A	2020027041
43.	SARAN V	2020027042
44.	SATHYA NARAYANA K	2020027043
45.	SHAIK ABDUL SATTAR	2020027044
46.	SHANMUGHAPRIYAN T	2020027045
47.	SHRINA XAME M	2020027046
48.	SHUBHAM SHARMA	2020027047
49.	SIDAM MAHESHWARI	2020027048
50.	STEPHI D	2020027049
51.	SUDARSHANAM H M	2020027050
52.	SUNDARANANDAM R V	2020027051
53.	D SWATHI	2020027052
54.	SWATIKA S K	2020027053
55.	M D THEAJESWINI	2020027054
56.	THENDRAL J	2020027055
57.	UJJWAL KUMAR	2020027056
58.	VIJAY VERMA	2020027057
59.	VINAY KOLI	2020027058
60.	YETURI JESHWANTH REDDY	2020027059

MTech (FT) FPE

S.No	Name of the Graduands	ID no.
1.	NILESH KUMAR SHARMA	2021P1007
2.	ANANTIKA SHARMA	2022P1001
3.	ASHWIN KUMAR S	2022P1002
4.	NAVEEN, T	2022P1003
5.	RAHINI P	2022P1004
6.	RITHIKA S	2022P1005
7.	SATENDRA SINGH LODHI	2022P1006
8.	SUJI. M	2022P1007
9.	VISMAYA K SACHITHANANDHAN	2022P1008

MTech (FT) FPT

S.No	Name of the Graduands	ID no.
1.	SHWETHA	2021P2009
2.	BAVATHARANI SA	2022P2003
3.	BHAVANA M R	2022P2004
4.	GEETHALAXMI M	2022P2005
5.	GOKUL DEVI E	2022P2006
6.	KARTHIMOL ANILKUMAR	2022P2007
7.	NEETA S UKKUNDA	2022P2008
8.	PAVITHRA G	2022P2009
9.	RAJESWARI K	2022P2010
10.	SIVASATHIYA M	2022P2011
11.	ARTHIKA A	2022P2002

MTech (FT) FSQA

S.No	Name of the Graduands	ID no.
1.	DHANYA M	2022P3001
2.	KAVYA ELIVALA	2022P3002
3.	NIVETHA S	2022P3003
4.	POORNACHANDRIKA V	2022P3004
5.	RAJA RAJESHWARI E	2022P3005
6.	RESHMA R G	2022P3006
7.	SATHANYA P S	2022P3007
8.	V SHAKETH RAM	2022P3008

PhD (FT) FPE

S.No	Name of the Graduands	ID no.
1.	KAMALA PREETHA, B.	2020671803
2.	NALLA BHANU PRAKASH REDDY	2020671804



2.7 Financial Assistance to Students

Programme	BTech (FT)	MTech FPE	MTech FPT
Number of Students	117	18	27

2.8 Details of Awards /Fellowships/Travel Grants Received by Students

Name of the Fellowship	Name of the Research Scholar	Course
National Fellowship and Scholarship for Higher Education of ST Students	Khumbaron Kiranbala Kabui (2021D1002)	PhD(FT) in FPE
DST WISE fellowship	Subhasri D (2022D1006)	PhD(FT) in FPE

Travel Grant:	Event Name and Place	Name of the Research Scholar	Course
DBT-CTEP Cell	Singapore Expo, Singapore-June 2025	Khumbaron Kiranbala Kabui (2021D1002)	PhD(FT) in FPE
DBT-CTEP Cell	Singapore Expo, Singapore-June 2025	Malini B (2021D1003)	PhD(FT) in FPE

2.9 Details of Scholarships Received by Students

BTech (Food Technology) – 2021 Batch

S No	Name	ID Number	Scheme Name
1	Cubarani H	2021U1015	SC-GOI-PMSS, SC – Higher Education Special Scholarship
2	Mohannath Shroff J	2021U1043	BC – Post Matric Scholarship Scheme in Government and Government Aided Colleges
3	Muthuraja	2021U1048	BC – Post Matric Scholarship Scheme in Government and Government Aided Colleges
4	Nitheesh R L	2021U1049	BC – Post Matric Scholarship Scheme in Government and Government Aided Colleges
5	Chitturi Rohith	2021U1014	AICTE Tuition Fee Waiver Scheme (TFW)
6	Jegan P	2021U1028	AICTE Tuition Fee Waiver Scheme (TFW)
7	Mohamed Tharif N J	2021U1042	AICTE Tuition Fee Waiver Scheme (TFW)
8	Muthuraja K	2021U1048	AICTE Tuition Fee Waiver Scheme (TFW)
9	Punithavathi D	2021U1054	AICTE Tuition Fee Waiver Scheme (TFW)
10	Vishnu Varthan T	2021U1069	AICTE Tuition Fee Waiver Scheme (TFW)
11	David Evander Jebson	2021U1016	Institute Free Studentship
12	Diya Dharshini S	2021U1019	Institute Merit-cum-Means Scholarship
13	Archana P	2021U1010	Institute Merit-cum-Means Scholarship

BTech (Food Technology) – 2022 Batch

S No	Name	ID Number	Scheme Name
1	Bharanitharan A	2022U1013	SC-GOI-PMSS, SC – Higher Education Special Scholarship
2	Harini A	2022U1019	SC-GOI-PMSS, SC – Higher Education Special Scholarship
3	Hemanth G	2022U1020	SC-GOI-PMSS, SC – Higher Education Special Scholarship
4	Karthick Balaji M	2022U1024	SC-GOI-PMSS
5	Megavardhini S	2022U1036	SC-GOI-PMSS
6	Shivanathan D	2022U1055	SC-GOI-PMSS, SC – Higher Education Special Scholarship
7	Srimathi	2022U1058	SC-GOI-PMSS
8	Sudharsan	2022U1061	SC-GOI-PMSS, SC – Higher Education Special Scholarship
9	Athira R S	2022U1010	BC – Post Matric Scholarship Scheme in Government and Government Aided Colleges
10	Jerlin Arockiyaraj	2022U1021	BC – Post Matric Scholarship Scheme in Government and Government Aided Colleges
11	Rachna Margaret R	2022U1046	BC – Post Matric Scholarship Scheme in Government and Government Aided Colleges
12	Saaiprasannah S E	2022U1049	BC – Post Matric Scholarship Scheme in Government and Government Aided Colleges
13	Sanakya M	2022U1050	BC – Post Matric Scholarship Scheme in Government and Government Aided Colleges
14	Anish K	2022U1009	AICTE Tuition Fee Waiver Scheme (TFW)
15	Rahul Jat	2022U1047	AICTE Tuition Fee Waiver Scheme (TFW)
16	Shobhanambigai T R	2022U1056	AICTE Tuition Fee Waiver Scheme (TFW)
17	Srithar H	2022U1059	AICTE Tuition Fee Waiver Scheme (TFW)
18	Venkata Krishna S	2022U1064	AICTE Tuition Fee Waiver Scheme (TFW)
19	Athira R S	2022U1010	Institute Free Studentship
20	Ayushi Sharma	2022U1011	Institute Merit-cum-Means Scholarship
21	Kathi Vijay Saradhi	2022U1025	Financial Assistance for Education to the Wards Of BEEDI/CINE/IOMC/ LSDM- Post Matric
22	Saaiprasannah S E	2022U1049	Institute Notional Prize
23	Dharshini N	2022U1018	ST – Higher Education Special Scholarship

BTech (Food Technology) – 2023 Batch

S No	Name	ID Number	Scheme Name
1	Divyabharathi S	2023U1019	SC-GOI-PMSS
2	Sri Devi T	2023U1055	AICTE - Pragati Scholarship Scheme for Girl Students (Technical Degree), SC-GOI-PMSS
3	Vasunthala Preethi B	2023U1063	SC-GOI-PMSS, SC – Higher Education Special Scholarship, AICTE - Pragati Scholarship Scheme for Girl Students (Technical Degree)
4	Akash S	2023U1005	BC – Post Matric Scholarship Scheme in Government and Government Aided Colleges
5	Deepika V	2023U1016	BC – Post Matric Scholarship Scheme in Government and Government Aided Colleges
6	Jabi J	2023U1026	BC – Post Matric Scholarship Scheme in Government and Government Aided Colleges
7	Karthika M	2023U1034	BC – Post Matric Scholarship Scheme in Government and Government Aided Colleges
8	Nasreen Fathima A	2023U1041	BC – Post Matric Scholarship Scheme in Government and Government Aided Colleges
9	Ralph Danny Elango D	2023U1047	BC – Post Matric Scholarship Scheme in Government and Government Aided Colleges

10	Sridevi Harshini N S	2023U1056	BC – Post Matric Scholarship Scheme in Government and Government Aided Colleges
11	Srinithi J	2023U1057	BC – Post Matric Scholarship Scheme in Government and Government Aided Colleges
12	Sriram B	2023U1059	BC – Post Matric Scholarship Scheme in Government and Government Aided Colleges
13	Irfana S	2023U1025	Tuition Fee Waiver(TFW)
14	Mifra S	2023U1036	AICTE Tuition Fee Waiver Scheme (TFW)
15	Monika S	2023U1037	AICTE Tuition Fee Waiver Scheme (TFW)
16	Ramya V	2023U1048	AICTE Tuition Fee Waiver Scheme (TFW)
17	Suvan Shrinivas Patil	2023U1060	AICTE Tuition Fee Waiver Scheme (TFW)
18	Anuj Pratap Singh	2023U1008	Institute Free Studentship
19	Diya A U	2023U1020	Institute Merit-cum-Means Scholarship
20	Karthika M	2023U1034	Institute Merit-cum-Means Scholarship
21	Shreya Arun Prakash	2023U1051	Institute Merit-cum-Means Scholarship
22	Sridevi Harshini N S	2023U1056	Institute Merit-cum-Means Scholarship
23	Srinithi Sivakumar	2023U1058	Institute Merit-cum-Means Scholarship
24	Parameshwari M	2023U1043	ST – Higher Education Special Scholarship
25	Nasreen Fathima A	2023U1041	Brig Anil Adlakha scholarship
26	Deepika S	2023U1015	Pudhumai Penn Scholarship
27	Dhivyaranjini G	2023U1018	Pudhumai Penn Scholarship
28	Hema A	2023U1024	Pudhumai Penn Scholarship
29	Kalaiyarasu K	2023U1030	Pudhumai Penn Scholarship
30	Parameshwari M	2023U1043	Pudhumai Penn Scholarship
31	Sowmiya C	2023U1054	Pudhumai Penn Scholarship
32	Vinodhini V	2023U1065	Pudhumai Penn Scholarship
33	Sivakalaiznam CV	2023U1053	Central Sector Scheme of PM YASAVI Top Class Education in College for OBC and Others
34	Adwaith D R	2023U1003	Central Sector Scheme of PM YASAVI Top Class Education in College for OBC and Others
35	Muhammed Ihsan Ali P S	2023U1039	Central Sector Scheme of PM YASAVI Top Class Education in College for OBC and Others
36	Arvind Choudhary	2023U1011	Central Sector Scheme of PM YASAVI Top Class Education in College for OBC and Others
37	Jeyaramkumar B	2023U1028	Central Sector Scheme of PM YASAVI Top Class Education in College for OBC and Others
38	Vijaykumar S	2023U1065	Central Sector Scheme of PM YASAVI Top Class Education in College for OBC and Others
39	Varun Kanthakesh J	2023U1063	Central Sector Scheme of PM YASAVI Top Class Education in College for OBC and Others
40	Yugambaneswaran J	2023U1069	Central Sector Scheme of PM YASAVI Top Class Education in College for OBC and Others
41	Harish Pranav K P	2023U1022	Central Sector Scheme of Top-Class Education for SCs

BTech (Food Technology) – 2024 Batch

S No	Name	ID Number	Scheme Name
1	Nawafil S	2024U1044	SC-GOI-PMSS
2	Kaviya R	2024U1033	BC – Post Matric Scholarship Scheme in Government and Government Aided Colleges, PM Yasarvi Central Sector Scheme Of Top Class Education In College for OBC, EBC and DNT Students
3	Logesh V	2024U1037	BC – Post Matric Scholarship Scheme in Government and Government Aided Colleges
4.	Navaneetha V	2024U1043	BC – Post Matric Scholarship Scheme in Government and Government Aided Colleges
5	Nandana A S	2024U1042	AICTE Tuition Fee Waiver Scheme (TFW)
6	Rakshita R Hanchate	2024U1054	AICTE Tuition Fee Waiver Scheme (TFW)
7	Ramya K	2024U1055	AICTE Tuition Fee Waiver Scheme (TFW)
8	Saurav Shekhar	2024U1062	AICTE Tuition Fee Waiver Scheme (TFW)
9	Yalini J	2024U1076	AICTE Tuition Fee Waiver Scheme (TFW)
10	Harvin R	2024U1024	SCC – Higher Education Special Scholarship, SCC – State Special Post Matric Scholarship
12	Guguloth Sabitha	2024U1020	AICTE - Pragati Scholarship Scheme for Girl Students (Technical Degree)
13	Pravalika S	2024U1052	AICTE - Pragati Scholarship Scheme for Girl Students (Technical Degree)
14	Gangarapu Abhishek Charan	2024U1017	Central Sector Scholarship of Top Class Education for SC Students
15	Kabila I	2024U1030	Central Sector Scholarship of Top Class Education for SC Students
16	Santhiya M	2024U1061	Central Sector Scholarship of Top Class Education for SC Students, Pudhumai Penn Scholarship
17	Niranjan Nowshan M	2024U1047	Post Matric Scholarship For Students With Disabilities
18	Aavani KV	2024U1001	PM Yasarvi Central Sector Scheme Of Top Class Education In College for OBC, EBC and DNT Students
19	Dhaanya K A	2024U1009	PM Yasarvi Central Sector Scheme Of Top Class Education In College for OBC, EBC and DNT Students
20	Dharani Anushiyaa S M	2024U1011	PM Yasarvi Central Sector Scheme Of Top Class Education In College for OBC, EBC and DNT Students
21	Durgadevi S	2024U1016	PM Yasarvi Central Sector Scheme Of Top Class Education In College for OBC, EBC and DNT Students
22	Glarisha R	2024U1018	PM Yasarvi Central Sector Scheme Of Top Class Education In College for OBC, EBC and DNT Students
23	Hiba Fathima P K	2024U1025	PM Yasarvi Central Sector Scheme Of Top Class Education In College for OBC, EBC and DNT Students
24	Kavipriya S	2024U1032	PM Yasarvi Central Sector Scheme Of Top Class Education In College for OBC, EBC and DNT Students
25	Kirithiga M	2024U1034	PM Yasarvi Central Sector Scheme Of Top Class Education In College for OBC, EBC and DNT Students
26	Logesh V	2024U1037	PM Yasarvi Central Sector Scheme Of Top Class Education In College for OBC, EBC and DNT Students
27	Minha Fathima	2024U1039	PM Yasarvi Central Sector Scheme Of Top Class Education In College for OBC, EBC and DNT Students
28	Mithravindh S	2024U1041	PM Yasarvi Central Sector Scheme Of Top Class Education In College for OBC, EBC and DNT Students
29	Navaneetha V	2024U1043	PM Yasarvi Central Sector Scheme Of Top Class Education In College for OBC, EBC and DNT Students

30	Pemmanaboina Charanya Surya Tulasi	2024U1051	PM Yasasvi Central Sector Scheme Of Top Class Education In College for OBC, EBC and DNT Students
31	Sivaneswari A	2024U1063	PM Yasasvi Central Sector Scheme Of Top Class Education In College for OBC, EBC and DNT Students
32	Vigneshwaran U	2024U1073	PM Yasasvi Central Sector Scheme Of Top Class Education In College for OBC, EBC and DNT Students
33	Abinaya T	2024U1003	Pudhumai Penn Scholarship
34	Sandhiya A	2024U1060	Pudhumai Penn Scholarship
35	Gokul A	2024U1019	Tamizh Pudhalvan Scholarship
36	Kathirvel M	2024U1031	Tamizh Pudhalvan Scholarship
37	Nirmal Kumar V	2024U1048	Tamizh Pudhalvan Scholarship

MoFPI Scholarship-2024-25

MTech (FT) 2023 Batch		
Food Process Engineering		
S No	ID Number	Name of the Student
1.	2023P1001	Bommi Durga Naga Sai Sri Sruthileena
2.	2023P1003	Gokul Raj R
3.	2023P1004	Midhuna Kurian
4.	2023P1005	Parkhe Prajwal Anilkumar
5.	2023P1006	Praveena B
6.	2023P1007	R B Ramyaa
7.	2023P1008	Sathishwaran S
8.	2023P1010	V R Bharathvaj
9.	2023P1011	Vidhyadharan A
10.	2023P1012	Yogesh M A
Food Process Technology		
1.	2023P2001	Anjali S
2.	2023P2002	Anshida P K
3.	2023P2004	Hari Priya J
4.	2023P2005	Harish S
5.	2023P2006	Hayanthika M S
6.	2023P2007	Irfana Z
7.	2023P2009	Kadimi Lakshmi Devi

8.	2023P2010	Karthick Ajay B
9.	2023P2011	Kolli Venkata Naga Mallikarjuna Reddy
10.	2023P2012	Nandana M
11.	2023P2013	Shaliha A
12.	2023P2014	Sruti Chandra
13.	2023P2015	Subathra M
14.	2023P2016	Sushmithasri R
Food Safety and Quality Assurance		
1.	2023P3001	Abhijith K
2.	2023P3002	Atava Lokesh
3.	2023P3004	Ishwarya Lakshmi S
4.	2023P3005	Joseph P J
5.	2023P3006	Mani Bharathi G
6.	2023P3008	Mathangi G
7.	2023P3009	Mulukuri Naveena
8.	2023P3010	Muthumeena J
9.	2023P3013	Shanmugapriya R
10.	2023P3014	Srivigneswar S
11.	2023P3015	Sujithra M
12.	2023P3016	Trivedi Nidhi Deepak



Glimpses of 3rd Convocation

MTech (FT) 2024 Batch		
Food Process Engineering		
S No	ID Number	Name of the Student
1.	2024P1001	Aisiri Aditya
2.	2024P1002	Naveen T
3.	2024P1003	Pattapu Divya
4.	2024P1004	Pilli Pavan Sreehitha
5.	2024P1005	Pavithra Kumar T
6.	2024P1006	Priyadharshini S R
7.	2024P1007	S.Sujith
8.	2024P1009	Shiyamala S
Food Process Technology		
1.	2024P2001	Devadharshini R
2.	2024P2003	Gokul A K
3.	2024P2004	Gokul Krishna L
4.	2024P2005	Hafila Banu K N
5.	2024P2006	J. Jayalakshmi
6.	2024P2007	Kakarla Harika
7.	2024P2008	Karthika R

HTTA Scholarship-2024-25

MTech (FT) 2023 Batch		
Food Process Engineering		
S No	ID Number	Name of the Student
1.	2023P1002	Damini H S
Food Process Technology		
1.	2023P2008	Jesi Feleciya P
Food Safety and Quality Assurance		
1.	2023P3007	Manikandan T
2.	2023P3012	Rajasri C

MTech (FT) 2024 Batch		
Food Process Engineering		
S No	ID Number	Name of the Student
1.	2024P1008	Shelar Omkar Bhausaheb
Food Process Technology		
1.	2024P2010	Kelkar Sharvari Shailesh
2.	2024P2013	Ramya H

Food Safety and Quality Assurance		
8.	2024P2009	Kaveti Nikhitha
9.	2024P2011	Manojkumar B
10.	2024P2012	Narni Vijaya
11.	2024P2014	Revu Prabhu Kiran
12.	2024P2015	Santhosh K
13.	2024P2016	Telanakula Hyndavi

PhD 2024 Batch		
PhD (FT) in Food Process Engineering		
S No	ID Number	Name of the Student
1.	2024D1001	Mansurkhan Tadakod
2.	2024D1002	Prakyath Shetty
Winter Session		
1.	2024D1021	Mohan L
2.	2024D1022	Nagarajan J
3.	2024D1023	Spandana B M
4.	2024D1024	Tamilpriyan S
PhD (FT) in Food Process Technology		
1.	2024D2001	Chhaya
2.	2024D2002	Guru Raj P.N.
3.	2024D2003	Rajshri Naveen
4.	2024D2004	Subhangi Panigrahi
5.	2024D2005	Suruthi M V
6.	2024D2007	Vigneshwaran V
7.	2024D2009	Jadhav Hanuman Anshiram
Winter Session		
1.	2024D2021	Bhavana M R
2.	2024D2022	Kanali V C
PhD (FT) in Food Safety and Quality Assurance		
Winter Session		
1.	2024D3021	Gokulraj P

PhD 2023 Batch		
PhD (FT) in Food Process Engineering		
S No	ID Number	Name of the Student
1.	2023D1001	Abhirami P
2.	2023D1002	Balamurugan S
3.	2023D1003	Vinutha B N
Winter Session		
1.	2023D1021	Anuja Dattatraya Divate
2.	2023D1022	Manoja V
3.	2023D1023	Paulin Patricia P
4.	2023D1024	Sruthy G Nair
PhD (FT) in Food Process Technology		
1.	2023D2001	Pavithra T
2.	2023D2002	Santoshi Rawat
Winter Session		
1.	2023D2021	Anitha S
2.	2023D2022	Keerthana M
3.	2023D2023	Keerthi R
4.	2023D2024	Monica V
5.	2023D2025	Thirumoorthy S
6.	2023D2026	Nivetha E

PhD 2022 Batch		
PhD (FT) in Food Process Engineering		
S No	ID Number	Name of the Student
1.	2022D1001	B. O. Madhu
2.	2022D1003	Harini R
3.	2022D1005	K Sandhya
4.	2022D1007	Shubham Chandrakar
PhD (FT) in Food Process Technology		
1.	2022D2001	Monisha C
PhD 2021 Batch		
PhD (FT) in Food Process Technology		
1.	2021D2001	Adanki Mounika
2.	2021D2003	Gali Swetha Priya
3.	2021D2005	Susmita Mandal
PhD (FT) in Food Process Engineering		
1.	2021D1003	Malini B
2.	2021D1004	Vinas Jamali P
PhD 2020 Batch		
1.	2020671802	Ashoksuraj B S



3rd Convocation 2025

3. Research

NIFTEM-Thanjavur has made significant strides in advancing research and innovation in food science and technology. The institute's achievements during 2024–25 reflect its growing impact on sustainable food systems, processing technologies, and value addition. Pioneering research led to the development of novel technologies including ultrasonication-assisted coconut oil extraction, high-quality coconut cream, millet-protein-based hybrid paneer, nanoencapsulated bioactives, and 3D-printed functional foods. These innovations have strengthened the institute's collaboration with industries through successful technology transfers that promote commercialization of millet, coconut, and nutraceutical-based products.

The faculty and researchers have contributed extensively to scientific advancement through impactful publications in reputed international journals and major academic volumes with leading publishers such as CRC Press, Elsevier, and Wiley. Interdisciplinary research efforts have advanced frontiers in non-thermal food processing, nanotechnology applications, functional food design, and smart packaging systems. The institute's work emphasizes translational outcomes that link laboratory research to industrial practice, thereby promoting entrepreneurship and enhancing food safety and nutritional quality. Through its dedicated pursuit of excellence, NIFTEM-Thanjavur continues to play a transformative role in shaping India's food innovation landscape and contributing to global knowledge creation in the field of food science and technology.

3.1 Grant in Aid Research Projects Received

S. No.	Project Title	Project Cost in Rs.	Principal Investigator & Co-PI	Funding Agency
1.	Standardization of ageing of millets and assessment of nutritional properties and storage stability of aged millets	20,92,920	Dr. Jagan Mohan (PI) Dr. V. Chandrasekarn, Co-PI Dr. Loganathan -Co-PI Dr. V. Eyarkai Nambi - Co-PI	DST-SHRI
2.	X- ray powder diffraction patterns of selected additives and adulterants in the food industry	\$ 1200	Dr. Paranthaman - PI Dr. JA. Moses, Co-PI Dr. R. Vidyalakshmi - Co-PI	International Centre for Diffraction Data (ICDD), USA
3.	Studies on Sensory and Flavour profile of shevaroy coffee to evaluate the Geographical origin	1,782,000	Ms. Subhasri D, Under the mentorship of Dr. V. Chandrasekar	DST – WISE KIRAN
4.	Development of a smart system for automatic detection, monitoring and control of stored grain insects in warehouses and godowns	1,00,000	Ms. Vinass Jamali P Under the mentorship of Dr. V. Eyarkai Nambi	IEI Scheme
5.	Enhancing the Bioavailability of Vitamin D and Magnesium supplementation through co-delivery using 3D printed self-nanoemulsifying gels	3,529,080	Dr. Dhanya George Under the mentorship of Dr. Jeyan Arthur Moses	DST – WISE PDF
6.	Method development and validation for determining saponins, starch adulteration and uric acid (without the use of NaCN), in cereal and cereal products	6,230,000	Dr. R. Vidyalakshmi - PI Dr. Ashish Rawson - Co-PI Dr. Arunkumar Anandharaj - Co-PI	FSSAI

3.2 Grant in Aid Research Project Completed

S. No.	Project Title	Principal Investigator & Co-PI	Funding Agency	Project Cost in Rs.
1.	Development of 3D printed MCT oil pastilles	Dr.Jeyan A Moses	Coconut Development Board	43,10,000
2.	A comparative study of different drying methods to make desiccated coconut/ Low temperature low humidity drying of dessicated coconut	Dr.N.Venkatachalapathy Dr. C K Sunil	Coconut Development Board	24,44,000
3.	Development of standards for production of palm jaggery (gur)and standardization of machines tools involved	Dr. Mahendran Dr.N.Venkatachalapathy	Khadi and village industries commission (KVIC)	15,00,000
4.	Fortification of eggshell waste and vitamin d source in early meal to stimulate women's bone health	Dr. Mahendran - Guide Ms. Suji - Applicant	IEI Scheme	34,000
5.	Prospects of future pulse milk variants using healthier pulse, chickpea-as an alteranative to soy milk	Dr.S.Akalya	DST-scheme for young scientists and technologists	24,62,542

3.3 Grant in Aid Research Project- Ongoing

S. No.	Project Title	Project Cost in Rs.	Principal Investigator & Co-PI	Funding Agency
1.	Green technologies for the extraction of bioactive ingredients from millets species and incorporate into the sustainable community food system	5,00,000 per annum (50% each to PI and Mentor)	Dr. Mahendran	SERB-TARE
2.	Development of pilot scale nanofiltration unit for coconut neera processing	24,83,000	Dr.Jeyan A Moses Dr.C.Anandharamakrishnan	Coconut Development Board
3.	Utilization of industrial fruit and vegetable waste streams for production of 3D printed symbiotic foods	36,58,000	Dr.Jeyan A Moses Dr.C.Anandharamakrishnan	DST-scheme for young scientists and technologists
4.	Extension of shelf life retention of freshness and natural taste of trnder coconut water using hybrid technique: high pressure processing (HPP)+Pulsed electric field treatment(PEF)treatment	19,82,000	Dr.V.R.Sinija Dr.Jeyan A Moses Dr.S.Anandakumar	Coconut Development Board
5.	Development of smart food,biocomposites green packaging and bioenergy from agroresidues	72,31,641	Dr.S.Anandakumar Dr.M.Tito anand	National Agricultural science fund
6.	Design and development of ohmic heating system as a pretreatment to enhance dehulling debranning in millet processing and enhance keeping quality of the processed millet	31,29,527	Dr.K.A.Athmaselvi Dr.N.Venkatachalapathy	DST-SHRI
7.	Development of millet based food products: optimization characterization and validation (consortium mode)	39,35,850	Dr.C.K.Sunil Dr.V.Chandrasekar Dr.Baskaran Dr.Ashish Rawson	DST-SHRI

8.	Integration of millets and their derivatives with Dairy and Non dairy food matrices for improved functionality(consortium mode)	yet to be decided	Dr.R.Vidyalakshmi Dr.V.Hema	DST-SHRI
9.	Standardization of ageing of millets and assessment of nutritional properties and storage stability of aged millets	20,92,920	Dr. Jagan Mohan (PI) Dr. V. Chandrasekarn, Co-PI Dr. Loganathan -Co-PI Dr. V. Eyarkai Nambi - Co-PI	DST-SHRI
10.	X- ray powder diffraction patterns of selected additives and adulterants in the food industry	\$ 1200	Dr. Paranthaman - PI Dr. JA. Moses, Co-PI Dr. R. Vidyalakshmi - Co-PI	International Centre for Diffraction Data (ICDD), USA
11.	Studies on Sensory and Flavour profile of shevaroy coffee to evaluate the Geographical origin	1,782,000	Ms. Subhasri D, Under the mentorship of Dr. V. Chandrasekar	DST – WISE KIRAN
12.	Development of a smart system for automatic detection, monitoring and control of stored grain insects in warehouses and godowns	1,00,000	Ms. Vinass Jamali P Under the mentorship of Dr. V. Eyarkai Nambi	IEI Scheme
13.	Enhancing the Bioavailability of Vitamin D and Magnesium supplementation through co-delivery using 3D printed self-nanoemulsifying gels	3,529,080	Dr. Dhanya George Under the mentorship of Dr. Jeyan Arthur Moses	DST – WISE PDF
14.	Method development and validation for determining saponins, starch adulteration and uric acid (without the use of NaCN), in cereal and cereal products	6,230,000	Dr. R. Vidyalakshmi - PI Dr. Ashish Rawson - Co-PI Dr. Arunkumar Anandharaj - Co-PI	FSSAI

3.4 Sponsored Research Project Ongoing

S. No.	Project Title	Project Cost in Rs.	Principal Investigator & Co-PI	Funding Agency
1.	Fumigation for organic rice using CO2 for the control of stored pests	3,51,050	Dr. R. Meenatchi - PI Dr. M. Loganathan - Co-PI Dr. Jeyan Arthur Moses - CoPI	Namma Farm Namma Village (OPC) Pvt Ltd
2.	Value addition and packaging of RTE/RTD Millet products	5,00,000	Dr. S. Anandakumar - PI Dr. V. Hema - Co-PI Dr. VR. Siniya - Co-PI	M/s Tinkrbot Technologies, Trichy
3.	Value Added Products From Traditional Rice	1,20,000	Dr. S. Bhuvana - PI Dr. R. Meenatchi - Co-PI	M/s SRT Integrated Farm, Tiruvarur
4.	Development of natural fruit-flavored drinking water	7,50,000	Dr. D.V. Chidanand - PI Dr. N. Baskaran - Co-PI Dr. C.K. Sunil - Co-PI Dr. Praveena - Co-PI	M/s Ayushkalki Wellness Pvt Ltd
5.	Instant Pearl Millet Porridge Powder	2,95,000	Dr. S. Bhuvana - PI Dr. R. Vidyalakshmi - Co-PI Dr. R. Meenatchi - Co-PI	M/s Kugram Super Foods Pvt Ltd
6.	Development of different flavoured hummus	3,00,000	Dr. S. Vignesh PI Prof. R. Jagan Mohan - Co-PI Dr. N. Baskaran Co-PI	M/s Thambi Medicals Global Drug House, Madurai, Tamil Nadu
7.	Development and Optimisation of Process Protocol for Preparation of Five Formulations of Herbal Coffee (Coffee Blended with Specifically Selected Medicinal Plants)	8,84,000	Dr. V. Chandrasekar - PI Co-PI Dr. R. Jaganmohan Dr. S. Akalya	Gometeshwar Real Estate Private Limited, New Delhi

3.5 Sponsored Research Project Completed

S. No.	Project Title	Project Cost in Rs.	Principal Investigator & Co-PI	Funding Agency
1.	Development of process protocol for extraction of non-dietary fibre extraction from moringa pod for yarn making	1,03,250	Dr. V. Chandrasekar - PI Dr. V. Eyarkai Nambi - Co-PI	Veera Home Tex India Pvt India, Karur

3.6 Sponsored Research Project Completed

S. No.	Project Title	Project Cost in Rs.	Principal Investigator & Co-PI	Funding Agency
1.	Non thermal technology induced glycation of plant proteins: Implications for composite gel formation and texture optimized dysphagia foods	42,000 + 10% HRA per month & 20,000/- per year for 3 years	Name of the Candidate: Ms. V. Monica Name of the Mentor: Dr. R. Mahendran	CSIR-SRF Direct/RA

3.7 Student Fellowship Research Project Completed

S. No.	Project Title	Project Cost in Rs.	Principal Investigator & Co-PI	Funding Agency
1.	Formulation of composite blends flours using corn (<i>Zea mays L.</i>) and sesame (<i>Sesamum indicum</i>): effect of addition of germinated corn flour (Atp and Coca-sr varieties) on gruels energy density, total soluble sugar, free amino nitrogen, consistency and acceptability.	2,60,000	Mentor - Dr. N. Venkatachalapathy Student - Mr. Tambo Tene Stephano	DST - C.V. Raman Fellowship for African Researchers
2.	Effect of different culinary treatments of three varieties of Christophine fruits on the anti-diabetic potential (type 2 diabetes)	2,85,000	Mentor: Dr. R. Mahendran Student: Ms. Kenfack Justine Odelonne	DST - C.V. Raman Fellowship for African Researchers

3.8 Ongoing Start-UP Research Projects Received

S. No.	Project Title	Project Cost in Rs.	Principal Investigator & Co-PI	Funding Agency
1.	Development of millets supplemented gluten-free pasta and baked weaning food formulations	2,50,000	Principal investigators Dr. VR. Siniya, Dr. S. Anandakumar, Dr. V. Hema	PMFME
2.	Validation of NIR based hydro thermal treatment system for lipase inactivation in pearl millet	2,50,000	Principal investigators Dr. D.V. Chidanand Dr. V. Eyarkai Nambi, Dr. S. Shanmugasundaram	PMFME
3.	Development and evaluation of low cost primary processing gadget for multi-millets	2,50,000	Principal investigators Dr. C.K. Sunil Dr. V. Chandrasekar Dr. M. Tito Anand	PMFME
4.	Characterization of Xanthan Gum	2,50,000	Principal investigators Dr. R. Vidyalakshmi Dr. Ashish Rawson - Co-PI Dr. Jeyan Arthur Moses - Co-PI	PMFME

3.9 Patents Granted

S. No.	Patent Title
1.	Process for preparation of high protein and high fibre mahua nutri bar
2.	Drumstick cutting machine

3.10 Patents Published

S. No.	Patent Title
1.	A Composition and Method for Preparing Instant Non-Dairy Cappuccino Beverage Premix with Ultrafiltered Protein
2.	A Semi-automatic machine for separating seeds and flesh from drumsticks (Moringa oleifera pods)
3.	Power-Operated Drumstick Cutting Machine for Enhanced Efficiency and Method of Operating the Same
4.	A method for extraction of virgin coconut oil with enhanced yield and quality
5.	A Method of Producing High-Fat Coconut Cream with Enhanced Quality Using Ultrasonication Technology
6.	A composition of encapsulated Medium-Chain Triglyceride (MCT) oil powder and its process thereof.
7.	A Customized 3D Printed Coconut-Instant Coffee Forms for Keto Diet and its process thereof
8.	Low Moisture Extrudates from plant protein mixture incorporated with Quinoa Flour and their method thereof
9.	Millet-Protein Fortified Non-Dairy Hybrid Paneer and Method of Preparation
10.	Composition and Method for Fortifying Unleavened Flatbread with Calcium and Vitamin-D Using Eggshell and Egg Yolk Powder
11.	A Composition for Preparing Silkworm Pupae Protein-Based Chocolate bar and Method of Preparation

3.11 Technology Transferred to Industries

S. No.	Details of the Clients	Details of the Technology
1.	M/s. AMZ Integrated Farming System	Kavuni Cookies
2.	M/s. Elements Natural life	Millet Museli
3.	M/s. Thanjai Impex Pvt Ltd	RF Protein Bar
4.	Ms. Jayanthi R	Millet Flakes
5.	M/s. Durmeric Naturaceuticals Private Limited	Nanoencapsulated curcumin powder technology
6.	M/s. Perumal Rice Mill	Malt Powder
7.	M/s. Grow up Millet Bites	Multi Grain Millet Energy Bar
8.	M/s. AVK Exports	Caramelised Groundnut and Cashewnut
9.	M/s. Yobart Agri Foods Pvt Ltd	Millet Ice cream
10.	Mr. P Mallapan	Millet Pasta
11.	Ms. V. Arthy	Multi-Millets Spread
12.	Ms. P. Kasthuri	Karuppu Kavuni Wafer
13.	Ms. J. Kiruthika	Millet Bar
14.	Mr. Bharath AR, M/s Erevu Ventures Pvt. Ltd, Bangalore	Millet Ice Cream

3.12 Industry Sponsored Research Projects

S. No.	Details of the Client	Details of the SRP
1.	Mr. Vishal Babu, Director of Thambi Medical Drug House, Madurai	Development of Different Flavoured Hummus
2.	Mr. Kishore Kumar, Director of Veera Home Tex Pvt Ltd	Development of Process Protocol for extraction of Non Dietary Fibre extraction from Moringa food for Yar Makir
3.	Mr. R. Tamilarasan	Value added products from traditional rice
4.	M/s. Manisha Selvadurai, Co- Founder Thinkrbot Technology	Development of RTE Millet porridge using retort packing technology
5.	M/s. Kugram Super foods Pvt Ltd.	Instant Pearl Millet Porridge Powder
6.	M/s. Ayushkalki Wellness Pvt Ltd	Development of Natural Fruit Flavoured Drinking Water
7.	M/s. Gometeshwar Real Estate Private Ltd	Development and Optimisation of Process Protocol for preparation of Five Formulations of Herbal Coffee
8.	M/s .Sona Kabilasamy, Director Black Town Solutions Pvt Ltd.,	Standardization and Development of Roasted Flavoured Peanut
9.	Mr. Abhishek Manjunath	Technology Development for manufacturing carbonated & Flavoured Functional Drinks
10.	M/s Tinkrbot Technologies, Trichy	Value addition and packaging of RTE/RTD Millet products

3.13 Consultancy services

S. No.	Details of the Client	Details of the Consultancy Offered
1.	M/s. Faahs Fresh Foods	Processing and preservation of Dosa Idly Batter
2.	Mr. S. Manivannan	Consulting on Rice Milling
3.	M/s. Sokeri Enterprises	Freshly baked glutn free & refined sugar for desserts
4.	Mr. K M Ravi kumar	Processing of Idly Dosa Batter
5.	Mr. Purushothaman S	RTC TenderJackfruit Product
6.	M/s. Peddi Manjusha	Masala Powder Processing
7.	Mr. V. Nandakumar, M/s. Classic Flexible, Perundurai	Preservation of foods
8.	Mr. Ravindra Pagare M/s. Liebherr Appliances Pvt. Ltd	Wheat flour dough Storage in refrigerator
9.	Mr. Parthasarathy K, M/s. Bhuvati Natural Farms, LLP	Rice Flakes Food Processing

3.14. Publications

3.14.1 Books

1. Anandharamakrishnan, C., & Moses, J. A. (Eds.). (2024). *Emerging technologies for the Food Industry: Vol. 1. Fundamentals of Food Processing Technology*. AAP/CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413592>.
2. Anandharamakrishnan, C., & Moses, J. A. (Eds.). (2024). *Emerging technologies for the Food Industry: Vol. 2. Advances in Nonthermal Processing Technologies*. AAP/CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413615>.
3. Anandharamakrishnan, C., & Moses, J. A. (Eds.). (2024). *Emerging technologies for the Food Industry: Vol. 3. ICT applications and Future Trends in Food Processing*. AAP/CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413660>.
4. Anandharamakrishnan, C., Moses, J. A., & Leena, M. M. (Eds.). (2025). *Nanotechnology for Sustainable Food Packaging*. John Wiley & Sons. ISBN 978-1-119-87512-3.
5. Anandharamakrishnan, C., Moses, J. A., & Yoha, K. S. (Eds.). (2024). *Conductive Hydro Drying of Foods: Principles and Applications*. Academic Press/Elsevier. <https://doi.org/10.1016/C2021-0-02586-4>.
6. Anandharamakrishnan, C., Moses, J. A., Murugesan, P., & Leena, M. (Eds.). (2024). *Utilizing Microfluidics in the Food Industry: Applications and Techniques* (1st ed.). Academic Press/Elsevier. ISBN 9780443134531.
7. Sunil, C. K., Athmaselvi, K. A., Venkatachalapathy, N., Anandharamakrishnan, C., & Balasubramaniam, V. M. (Eds.). (2025). *Unit Operations in Food Grains Processing*. Elsevier.
8. Sunil, C. K., Birwal, P., Goyal, M., & Mahendran, R. (Eds.). (2025). *Handbook of Emerging Non-thermal Food Processing Technologies: Volume 10. Advances in light-based technologies—Ultraviolet, pulsed light and LED*. CRC Press/AAP.

3.14.2 Book Chapters

1. Anukiruthika, T., Yoha, K. S., Dutta, S., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Unit Operations in Food Processing. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 131–183). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413592-4>.
2. Aruna Nair U. K., Shery M. Varghese, and Vadakkepulppara Ramachandran Nair Sinija. (2024) Non-Destructive Testing to Determine Quality and Maturity of Coconut and Coconut Products. In *Preservation and Authentication of Coconut Products- Recent Trends and Prospects* (pp.161-180) Edited by R. Pandiselvam and S. V. Ramesh, Springer Publications.
3. Baskaran, K., & Radhakrishnan, M. (2024). Emerging Technologies for Processing and Preservation of Coconut Inflorescence Sap. *Preservation and Authentication of Coconut Products: Recent Trends and Prospects*, 47-63.
4. Bhagya, J., Krishnamoorthy, S., Reshma, S. K., Kavimughil, M., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Ohmic Heating of Foods. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 235–286). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413592-6>.
5. Bhagya, J., Reshma, S. K., Waghmare, R., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Electromagnetics and its Allied Applications in Food Processing. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 185–234). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413592-5>.
6. Bhanu Prakash Reddy Nalla, Kusuma N. Waded, K. Sanjana, and Vadakkepulppara Ramachandran Nair Sinija (2024) Preservation of Tender Coconut Water: Recent Technologies and Way Forward. In *Preservation and Authentication of Coconut Products- Recent Trends and Prospects* (pp.21-46) Edited by R. Pandiselvam and S. V. Ramesh, Springer Publications.
7. Buvaneswaran, M., Sunil, C. K., Athmaselvi, K. A., Venkatachalapathy, N., Anandharamakrishnan, C., & Balasubramaniam, V. M. (n.d.). Introduction. In *Unit Operations in Food Grain Processing*. Academic Press, Elsevier.
8. Chandran, M., D'Cruz, V., Girijan, S. K., & Athmaselvi, K. A. (n.d.). Effect of ultraviolet light on microbial inactivation: Mechanism of inactivation and impact on different microorganisms. In *Nonthermal Light-Based Technologies in Food Processing* (Chapter 6). CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781003503743-6>.

9. Chandran, M., Khumbaron, K. K., Sukumar, A., Sunil, C. K., Athmaselvi, K. A., Venkatachalapathy, N., ... & Balasubramaniam, V. M. (2024). Unit operations in millet processing. *Unit Operations in Food Grain Processing*, 389-423. Academic Press.
10. Charu, Shahir, S. P., Arunkumar, E., Vignesh, S., & Baskaran, N. (2025). Supercritical fluid extraction of phytochemicals from plants. In P. Birwal, M. R. Goyal, & C. K. Sunil (Eds.), *Applications of Supercritical Fluid Extraction in Food Processing* (pp. 317–336). Apple Academic Press, CRC Press (Taylor & Francis). ISBN: 978-1-77491-906-4.
11. Chidanand, D.V. and Arthika, A and Buvaneswaran, Malini Buvaneswaran and N, Baskaran, (2025) Optimization of High-Pressure Extraction of Bioactive Compounds: Total Phenols, Antioxidant Activity, and Inhibitory Activity on Digestive Enzymes (A-Amylase and A-Glucosidase) from the Seeds of *Syzygium Cumini*.
12. Devaraj, L., Modupalli, N., Sunil, C. K., Mahendran, R., & Venkatachalapathy, N. (2024). Impact of Freezing and Thawing Processes on Textural Properties of Food Products. In *Advanced Research Methods in Food Processing Technologies* (pp. 341-369). Apple Academic Press.
13. Devraj, L., Naik, M. G., Modupalli, N., Thangaraju, S., & Natarajan, V. (2021). Dense Phase Carbon Dioxide (DPCD)-Aided Preservation of Foods. In *Handbook of Research on Food Processing and Preservation Technologies* (pp. 169-194). Apple Academic Press.
14. Dharini, M., Ramanan, R. K., Rifna, E. J., Sunil, C. K., Venkatachalapathy, N., & Mahendran, R. (2024). Impact of Cold Plasma on Physical Surface Modifications of Foods and Food Products. In *Advanced Research Methods in Food Processing Technologies* (pp. 77-95). Apple Academic Press.
15. Drishya, C., Subhasri, D., Dutta, S., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Block chain management for the food industry. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 133–156). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413660-5>.
16. Dutta, S., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Advancements in Sub-and Supercritical Processes. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 239–262). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413615-8>.
17. Dutta, S., Priyanka, S., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Trends in Food Processing and Technology. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 1–37). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413592-1>.
18. Goutam Das, V. Chandrasekar and SimantaNeog (2025). Production of Millets and Consumption of Traditional Millet Based Recipes in the North Eastern States of India. Millets for Entrep. Dev. and Enhancing Farm Income. Edited Book Published by ICAR Research Complex for NEH Region. (ISBN- 978-93-342-4604-9)
19. Goutam Das, SimantaNeog and Priyanka Barman (2025). Millets' Processing and Value Addition for Food, Nutritional Security and Entrepreneurship Development. Millets for Entrep. Dev. and Enhancing Farm Income. Edited Book Published by ICAR Research Complex for NEH Region. (ISBN- 978-93-342-4604-9)
20. Gurusamy, S., Rao, M. V., & Shanmugam, A. (2024). Protein: Application in structuring food systems. In G. M. Eswaran U., P. P. Srivastav, & B. Srivastava (Eds.), *Structure Foods* (pp. 201–225). CRC Press. <https://doi.org/10.1201/9781003355441>.
21. Irengbam Barun Mangang, Roshiya Nongmaithem, Raju Sasikumar, R Jagan Mohan, Loganathan Manickam.2024. Influence of High-Voltage Electrical Discharges on Oil Extraction and Its Quality. Emerging Methods for Oil Extraction from Food Processing Waste. CRC Press. Pages. 107-116.
22. Joseph, S. M., Drishya, C., Perumal, A. B., Leena, M. M., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Micro- and nano-fluidics in food engineering. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 189–222). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413660-7>.
23. K. Sanjana, Kusuma N. Waded, Bhanu Prakash Reddy Nalla, and Vadakkepulppara Ramachandran Nair Sinija (2024) Shelf-Life Extension of Coconut Milk-Based Products. In *Preservation and Authentication of Coconut Products- Recent Trends and Prospects* (pp.85-104) Edited by R. Pandiselvam and S. V. Ramesh, Springer Publications.

24. Kannan, V., Muthurajan, M., Dutta, S., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Big Data, Internet of Things, and Cloud Computing in the Food Industry. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 93–131). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413660-4>.
25. Krishnamoorthy, S., Leena, M. M., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Approaches for improved delivery of nutrients. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 157–187). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413660-6>.
26. Mahalakshmi, L., Priyanga, S., Gover, A., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Nanotechnology for the Food Industry. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 321–358). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413592-8>.
27. Modupalli, N., Buvaneswaran, M., Sunil, C. K., & Natarajan, V. (2025). Kinetic Modeling and Evaluation of Physicochemical and Microbial Changes by Ultraviolet Light Exposure. In *Nonthermal Light-Based Technologies in Food Processing* (pp. 83-105). Apple Academic Press.
28. Modupalli, N., Sunil, C. K., & Venkatachalam, N. (2024). Unit operations in pseudocereals and heritage grains processing. In *Unit Operations in Food Grain Processing* (pp. 425–451). Academic Press.
29. Monica, E., Saranya, R., Tharifkhan, S. A., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Electrospinning and Electrospraying Processes. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 109–146). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413615-4>.
30. Mugasundari, A. V., & Moses, J. A. (2025). Active packaging. In *Nanotechnology for Sustainable Food Packaging* (pp. 161–182). <https://doi.org/10.1002/9781119875154.ch8>.
31. Murugan, V., & Shanmugam, A. (2025). Ultrasound technology – Concept, theory, principle and applications in food processing. In M. Balakrishnan, A. Ramalakshmi, & V. Thirupathi (Eds.), *Novel and Emerging Technologies in Food Processing to Achieve Food Sustainability and Nutritional Security* (pp. 192–213). ISBN: 978-81-983061-8-0.
32. Negi, A., Mugasundari, A. V., & Moses, J. A. (2024). Nanoemulsion. In *Food Coatings and Preservation Technologies* (pp. 339–365). <https://doi.org/10.1002/9781394237623.ch10>
33. Negi, A., Ranganathan, S., Yoha, K., & Moses, J. (2024). Drying of spices and herbs. In *Conductive Hydro Drying of Foods* (pp. 121–151). <https://doi.org/10.1016/B978-0-323-95602-4.00010-5>.
34. Nida, S., Krishnamoorthy, S., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Applications of Ozone in Food Processing. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 215–237). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413615-7>.
35. Nimbkar, S., Murugesan, P., Siniya, V., & Moses, J. A. (2024). Food processing: Extraction. In *Utilizing Microfluidics in the Food Industry* (pp. 171–185). <https://doi.org/10.1016/B978-0-443-13453-1.00010-3>.
36. Payal, A., Nimbkar, S., Bharathi, R. M., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Robotics and Automation in the Food Industry. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 31–62). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413660-2>.
37. Perumal, A. B., Khaderbasha, S., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Smart and intelligent packaging of foods. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 261–304). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413660-9>.
38. Pintu, C., Krishnamoorthy, S., Paranthaman, R., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Novel Methods for Food Quality Evaluation. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 287–319). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413592-7>.
39. Prakash, S., Yoganandan, M., & Moses, J. (2024). Novel drying techniques. In *Conductive Hydro Drying of Foods* (pp. 1–24). <https://doi.org/10.1016/B978-0-323-95602-4.00011-7>.
40. Preethi, R., Lavanya, M. N., Pintu, C., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Pulsed Electric Field Processing of Foods. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 147–187). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413615-5>.

41. Priyadarshini, S. R., Reshma, S. K., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Computational Modeling of Food Processing Operations. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 1–30). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413660-1>.
42. Priyanka, S., Kumar, E. A., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Food Preservation and Hurdle Technology. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 39–84). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413592-2>.
43. Rohit, K. G., Shanthamma, S., Shweta, D., Preethi, R., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). High-Intensity Pulsed Light Technology. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 85–108). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413615-3>.
44. Santhoshkumar, P., & Moses, J. A. (2025). Nanotechnology in the food industry. In *Nanotechnology for Sustainable Food Packaging* (pp. 1–13). <https://doi.org/10.1002/9781119875154.ch1>.
45. Sherin, A. J., Shylla, E., Himashree, P., Mahendran, R., & Sunil, C. K. (2025). Modeling of Pulsed Light in Food Processing. In *Nonthermal Light-Based Technologies in Food Processing* (pp. 331–358). Apple Academic Press.
46. Sherin, J., Buvaneswaran, M., Sunil, C. K., Athmaselvi, K. A., Venkatachalapathy, N., Anandharamakrishnan, C., & Balasubramaniam, V. M. (2024). Emerging technologies in unit operations of food grain processing. *Unit Operations in Food Grain Processing*, 547–569. Academic Press.
47. Silvia, M. G., Leena, M. M., Bharathi, V. S., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Minimal Processing and Edible Coating. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 85–129). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413592-3>.
48. Sivakamasundari, S. K., Ganapath, G., Pintu, C., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Applications of Ultrasound in Food Processing. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 49–83). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413615-2>.
49. Sindhu, Susmitha, Kavitha Lakshmi, Aswin K Manoj, and Sunil C K, (2025). Comparing Ultraviolet and Photocatalytic Disinfection Techniques and Their Synergistic Effects on Pesticide Presence and Quality Parameters in Grapes, Future Postharvest and Food, 2(1); 50-62.
50. Suji, M., & Mahendran, R. (2025). Impact of pulsed electric field, cold plasma treatment, and ozonation on lipids. In *Non-thermal Processing of Major Food Macromolecules* (pp. 361–380). Academic Press.
51. Sharanyakanth, P. S., & Radhakrishnan, M. (2025). Metal-organic framework composites for food applications. In *Applications of Metal-Organic Framework Composites* (pp. 311–336). Elsevier.
52. Theagarajan, R., Krishnaraj, P., Anukiruthika, T., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). 3D printing of foods. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 305–350). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413660-10>.
53. Vanmathi Mugasundari, A., Babu, A., & Moses, J. (2024). Design and selection. In *Conductive Hydro Drying of Foods* (pp. 49–65). <https://doi.org/10.1016/B978-0-323-95602-4.00012-9>.
54. Varghese, T., & Venkatachalapathy, N. (2025). Vacuum Impregnation Technology For The Production Of Ready-To-Eat Snacks. In *Ready-to-Eat Snacks* (pp. 317–352). Apple Academic Press.
55. Varghese, T., Monica, P., Sunil, C. K., & Natarajan, V. (2024). Processing and Preservation of Copra and Coconut Oil. In *Preservation and Authentication of Coconut Products: Recent Trends and Prospects* (pp. 105–141). Cham: Springer International Publishing.
56. Vishvaa, A., Preethi, R., Shweta, D., Jayan, H., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). High-Pressure Processing of Foods. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 1–47). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413615-1>.
57. Vinass Jamali, P., V Eyarkai Nambi, M Loganathan. 2024. Milling. *Unit Operations in Food Grain Processing*. Academic Press. Pages:175-214.
58. Velusamy, M., & Radhakrishnan, M. (2025). Chemistry of cold plasma technology. In *Chemistry of Thermal and Non-Thermal Food Processing Technologies* (pp. 235–257). Academic Press.

59. Waghmare, R., Murugesan, P., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Cold Plasma Applications for the Food Industry. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 189–214). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413615-6>.
60. Wilson, A., Raja, V., Bharathi, R. M., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Artificial Intelligence in Food Processing. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 63–91). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413660-3>.
61. Yashini, M., Shanmugasundaram, S., & Sunil, C. K. (2024). Surface plasmon biosensing for the detection of food-borne pathogens. In *Biosensors for Foodborne Pathogens Detection* (pp. 195-221). Academic Press.
62. Yoha, K. S., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Novel drying techniques. In *Emerging Technologies for the Food Industry* (pp. 223–260). Apple Academic Press. <https://doi.org/10.1201/9781003413660-8>.

3.14.3 Journals

1. Abdul Kareem, F. B., Elumalai, A., Anandharaj, A., Sivanandham, V., & Nagarethinam, B.* (2024). Exploring the preservation efficiency of cured betel leaf essential oil in augmenting the quality of fruit juice: A comprehensive evaluation of physicochemical, microbial, and sensory parameters. *Journal of Food Science and Technology*. <https://doi.org/10.1007/s13197-024-05963-9>.
2. Addanki Mounika, Akalya Shanmugam and Sinija VR (2024) Enhancing browntop millet grains palatability by innovative technologies and their effects on antinutritional and functional properties. *International Journal of Advanced Biochemistry Research* 2024; 8(12): 584-590. <https://doi.org/10.33545/26174693.2024.v8.i12h.3219>.
3. Amarnath, M. S., Muhammed, A., Antony, A. K., Yashini, M., Sherin, A. J., & Sunil, C. K. (2024). Millet starch modification: Effect of thermal and non-thermal methods on its properties and their application—A review. *Food and Humanity*. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foohum.2024.100356>.
4. Anbarasan, R., Ramyaa, R. B., & Mahendran, R. (2024). Effect of variations in the concentration of coconut neera syrup on sugar crystals yield and subsequent physicochemical, nutritional, and thermal property changes. *Sugar Tech*, 26(3), 851–861.
5. Anilkumar, K., Tangirala, A. D. S., Hema, V., Anandakumar, S., Sunil, C. K., & Rawson, A. (2025). Effect of blanching, ultrasonication and pulsed electric field as pretreatment on acrylamide mitigation and overall quality of jackfruit chips. *Journal of Food Process Engineering*. <https://doi.org/10.1111/jfpe.70055>
6. Anilkumar, K., Tangirala, S., Hema, V., Sunil, C. K., & Rawson, A. (2025). Effect of ultrasound assisted novel and conventional frying on Maillard reaction products and quality of jackfruit chips. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 19, 4337–4353.
7. Arbal, A., Ghangle, D., Wadje, P., Kiran Kumar, M., Byresh, T. S., Sengar, A. S., & Sunil, C. K. (2024). Dense phase carbon dioxide (DPCD) inactivation of microorganisms and enzymes, and its application in food: A review. *Food Chemistry Advances*. <http://dx.doi.org/10.1016/j.focha.2024.100782>
8. Arige Nikhil Swaraj, Jeyan Arthur Moses, Loganathan Manickam. 2025. Sustainable food upcycling: perspectives on manufacturing challenges and certification requirements for large-scale commercialization. *Sustainable Food Technology*. <https://doi.org/10.1039/D4FB00254G>.
9. Balakumar, R., & Radhakrishnan, M. (2025). Innovative strategies for pesticide reduction and management in postharvest produce. *Current Food Science and Technology Reports*, 3(1), 7.
10. Baskaran, K., & Radhakrishnan, M. (2025). Assessing the effect of cold plasma pretreatment on the quality characteristics of bioactive compound extraction from high-pressure processing treated green coffee beans. *Innovative Food Science & Emerging Technologies*, 102, 103978.
11. Bhavana, M. R., Hegde, K. R., Buvaneswaran, M., Sinija, V. R., Rawson, A., & Hema, V. (2025). The effect of co-precipitation and high-pressure treatment on functional and structural properties of millet and moringa protein. *Food Chemistry*, 471, 142773.
12. Charu, C., Vignesh, S., Chidanand, D. V., Mahendran, R., & Baskaran, N. (2024). Impact of cold plasma on pearl and barnyard millets' microbial quality, antioxidant status, and nutritional composition. *Food and Humanity*, 2, 100238.

13. Choudhary, C., Vignesh, S., Chidanand, D. V., & Baskaran, N. (2025). Effect of different processing methods on nutrient, phytochemical composition, and microbial quality of pearl millet. *Food and Humanity*, 4, 100513. <https://doi.org/10.1016/j.foohum.2025.100513>.
14. Derossi, A., Spence, C., Corradini, M., Jekle, M., Fahmy, A., Caporizzi, R., Devahastin, S., Moses, J., Le-Bail, A., Zhou, W., Zhang, M., Bhandari, B., & Severini, C. (2025). Personalized, digitally designed 3D printed food towards the reshaping of food manufacturing and consumption. *npj Science of Food*, 8(1), 54. <https://doi.org/10.1038/s41538-024-00296-5>.
15. Dhanya, R., Sunil, C. K., Vidyalakshmi, R., & Natarajan, V. (2024). Effect of size reduction methods on raw and microwave-parboiled white sorghum and their physico-chemical, functional, rheological, and structural characteristics. *Journal of Cereal Science*, 117, 103917.
16. Dharanie, S., Meghana, C. H., Lavanya, M., Baskaran, N., Elumalai, A., & Vignesh, S. (2024). Bioactive food polysaccharides: A review on sources, classification, and its potential health benefits in humans. *Food and Humanity*, 3, 100451. <https://doi.org/10.1016/j.foohum.2024.100451>.
17. Elumalai, A., & Natarajan, V. (2024). Advancements in Analytical Technologies for Ensuring Food Quality and Authentication: A Comprehensive Review. *Journal of Food Composition and Analysis*, 107075.
18. Geethalaxmi, M., Kumar, U., Verma, V., Sunil, C. K., Rawson, A., & Venkatachalamapathy, N. (2024). Effect of roasting on physicochemical, functional, thermal, pasting, and structural properties of tamarind seed powder. *Food Chemistry Advances*. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2024.100834>.
19. Geethalaxmi, M., Sunil, C. K., & Venkatachalamapathy, N. (2024). Tamarind seed polysaccharides, proteins, and mucilage: Extraction, modification of properties, and their application in food. *Sustainable Food Technology*. <https://doi.org/10.1039/d4fb00224e>.
20. Geethalaxmi, M., Sunil, C. K., Rawson, A., & Venkatachalamapathy, N. (2025). Tamarind seeds: Potential valorisation as coffee substitute-roasting and its characterization. *Food and Humanity*, 4, 100563.
21. Harini, R., Natarajan, V., & Sunil, C. K. (2024). Sea cucumber significance: Drying techniques and India's comprehensive status. *Journal of Food Science*, 89(7), 3995-4018.
22. Himashree, P., & Mahendran, R. (2025). Effect of high-pressure soaking on the physicochemical, nutritional, and techno-functional properties of pearl millets. *Sustainable Food Technology*, 3(3), 714-724.
23. Hegde, K. R., Buvaneswaran, M., Bhavana, M. R., Sinija, V. R., Rawson, A., & Hema, V. (2025). Effects of ultrasound and high-pressure assisted extraction of pearl millet protein isolate: Functional, digestibility, and structural properties. *International Journal of Biological Macromolecules*, 289, 138877.
24. Hegde, K. R., Suruthi, M. V., Bhavana, M. R., Sinija, V. R., & Hema, V. (2025). Impact of different drying techniques on *Moringa oleifera* leaves as a sustainable tea alternative. *Discover Chemistry*, 2(1), 6.
25. Hegde, K. R., Buvaneswaran, M., MR, B., Hema, V., Rawson, A., & VR, S. (2025). A Step Closer to Sustainable Hybrid Vegan Paneer: Peanut and Millet Milk-Based Formulation. *Journal of Food Science*, 90(4), e70222.
26. Induja, C., Loganathan Manickam, Rajshri Naveen. 2024. Development of paper-based strip to determine uric acid in wheat flour. *Journal of Cereal Research*. 16 (2): 137-142.
27. Joseph, B., Bhavadharani, M., Lavanya, M., Nivetha, S., Baskaran, N., & Vignesh, S. (2024). Comparative analysis of LAB and non-LAB fermented millet drinks fortified with Chlorella sp. *Food Bioengineering*. <https://doi.org/10.1002/fbe2.12102>.
28. Joseph, B., Bhavadharani, M., Lavanya, M., Nivetha, S., Jagan Mohan, R., Baskaran, N., & Vignesh, S. (2025). Synbiotic fermented barnyard millet drink: Exploring its nutritional profile, sensory attributes, and bioactive health potentials. *Food Chemistry Advances*, 6, 100872. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2024.100872>.
29. K. Sanjana, Malini Buvaneswaran, J. A. Moses, Vincent Hema and V. R. Sinija. (2024) Effect of thermal and high pressure processing on the quality and shelf life of coconut cashew nut milk beverage. *Journal of Food Measurement and Characterization*. <https://doi.org/10.1007/s11694-024-03091-8>.
30. Kabui, K. K., & Athmaselvi, K. A. (2024). Ohmic heating parboiling as a novel pretreatment to enhance the milling properties of Kodo millet. *Journal of Cereal Science*, 120, 104049.
31. Kabui, K. K., & Athmaselvi, K. A. (2025). Influence of ohmic heating parboiling on functional and cooking characteristics of Kodo millet. *International Journal of Advanced Biochemistry Research*, 9(2), 676-682.
32. Kabui, K. K., & Athmaselvi, K. A. (2025). Microwave assisted parboiling: Enhancing milling quality and nutritional profile of Kodo millet. *Journal of Food Process Engineering*, 48(6), e70155.

33. Kabui, K. K., Rawson, A., & Athmaselvi, K. A. (2024). Selected fermented foods of Manipur, India: Traditional preparation methods, nutritional profile, and health benefits. *Food Chemistry Advances*, 100864.
34. Kamalapreetha, B., Anbarasan, R., Mohan, R. J., & Mahendran, R. (2025). Evaluation of plasma bubbling assisted high-pressure processed green coffee bean extract: Yield, quality characterization and e-nose aroma profiling. *Food and Humanity*, 4, 100570.
35. Kumar, S. A., Negi, A., Santhoshkumar, P., Moses, J. A., & Sinija, V. R. (2025). Coconut: Expanding avenues in processing and an exposition on non-conventional value-added products. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 105(3), 1522–1532. <https://doi.org/10.1002/jsfa.13764>.
36. Kumar, S., Sunil, C. K., Verma, M. K., & Palanimuthu, V. (2025). Banana starch: Modification methods and their effect on starch properties—A recent review. *Food and Humanity*. <https://doi.org/10.1016/j.foohum.2025.100543>.
37. Lavanya, M., Nivetha, S., Baskaran, N., & Vignesh, S. (2024). Exploration of eco-benign antifoulant in combating seafood-associated biofilms: An in-vitro study on impacts of myrobalan mediated FeNPs against biofilming SS-316 metal coupon. *International Journal of Food Engineering*, 20(8), 601–616. <https://doi.org/10.1515/ijfe-2023-0302>.
38. Lakshmiopathy, Kavitha, Malini Buvaneswaran, Ashish Rawson, and D. V. Chidanand (2024) Effect of dehulling and germination on the functional properties of grass pea (*Lathyrus sativus*) flour, *Food Chemistry*, 449: 139265.
39. Buvaneswaran, M., Gopan, A., & VR, S. (2025). Extraction and characterization of methylcellulose from pineapple processing industry waste. *Biomass Conversion and Biorefinery*, 1-14.
40. Buvaneswaran, M., & Sinija, V. R. (2025). Optimization of the process conditions for preparing methylcellulose from sugarcane bagasse using response surface methodology (RSM). *International Journal of Advanced Biochemistry Research*, 9(6), 328–336.
41. Malini, B., Sunil, C. K., Rawson, A., Vidyalakshmi, R., & Venkatachalamapathy, N. (2024). Effect of pineapple core powder on white finger millet vegan probiotic beverage: Nutrition, sensory and storage. *Food Chemistry Advances*, 4, 100593.
42. Mamtha, S., Paranthaman, R., Negi, A., & Moses, J. (2025). Energy dispersive X-ray fluorescence for elemental analysis of foods. *Journal of Food Composition and Analysis*, 140, 107216. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2025.107216>.
43. Manickam, S., Manickam, L., Natarajan, V., & Rajamani, M. (2024). Hot air and infrared heating methods as alternative control methods against *Tribolium castaneum* (Herbst.) and their effect on the physiochemical properties of finger millet (*Eleusine corocana*) flour. *Journal of Stored Products Research*, 106, 102307.
44. Manoharan, D., Radhakrishnan, M., & Tiwari, B. K. (2024). Cavitation technologies for extraction of high value ingredients from renewable biomass. *TrAC Trends in Analytical Chemistry*, 174, 117682.
45. Masilamani, S., Natarajan, V., & Radhakrishnan, M. (2025). Recent advances in nonthermal hurdle approach in the food sector. *Quality Assurance and Safety of Crops & Foods*, 17(2), 19–36.
46. Madhura, Bhagwat, Kavitha Lakshmiopathy, C. K. Sunil, N. Baskaran, Ashish Rawson, and R. Dhivya. (2024) Evaluation of mint (*Mentha spicata*) hydrodistillation aqueous byproducts and its utilization in development of bioactive-rich functional drink, *Food and Humanity*, 2, 100263.
47. Meena, L., Malini, B., Byresh, T. S., Sunil, C. K., Rawson, A., & Venkatachalamapathy, N. (2024). Ultrasound as a pre-treatment in millet-based probiotic beverage: Its effect on fermentation kinetics and beverage quality. *Food Chemistry Advances*, 4, 100631.
48. Monica, V., Anbarasan, R., & Mahendran, R. (2025). Cold plasma-induced changes in the structural and techno-functional properties of sprouted foxtail millet protein concentrate. *Food and Bioprocess Technology*, 18(1), 850–867.
49. Mounika, A., Shanmugam, A., Rao, T. J., Sinija, V. R., Rawson, A., & Baskaran, N. (2024). Evaluation of quality characteristics of ultrasound-treated browntop millet grains. *Chemical Engineering and Processing - Process Intensification*, 203, 109919. <https://doi.org/10.1016/j.cep.2024.109919>.
50. Murugesan, P., & Moses, J. A. (2024). Carbon quantum dots stabilized silver nanoparticles-based colorimetric sensor for detection of pesticide residues. *Materials Science and Engineering: B*, 304, 117354. <https://doi.org/10.1016/j.mseb.2024.117354>.

51. Nalla Bhanu Prakash Reddy, Perumal Thivya, Sugumar Anandakumar, Vincent Hema, Vadakkepulppara Ramachandran Nair Sinija (2024) Effect of pulsed electric field processing on the quality characteristics and enzyme activity of tender coconut water . *Food Science and Technology International* . doi: 10.1177/10820132241253301.
52. Negi, A., Infant, V., & Moses, J. (2025). Effect of drying techniques, conditions and feed types on the quality of dried curry leaf powder. *Food Chemistry*, 463, 141268. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.141268>.
53. P. Thivya, N. Bhanu Prakash Reddy & V R. Sinija (2024) Studies on unlocking the potential of onion waste extracts in edible coating for shelf-life extension of strawberry, *Journal of Food Science and Technology*, doi: <https://doi.org/10.1007/s13197-024-06053-6>.
54. P. Thivya, N. Bhanu Prakash Reddy, V. R. Sinija (2024) Development of multilayer composite film based on protein-polysaccharides with the addition of onion waste extracts and their impact on the shallot quality. *Journal of Vinyl and Additive Technology*. <https://doi.org/10.1002/vnl.22163>.
55. Panneerselvam, D., Murugesan, P., & Moses, J. A. (2024). Silk fibroin and prospective applications in the food sector. *European Polymer Journal*, 113058. <https://doi.org/10.1016/j.eurpolymj.2024.113058>.
56. Prakash, S. P., Yoha, K. S., Michael, M. L., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Emerging applications of electrospun nanofiber membranes for liquid foods. *ACS Food Science & Technology*, 4(8), 1805–1816. <https://doi.org/10.1021/acsfoodscitech.4c00226>.
57. Priya, V. K. A., Raja, V., Nimbkar, S., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Blockchain technology and advancements in the agri-food industry. *Journal of Biosystems Engineering*, 49(2), 120–134. <https://doi.org/10.1007/s42853-024-00221-4>.
58. Raja Rajeshwari, E., Sathanya, P. S., Vignesh, S., & Baskaran, N. (2024). Palmyra and coconut haustorium: A comprehensive review on nutritional composition, bioactive potential, value-added products and its health benefits. *Food Chemistry Advances*. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2024.100836>.
59. Raja Rajeshwari, E., Sathanya, P. S., Vignesh, S., Chandrasekar, V., & Baskaran, N. (2025). Valorization of Borassus flabellifer sprout peel: Synthesis and characterization of carboxymethyl cellulose for biodegradable packaging. *Biomass Conversion and Biorefinery*. <https://doi.org/10.1007/s13399-025-06500-0>.
60. Rajeswari, K., Anand, M. T., & Mahendran, R. (2024). Protein gels: Influence of moderate electric field on its structure, aggregation, and gelation properties—A recent update. *ACS Food Science & Technology*, 4(9), 1979–1996.
61. Rameez, K. M., Santhoshkumar, P., Yoha, K. S., & Moses, J. A. (2024). Biopreservation of food using probiotics: Approaches and challenges. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, 12(2), 539–560. <https://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.12.2.5>.
62. Rawat, S., Pavithra, T., & Sunil, C. K. (2024). Citrus byproduct valorization: Pectin extraction, characterization, and research advances in biomaterial derivation for applications in active film packaging. *Discover Food*. <https://doi.org/10.1007/s44187-024-00238-w>.
63. Reddy, N. B. P., Thivya, P., Anandakumar, S., Hema, V., & Sinija, V. R. N. (2024). Effect of pulsed electric field processing on the quality characteristics and enzyme activity of tender coconut water. *Food Science and Technology International*. <https://doi.org/10.1177/10820132241253301>.
64. Reuben, S. J., Chandra, S., Praveena, B., Santhoshkumar, P., & Moses, J. (2025). 3D printing of alternative proteins: Approaches, challenges and advances. *Sustainable Materials and Technologies*, 43, e01285. <https://doi.org/10.1016/j.susmat.2025.e01285>.
65. Sandhiya, R., Buvaneswaran, M., & Sunil, C. K. (2025). Effect of annealing and ultrasound treatments on physicochemical, functional, thermal, and structural properties of proso millet starch. *Discover Food*. <https://doi.org/10.1007/s44187-025-00323-8>.
66. Santhoshkumar, P., & Moses, J. A. (2024). Metal-organic frameworks for nutraceutical delivery: A futuristic perspective. *Process Biochemistry*. <https://doi.org/10.1016/j.procbio.2024.11.034>.
67. Santhoshkumar, P., Raja, V., Priyadarshini, S. R., & Moses, J. A. (2024). Impact of baking and steaming of 3D-printed pearl millet-banana pulp blends on physicochemical and sensory attributes. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 37, 100962. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100962>.
68. Santhoshkumar, P., Ramu, D., Mahalakshmi, L., & Moses, J. A. (2024). 3D-printed edible electronics: Components, fabrication approaches and applications. *Biosensors and Bioelectronics*, 117059. <https://doi.org/10.1016/j.bios.2024.117059>.

69. Saran, V., Pavithra, R., Koli, V., Pathare, A. D., Nikashini, T., Ashik, R., Nanje Gowda, N. A., & Sunil, C. K. (2024). Ultrasound modification of techno-functional, structural, and physico-chemical properties of legume proteins: A review. *Food Bioscience*. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.104456>.
70. Sherin, A. J., Sunil, C. K., & Venkatachalapathy, N. (2024). Effect of microwave irradiation and conventional heating on high pressure modified white finger millet starch hydrogel properties. *Food and Humanity*, 3, 100380.
71. Shuprajhaa, T., Paramasivam, S. K., Pushpavalli, S., Anandakumar, S., & Naik, R. (2025). Influence of additives on the development, mechanical, functional characteristics and biodegradability of banana starch-based bio-plastic films. *International Journal of Biological Macromolecules*, 295, 139544. <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2025.139544>.
72. Shylla, E., Sunil, C. K., Rawson, A., & Venkatachalapathy, N. (2024). High-intensity ultrasound modification of techno-functional and structural properties of white finger millet protein fractions. *Journal of Food Science*, 89(12), 8999-9014.
73. Sivasathiya, M., Ravi, H., Sunil, C. K., Anandakumar, S., & Natarajan, V. (2025). Characterization and utilization of Karpuravalli banana leaf wax to enhance the properties of biodegradable film from ripened banana peel powder. *Biomass Conversion and Biorefinery*. <https://doi.org/10.1007/s13399-025-06722-2>.
74. Subaitha, Z. A., Priyadarshini, S. R., Yoha, K. S., & Moses, J. A. (2024). Impact of post-harvest processing techniques on the glycemic index of millets. *Food Chemistry Advances*, 4, 100636. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2024.100636>.
75. Subhashini, M., Meenatchi, R., & Radhakrishnan, M. (2024). Pressure shift freezing: An alternate method of freezing for meat and marine products and their quality characteristics. *Journal of Food Processing and Preservation*, 2024(1), 1720752.
76. Subhashini Manickam, Loganathan Manickam, Venkatachalapathy Natarajan, Meenatchi Rajamani.2024. Hot air and infrared heating methods as alternative control methods against *Tribolium castaneum* (Herbst.) and their effect on the physiochemical properties of finger millet (*Eleusine corocana*) flour. *Journal of Stored Products Research*, 106. 102307. <https://doi.org/10.1016/j.jspr.2024.102307>.
77. Subhasri, D., Thirukumaran, R., Leena, M. M., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Customizing nutraceutical delivery with 3D food printing. *Food and Humanity*, 100430. <https://doi.org/10.1016/j.foohum.2024.100430>.
78. Swaraj, A. N., Moses, J. A., & Manickam, L. (2025). Sustainable food upcycling: Perspectives on manufacturing challenges and certification requirements for large-scale commercialization. *Sustainable Food Technology*, 3(3), 648–664. <https://doi.org/10.1039/D4FB00254G>.
79. Swathika, B. S., Santhoshkumar, P., Moses, J. A., & Sinija, V. R. (2025). Novel three-dimensional-printed ι -carrageenan–carnauba wax bigel formulation for codelivery applications. *ACS Food Science & Technology*, 5(3), 1183–1192. <https://doi.org/10.1021/acsfoodscitech.5c00004>.
80. Tangirala, S., Prakyath, S., Karthimol, A., Sunil, C. K., Rangarajan, J., & Rawson, A. (2025). Development and characterization of water-in-water emulsion using pea protein and different gums. *Journal of Applied and Natural Science*, 17, 78–86.
81. Toleti, K. S., Yarrakula, S., Modupalli, N., Thangaraju, S., Anandakumar, S., & Natarajan, V. (2024). Optimization of laser engraving labeling conditions using response surface methodology and its impact on quality characteristics of dragon fruit (*Hylocereus undatus*) peels. *Food and Humanity*, 3, 100342.
82. Ukkunda, N. S., Santhoshkumar, P., & Moses, J. (2025). Impact of different natural sweeteners on 3D printability and post-printing quality of marzipan. *Future Foods*, 11, 100557. <https://doi.org/10.1016/j.fufo.2025.100557>.
83. Ukkunda, N. S., Santhoshkumar, P., Paranthaman, R., & Moses, J. A. (2024). X-ray diffraction and its emerging applications in the food industry. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 1–16. <https://doi.org/10.1080/10408398.2024.2395487>.
84. Vijay Rajendran, Chavan, P. Y., Srinivasan, K., Arunkumar, A., Rawson, A., Baskaran, N., & Vignesh, S.* (2025). Copper resistant bacterial biosorbents from food waste origin: Efficiency, isothermal and kinetic studies. *International Journal of Food Engineering*. <https://doi.org/10.1515/ijfe-2024-0116>.

85. Vijayakumar, P., Mounika, A., Shanmugam, A., & Farzana, W. (2024). A comparative study on effect of succinylation on kodo millet and chickpea starch with ultrasound treatment. *Food Bioscience*, 62, 105104. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.105104>.
86. Vinass Jamali, P., Eyarkai Nambi, Shanmugasundaram Saravanan, Chandrasekar V. 2025. Rice-YOLO: An automated insect monitoring in rice storage warehouses with the deep learning model. *ACS Agricultural Science & Technology*, 5 (2): 206–221. <https://doi.org/10.1021/acsagscitech.4c00633>.
87. Waware, A., Haripriya, J., Kabui, K. K., Irfana, Z., Chandrasekar, V., & Athmaselvi, K. A. (2025). Ohmic heating soaking of millets: Effects of equilibrium moisture content, soaking time, hydration kinetics, moisture diffusivity, activation energy, and surface morphology. *Journal of Food Process Engineering*, 48(5), e70111.
88. Yadharshini, R., Ruby Nirmala, M. T., Sasi, S., & Mahendran, R. (2025). Influence of high-pressure processing on foxtail millet protein concentrate (FMPC) and its characteristics. *Frontiers in Advanced Materials Research*, 6(2), 22–39.
89. Yoha, K. S., Harini, S., Moses, J. A., & Anandharamakrishnan, C. (2024). Co-encapsulation of *Lactiplantibacillus plantarum* NCIM 2083 with resveratrol for improved bioaccessibility. *Food Bioscience*, 60, 104234. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.104234>.

3.14.4 Conferences/Seminars

1. Addanki Mounika, Akalya Shanmugam, V. R. Sinija. (2024). Evaluation of quality characteristics of high-pressure processing treated browntop millet grains. 58th ISAE Annual Convention and International Symposium, 12–14 November 2024, VNMKV, Parbhani, Maharashtra.
2. Agritha C., Venkatachalapathy N., & Mahendran R. (2024). Study on tools involved in the traditional palm jaggery making process in Tamil Nadu, Odisha, Maharashtra and West Bengal. 30th Indian Convention of Food Scientists and Technologists (ICFoST), Navi Mumbai, Maharashtra, India, December 19–21, 2024.
3. Aishwaryalakshmi S, Lakshmi Narayanan S, M. Tito Anand, N. Baskaran and Dr. S. Vignesh. 2024. Development of Seaweed-Based Anti-biofilm Spray for Meat Preservation. Programme: MoES sponsored the National conference on current trends in marine biotechnology from bioresources for the emerging bioeconomy. Date: 28.11.2024 to 29.11.2024. Venue: Sathyabama Institute of Science and Technology, Chennai – 600119, Tamil Nadu.
4. Aishwaryalakshmi S, Vishnu Varthan T, Sivashree S K, N. Baskaran and S. Vignesh. Formulation of Protein Enriched Averrhoa carambola Flavored Yogurt Shake. National Conference on Innovation, Entrepreneurship and Start-up Opportunities in Food & Dairy Sector. Organizer: NIFTEM-T & IDA Tamil Nadu Chapter, Venue: NIFTEM-T, Date: 25th & 26th October 2024. ISBN No: (9-6-978-81-926250-0-3).
5. Aishwaryalakshmi S, Vishnu Varthan T, Suresh Kumar K, Bhuvana S, N. Baskaran and Dr. S. Vignesh. 2025. Environmental Surveillance of Antibiotic Resistance and ESBL Producing Strains in the Surface Water and Marine Water Fishes; Programme: International Conference on Sustainable Food – Water- Energy – Mechanization – Nexus and Whole Grain (SWEMf Nexus 2025); Date: 27.01.2025 to 28.01.2025; Venue: TNAU – Agricultural Engineering College & Research Institute, Kumulur – 621712, Trichy, Tamil Nadu.
6. Andrya Antony K., Muthumanikandan L., Venkatachalapathy N., & Mahendran R. (2024). Performance evaluation of microwave vacuum dehydrator & study on quality characteristics of dried moringa leaves. 30th Indian Convention of Food Scientists and Technologists (ICFoST), Navi Mumbai, Maharashtra, India, December 19–21, 2024.
7. Andrya K., Muthumanikandan L., Venkatachalapathy N., & Mahendran R. (2025). Performance evaluation of microwave vacuum dehydrator and study on quality characteristics of dried cardamom capsules. National Symposium on Spices and Aromatic Crops – Strategies for Smart Production, Product Diversification and Utilization (SYMSAC XI), Kozhikode, Kerala, India, January 7–9, 2025.
8. Akash B, M A Monesh Ram, Tippaleti Srujana, Monisha Chandran and Loganathan Manickam.2024. Characterization of curd powder using microwave and tray drying techniques. National conference on innovation, entrepreneurship and start-up opportunities in food & dairy sector at NIFTEM, Thanjavur, Tamil Nadu on 25th and 26th October, 2024 p-66.
9. Amirtha Varshini.A, Suman kumar.S, Dr.D.V.Chidanand and Dr. S. Praveena (2024), Development of Nutritive in Red Rice Puttu with Coconut Spadix Inflorescence Powder, National Conference on Innovation, Entrepreneurship and Start-up Opportunities in Food and Dairy Sector.

10. Bavatharani Saravanakumar, Akalya Shanmugam. (2025). Effect of ultrasound & high shear homogenization on chickpea extract and super seeds oil emulsion and its acid gelation product. ASCENT 2025 National Conference, 20–22 March 2025, NIT Warangal, Telangana, India.
11. C. Shubham, & Mahendran R. (2025). Effect of cold plasma on extraction of bioactive compounds from cardamom husk. National Symposium on Spices and Aromatic Crops – Strategies for Smart Production, Product Diversification and Utilization (SYMSAC XI), Kozhikode, Kerala, India, January 7–9, 2025.
12. Chitturi Rohith, Aarthi A., Karyamsetty Worship, Keshav Raghav Hegde, & V. R. Sinija. (December 19–21, 2024). Optimizing Watermelon Wine Production: Fermentation and Preservation Techniques for Enhancement in Quality Characteristics. Poster paper presented during 30th Indian Convention of Food Scientists and Technologists (ICFoST), Mumbai, India.
13. Cubarani H, Ethaya D, Himavanth R, and S. Anandakumar. (2024). Edible cutlery from tamarind seed powder and its application in ice cream packaging. *National Conference on Innovation, Entrepreneurship and Start up Opportunities in Food & Dairy Sector (NCIESOFDS 2024)*, jointly organized by NIFTEM T and IDA Tamil Nadu Chapter, NIFTEM Thanjavur, Tamil Nadu, India, 25–26 October 2024.
14. Cubarani, H., Ethaya, D., Himavanth, R., & Anandakumar, S. (2025, January 27–28). Development of sustainable tray material using tamarind seed powder as an alternative to conventional plastic for food packaging. Proceedings of the International Conference on Sustainable Food–Water–Energy Mechanization Nexus and Whole Grain, Agricultural Engineering College and Research Institute, TNAU, Kumulur, Trichy, India.
15. Chaudhary, A., Anandakumar, S., Loganathan, M., & Anand, M. T. (2024, November 12–14). Development of sustainable packaging materials from agro processing waste. Proceedings of the 58th Annual Convention of the Indian Society of Agricultural Engineers (ISAE) and International Symposium on Agricultural Engineering Education for Aspiring Youth in Transforming Agriculture, Vasantrao Naik Marathwada Krishi Vidyapeeth, Parbhani, India.
16. Damini H. S., Shaliha A., Monica V., & Mahendran R. (2024). Enhancing the rheological and functional properties of flaxseed mucilage as a fat replacer using cold plasma technology. 30th Indian Convention of Food Scientists and Technologists (ICFoST), Navi Mumbai, Maharashtra, India, December 19–21, 2024.
17. Dhana Yazhini M M, Abhijith K, Mathangi G, Thirumoorthy S, Baskaran N and Vignesh S. Development of Orange-Based Probiotic Food Products Enriched with Electrolytes. National Conference on Innovation, Entrepreneurship and Start-up Opportunities in Food & Dairy Sector. Organizer: NIFTEM-T & IDA Tamil Nadu Chapter, Venue: NIFTEM-T, Date: 25 & 26th October 2024. ISBN No: (9-6-978-81- 926250-0-3).
18. Dhanaselvam K.R, Anandha Keerthy M, Santhoshkumar P, Ravikrishnan V, Moses J.A. Pectin based vegan gummies: A 3D food printing approach to valorize watermelon rind. National Conference on Innovation, Entrepreneurship and Start up Opportunities in Food & Dairy Sector, NIFTEM T, Thanjavur, India, 25–26 January 2025 (offline).
19. Ethaya D, Cubarani H, Himavanth R, and S. Anandakumar. (2024). Extraction of lignin from coconut coir and evaluation of its coating characteristics. *NCIESOFDS 2024*, NIFTEM T, Thanjavur, Tamil Nadu, India, 25–26 October 2024.
20. Guguloth Sridhar, and S. Bhuvana. (2025). Development of ethnic fermented beverage from Mappilaisamba rice. *International Conference on Sustainable Food Water Energy Mechanization Nexus and Whole Grain (SWEMf Nexus 2025)*, AEC&RI, TNAU, Kumulur, Trichy, Tamil Nadu, India, 27–28 January 2025.
21. Hafila Banu K.N, Vignesh S, Chidanand D.V, Baskaran N. Development of pasta from pearl millet fortified with coconut haustorium. National Conference on Innovation, Entrepreneurship and Start-up Opportunities in Food & Dairy Sector, 25–26 October 2024, NIFTEM-T & IDA Tamil Nadu Chapter, NIFTEM-T. ISBN: 9-6-978-81-926250-0-3.
22. Harshad A S, Yugambaneswaran J, Abhijith K, N. Baskaran and S. Vignesh. 2024. Prevalence of Different Food-Borne Pathogens in the Atmosphere of Restaurant Environs. Programme: 30th Indian Convention of Food Scientists & Technologists (ICFoST); Focal Theme: Food – Food Safety, Standards, Security and Sustainability). Date: 19.12.2024 to 21.12.2024. Venue: DY Patil deemed to be University, Navi Mumbai, Maharashtra.
23. Himavath, Cubarani H, Ethaya D, and S. Anandakumar. (2025). Development of biodegradable secondary packaging materials for handling and transportation. *International Conference on Sustainable Food Water Energy Mechanization Nexus and Whole Grain (SWEMf Nexus 2025)*, Agricultural Engineering College & Research Institute (AEC&RI), TNAU, Kumulur, Trichy, Tamil Nadu, India, 27–28 January 2025.

24. Himavath, Cubarani, H., Ethya, D., & Anandakumar, S. (2025, January 27–28). Study on functional characteristics of hydrophobic coating materials and its application on primary packaging. Proceedings of the International Conference on Sustainable Food–Water–Energy Mechanization Nexus and Whole Grain, Agricultural Engineering College and Research Institute, TNAU, Kumulur, Trichy, India.
25. Ilavarasan, N., Kanali, V. C., Venkatachalapathy, N., & Sunil, C. K. (2024, October 25–26). Wireless sensor networks and its applications in food processing. National Conference on Innovation, Entrepreneurship and Start-up Opportunities in Food and Dairy Sector, NIFTEM-T, Thanjavur, India.
26. J.P. Nithish, S. Sri Harini, J. Sanjeeth, C.K. Sunil. (2024). Effect of microwave treatment on rheological properties of germinated lentil protein isolate. *NCIESOFDS 2024*, NIFTEM T, 25–26 October 2024.
27. Jegan P, Vishnu Varthan T, Mathangi G, N. Baskaran and S. Vignesh. 2024. Formulation of Meat bar Enriched with Trace metals. Programme: MoES sponsored the National conference on current trends in marine biotechnology from bioresources for the emerging bioeconomy. Date: 28.11.2024 to 29.11.2024. Venue: Sathyabama Institute of Science and Technology, Chennai – 600119, Tamil Nadu.
28. Keshav Raghav Hegde, Adithya, Malini Buvaneswaran, V. Hema, & V. R. Sinija. (2025). Harnessing Sal Seed Oil: A Sustainable Cocoa Butter Alternative for Chocolate Production. International Conference on "Sustainable Food – Water – Energy – Mechanization – Nexus and Whole Grain" (*SWEMf Nexus 2025*), Agricultural Engineering College & Research Institute, Trichy, Tamil Nadu, India. Jan 27–28, 2025.
29. Kisha M., Anindit Bizy Nair, Shivam Jha, Venkatachalapathy N., & Mahendran R. (2024). Traditional and improved process of coconut neera processing for production of sugar. 30th Indian Convention of Food Scientists and Technologists (ICFoST), Navi Mumbai, Maharashtra, India, December 19–21, 2024.
30. Kotta Lakshmi Sanchana, and S. Bhuvana. (2025). Development and study on Karuppu Kavuni fermented drink. *International Conference on Sustainable Food Water Energy Mechanization Nexus and Whole Grain (SWEMf Nexus 2025)*, AEC&RI, TNAU, Kumulur, Trichy, Tamil Nadu, India, 27–28 January 2025.
31. Krishnakumar P., Sunil C. K., & Venkatachalapathy N. (2024). Non-destructive quality evaluation of dairy products. National Conference on Innovation, Entrepreneurship and Start-up Opportunities in Food & Dairy Sector (NCIESOFDS 2024), NIFTEM-Thanjavur, in collaboration with IDA TN Chapter, October 25–26, 2024.
32. Krishnakumar P., Sunil C. K., Sinija V. R., & Venkatachalapathy N. (2025). Biochemical and rheological characteristics of selected traditional rice varieties. International Conference on SWEMf Nexus 2025, organized by AEC&RI, TNAU, Kumulur; NIFTEM-T; University of Guelph; and TNAPEX, AEC&RI, TNAU, Kumulur, Trichy, January 27–28, 2025. Received First Prize for the sub-theme: Innovative Technologies for Processing and Preservation.
33. Kabui, K. K., & Athmaselvi, K. A. (2024, November 14–16). Innovative parboiling of Kodo millet using ohmic heating: Changes in cooking and functional properties. 58th Indian Society of Agricultural Engineers (ISAE) Annual Convention and International Symposium, Vasantrao Naik Marathwada Krishi Vidyapeeth (VNMKV), Parbhani, Maharashtra, India.
34. Kabui, K. K., & Athmaselvi, K. A. (2024, October 25–26). Ohmic heating: A novel technique for parboiling Kodo millet and its effect on pasting properties. National Conference on Innovation, Entrepreneurship and Start-up Opportunities in Food & Dairy Sector, NIFTEM-Thanjavur, India.
35. Kanali, V. C., Ilavarasan, N., Venkatachalapathy, N., & Sunil, C. K. (2024, October 25–26). *Goat milk: A solution for malnutrition and cancer prevention*. National Conference on Innovation, Entrepreneurship and Start-up Opportunities in Food and Dairy Sector, NIFTEM-T, Thanjavur, India.
36. Malini Bhuvaneswaran, & Sinija V. R. (December 2024). Effect of etherification agents on characteristics of methylcellulose from industrial waste: Crystallinity and thermal properties. 58th Annual Convention of Indian Society of Agricultural Engineers (ISAE) - Vasantrao Naik Marathwada Krishi Vidyapeeth (VNMKV), Parbhani, Maharashtra, India.
37. Malini Bhuvaneswaran, & Sinija V. R. (December 2024). Effect of microwave radiation on synthesis of methylcellulose from sugarcane bagasse. Sustainable Waste Management – Circular Economy and IPLA Global Forum 2024, Visakhapatnam, Andhra Pradesh, India.
38. Malini Bhuvaneswari, Jeyan Arthur Moses, & Sinija V. R. (December 2024). Conversion of lignocellulosic pineapple processing waste into cellulose derivative and its characterization. Poster paper presented during 30th ICFoST organized by AFSTI & held in DY Patil Deemed to be University, Navi Mumbai, India.

39. Malini Bhuvaneswari, Jeyan Arthur Moses, & Sinija V. R. (Jan 2025). Analysing the effect of etherification agents on the characteristics of methylcellulose from rice husk. Oral paper presented during International Conference on "Sustainable Food – Water – Energy – Mechanization – Nexus and Whole Grain" (SWEMf Nexus 2025), Agricultural Engineering College & Research Institute, Trichy, Tamil Nadu, India.
40. Manikandan Thangaraj, Monisha Chandran, Loganathan Manickam. 2024. A Study on the Waste Valorization of Cassava (*Manihot Esculenta*) Peels for Development of Bio-Based Cutlery. 30th Indian Convention of Food Scientists & Technologists (ICFoST), 19 to 21st December 2024, Mumbai.
41. Mifra S, Sriram B, Varun Kanthakesh J, Sivakalaiznam C.V, S. Vignesh, N. Baskaran. 2024. Formulation and evaluation of energy bar for military personnel. 30th Indian Convention of Food Scientists & Technologists (ICFoST), 19–21 December 2024, DY Patil Deemed to be University, Navi Mumbai, Maharashtra.
42. Mohannath Shroff J, Srivatsan V, Vignesh S, Baskaran N. Evaluation of major bioactive compounds in tender palmyra fruit peel. National Conference on Innovation, Entrepreneurship and Start-up Opportunities in Food & Dairy Sector, 25–26 October 2024, NIFTEM-T & IDA Tamil Nadu Chapter, NIFTEM-T. ISBN: 9-6-978-81-926250-0-3.
43. Monica V., Anbarasan R., & Mahendran R. (2024). Transformative effects of cold plasma on the structural and functional characteristics of foxtail millet proteins. 30th Indian Convention of Food Scientists and Technologists (ICFoST), Navi Mumbai, Maharashtra, India, December 19–21, 2024.
44. Monisha Chandran, Loganathan Manickam. 2024. Valorization of Black Soldier Fly Prepupae Protein in Development of Composite Films22nd World Congress of Food Science and Technology, 22nd World Congress of Food Science and Technology, IUFOST, Rimini – Italy, 8-12th September, 2024. P-392
45. Monesh Ram, M.A., Tippaleti Srujana, Akash B, Monisha Chandran, Loganathan M. 2024. A Comparative Study on Physical, Techno-functional, Structural and Nutritional properties of Curd Powder using Microwave drying and Tray drying methodologies. 30th Indian Convention of Food Scientists & Technologists (ICFoST), 19 to 21st December 2024, Mumbai. P-71.
46. Mudavath Anjali, and S. Bhuvana. (2025). Development and evaluation of curd chips as a novel snack food. *International Conference on Sustainable Food Water Energy Mechanization Nexus and Whole Grain (SWEMf Nexus 2025)*, AEC&RI, TNAU, Kumulur, Trichy, Tamil Nadu, India, 27–28 January 2025.
47. N. Baskaran. 2024. Health benefits of traditional food-derived bioactive components. ICSSR Sponsored National Seminar on Traditional Grains – Modern Gains (TGMG – 2024), 30 December 2024, Department of Botany, National College (Autonomous), Trichy, Tamil Nadu.
48. Panoth Abhirami, Santoshi Rawat, V.R. Bharathvaj, Jesi Feleciya P, C.K. Sunil. (2024). Brewers' spent grain protein isolate: A sustainable alternative for plant based protein solutions. *National Conference on Innovation, Entrepreneurship and Start up Opportunities in Food & Dairy Sector (NCIESOFDS 2024)*, NIFTEM T, 25–26 October 2024.
49. Pooja Nath, Abiyah Glory W, Pathare Atharva Sudhir, Mathangi G, N. Baskaran and S. Vignesh. 2024. Non-Alcoholic Trace Metals and Vitamin Fortified Custard apple wine for Middle-aged women. Programme: 30th Indian Convention of Food Scientists & Technologists (ICFoST); Focal Theme: Food – Food Safety, Standards, Security and Sustainability). Date: 19.12.2024 to 21.12.2024. Venue: DY Patil deemed to be University, Navi Mumbai, Maharashtra.
50. Prakyath Shetty, A. D. Srikanth Tangirala, Arun Kumar A., Vidyalakshmi R., and Ashish Rawson. (2025). Valorisation of cashew apple pomace: *Sustainable processing and bioactive compounds recovery. Sustainable Food Water Energy Mechanization Nexus and Whole Grain (SWEMf Nexus 2025)*, AEC&RI TNAU, Kumulur, Trichy, Tamil Nadu, India, 27–28 January 2025.
51. Praveena, S., Amudhasurabi, A., & Chidanand, D.V. (2025, January 27–28). Challenges of entrepreneurship in emerging market – A case analysis. Paper presented at the Sustainable Food-Water-Energy-Mechanization Nexus and Whole Grain (SWEMf Nexus 2025), NIFTEM-Thanjavur, Tamil Nadu, India.
52. Praveena, S., Amudhasurabi, A., & Chidanand, D. V. (2025, January 27–28). Challenges of entrepreneurship in emerging market: A case analysis. In Proceedings of the Sustainable Food-Water-Energy-Mechanization Nexus and Whole Grain (SWEMf Nexus 2025). AEC&RI, Kumulur.
53. Priya, K., & Anandakumar, S. (2025, January 27–28). Effects of different cooking methods on physical and chemical properties of an instant ragi porridge mix. Proceedings of the International Conference on Sustainable Food–Water–Energy Mechanization Nexus and Whole Grain, Agricultural Engineering College and Research Institute, TNAU, Kumulur, Trichy, India.

54. Rahini P. S. Anandakumar, Asish Rawson, and R. Jagan Mohan. (2024). Combined effect of ultrasound and pulsed electric field on cellulose accessibility in biomass and development of mushroom mycelium based expanded packaging material. *58th ISAE Annual Convention on Innovations for Next Gen Digital Agriculture and International Symposium on Agricultural Engineering Education for Aspiring Youth in Transforming Agriculture*, VNMKV, Parbhani, Maharashtra, India, 12–14 November 2024.
55. S. Anandakumar. (2025). Effects of different cooking methods on physical and chemical properties of an instant ragi porridge mix. *SWEMf Nexus 2025*, AEC&RI, TNAU, Kumulur, Trichy, Tamil Nadu, India, 27–28 January 2025.
56. S. Sri Harini, J.P. Nithish, J. Sanjeeth, C.K. Sunil. (2024). Effect of microwave treatment on functional properties of germinated lentil protein isolate. *NCIESOFDS 2024*, NIFTEM T, 25–26 October 2024.
57. S. Vignesh. 2024. Title: Traditional Fermented Foods: Ideal for Gut Health. Programme: ICSSR sponsored National Seminar on Traditional Grains – Modern Gains (TGMG – 2024); Date: 30.12.2024; Organized by: Department of Botany, National College (Autonomous), Trichy, Tamil Nadu.
58. Santhoshkumar P, Moses J.A. Optimizing hot extrusion 3D printing conditions for konjac glucomannan incorporated cake gel. National Conference on Innovation, Entrepreneurship and Start up Opportunities in Food & Dairy Sector, NIFTEM T, Thanjavur, India, 25–26 January 2025 (offline).
59. Santoshi Rawat, Panoth Abhirami, V.R. Bharathvaj, Jesi Feleciya P, C.K. Sunil. (2024). Proteomics techniques for authenticating food and profiling allergens in proteins and peptides. *NCIESOFDS 2024*, NIFTEM T, 25–26 October 2024.
60. Saraswathy B, Sheena Jane Reuben, Srithar, Saaiprasannah Se, Shamitha Sherry M S, Baskaran N, S. Vignesh. Development of Animal feed using Dairy Waste. National Conference on Innovation, Entrepreneurship and Start-up Opportunities in Food & Dairy Sector. Organizer: NIFTEM-T & IDA Tamil Nadu Chapter, Venue: NIFTEM-T, Date: 25 & 26th October 2024. ISBN No: (9-6-978-81-926250-0-3).
61. Sarawathy B, Yogasudhan S, K. Sureshkumar, N. Baskaran and S. Vignesh. 2024. Occurrence of ABR (Antibiotic resistance) and HMR (Heavy Metal resistance) Strains in Paddy Processing Enviros. Programme: 30th Indian Convention of Food Scientists & Technologists (ICFoST); Focal Theme: FoodSSSS – Food Safety, Standards, Security and Sustainability). Date: 19.12.2024 to 21.12.2024. Venue: DY Patil deemed to be University, Navi Mumbai, Maharashtra.
62. Sandhya, K., Anandakumar, S., & Venkatachalam, N. (2024, October 25–26). *Effect of binding of ingredients to enhance the stability of blended plant-based beverage*. National Conference on Innovation, Entrepreneurship and Start-up Opportunities in Food and Dairy Sector, NIFTEM-T, Thanjavur, India.
63. Shaliha A., Damini H. S., Monica V., & Mahendran R. (2024). Transformative cold plasma assisted utilization of shrimp waste; colour extraction and characterization of shrimp waste. 30th Indian Convention of Food Scientists and Technologists (ICFoST), Navi Mumbai, Maharashtra, India, December 19–21, 2024.
64. Shubham Chandrakar, & Mahendran R. (2024). Utilization of cardamom and black pepper husk: Extraction and characterization of bioactive compounds. 30th Indian Convention of Food Scientists and Technologists (ICFoST), Navi Mumbai, Maharashtra, India, December 19–21, 2024.
65. Srivatsan V, Mohannath Shroff J, S. Vignesh, N. Baskaran. 2024. Evaluation of the health-beneficial role of palmyra fruits. 30th Indian Convention of Food Scientists & Technologists (ICFoST), 19–21 December 2024, DY Patil Deemed to be University, Navi Mumbai, Maharashtra.
66. Srivatsan V, Mohannath Shroff J, Vignesh S, Baskaran N. Evaluation of physicochemical, antioxidant and antimicrobial potential of the fruit pulp of *Borassus flabellifer*. National Conference on Innovation, Entrepreneurship and Start-up Opportunities in Food & Dairy Sector, 25–26 October 2024, NIFTEM-T & IDA Tamil Nadu Chapter, NIFTEM-T. ISBN: 9-6-978-81-926250-0-3.
67. Srivigneswar S, S. Vignesh, K. Sureshkumar, N. Baskaran. 2024. Quality evaluation of coconut (*Cocos nucifera* L) tender stem & its utilization in dairy-based products. 30th Indian Convention of Food Scientists & Technologists (ICFoST), 19–21 December 2024, DY Patil Deemed to be University, Navi Mumbai, Maharashtra.
68. Swathi D, Swathika S.K, Srivigneswar S, Vignesh S, Baskaran N. Development of a health-beneficial wafer from the fruit of *Syzygium cumini* seed. National Conference on Innovation, Entrepreneurship and Start-up Opportunities in Food & Dairy Sector, 25–26 October 2024, NIFTEM-T & IDA Tamil Nadu Chapter, NIFTEM-T. ISBN: 9-6-978-81-926250-0-3.

69. Swathi D, Swatika S.K, Shanmugapriya R, Vignesh S, Baskaran N. Evaluation of functional characteristics of gummies formulated from jamun fruit. National Conference on Innovation, Entrepreneurship and Start-up Opportunities in Food & Dairy Sector, 25–26 October 2024, NIFTEM-T & IDA Tamil Nadu Chapter, NIFTEM-T. ISBN: 9-6-978-81-926250-0-3.
70. Swathika B.S, Ukkunda Neeta S, Santhoshkumar P, Moses J.A. Formulation of carrageenan carnauba based bigel system for 3D food printing applications. National Conference on Innovation, Entrepreneurship and Start up Opportunities in Food & Dairy Sector, NIFTEM T, Thanjavur, India, 25–26 January 2025 (offline).
71. Tippaleti Srujana, M A Monesh Ram, Monisha Chandran and Loganathan Manickam. 2025. Development and Characterization of Nutritional Enriched Cookies using Defatted Black Solider Fly Larvae (*Hermetia illucens*) Flour and Millet Flour. International Conference on Sustainable Food –Water- Energy – Mechanization – Nexus and Whole Grain (SWEMf Nexus 2025) held on 27 and 28th January, 2025 at ACE&RI, TNAU, Kumulur. P-125.
72. Vinutha B. N. Sruthileena Bommi, Yogesh M. A., D. V. Chidanand (2024), Secondary Agriculture in Food Grains, National Conference on Innovation, Entrepreneurship and Start-up Opportunities in Food and Dairy Sector, NIFTEM-T
73. V.R. Bharathvaj, Jesi Feleciya P, Panoth Abhirami, Santoshi Rawat, C.K. Sunil. (2024). Modified millet starches: Potential fat replacers in food. NCIESOFDS 2024, NIFTEM T, 25–26 October 2024.
74. Vasugi Murugan, Akalya Shanmugam. (2025). Development of a sustainable, physically stable chickpea-based dairy analogue utilizing basket centrifugation. ASCENT 2025 National Conference, 20–22 March 2025, NIT Warangal, Telangana, India.
75. Yazhini S, Kaaviya Shree, Karthika M, Sridevi Harshini N.S, Jagan P, S. Vignesh, N. Baskaran. 2025. A sustainable indulgence: Exploring palmyra haustorium in ice cream. International Conference on Sustainable Food – Water – Energy – Mechanization – Nexus and Whole Grain (SWEMf Nexus 2025), 27–28 January 2025, TNAU – Agricultural Engineering College & Research Institute, Kumulur, Trichy, Tamil Nadu.
76. Yazhini C R, Dr. DV Chidanand, Dr. ShanmugaSundaram, Dr. V Eyarkainambi, Dr. S. Praveena, 2024, Review on Effect of Non-Thermal Treatment on Millet Grains for Lipase Inactivation, National Conference on Innovation, Entrepreneurship and Start-up Opportunities in Food and Dairy Sector
77. YuvaShreekantham, R., Nitheesh, R. L., Aarthi, A., & VenkataChalapathy, N. (2024, October 25–26). GFCF (gluten-free & casein-free) diet for children with autism, ADHD and SPD. National Conference on Innovation, Entrepreneurship and Start-up Opportunities in Food and Dairy Sector, NIFTEM-T, Thanjavur, India.

3.14.5 Popular Articles

1. Shankar, S., Khumbaron, K. K., & Athmaselvi, K. A. (2024, November). Anti-nutritional factors in millets and methods to mitigate them. *Food and Beverages Processing*, 5(11), 24–25.
2. Venkata Krishna, S., Khumbaron, K. K., Shobhanambigai, T. R., Hemanth, G., & Athmaselvi, K. A. (2025, July). Oats revolutionize chicken patties for healthier tastier meat products. *Food and Drink Industry*, 6(6), 48–49.
3. Shobhanambigai, T. R., Khumbaron, K. K., Venkata Krishna, S., Hemanth, G., & Athmaselvi, K. A. (2025, July). Goat intestine: Culinary value and industrial potential of edible by-products. *Food and Drink Industry*, 6(6), 32–33.
4. Gurusamy, S., & Shanmugam, A. (2025). Beyond fries and chips: Exploring the diverse world of value-added potato products. *Food & Beverages Processing – Processing, Packaging & Technology*, 11(8), 20–21.
5. Hegde, K. R., Devi, S. K., Shanmugasundaram, S., & Hema, V. (2024). The challenge of minimizing food additives and retaining nutrition in juices and beverages. *Indian Food Packers, All India Food Processors Association (AIFPA)*, (4), 26–31.
6. Rao, T. J., Murugan, V., & Shanmugam, A. (2025). Starch and its types and role in foods. *Food & Beverages Processing – Processing, Packaging & Technology*, 11(8), 42–44.
7. Kadam, M. R., Murugan, V., & Shanmugam, A. (2025). How can the mayonnaise and salad dressings be made as a plant-based accompaniment for younger generations? *Food & Beverages Processing – Processing, Packaging & Technology*, 11(8), 46–48.
8. Khumbaron, K. K., & Athmaselvi, K. A. (2024, March). Can natural pigments replace synthetic pigments in the food industry? *Food Infotech*, 1(4), 34–35.

9. Khumbaron, K. K., & Athmaselvi, K. A. (2024, May). Emerging use of shiitake mushrooms in the food industry and its nutritional value. *Food and Drink Industry*, 5(4), 54–55.
10. Khumbaron, K. K., & Athmaselvi, K. A. (2024, July). Mungbean starch: An underutilized starch and its application in noodles making. *Food Infotech*, 1(8), 56–57.
11. Khumbaron, K. K., & Athmaselvi, K. A. (2024, September). Millet-based probiotic beverages. *Food and Beverage Processing*, 11(3).
12. Khumbaron, K. K., & Athmaselvi, K. A. (2024, November). Millet as a promising substitute crop to mitigate climate change. *Food and Drink Industry*, 5(4), 54–55.
13. Khumbaron, K. K., & Athmaselvi, K. A. (2024, December). Application of machine vision systems in rice quality evaluation. *Food-Drink & Innovations*, 5(12), 38–39.
14. Krishnakumar, P., Sunil, C. K., & Sinija, V. R. (2025, January). E-beam irradiation in food processing. Agri Gate – An International Multidisciplinary Monthly e-Magazine, 5(1), 775–779.
15. Kaviselvi, G., Jagan Mohan, R., Baskaran, N., & Vignesh, S. (2024, Oct–Dec). Marine foods as a hidden source of nutraceuticals. *Purnabrahma*, 4, 31–35.
16. Lavanya, M., Charu, D. V., Chidanand, D., Baskaran, N., & Vignesh, S. (2024, July 1). Present scenario of spices in India: An overview. *Food Infotech Magazine*. <https://www.foodinfotech.com/food-infotech-magazine-july-issue-2024/>
17. Nivetha, S., & Vignesh, S. (2024, August). Processing solutions for the food & beverages industry in Asia. *Processed Food Industry*, 27(10), 17–20. ISSN 0972-1649.
18. Vishnu Varthan, T., Jagan Mohan, R., Baskaran, N., & Vignesh, S. (2024). Starter cultures – A current market scenario. *Food Infotech*. <https://www.foodinfotech.com/starter-cultures-a-current-market-scenario/>
19. Vishnu Varthan, T., Jagan Mohan, R., Baskaran, N., & Vignesh, S. (2024, Oct–Dec). Fermented food as the source of nutraceuticals. *Purnabrahma*, 4, 37–41.

3.15 Research Collaborations

3.15.1 Memorandum of Understanding

Institutions

- Alagappa University, Karaikudi.
- KL University (Koneru Lakshmaiah Education), Andhra Pradesh.
- ICAR- National Dairy Research Institute (NDRI), Karnal, Haryana.
- ICAR-Central Institute of Agricultural Engineering Having Its Head Office at Bhopal, Madhya Pradesh for Cooperation on Agricultural Processing/Food Sector and Concerning Personnel Exchange.
- PSGR Krishnammal College for Women, Coimbatore.
- Vignans foundation for Science, Technology & Research, Guntur, Andhra Pradesh.
- National Institute of Technology, Rourkela.
- National institute of Siddha, Chennai.
- Anna University, Chennai.
- ICAR - Indian Institute of Groundnut Research, Gujarat.
- World Vegetable Center Hyderabad, India.

Industry

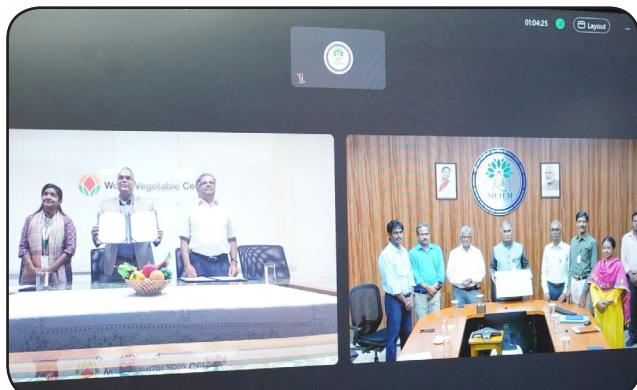
- M/s. Aquagrie Processing Pvt. Ltd., New Delhi.
- M/s. Universe Food Product, Pudukkottai.
- M/s. Madurai Agribusiness Incubation Forum, Madurai.
- M/s. Durmeric Naturaceuticals Pvt. Ltd., Madurai.
- M/s. Jai Bharath Recyclers, Madurai.
- M/s. Aariyam International Agro & natural products Pvt., Ltd, Madurai.
- M/s. Maxcure Nutravedics Ltd, New Delhi.

3.15.2 Memorandum of Association

- M/s. Namma Farm Namma Village (OPC) Pvt. Ltd. Tiruvallur for undertaking sponsored research project.
- M/s. Veera Home Tex India Pvt, Karur.
- M/s. Tinkrbot Technologies, Trichy for Undertaking Sponsored Research Project.
- M/s. SRT Intergrated Farm, Tiruvarur for undertaking Sponsored Research Project.
- M/s. Ayushkalki Wellness PVT. LTD, Bangalore, for undertaking Sponsored Research Project.
- M/s. Kugram Superfoods Pvt. Ltd. Coimbatore, for undertaking Sponsored Research Project.
- M/s. Carey JoeIn International (P) LTD,Narasapur, Andhra Pradesh.
- Mr. Vishal Babu, Madurai.
- M/s. Grow Up Millet Bite, Erode.
- M/s. Wafer King, Erode for ToT of Karuppu Kavuni Wafer.
- M/s. AVK Exports, Thickurichy, Kanyakumari.
- M/s. Gomteshwar Real Estate Private Limited., New Delhi.
- M/s. Ag4good foods pvt. Ltd., Chennai.
- Mr. P. Mallappan, Sivakasi of millet pasta.
- M./s. Yobart Agri Foods Private Limited, Bangalore.
- Ms. V. Arthy, Erode.
- M/s. Blacktown Solutions private Limited, Tiruchirapalli.
- M/s. Ensect Farm Private Limited, Vellore - 632 006.
- M/s. Frozencomp Innovation Private Limited, Theni - 625 603.
- M/s. Fevolution Private Limited, New Delhi - 110 078.
- M/s. Agrozee Organics pvt. Ltd. Pune.

3.15.3 License Agreements

- M/s. Thanjai Impex private limited for Transfer of Technology (Non- Exclusive Transfer) of RF protein bar
- M/s. Perumal Rice Mill, Mayiladuthurai for transfer of technology (Non- Exclusive Transfer) of millet powder
- M/s. AMZ Integrated Farming System, Thiruvarur for Technology Transfer (Non-Exclusive Transfer)
- M/s. Mrs. Jayanthi, Cuddalore for Transfer of Technology (Non- Exclusive transfer) of millet flakes
- M/s. Durmeric naturaceuticals private Limited, Madurai for transfer of Technology (Non-Exclusive transfer) of nanencapsulated curcumin powder
- M/s. Elements Nature life, Thrissur for Transfer of Technology (Non-Exclusive Transfer) of Millet Muesli



MoU with World Vegetable Center, ICRISAT Campus, Patancheru on 4th December 2024



Memorandum of Agreement (MOA) with M/S. Elements Nature Life, Thrissur for Transfer of Technology (Non-Exclusive Transfer) of Millet Muesli on 27th November 2024



Memorandum of Agreement (MoA) with Ms. V. Arthy, Erode, for the technology transfer of "Multi Millets Spread" on February 25, 2025



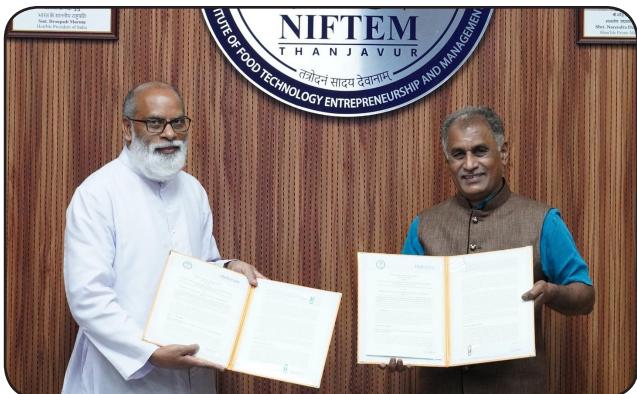
Memorandum of Understanding (MoU) with M/s. Akums Drugs & Pharmaceuticals Limited and Maxcure Nutravedics Limited, New Delhi,



Memorandum of Agreement (MoA) between NIFTEM Thanjavur and M/S. Ag4Good Food Pvt Ltd., Chennai for undertaking a Joint Research Project on "Leveraging Artificial Intelligence for Food Processing" on 19th February 2025



Memorandum of Agreement (MoA) between NIFTEM Thanjavur and M/S. Gomteshwar Real Estate Private Limited, New Delhi for undertaking a Sponsored Research Project on "Development and Optimisation of Process Protocol for Preparation of Five Formulations of Herbal Coffee (Coffee Blended with Specifically Selected Medicinal Plants)" on 17th February 2025



Memorandum of Agreement (MoA) between NIFTEM Thanjavur and M/S. Ag4Good Food Pvt Ltd., Chennai for undertaking a Joint Research Project on "Leveraging Artificial Intelligence for Food Processing" on 19th February 2025



Memorandum of Understanding (MoU) with National Institute of Technology Rourkela for academic and intellectual collaboration on 11th December 2024.

4. Departments & Centers

4.1 Department of Food Process Engineering

The Department of Food Process Engineering focuses on advancing the science and technology of food processing through engineering solutions. The Department has fully equipped teaching laboratories for courses related to core food process engineering, including the determination of engineering properties of materials, computer aided design, unit operations in food processing, heat and mass transfer, fluid mechanics, spice processing, basic engineering etc. The Department is keen to work with the food industry in developing sustainable food processing solutions and contributes to ensuring a safe and sustainable food supply, improving public health, and supporting micro/medium entrepreneurs by developing equipment/ gadgets for various industrial applications and helping for economic development. To achieve this, the Department takes up turn-key projects, industry sponsored research, and grant-in-aid projects, and offers training and capacity building services in this field.

Faculty members

1. Dr V R Siniya, Professor and Head
2. Dr. N Venkatachalapathy, Professor and Dean (RC&IR)
3. Dr. Ashish Rawson, Associate Professor
4. Dr. K. A. Athmaselvi, Associate Professor
5. Dr. C. K. Sunil, Associate Professor
6. Dr. Jeyan Arthur Moses, Assistant Professor
7. Dr. M. Tito Anand, Assistant Professor
8. Dr. P. Krishnakumar, Teaching Faculty (C)

Supporting staff members

1. Dr. R. Paranthaman, Assistant Chief Technical Officer
2. Mr. K. Saminathan, Senior Technician
3. Mr. P. Vinoth Kumar, Junior Secretariat Assistant

Research Team - RA, SRF, JRF, PA

1. Dr. Aditi Akash Pare
2. Dr. A. Vanmathi Mugasundari
3. Dr. Ravikrishnan V
4. Dr. Dhanya George
5. Ms Swathy Saravanan B
6. Ms Mamtha Shafika I
7. Ms Santhoshkumar P
8. Mr. Shankar, SRF
9. Mr. Prem Sankaran, JRF
10. Mr. Pragadeesh G., PA
11. Mr. Sankar M., SRF
12. Dr Abhinash, Senior Project Executive
13. Ms. Malini B., Junior Project Executive
14. Ms. Nivetha, YP-II
15. Mr. Kevin Brito, YP-I
16. Mr. Nithish G., PA
17. Ms. Spandana S., Research Scholar
18. Ms. Rithika, SRF

Major Research facilities

Centre of Excellence in Grain Sciences

The Centre of Excellence in Grain Sciences at NIFTEM-T is a state-of-the-art facility dedicated to advancing research, training, and innovation in grain processing and quality evaluation. Equipped with pilot-scale grain milling lines and supported by a strong multidisciplinary faculty team, the Centre specializes in the primary processing and quality assessment of cereals, pulses, millets, and oilseeds. Key infrastructure includes a half-tonne capacity "state-of-the-art" rice parboiling and milling unit integrated with a solar drying system, an extrusion cooking unit, a millet processing unit, and a dhal milling unit. The Centre also focuses on developing and standardizing protocols for nutrient analysis, quality assessment, and testing of pre-release crop varieties. Facilities for quality evaluation and milling of millets and pulses, as well as processing of oilseeds, are also available. In collaboration with leading industry partners, the Centre trains students and professionals in grain milling, conducts cutting-edge research, and provides solutions to challenges faced by the milling industry. Additionally, it offers human resource development, skill training, and a continuous knowledge platform for government procurement and public distribution authorities involved in processing paddy, millets, pulses, and oilseeds. The Centre also extends technical support for the establishment of rice, millet, and pulse mills, thus playing a pivotal role in strengthening India's grain processing ecosystem.

Computational Modeling and Nanoscale Processing Unit – Hi-End research facility housing sophisticated instrumentation for nanomaterial characterization, microfluidics, micro and nano encapsulation, 3D Food printing and computational modeling of food processing operations

Conferences/Workshops/Symposiums/Training Programmes Organized by DFPE

- DST-SERB sponsored High End Workshop (Karyashala) on Food Safety and Traceability in Cold Chain for improving Quality and Shelf Life of Perishable Commodities on 23rd – 29th April 2024

Awards/Recognitions

Dr. V. R. Sinija

- Associate Editor for Wiley- Journal of Food Process Engineering
- Selected as Panel member for FSSAI Panel on Nutrition and fortification (SP-18) and attended the panel meetings online.
- BIS FAD 10- member for Fruits, Vegetables and Allied Products- Sectional Committee, attended the meetings online

Dr. Ashish Rawson

- Fellow of Institute of Engineers
- Editorial Board Member: Scientific Reports-Nature
- Associate Editor- Frontiers in Sustainable Food Systems- Frontiers
- Associate Editor- Frontiers in Nutrition- Frontiers
- Editorial Board – Food Chemistry Advances- Elsevier
- Guest Editor- Special Issue- Food Chemistry Advances- Elsevier.

Dr Sunil C. K.

- Editorial Board Member – Discover Food
- Associate Editor- Frontiers in Sustainable Food Systems

Dr. Jeyan Arthur Moses

- Ranked among the Global Top 50 Scholars in Food Engineering and Food Processing by ScholarGPS (2024) and placed in the Top 0.5% of researchers across all fields globally.
- Achieved 10th Rank globally in the field of Food Processing by ScholarGPS (2025), based on the preceding five years' data.

- Listed among the Top 2% of Scientists worldwide in the prestigious Elsevier–Stanford University Rankings.
- Recipient of the Distinguished Alumni Award, Karunya University, for exceptional contributions to the field of food processing and engineering.
- Member, Scientific Advisory on Health, International Coconut Community (ICC).
- Advisory Board Member, Additive Manufacturing Society of India (AMSI).
- Associate Editor, Food Biophysics (Springer).
- Editorial Board Member, Discover Food (Springer).
- Academic Editor, Journal of Food Biochemistry (Wiley).
- Associate Editor, Current Research in Food Science and Nutrition.
- Associate Editor, e-Food (Wiley).

4.2 Department of Food Process Technology

Department of Food Process Technology at NIFTEM-Thanjavur is dedicated to advancing food processing innovations through cutting-edge research, academic excellence, and industry collaboration. The department plays a pivotal role in developing sustainable, efficient, and technology-driven solutions to enhance food quality, safety, and shelf life while ensuring minimal resource utilization. The department conducts specialized training programs and high-end workshops in Nonthermal Processing and Sensory Sciences designed for professionals, researchers, and entrepreneurs seeking expertise in advanced food processing techniques and sensory evaluation.

Faculty members

1. Dr. R. Mahendran, Professor & Head
2. Dr. Jagan Mohan, Professor & Dean (SW)
3. Dr. S. Akalya, Associate Professor
4. Dr. V. Chandrasekar, Associate Professor

Supporting staff members

1. Shri. U. Nagarajan, Senior Technician

Research Team RA, SRF, JRF, PA

1. Agritha C, Project Associate
2. Andrya K Antony, Project Assistant
3. Swathika B.S, SRF
4. Ramu M, JRF
5. M. Vasugi, Project Assistant
6. G.Suba, SRF
7. Kameshwari Yuvaraj, Project Assistant,

Major Research Facilities

Centre of Excellence in Nonthermal Processing

The Centre of Excellence in Nonthermal Processing (CENTP) at NIFTEM-Thanjavur is a specialized facility dedicated to advancing research, development, and application of nonthermal food processing technologies. Nonthermal processing refers to methods of preserving and treating food without using conventional heat treatments such as pasteurization or sterilization. Instead, techniques like high-pressure processing, pulsed electric fields, cold plasma, UV radiation, and ultrasound are employed to achieve food safety and quality objectives while minimizing the impact on the nutritional and sensory attributes of the food. CENTP at NIFTEM-Thanjavur serves as a hub for cutting-edge research, training, and collaboration in nonthermal processing technologies. Its objectives include:

- Research: Conducting fundamental and applied research to enhance understanding of nonthermal processing methods, optimize processing parameters, and develop new applications for various food products.
- Technology Development: Innovating and developing new nonthermal processing technologies and equipment tailored to the needs of the food industry, with a focus on scalability and cost-effectiveness.

- Training and Education: Providing training programs, workshops, and seminars to educate students, researchers, and industry professionals about nonthermal processing techniques, their principles, applications, and regulatory aspects.
- Industry Collaboration: Collaborating with food industry stakeholders, government agencies, and research institutions for Sponsored Research Projects and adoption of nonthermal processing solutions in the food sector.

Overall, the Centre of Excellence in Nonthermal Processing at NIFTEM-Thanjavur plays a crucial role in advancing the adoption of innovative food processing technologies that contribute to food safety, sustainability, and economic development in the region and beyond.

School of Sensory Sciences

The department state-of-the-art infrastructure facility dedicated to the scientific evaluation of food quality using sensory perception. As consumer preferences evolve rapidly and global food markets demand stringent quality standards, sensory evaluation has emerged as a critical component in product development, quality assurance, and market success. This modernized facility integrates advanced technologies, scientifically designed testing environments, and expert-led protocols to deliver precise, reliable, and reproducible sensory data for food products across diverse categories.

The modernized sensory laboratory at NIFTEM-T is meticulously designed to meet ISO 8589:2007 standards for sensory analysis. The facility includes:

- Controlled Sensory Evaluation Booths: Individual, isolated booths equipped with controlled lighting (white, red, or neutral), noise insulation, and ventilation systems to eliminate bias and maintain a distraction-free environment for panelists.
- Advanced Climate Control: Temperature and humidity are regulated to ensure a neutral environment; as environmental conditions can influence sensory perception.
- Sample Preparation and Holding Area: Equipped with advanced cooking, storage, and serving equipment to ensure uniform sample preparation under hygienic conditions.
- Panel Training Room: A dedicated area for panelist recruitment, training, and discussions, furnished with audiovisual tools for instruction and data presentation.

This setup allows researchers and industries to carry out a variety of sensory tests with scientific precision, from simple difference tests to advanced descriptive profiling and consumer preference studies.

Awards/Recognitions

Dr. R. Mahendran

- Selected as Vice President of AFST(I)
- Fellow of Institute of Food Science and Technology – FISFT-151591
- IFT Premier Membership (01189006)
- Associate Editor in Quality Assurance and Safety of Crops & Foods (Impact Factor 5.2)
- Academic Editor – Frontiers in Sustainable Food Systems (Impact Factor 3.1)
- Editorial Board Member – Comprehensive reviews in Food Science and Food Safety (Impact Factor 14.1)
- Editorial Board Member – Trends in Food Science and Technology (Impact Factor 15.4)
- Editorial Board Member - Journal of Food Process Engineering (Impact Factor 2.9)
- Editorial Board Member – International Journal of Food Science Technology (Impact Factor 3.1)
- Editorial Board Member – Journal of Food published by Taylor and Francis (Impact Factor 2.0)
- FSSAI Scientific Panel Member (2023-2026) – Sweets, Confectionery, Sweetener, Sugar & Honey (SP-16)

Dr.R. Jagan Mohan

- Nominated as a Governors Nominee, Member, Board of Management, TNAU.
- Received Lifetime Achievement Award- ICEA 2025. In, 3rd International Conference on Empowering Agriculture for Sustainable Development SDG targets food and environmental stability organized by Mother Teresa College of Agriculture

Programme organized by department

- Organised a one-week training programme on Non-Thermal Processing to Dr. Ajay Yadav, Scientist, Dairy Technology Division, NDRI at NIFTEM-T from 25th July to 31st July 2024
- Organized three days' Short Course on Food Product Development during 8 to 10th May 2024.

4.3 Department of Food Safety and Quality Assurance

Department of Food Safety and Quality Assurance (DFSQA) is one of the cornerstones of the Institute, offering an exceptional environment for both teaching and research. The department contributes significantly to academic programme at the BTech., MTech., and Ph.D levels. It is dedicated to addressing critical concerns in food safety and quality. It has well-equipped laboratory infrastructure and performs comprehensive analysis of food commodities, including nutritional, physicochemical, bioactive components, contaminants, and microbiological toxins.

Faculty members

1. Dr.K. Suresh Kumar, Professor & Head
2. Dr.S. Vignesh, Associate Professor
3. Dr.S. Bhuvana, Associate Professor
4. Dr.N. Baskaran, Assistant Professor

Supporting staff members

1. Dr.R. Karthikeyan, Technical officer
2. Dr. P. Rajendran, Technical Assistant

Research Team - RA, SRF, JRF, PA

1. Ms. Yahinee A, PA
2. Ms. Andrya Antony K, PA
3. Ms. Madhumitha M, PA

Major Research facilities

Central Instrumentation Laboratory (CIL)

Central Instruments Laboratory (CIL) is a central facility with state-of-art sophisticated analytical instruments established for the use of faculty, students and research scholars

Major instruments at CIL

- Gas Chromatography-Mass Spectrometry/with Flame Ionization Detector (GC-MS/FID)
- Ultra-High-Performance Liquid Chromatography (UHPLC)
- UV-Visible Spectrophotometer
- Fourier Transform-InfraRed Spectroscopy (FT-IR) including Attenuated Total Reflectance (ATR)
- Refractometer
- IR Moisture Meter
- Automated Protein/Nitrogen Analyser
- Automated Fat Extractor
- Nitrogen Concentrator
- Lyophilizer

Conferences/Workshops/Symposiums/Training Programmes Organized by DFSQA

1. Training on "Multidrug Resistance Analysis of Food Pathogens"

- o Date: 16th – 17th April 2024
- o Overview: Conducted a hands-on training focused on analyzing multidrug resistance patterns in foodborne pathogens, addressing emerging challenges in food microbiology.

2. Training on "Basic Microbiological Methods for Screening of Food Pathogens"

- o Date: 22nd – 26th April 2024
- o Overview: Organized a five-day training session covering fundamental microbiological techniques for the isolation and screening of pathogens from food samples.

3. Training on "Setting up HACCP Plan and Microbiological Food Safety for Small-Scale Food Industries"

- o Date: 25th June 2024
- o Overview: Delivered a large-scale training program aimed at equipping small-scale food entrepreneurs with knowledge on Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) planning and microbiological food safety measures.

4. Training on "Polymerase Chain Reaction (PCR) Technique for Detection and Identification of Food Pathogens"

- o Date: 23rd October 2024
- o Overview: Conducted a technical training session on PCR-based methods for the rapid detection and identification of foodborne pathogens.

Awards/Recognitions

- Dr. K. Suresh Kumar successfully completed the Nurturing Future Leadership Program (NFLP) organized by IIT Madras, held from 25th to 29th March 2025. This program is designed to develop leadership skills essential for academic excellence and institutional growth.
- Dr.S. Bhuvana attended the FAD 28/Panel 1 review meeting on 19th November 2024, related to the "Review of test methods for Vitamins" and the R&D project titled "Validation of published test methods of Vitamins in identified food matrices for revision of Indian Standards." Organized by: Bureau of Indian Standards (BIS)

4.4 Department of Food Packaging and Storage Technology

The Department of Food Packaging and Storage Technology is a key department that not only supports all academic programmes but also offers special technological support to the food sector for packaging and storage of all food commodities. The department has a food packaging laboratory with all the required state of the art equipments for analyzing the important physical, mechanical, barrier and biodegradation properties of food packaging materials. This department works on storage technologies for enhancing the shelf life of various commodities including safe storage guidelines for food grains, various chemical and nonchemical methods for the management, disinfestation of stored product insects in cereals, pulses, oilseeds and value-added products. It also conducts training programmes on food storage and take up need based sponsored research projects for the industries on identification & disinfestation of food products. The department regularly undertakes consultancy services for analysing the presence of insects and their life stages in foods; to design suitable packaging and evaluation of packaging materials for shelf-life extension.



AICTE ATAL sponsored FDP programme on "Innovations in Food Processing and Packaging: Sustainability challenges and future scenarios"

Faculty members

1. Dr. V. Palanimuthu, Professor & Head
2. Dr. M. Loganathan, Professor & Dean (Academics)
3. Dr. R. Meenatchi, Associate Professor
4. Dr. S. Anandakumar, Associate Professor

Staff member

5. Shri R. Chandramohan, Technical Officer

Research Team (RA/SRF/JRF/PA/YP)

1. Vanmathi Mugasundari. A, SRF
2. K. Priya, Project Assistant

Major Research Facilities

1. Food packaging systems
2. Primary processing and storage facilities

Programme Organized

- Conducted one-week basic Faculty Development Programme on *Innovations in Food Processing and Packaging: Sustainability Challenges and future Scenarios* sponsored by AICTE-ATAL on 02-07 December 2024 at NIFTEM -Thanjavur (50 Participants attended)
- Conducted one day Hands on Training of *Recent Advances in Agricultural Products Packaging and testing of Packaging Materials* for III BSc Agricultural Students on 04.03.2025 from Dr MS Swaminathan Agricultural college and research institute, Echankottai Thanjavur (No of participants 100)

4.5 Department of Food Business Management

Department of Food Business Management is the new and the youngest department created during the year 2024 in NIFTEM-T that is committed to advancing education, research and skill development in Food and Agri Business Management. The department aims to offer demand-driven academic and training programmes to build a strong human resource base for the food processing sector. Key initiatives of the department include: Launching a full-time MBA program in Food & Agri Business Management possibly in the upcoming academic year; Providing consultancy services to support the establishment of new food enterprises and enhance the efficiency of existing businesses; Conducting basic, applied, and adaptive research in Food Business Management; and Collaborating with national and international institutions to address critical industry and academic challenges.

Faculty members

1. Dr. A. Amudhasurabi, Professor & Head
2. Dr.D.V.Chidanand, Associate Professor
3. Dr.Gowtam Das, Assistant Professor
4. Dr.S.Praveena, Teaching Faculty (C)

Research Team

1. Sandhya Devi A – Senior Research Fellow
2. Yazhini C R – Project Associate

Major Research Facilities

1. Heat Pump Dryer
2. Innovative Dryer for trapping bio-active components from food products during drying
3. UV sterilizer
4. Ohmic heating Set up

Awards/Recognitions

- Dr D V Chidanand, National Vice President, AFSTI

Placement Cell Activities

Training Organized Guest Lecture Arranged.

S.No	Title of the program	From	To	No. of participants
1	UP SKILL - 5S Awareness Training by Mr. R Vignesh, Manager (Manufacturing) ITC Ltd, Trichy	14.03.2025	14.03.2025	60 B.Tech students
2	Plant Lipids Student Entrepreneurship Program	30.01.2025	30.01.2025	60 B.Tech students
3	Guest lecture on Visionary voice 2 – Food sector trends by Ms. Shilpa ora Marico Chief R&D officer and Shri Prabodh Halde, Marico Ltd,	17.02.2025	17.02.2025	70 students both B.Tech & M.Tech
4	Workshop on FOOD ENIGMA-III - Unlocking the industry Secrets by Dr Dhruti Bal, Founder NutriNeev, Bangalore	11.9.2024	11.9.2024	100 B.Tech students
5	Guest Lecture on VISIONARY VOICES 1- SHAPING THE FUTURE by Dr. Jeyam Subbiah, Professor and Head, University of Arkansas	04.09.2024	04.09.2024	150 B.Tech students
6	Guest Lecture on FOOD ENIGMA- Unlocking the industry Secrets by Dr JIX Antony, Vice President, Olam Food ingredients, Bangalore	21.06.2024	21.6.2024	100 B.Tech students
7	UP SKILL - HACCP TRAINING by Mr. N D Thammaiah, MD - Swasthya Food Consulting, QCI & APEDA approved FSMS Consultant	18.11.2024	19.11.2024	60 B.Tech students
8	Soft skills and Personality training by Mr. Emaya Varman, Mindmap Enterprises with 5 trainers	29.11.2024	30.11.2024	100 B.Tech students
9	Soft skills and Personality training by Leaders Desk, Coimbatore with 2 trainers	16.04.2024	16.04.2024	40 M.Tech students

Programme Organized under PMFME

S.No	Name of the program	Dates	No. of participants
1	National Conference on Innovation, Entrepreneurship and Start-up Opportunities in Food and Dairy Sector	25 th & 26 th Oct 2025	<1000
2	Short Course on Food Business Management (Industry 4.0 Perspectives: Strategies and Solutions)	19 th – 21 st March 2025	23
3	Brainstorming Session on Framing Modalities for Offering MBA Programme	24.02.2025	11
4.	One Month Internship Programme entitled Recent Advances in Food Processing Technology and its Applications	20.05.2024 - 19.06.2024	13
5	Bakery & Confectionery Processing & value addition	04.04.2024	520
6	Moringa Processing & value addition	17.05.2024	350
7	Groundnut Processing & value addition	10.07.2024	600
8	Mushroom Processing & value addition	29.08.2024	860
9	Garlic Processing & value addition	17.10.2024	675
10	Coffee Processing & value addition	27.11.2024	600
11	Cashew Processing & value addition	18.12.2024	553
12	Apple Processing & value addition	26.03.2025	400

4.6 Department of Food Plant Operations, Incubation and Entrepreneurship

The Department of Food Plant Operations, Incubation and Entrepreneurship is a feather on the cap of NIFTEM-T, consistently engaged in a variety of activities throughout the year. These activities include hands-on training sessions such as one-day beginner's training, three-day master's training, five-day executive training, online training, and special training for various stakeholders. Additionally, the department offers incubation services and technical support for entrepreneurs and food start-ups especially the NIFTEM-T Technologies that are ready for commercialization.

Faculty members

1. Dr. S. Shanmugasundaram, Professor and Head
2. Dr. V. Eyarkai Nambi, Associate Professor
3. Dr.V.Hema, Associate Professor
4. Dr.Prathibha Singh, Assistant Professor
5. Dr.S.Kamatchi Devi, Teaching Faculty (C)

Supporting Staff Members

1. A.Raj Kumar, Technical Assistant
2. R. Senthilraj, Senior Technician

Research Team (RA/SRF/JRF/PA/YP)

1. Shali Santrose, SRF
2. M. Tamilarasi, SRF

Major Facilities

- Food Processing Business Incubation Center
- Liaison Office, Guwahati
- PMFME

OUTREACH ACTIVITIES

Long term and short-term training programs were conducted in DFPOIE for farmers, Self Help Groups, Industrialist, students and researchers and new Entrepreneurs. NIFTEM-T Department of Food Plant Operations, Incubation and Entrepreneurship (DFPOIE) outreach programme during the period of April 2024 - March 2025 are shown below:

Executive Training (5 days)

S.No	Date	Title of the Technology	Name of the State		No. of Beneficiaries
1.	22.04.2024 - 26.04.2024	Value added products from Food Grains	Tamil Nadu	11	11
2.	06.05.2024 - 10.05.2024	Processing of RTE/RTC products, culinary Pastes, and pickles	Tamil Nadu	05	10
			Karnatakka	03	
			AndraPradesh	01	
			Telungana	01	
			Tamil Nadu	09	
3.	24.06.2024 -28.06.2024	Preparation of cookies and puff pastries	Tamil Nadu	04	05
			Pondicherry	01	
Total					35

Executive Training (3 days)

S.No	Date	Title of the Technology	Name of the State		No. of Beneficiaries
1.	08.04.2024 -10.04.2024	Value addition of vegetables	Tamil Nadu	04	05
			Maharastra	01	
2.	03.06.2024 - 05.06.2024	Value addition of tropical fruits	Tamil Nadu	07	07
3.	08.07.2024 - 10.07.2024	Preparation of Pastes, Purees & Sauces	Tamil Nadu	01	02
			Uttarkand	01	
4.	26.03.2025 -28.03.2025	Value addition of Agro Food Products	Assam	01	01
Total					15

Beginners Training (1day)

S.No	Date	Title	Name of the State		No. of Beneficiaries
1.	02.04.2024	Value addition training on Millets & Mango	Tamil Nadu	15	15
2.	09.04.2024	Value addition of Moringa	Tamil Nadu	11	11
3.	23.04.2024	Value addition of Millets	Tamil Nadu	24	25
			Karnatakka	01	
4.	07.05.2024	Preparation of RTE and RTC products	Tamil Nadu	48	48
5.	21.05.2024	Value addition of Amla & Tamarind	Tamil Nadu	14	15
			Pondicherry	01	
6.	30.05.2024	Value addition of Coconut	Tamil Nadu	21	21
7.	04.06.2024	Value addition of Mango	Tamil Nadu	08	08
8.	25.06.2024	Preparation of Cookies	Tamil Nadu	06	06
9.	09.07.2024	Value addition of Tomato	Tamil Nadu	04	04
10.	23.07.2024	Pickling & Brining of vegetables	Tamil Nadu	07	12
			Karaikkal	03	
			Andra Pradesh	02	
11.	06.08.2024	Dairy & Fruit pulp based ice-cream	Tamil Nadu	19	20
			Kerala	01	
Total					185

Special Training for Farmers FPO and SHG's

1. The special training programme was conducted for the FPO farmers from Vellore district in collaboration with the members from Gudiyatham Evergreen Collective Farming Farmer Producer Company, Katpadi Collective Farming Farmer Producer Company & Kanniyampadi Collective Farming Farmer Producer Company for one day.
2. One special training is conducted for 2 days for the member from Agricultural department Akola.
3. The special training was conducted to National Agro Foundation (NAF), farmer members of Sri Athivaradhar FPCL & Arokakonam Farmer Producer Company Ltd. in Ranipet for one day.
4. Training was conducted to the Agricultural Marketing & Agribusiness in collaboration Thoothukudi district Collective Farming Farmer Producer Company under the formation and promotion of Tiruchendur Collective Farming Farmer Producer Company, Pasuvai Sangamam Collective Farming Farmer Producer Company & Korkai Collective Farming Farmer Producer Company for one day.
5. One Special training is conducted for 2 days on Value addition of Dairy Products.
6. One hands on training is conducted on "Value added RTE, RTC products from Agro Foods Crops" for MBA II year students from St.Joseph's College of Engineering and Technology- Elupatti, Thanjavur.

S.No	Date	Title of the Technology	Name of the State	No. of Beneficiaries
1.	27.05.2024	Value addition of Millets & Vegetables	Tamil Nadu	13
2.	18.06.2024 - 19.06.2024	Processing of Fruit Jams, Jellies & RTD Beverages	Maharastra	01
3.	20.06.2024	Value addition of Black gram, Peanuts & Vegetables	Tamil Nadu	41
4.	18.07.2024	Value addition of Millets & Moringa	Tamil Nadu	45
5.	05.08.2024 -06.08.2024	Value addition of Dairy Products	Tamil Nadu	04 (02+02)
			Andra Pradesh	
6.	14.11.2024	Value added RTE, RTC products from Agro Foods Crops	Tamil Nadu	54
Total				158

PMFME SCHEME Training (2 Days)

2 Days Hands-on Training programme was conducted for PMFME Beneficiaries from Pondicherry on 'Value addition of Millets & Dairy Products' from 05.08.2024 to 06.08.2024 for 22 candidates.

S.No	Date	Title of the Technology	Name of the State	No. of Beneficiaries
1.	05.08.2024 -06.08.2024	Value addition of Millets & Dairy Products	Tamil Nadu	02
			Pondicherry	20
Total				22

Odisha Training (3 Days)

3-days training program titled "Processing and Value Addition of Agricultural Produce - Groundnut & Pulses" for the farmers group (54 Nos.) from ASA, Puri, Odisha was conducted to empower farmers with advanced knowledge of processing techniques and entrepreneurial opportunities in the food sector.

S.No	Date	Title of the Technology	Name of the State	No. of Beneficiaries
1.	17.01.2025 -18.01.2025 & 20.01.2025	Processing & Value addition of Agricultural Produce Groundnut & Pulses	Odisha	54
Total				54



Chairman & Members of Quinquennial Review Team (QRT), ICAR-IISR & ICAR-All India Coordinated Research Project on Spices visited the facilities of NIFTEM Thanjavur



Dr. Subrata Gupta, Secretary, Ministry of Food Processing Industries, Government of India, Visited the facilities at MoFPI- NIFTEM Thanjavur

Master Trainer's (6 Days) Training Programme for South Zone Artisans ABFPI, GVY KVIC - Chennai

The training program was conducted in collaboration with KVIC (Khadi and Village Industries Commission), Ministry of Micro Small and Medium Enterprises, Government of India, State Office, Tamil Nadu. A total of 10 candidates in and around South Zone were nominated by the office of KVIC, Chennai, Tamil Nadu to conduct the Master Trainer's Training Program on Agro-Based and Food Processing Industry (ABFPI) under Gramodyog Vikas Yojana (GVY). The training was conducted for the period of 6 days from 17.02.2025 to 22.02.2025.

S.No	Date	Title of the Technology	State	No. of Beneficiaries
1.	17.02.2025 - 22.02.2025	Processing & Value addition of Agricultural Produce Fruits, Vegetables & Spices	Tamil Nadu	09
			Telangana	01
Total				10

Tamil Nadu Small Farmers Agribusiness Consortium (TNSFAC)

NIFTEM-T is organized Farmer's Training Programmes sponsored by the Department of Agricultural Marketing and Agribusiness, Tamil Nadu. The series of 3-day training programmes are conducted on the topic "Processing & Value addition of Agricultural Produce" for 37 batches of farmers' groups nominated by TNSFAC.

S.No	Date	District	Agricultural Commodities	No. of Beneficiaries
1.	03.12.2024 - 5.12.2024	Ariyalur	Value addition of Cashew, Groundnut & Moringa	42
2.	10.12.2024 - 2.12.2024	Coimbatore	Value addition of Coconut & Banana	40
3.	17.12.2024 - 9.12.2024	Cuddalore	Value addition of Millets, Paddy, Groundnut & Pulses	40
4.	07.01.2025 - 9.01.2025	Dindugal	Value addition of Coconut, Maize & Moringa	40
5.	21.01.2025 - 3.01.2025	Erode	Value addition of Coconut, Turmeric & Millets	40
6.	28.01.2025 - 0.01.2025	Kallakurichi	Value addition of Gingelly, Millets & Groundnut	39
7.	05.02.2025 - 7.02.2025	Kancheepuram	Value addition of Paddy, Groundnut & Vegetables	37
8.	11.02.2025 - 3.02.2025	Kaniyakumari	Value addition of Coconut, Banana & Pineapple	41
9.	19.02.2025 - 1.02.2025	Karur	Value addition of Banana, Oilseeds & Moringa	27
10.	25.02.2025 - 7.02.2025	Chengalpattu	Value addition of Watermelon, Groundnut & Mango	38
11.	04.03.2025 - 6.03.2025	Krishnagiri	Value addition of Millets & Oilseeds	26
12.	11.03.2025 - 3.03.2025	Madurai	Value addition of Millets, Paddy & Oilseeds	38
13.	18.03.2025 - 0.03.2025	Mayiladuthurai	Value addition of Paddy, Millets & Pulses	41
Total				489

Incubation Service & Incubatees

This service helps the budding entrepreneurs a platform to use equipment for their product trial on a rental basis. This service has vastly helped the farmers especially, who had surplus raw materials to be processed and want to try out the machineries that would suit them the best for it. Capital Investment for our clients is not a barrier as our Incubation Service scheme caters their need. Thirty-two incubation services were provided for processing various food products. The following list of products was prepared by the entrepreneurs and farmers using incubation services during the period of 2024 to 2025.

S.No	Name of the Incubatee	Date of Registration	State
1.	MANJUNATH INDRAKUMAR	27-05-2024	Karnataka
2.	SHRAVANA KUMAR ROY	27-05-2024	Bihar
3.	R.SASTHA	24-04-2024	Tamil Nadu
4.	DHINESH.K	16-10-2024	Tamil Nadu

S.No	Name of the Product	Equipments used	Beneficiaries
1.	Millets cookies	Planetary mixer, oven	02
2.	Ragi Malt	Spray Dryer	02
3.	Ketchup	Pulper, Blanching Unit, Double Jacketed Kettle	03
Total			07

Summary

S.No	Trainings	No. of Trainings	Name of the State	No. of Beneficiaries
1.	Beginners training (1 day)	11	Tamil Nadu	177
			Pondicherry	01
			Karaikkal	03
			Kerala	01
			Andra Pradesh	02
			Karnatakka	01
2.	Executive training (3 days)	4	Tamil Nadu	12
			Maharastra	01
			Uttarkand	01
			Assam	01
3.	Executive training (5 days)	4	Tamil Nadu	29
			Pondicherry	01
			AndraPradesh	01
			Karnatakka	03
			Telungana	01
4.	Special training for farmers and SHG's	6	Tamil Nadu	155
			Andra Pradesh	02
			Maharastra	01
5.	PMFME SCHEME Training programme for (3 Days)	1	Tamil Nadu	02
			Pondicherry	20
6.	Special Training for Odisha Farmers (3 Days)	1	Odisha	54
7.	KVIC Training Programme (6 Days)	1	Tamil Nadu	09
			Telungana	01
8.	TNSFAC Farmers Training (3 Days)	13	Tamil Nadu	489
9.	Incubation Service	03	TamilNadu	07
Total		41	Tamil Nadu	880
			Pondicherry	22
			Karaikal	03
			Kerala	01
			Karnatakka	04
			Andra Pradesh	05
			Telungana	02
			Maharastra	02
			Odisha	54
			Uttarkand	01
			Assam	01
				975

Technology Transfer Details FY April 2024 - March 2025

S.No	Technology	Amount in Rs.	Transferred to	Year
1.	Non-Dairy Millet Ice Cream	5,90,000/-	M/s. YobartAgri Foods Pvt. Ltd., Bangalore- 560076	25.02.2025
2.	Millet Pasta	58,410/-	Mr. Mallappan, 5/42, Magundampatti, Virudhunagar, Sivakasi-626128	24.02.2025
3.	Caramelized Ground Nut & Cashewnut	29,854/-	Mr. V. Aswin M/s. AVK Exports, 24-6,7 Pacode, Nellikavilai, Thickurichy, Kanyakumari- 629168	10.02.2025
4.	Millet Bar	58,410/-	Mrs. J. Kiruthika, M/s. Grow Up Millet Bite, 257/2-J, Sempampalayam, Nasiyanur Road, Erode-638107	31.12.2025
5.	Millet Muesli	29,854/-	M/s. Elements Nature Life, XV/482, Nethaji Nagar, Kudaliyur (PO), Engandiyur, Thrissur- 680615	27.11.2024
6.	Millet Flakes	29,854/-	Mrs. R. Jayanthi, 46, North Street, Sriniduncherry, Srimushnam Taluk, Cuddalore-608703	09.08.2024
7.	Kavuni cookies	29,854/-	Mr. A.M.Z. Jiauvddin, M/s. AMZ Integrated Farming System, 9-103, Neermangalam Village, Budamangalam, Koothanallur, Thiruvarur- 610102	29.05.2024
8.	Malt Powder	29,854/-	Mr. S. Elavarasan M/s. Perumal Rice Mill, 18-3/20, Southstreet, Thiruvidaikazhi, Tharangambadi, Mayiladuthurai-609310	23.04.2024
9.	RF Protein Bar	1,03,840/-	Mr. KumaresanMuthukrishnan, M/s. Thanjailmpex Private Limited, No. 1552, Vanakkara Street Thanjavur- 613001	10.04.2024

Consultancy Services to various stake holders FY April 2024 - March 2025

S. No	Nature of consultancy	Details of consultancy	Amount in Rs.	Faculty Concerned	Transferred to	Year
1.	Oral Consultancy	Preservation of Foods	11,800/-	Dr. S. Akalya	V.Nandakumar Classic Flexible, Perundurai-638052	29.03.2025
2.	Oral Consultancy	Masala Powder Processinhg	11,800/-	Dr. S. Akalya	Ms. PeddiManjusha, PP Mills, Duggirala, AP	10.02.2025
3.	Oral Consultancy	Freshly baked gluten free & sugar free desserts	11,800/-	Dr. V. Hema	Ms. SindhuriVankina Sokeri Enterprises, Banjara Hills, Hyderabad, Telangana- 500034	09.09.2024
4.	Oral Consultancy	Wheat flour dough storage in refrigerator	11,800/-	Dr. V. Hema	Mr. RavindraPagare, Kallakurichi, TN	26.04.2024



Beginners One Day Training Programme



Executive Five Days Training Programme

SRP Projects FY April 2024 - March 2025

S.No	SRP	Amount in Rs.	Faculties Concerned	Client	Date of MoA
1.	Technology Development for Manufacturing Carbonated & Flavoured Functional Drinks	7,07,000/-	Dr. Jeyan Arthur Moses, Dr. Sinija V.R., Dr. Anandakumar S, Dr. Hema V	Mr. Abhishek Manjunath Bangalore - 560050, Karnataka	28.03.2025
2.	Standardization and Development of Roasted Flavoured Peanut	2,95,000/-	Dr. Bhuvana S Dr. Vignesh S Dr. Akalya S	Ms. Sona Kabilasmary, BlackTown Solutions Pvt Ltd, Tiruchirappalli - 620001	26.02.2025
3.	Development and optimization of process protocol for preparation of five formulations of herbal coffee (coffee blended with specifically selected medicinal plants)	8,84,000/-	Dr. V. Chandrasekar, Dr. S. Akalya, Dr. R. Jaganmohan	Gometeshwar Real Estate Pvt. Ltd, New Delhi	MoU signed on 17/02/2025
4.	Development of millet based convenient products	2,04,000/-	Dr. Vincent Hema, Dr. V. R. Sinija	M/s. Adi Mantra Pvt Ltd, Chennai	04.08.2024
5.	Development of RTE millet porridge using retort packaging technology	5,00,000/-	Dr. S. Anandkumar, Dr. V. R. Sinija, Dr. V. Hema	M/s. Tinkrbot Technologies Trichy- 620018	28.06.2024



Shri. Asit Gopal, Additional Secretary & Financial Advisor, MOFPI, Shri. Nilesh Amritkar, President, Dr. Naveen Shivanna, Secretary and four other CEC Members of AFST(I) Visits to NIFTEM, Thanjavur Facilities



HCL Foundation Team visited NIFTEM Thanjavur to enhance knowledge of the machines, develop training curriculums, raise awareness of government schemes and explore technical support



Shri Y. Kikheto Sema, IAS, Commissioner & Secretary, Environment Forest & Climate Change, Government of Nagaland visited the facilities of NIFTEM Thanjavur



Dr. V. Geethalakshmi, Vice-Chancellor, Tamil Nadu Agricultural University (TNAU) Visited the facilities of NIFTEM-Thanjavur

Summary

S.No	Objective	Name of the State		No. of Beneficiaries	
1.	Technology Transfer	Tamil Nadu	07	09	
		Karnatakka	01		
		Kerala	01		
2.	Consultancy services to various stake holders	Tamil Nadu	02	04	
		AndhraPradesh	01		
		Telungana	01		
3.	SRP Projects	Tamil Nadu	03	05	
		Karnatakka	01		
		Delhi	01		
Total		Tamil Nadu	12	18	
		Delhi	01		
		Kerala	01		
		Karnatakka	02		
		Telungana	01		
		Andra Prades	01		

Food Processing Business Incubation Center Revenue Generation, April 2024 - March 2025 Total Income Generation from Incubation Centre (Training/ Incubation Services/Technology of Transfer Income/SRP)

From April 2024 to March 2025	Training Income (Rs)	Incubation services Income (Rs)	Consultancy Income (Rs)	Technology of Transfer Income (Rs)	Sponsored Research Project (SRP)/FDP (Rs)	Total revenue generated (Rs)
April -2024	136290	738	11800	133694	-	282522
May-2024	111510	-	-	29854	-	141364
June-2024	612420	1062	-	-	500000	1113482
July-2024	78470	-	-	-	-	78470
August-2024	30680	342	-	29854	204000	264876
September-2024	-	-	11800	-	-	11800
October-2024	-	-	-	-	-	-
November-2024	53100	-	-	29854	-	82954
December-2024	366000	-	-	58410	-	424410
January 2025	643740	-	-	-	-	643740
February 2025	567650	-	11800	678264	1179000	2436714
March 2025	318540	-	11800	-	707000	1037340
Total (Rs.)	2918400	2142	47200	959930	2590000	6517672

Activities of NIFTEM-T under PMFME April 2024 – March 2025

ABSTRACT

S.No	Activities Conducted	No. of Trainings	No. of Beneficiaries/ Participants
1.	Hands on training	04	96
2.	Webinars	08	4558
3.	EXPO'S Stall Exhibited	11	
4.	Translation of training materials in Hindi and Tamil	143	
5.	Portal Demonstration		28 (States)
6.	Portal Updating		Regular
7.	Promotional Activities		Regular
8.	Common Incubation centre		8
9.	Miscellaneous		-

Details of each activity is given below.

1. Hands On Trainings

S.No	Date	Domain	No of Persons Trained
1.	31.07.2024 – 02.08.2024	3 Days Hands-on Training for Beneficiaries from Pondicherry, UT on Millets and Dairy Processing domain	22
2.	04.03.2025- 06.03.2025	3 Days Hands-on Training for Beneficiaries from Sikkim on Bakery and Confectionary Processing domain	25
3.	10.03.2025-12.03.2025	3 Days Hands-on Training for Beneficiaries from Meghalaya on Bakery and Confectionary Processing domain	24
4.	18.03.2025-20.03.2025	3 Days Hands-on Training for Beneficiaries from Nagaland and Arunanchal Pradesh on Fruits and Vegetables Processing domain	25

2. List of National Webinars Conducted

S.No	Date	Webinar Title	No of Participants
1.	04.04.2024	Bakery & Confectionary Processing & value addition	520
2.	17.05.2024	Moringa Processing & value addition	350
3.	10.07.2024	Groundnut Processing & value addition	600
4.	29.08.2024	Mushroom Processing & value addition	860
5.	17.10.2024	Garlic Processing & value addition	675
6.	27.11.2024	Coffee Processing & value addition	600
7.	18.12.2024	Cashew Processing & value addition	553
8.	26.03.2025	Apple Processing & value addition	400

3. NIFTEM-T PMFME Stall in Expo's

S.No	Date	Name of the Event & Place
1.	23.06.2024	Mukkani Thiruvizha, Pudukkottai, Tamil Nadu to promote Jackfruit, Mango and Banana
2.	03.07.2024 - 05.07.2024	Food & Drink Processing Expo 2024, CODISSIA Trade Fair Complex, Coimbatore
3.	19.07.2024 - 29.07.2024	Thanjavur Book Festival and Science & Technology Expo.
4.	21.08.2024	ICAR-NRCB – 31st Foundation Day And Kisan Mela 2024, Trichy
5.	19.09.2024 – 22.09.2024	World Food India-2024, Delhi
6.	04.10.2024 – 06.10.2024	CCI-Delta Agri and Food Expo.
7.	17.10.2024-19.10.2024	International Nutri Cereal Convention 6.0, IIMR Hyderabad
8.	23.01.2025-25.01.2025	ITF, Bangalore
9.	27.01.2025	NSWEMF Nexus 2025 conference
10	14.02.2025	PRE BUDGET FOR Tamil Nadu Farmers, Kumbakonam
11.	21.02.2025	Exhibit Prototypes From NIFTEM-T In Pragyan 2025, NIT TRICHY

4. Development of Training Materials

Translated Training Modules in Hindi and Tamil		
Demonstration Video	PPTs	Course Material
35	58	50

Translated Training Modules in Regional Languages			
Particulars	S.No.	Product	Language
Course Materials	1	Potato Chips	HINDI
	2	Frozen Chicken	
	3	Pork Sausages	
	4	Animal Feed	
	5	Puffed & flaked rice	
	6	RTE Snacks	
	7	Carrot cake	
	8	Orange Jelly	
	9	Mixed Vegetable Pickle	
	10	Pineapple Candy	
	11	Sago	
	12	Fig Paste	
	13	Mandarin Orange Marmalade	
	14	Guava Pulp	
	15	Custard Apple RTS	
	16	Banana Chips	
	17	Potato French Fries	
	18	Petha	
	19	Dates	
	20	Orange RTS	
	21	Moringa Leaf Powder	

Course Materials	22	Coffee Powder	HINDI
	23	Canned Mushroom	
	24	Dehydrated Apple Slices	
	25	Dehydrated Carrot Pieces	
	26	Dehydrated Okra	
	27	Dehydrated Pear Slices	
	28	Frozen cut Vegetables	
	29	Ginger Murabba	
	30	Grape Pulp	
	31	Ice cream	
	32	Kachai Lemon Pickle	
	33	Milk Bread	
	34	Minimally Processing Cauliflower	
	35	Onion Paste	
	36	Sapota Juice	TAMIL
	37	Tamarind Sauce	
	38	Tapioca Chips	
	39	Guava Juice	
	40	Carrot Cake	
	41	Pork Sausages	
	42	Frozen Chicken	
	43	Meat Seekh Kebab	
	44	Mustard Oil	
	45	Olive Oil	
	46	Arecanut	
	47	Paneer	
	48	Ice-Cream	
	49	Jaggery Powder	
	50	Milk Bread	

Translated Training Modules in Regional Languages			
Particulars	S.No.	Products	Language
Demonstration Videos	1.	Potato Chips	HINDI
	2.	Fig paste	
	3.	Potato French fries	
	4.	Sago	
	5.	Dates	
	6.	Tamarind Sauce	
	7.	Coffee Powder	
	8.	RTE Snacks	
	9.	Milk Bread	
	10.	Jaggery Powder	
	11.	Minimally Processed and Frozen Cauliflower	
	12.	Mandarin orange Marmalade	
	13.	Grape Pulp	
	14.	Frozen Cut Vegetables	
	15.	Arecanut	
	16.	Sambhar Powder	
	17.	Red Chilli Powder	
	18.	Ginger Paste	
	19.	Sapota Juice	
	20.	Dehydrated pear Slices	
	21.	Kachai Lemon Pickle	
	22.	Ginger Murabba	
	23.	Sorghum Flour	
	24.	Dehydrated Apple Slices	
	25.	Dehydrated Okra	
	26.	Malt Food	
	27.	Banana Chips	
	28.	Onion Paste	
	29.	Tomato paste	
	30.	Guava Pulp	
	31.	Custard apple RTS	
	32.	Dehydrated Carrot Pieces	
	33.	Tapioca Chips	
	34.	Wheat Milling	
	35.	Paddy Milling	

* All the Demonstration Videos are Modified & Uploaded in the Portal according to the new SOP

Translated Training Modules in Regional Languages			
Particulars	S.No.	Products	Language
Power Point Presentations	1.	Papaya Tutti Frutti	HINDI
	2.	Tomato Ketchup	
	3.	Tapioca Chips	
	4.	Kiwi RTS	
	5.	Strawberry Crush	
	6.	Sorghum Flour	
	7.	Papad	
	8.	Kodo Millet Cookies	
	9.	Sorghum Flakes	
	10.	Carrot Cake	
	11.	Banana Biscuit	
	12.	Red Chilli Powder	
	13.	Large Cardamom Powder	
	14.	Ginger Paste	
	15.	Dried Apricot	
	16.	Pork Sausages	
	17.	Minimally Processed and Frozen Cauliflower	
	18.	Dehydrated Pear Slices	
	19.	Desiccated Coconut	
	20.	Fig Paste	
	21.	Kachai Lemon Pickle	
	22.	Potato French Fries	
	23.	Turmeric Powder	
	24.	Jaggery Powder	
	25.	Frozen Cut Vegetables	
	26.	Litchi RTS	
	27.	Grape Pulp	
	28.	Mandarin Orange Marmalade	
	29.	Kinnow Drink	
	30.	Pineapple Candy	
	31.	Orange Jelly	
	32.	Meat Seekh Kebab	
	33.	Frozen Chicken	
	34.	Mustard Sauce	
	35..	Dehydrated Carrot Pieces	
	36.	Onion Paste	
	37.	Kair Sangiri Pickle	
	38.	Peach Juice	
	39.	Sohiong Jam	
	40.	Gherkins	
	41.	Sapota Juice	
	42.	Banana Chips	

43.	Canned Mushroom
44.	Chocolate Coated Pomegranate
45.	Custard Apple Kulfi
46.	Custard Apple RTS
47.	Dehydrated Fenugreek leaves
48.	Lemon Juice
49.	Petha
50.	Millet Pasta
51.	Paneer
52.	Mango RTS
53.	Moringa Leaf powder
54.	Onion Flakes
55.	Sambhar Powder
56.	Milk Bread
57.	Apple Jam
58.	Ice- Cream

5. Portal Demonstration

For 28 states, the training Portal Demonstration was done in Hindi and English Language.

6. Portal Updates

- On the regular basis PMFME Training portal & Incubation Portal are modified according to Ministry requirement.
- Training status sheet which includes the following are updating by weekly and same is sending to ministry
 - DLC Beneficiaries – Trained report
 - SHG Beneficiaries – Trained report
 - DLT – Trained report
 - DRP – Trained report
 - Master Trainer – Trained report
 - Year wise & State wise Beneficiaries – Trained report
- Data uploading for DLC & SHG Beneficiaries on 15 days once.
- Creation of Login Credentials for SLTI, DLTI, TP & SNA as per the direction of NPMU team.
- Supports for resolving IT related issues to all the stakeholders.
- Conducting Portal Demonstration over video conferencing as per the requirements of stakeholders.
- Newly incorporated one tab in Incubation center component.
 - Implementation details
 - Details of O&M Agency
 - Organization Details
- Newly created tab for the webinar data and given the platform for generating online certificates for the same.
- Developed a new product – Dry Mango Powder.

7. Promotional Activities

- 1 Promotion for PMFME Scheme is done in various social media sites like Telegram, Facebook, Instagram, X, LinkedIn. [Social Media Campaign]
- Respond and clarify the comments, queries, and feedback from the beneficiaries which is related to the course materials.
- Handling a session about PMFME Scheme to farmers and other trainees who are all coming for various training in the institute.
- E-mail Campaign to create awareness about webinars and other event which is conducted by PMFME of NIFTEM – T.
- Explaining about PMFME Scheme and Scheme related queries over telephone and to the visitors who are all coming to the institute.
- ODOP video materials are regularly uploaded in portal as well as NIFTEM -T YouTube channel. Over 34,54,659 people saw the website till the date.

8. Common Incubation Centre

Appraisal meeting held dt. 31.01.2025 for 8 incubation centre for 5 states.

S.No	State	Total No. of CIC
1.	Jharkhand	2
2.	Haryana	2
3.	Daman & Diu	1
4.	Lakshadweep	1
5.	Manipur	1

9. Miscellaneous

- Complied the technology transfer book and Detailed Project report for the MoFPI Website.
- Identifying and purchasing the items for the PMFME office.
- Identifying the agencies for the ODOP Training material through GEM Portal.

Liaison Office-Guwahati

Introduction

NIFTEM-T LO Guwahati has been providing training, internship, business incubation, consultancy, food testing and outreach services to different stakeholders such as farmers, entrepreneurs, students and unemployed youths for enhancing their skills and developing micro, small and medium scale food processing enterprises across the NE Region of India. The centre has a modern training cum incubation centre to impart training on fruits & vegetables, cereals & bakery, spices & herbs, dairy and minor forest produce processing. The centre has been catering students from pan India in providing internship training and making them ready for industry. Food testing laboratory is equipped with hi-tech equipments to carry out chemical, physical and microbial analysis of different food products. NIFTEM-T LO Guwahati has been actively involved in promoting food processing sector through implementation of key central sector schemes/projects like MOVCD NER scheme, under MoA&FW; Unit scheme, Agro-processing Cluster scheme, SHRISD scheme & PMFME, under MoFPI; Gramudyog Vikas Yojana scheme, KVIC etc in association with NEDFi, AIDC, different state nodal agencies (agriculture/horticulture/industry departments). NIFTEM-LO Guwahati is associated with industry bodies like ICC, FINER, ASSOCHAM, PHD Chambers and FICCI for outreach activities through workshop, seminar, conclave etc. The NIFTEM-T, LO Guwahati is serving all stakeholders working in the food processing sector in the NE India.

Major Activities

1. Training

During 2024-25, NIFTEM-T LO Guwahati organized 17 trainings for 219 beneficiaries in fruits and vegetables, spices and herbs, cereals and bakery and milk processing and generated income of Rs. 425390 (Fig 1). The training are customized with 1 day to 1 months duration according to the needs of the entrepreneurs who come in individual capacities, as well as sponsored by govt. departments of all NE states, NGOs, cooperatives, SHGs and FPOs/FPCs.

2. Student Internship

During 2024-25, NIFTEM-T LO Guwahati organized 2 student internships for 53 students from across India and generated income of Rs. 265000 (Fig 1). The internships are of 1-2 months duration. Students are theoretically and practically trained in various aspects of processing and value addition.

3. Business Incubation and Food Testing

During 2024-25, NIFTEM-T LO Guwahati provided 34 business incubation services for interested entrepreneurs to extend initial support and guidance and generated income of Rs. 10870 (Fig 1). Many incubates turned into entrepreneurs.

4. Food Testing

During 2024-25, NIFTEM-T LO Guwahati completed 22 food testing services for many parameters and generated income of Rs. 91703 (Fig 1).

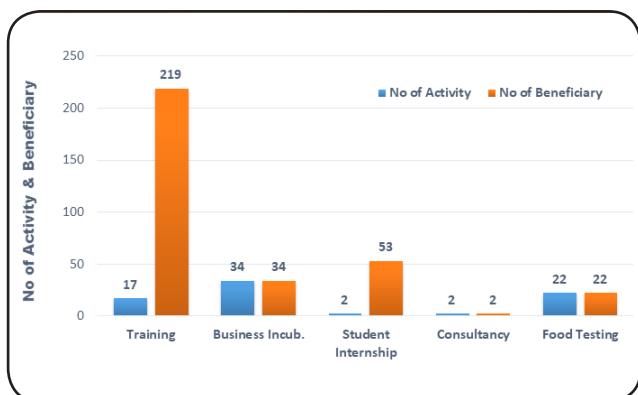


Fig 1: NIFTEM-T LO Guwahati Activities (2024-25)

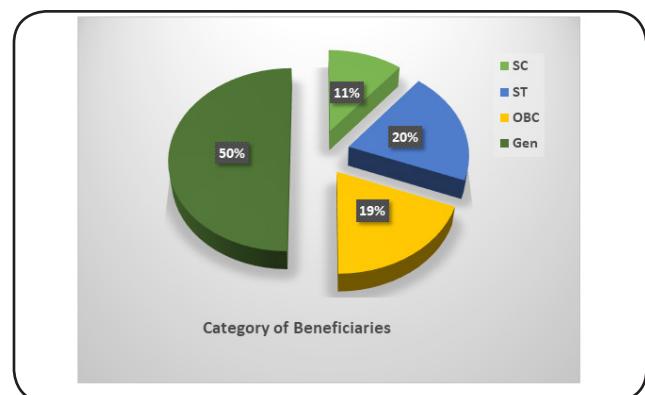


Fig 2: Category of Beneficiaries (2024-25)

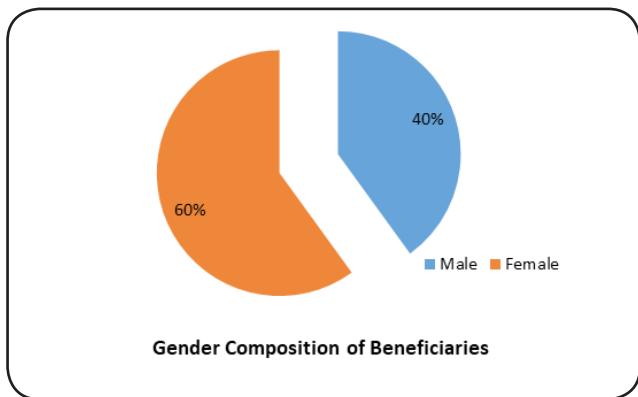


Fig 3: Gender Composition of Beneficiaies (2024-25)

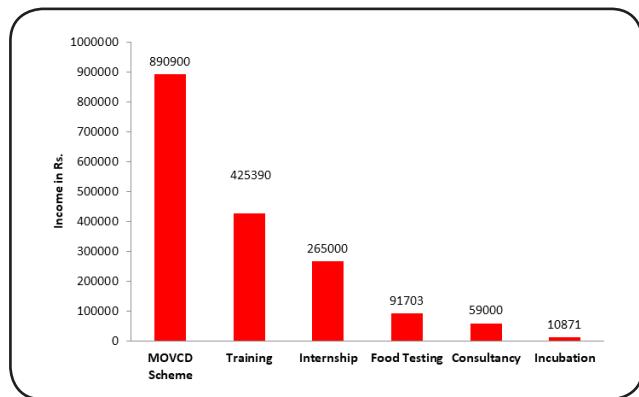


Fig 4: Revenue Generated from Different Services (2024-25)

5. Consultancy Service

During 2024-25, NIFTEM-T LO Guwahati provided 2 consultancy services on Red Rice and Millet based Composite Nutri-Bar and Ready to eat Crispy Chilly Baby Corn. An income of Rs 59000 generated through consultancy.

6. Implementation of Central Sector Schemes

During 2024-25, NIFTEM-T LO Guwahati has been involved in the implementation of central sector scheme / project i.e. MOVCD NER scheme, under MoA&FW, Gol. An income of Rs 890900 generated as institutional charge (1% of subsidy sanctioned) from this scheme..

7. Outreach Program

During 2024-25, NIFTEM-T LO Guwahati organized 3 Demonstrations for visitors, 6 invited lectures by faculties, participated in 2 exhibitions/Buyers Sellers meet.

8. Revenue Generation

Total revenue of Rs.1742864 was generated from various services (Fig 4). The administrative charge from MOVCD NER Scheme made the maximum contribution (Rs.890900) followed by training (Rs. 425390), Internship (Rs. 265000), Food Testing (Rs. 91703), Consultancy (Rs. 59000) and Business Incubation (Rs. 10870).

9. Research Projects

Development of Novel Products from Black Rice (*Oryzasativa L. indica*) for Small Scale Entrepreneurship in Assam. – Institute research project. PI- Dr. Goutam Das Completed

Development and standardization of composite Red Rice and Millet based nutribar. – Consultancy Research. PI – Dr. Goutam Das – Completed

Development of Ready-To-Eat Crispy Chilly Baby Corn and its shelf life study. – Consultancy Research. PI – Dr. Goutam Das- Completed

SOME SNAPS



5. Food Testing Laboratory (FTL)

5.1 Introduction

Food Testing Laboratory (FTL) of NIFTEM-T is a state-of-art facility equipped with hi-tech precise equipments and is accredited by National Accreditation Board for Testing and Calibration Laboratories (NABL) under ISO/IEC 17025:2017 for testing in Biological discipline for Food & Agricultural products, Nutraceuticals & Functional foods, Nutritional Supplements and Water; in Chemical discipline for Food & Agricultural products, Residues in food products, Water and Residues in water; in Mechanical discipline for Paper & Paper products. The Food Authority has recognized FTL, NIFTEM-T as, FSSAI Referral Food Laboratory for the purposes of carrying out analysis of appeal samples and FSSAI National Reference Laboratory (NRL) to set up a country wide standard for routine procedures, validation of such standard procedure / testing methods, development of new methods and ensuring proficiency in testing across the food laboratories with special reference to the risks or food categories. FTL, NIFTEM-T is also a FSSAI Food Safety Training & Certification (FoSTaC) empanelled training partner to create food safety supervisors (FSS) and impart training to them in good hygiene and manufacturing practices as per requirements in Schedule 4 of Food Safety and Standards Licensing and Registration Regulations, 2011. FTL, NIFTEM-T is Empanelled by Bureau of Indian Standards (BIS) for testing of water. The laboratory activities include commercial testing, training, R&D, teaching and consultancy.

Our clients are from different sectors - food processing industries, exporters & importers, biotech industries, start-ups, caterers, packers, state and central Government organisations, regulatory sectors, academicians, research scholars and students. Our food testing laboratory is one of its kind and unique in serving the food industries, research institutes and other stake holders in areas of food processing. The food testing laboratory works closely with manufacturers to ensure that all products are scientifically tested and proved to be safe for human consumption.

Accreditations

- ◆ National Accreditation Board for Testing and Calibration Laboratories (NABL) under ISO/IEC 17025:2017 for testing.
- ◆ FSSAI Referral Food Laboratory
- ◆ FSSAI National Reference Laboratory (NRL)
- ◆ Empanelled by Bureau of Indian Standards (BIS)
- ◆ FSSAI Food Safety Training & Certification (FoSTaC) empanelled training partner.

List of Facilities, Instruments and Equipment available

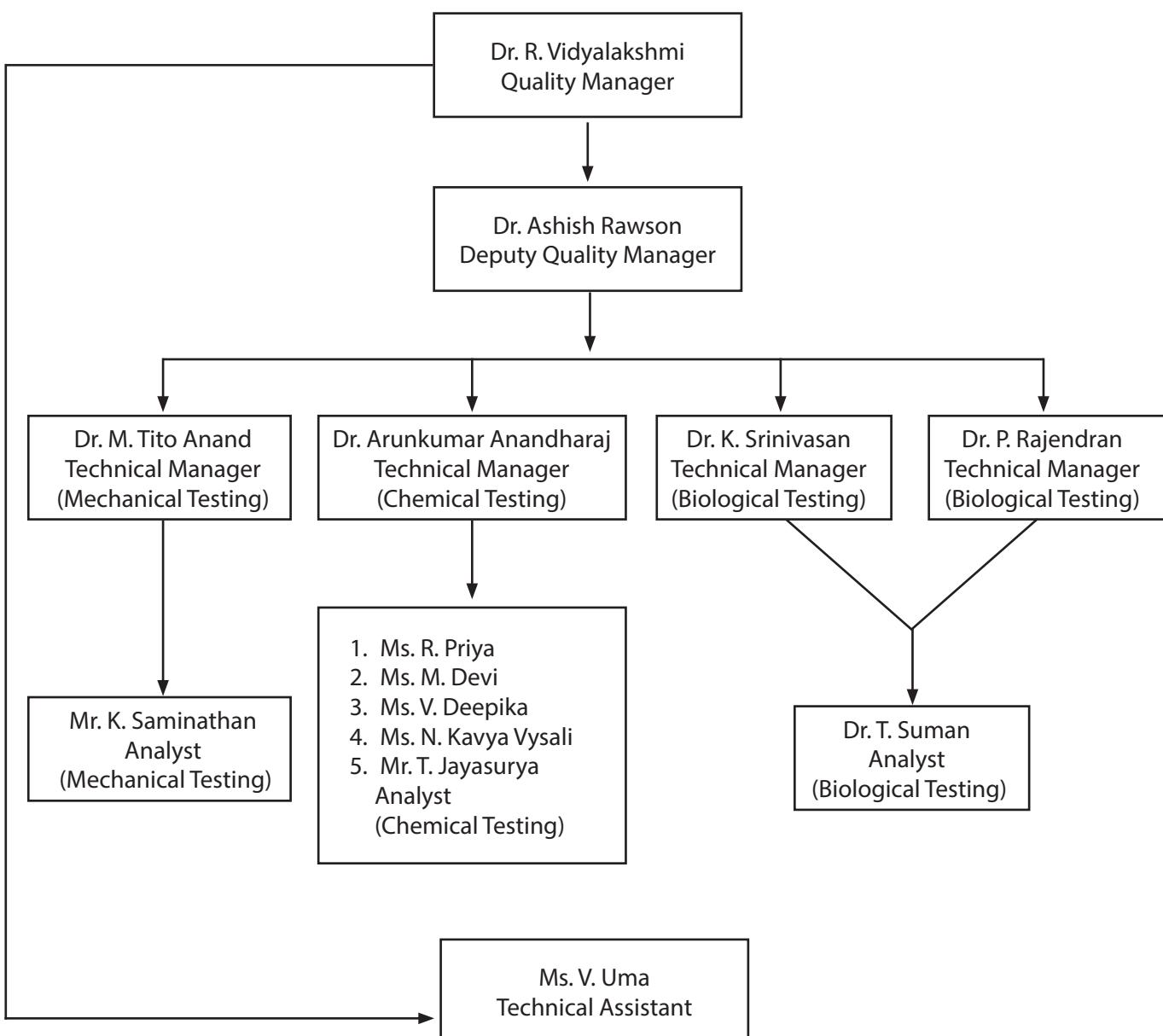
We have wide range of food testing equipments as listed below,

- Liquid Chromatography – Mass Spectrometer (LC-MS/MS)
- Gas Chromatography – Mass Spectrometer (GC-MS/MS)
- Gas Chromatography – Flame Ionization Detector (GC-FID)
- Gas Chromatography – Electron Capture Detector (GC-ECD)
- High Performance Liquid Chromatography – Photo diode Array Detector (HPLC – PDA)
- High Performance Liquid Chromatography – Fluorescence Detector (HPLC – FLD)
- Preparative High Performance Liquid Chromatography (HPLC)
- Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry (ICP-MS)
- Inductively Coupled Plasma Optical Emission spectroscopy (ICP-OES)
- Carbon, hydrogen, nitrogen, Sulphur, and Oxygen (CHNS/O) Analyzer
- Proton Nuclear Magnetic Resonance (NMR-H1)
- Fourier Transform Infrared spectroscopy (FTIR)
- Fourier transform near-infrared spectroscopy (FT-NIR)
- Ion exchange Chromatography
- Water Activity meter

- Water Analyzer
- Spectrophotometer
- quantitative reverse transcription – Polymerase chain reaction (qRT-PCR)
- Polymerase chain reaction (PCR)
- Genetic analyzer
- Nanodrop
- SDS PAGE
- Chem Doc
- Gel Documentation
- Microbial Identification System
- VIDAS - automated immunoassay
- VITEK - automated routine antimicrobial susceptibility testing
- Tempo Filler / Reader

FTL Team Members

We have well experienced, quality scientific and technical manpower.



New Facilities, Instruments and Equipment added during the year 2024-25

Recently, the laboratory has earned another batch of honour by setting up a new section to test for GMO foods or food products that are prevailing in the Indian market. The laboratory has procured a state-of-the-art gene sequencer to fish out any alien genetic material if present in plant-based food products. A conventional PCR and semi-quantitative RT-PCR are also available in the GMO section to ascertain the presence of foreign genes by the process of amplification or quantification. A HPLC with PDA detector (Make:Shimadzu) was procured and installed during 2024-25.

Services offered

Analytical services

Proximate, water/fat soluble vitamins, organic acids, food additives, amino acids profiling, SDS-PAGE electrophoresis, Trace metals, Elemental, Pesticide residues, Antibiotic residues, Mycotoxins (including aflatoxin), Fatty acid profiling, Oil quality analysis, Secondary metabolites from plants/microbes, Phytochemical screening, Food texture, Viscosity, Food adulterants, Food preservatives, Dyes, Colours and Pigments analyses are carried in the laboratory. Additionally, Antioxidant activity, Food pathogen detection and enumeration, Antimicrobial activity and Microbiological quality studies, Water analysis for domestic and industrial purposes are also being carried out.

Training

The lab offers short-term and long-term, as well as need-based, rapid hands-on training on high-tech equipment and microbiological training for food quality analysis.

The lab also conducts FoSTaC trainings for students, individuals and industry persons on all sectors at basic and advanced levels.

Consultancy

Consultancy services are offered for setting up a quality testing laboratory in modern rice mills, oil industries, food industries, mineral water companies, fruit processing industries, and academic institutions. We also provide turn-key project for setting up quality testing laboratories.



Hi-Tech Instrumentation Training Conducted in FTL

5.2 Sample analysis details

A. Testing Services Revenue

Month	Commercial Samples	Internal Samples	Institute Sample	FSSAI Samples	Total Samples	Commercial sample revenue (Rs)	Internal sample revenue (Rs)	70% concession (Rs)	100% Concession	FSSAI Samples	Testing Revenue (Rs)
April	45	68	-	-	113	239890	422304	-	-	-	662194
May	24	40	-	-	64	126700	295040	-	-	-	421740
June	29	17	-	-	46	180216	66384	28299	-	-	274899
July	39	8	1	-	48	155436	78918	-	10890	-	245244
August	26	10	-	-	36	180339	26675	9240	-	-	216254
September	49	7	1	-	57	348004	39159	-	4125	-	391288
October	467	6	-	2	481	1572318	15576	-	-	-	27140
November	30	9	-	-	39	91306	119110	-	-	-	210416
December	46	45	-	-	91	3729863	116787	4466	-	-	3851116
January	61	03	-	-	64	191263	7339	-	-	-	198602
February	32	0	-	1	32	176450	5905	-	-	-	15500
March	64	22	-	-	86	877439	173932	-	-	-	197855
Total	912	235	2	3	1157	7869224	1367129	42005	15015	42640	9336013

B. Revenue from Training and Internship Services C. Consolidated Revenue Details

Month	FoSTaC Training (Rs)	Training (Rs)	Total (Rs)
April	-	73160	73160
May	-	9440	9440
June	-	94400	94400
July	-	-	-
August	-	-	-
September	91804	-	91804
October	-	-	-
November	-	-	-
December	-	24780	24780
January	186440	9440	195880
February	-	-	-
March	59000	94400	153400
Total	337244	305620	642864

Month	Testing (Rs)	Training (Rs)	Total (Rs)
April	662194	73160	735354
May	421740	9440	431180
June	274899	94400	369299
July	245244	-	245244
August	216254	-	216254
September	391288	91804	483092
October	1615034	-	1615034
November	210416	-	210416
December	3851116	24780	3875896
January	198602	195880	394482
February	197855	-	197855
March	1051371	153400	1204771
Total	9336013	642864	9978877

5.3 Details of Capacity Building and Skill Development Training Programmes Organized FoSTaC Training

S.No	Month	Training Title	Revenue in Rs.
1.	Sep	Basic manufacturing and COVID	23954
2.	Sep	Basic manufacturing and COVID	20650
3.	Sep	Advance manufacturing and COVID	47200
4.	Jan	Advance manufacturing and COVID	118000
5.	Jan	Advance manufacturing and COVID	21240
6.	Jan	Advance manufacturing and COVID	47200
7.	Mar	Advance manufacturing HSM	59000

Food Testing Laboratory Training

S.No	Month	Training Title	Total Revenue in Rs.
1.	April	Hi Tech Analytical Instrumentation For food Quality Analysis	37760
2.	April	Hands on Training Microtoxin Analysis by HPLC	35400
3.	May	Analytical Instrumentation For Phytochemical Analysis by LCMS/MS	9440
4.	June	Hands on Training on Microbial Quality control in food and water	94400
5.	December	Assessing polyphenol and antioxidant activity in food	24780
6.	January	Proximate Analysis of foods and Nutritional Labeling	9440
7.	March	Proximate Analysis of foods and Nutritional Labeling	94400

Details of external student's projects

1. Ms. Megha P.T, St. Aloysius College, Kerala.
2. Ms. Kavyashree, Sam Higgin bottoms University, Prayagraj

6. Students Welfare



6.1 Students Placements

Programme	Students registered	Students Placed	Students opted for Higher studies
B.Tech FT	58	31	17
M.Tech FPE	7	7	-
M.Tech FPT	8	6	2
M.Tech FSQA	8	8	-

Companies Visited for Campus Recruitment

- United brewies
- Reitzel India
- ITC
- TOOZ foods and beverages
- DP chocolates
- Tata smart foods
- Uzhavan Kukky
- Bliss tree
- Symega
- Swastiks
- Acid India Ltd
- AquaAgri Processing Ltd
- Sid farm
- One root
- Parsons
- Continental Coffee Ltd
- Stellarix consultancy
- Tova beverages
- Gramiyaa
- Bigbasket
- Akshayapatra
- Pavizham healthier diet
- Milky mist
- Cavin care



Photographs of Placement cell activity during academic year 2024-2025

6.2 Science Club

S.No	Event Organized	From	To	No. of participants
1	National Nutrition Week and Engineers Day 2024	12/09/2024	12/09/2024	160 members

6.3 Cultural Club

Event Organized

- Pongal Celebration
- VAN GOGH'25 - an intercollegiate Art Festival
- International Dance Day Celebration
- ATARAXIA'25,

Ataraxia'25, the grand club inauguration, was celebrated with vibrant performances including a stunning fashion walk, fiery batch dances, and soulful singing by students. The evening continued with the official club launch, followed by a delightful dinner and an energetic DJ night, making it an unforgettable celebration.

Team NIFTEM-T@ KURUKSASTRA'25 organised by SASTRA (Deemed To be University), Thanjavur.

Team NIFTEM-T participated in KURUKSASTRA'25, organized by SASTRA (Deemed To be University), Thanjavur. At the event, Harish Pranav K P, Kavin Kumar S, and Varun Kanthakesh J secured the third prize in the Mouna Mozhi (dumb charades) competition, while Nagaram Sravanti, Varikunta Siva Kumar, and Guguloth Sabitha achieved second prize in Evadi Gola Vaadide. Demonstrating outstanding creativity, Varun Kanthakesh J won the first prize in on-ground photography under the theme "perspective," and Varikunta Siva Kumar earned the first prize for on-ground photography under the theme "reflection"

Team NIFTEM-T@TALENTIA'25, Agricultural College and Research Institute (AC&RI), Madurai

Our participation in the mega intercollegiate fest was marked by enthusiasm and excellence. Varun kanthakesh J and Mifra S secured the Second Prize in Trailer time competition.



Pongal celebration 2025



Accessory stall in NIFTEM-T on VAN GOGH'25, Flash mop by first year students of NIFTEM-T on VAN GOGH'25, ARTISTIC AURA and MEHARYA competitions on VAN GOGH25



Bharatanatyam performance by b.tech second year student, Singing performance by m.tech student and batch dance performance by third year students of NIFTEM-T on ATARAXIA'25

6.4 Sports Club

Events organized

- National Sports Day (NSD-2024) Celebrations were held from August 26–30, 2024, featuring three major games for male staff members and two for female staff members. The event fostered a spirit of healthy competition and camaraderie, significantly contributing to the promotion of physical fitness and work-life balance among faculty and staff. It also underscored the importance of sports and wellness as an integral part of the institution's culture.
- The NIFTEM-T Sports Club organized a highly competitive Inter-Collegiate Cricket Tournament in two phases — September 28–29 and October 5–6, 2024. A total of seven institutions from Thanjavur participated in the sixteen-over knockout format tournament. The NIFTEM-T cricket team delivered an outstanding performance, advancing to the finals against SASTRA University. Although NIFTEM-T emerged as runners-up after an intense final match, the tournament successfully promoted sportsmanship, teamwork, and competitive spirit among all participating institutions.
- Aligned with the national FIT India initiative, NIFTEM-T organized the FIT India Mission Tournament "Flash-2024" on December 5–6, 2024. The event featured five major games for boys and four for girls, drawing enthusiastic participation from four universities and six technical institutions. This tournament not only promoted physical fitness and well-being among students but also served as a platform to strengthen inter-institutional relationships and foster a culture of sportsmanship through competitive sports.
- The Men's Table Tennis Team of NIFTEM-T participated in the prestigious South Zone Inter-University Tournament, hosted by Vellore Institute of Technology (VIT), Vellore, from 10th to 14th December 2024. Representing the Institution with exemplary sportsmanship, our players competed against top-tier teams from across the southern zone, demonstrating outstanding skill, determination, and teamwork throughout the tournament.
- The NIFTEM-T Cricket Team participated in the South Zone Inter-University Cricket Tournament, organized by the University of Madras, Chennai, on 16th and 17th January 2025. Representing the university with commitment and enthusiasm, the team gained valuable experience competing against leading institutions from across the southern zone.



Photographs of Sports Club Events

6.5 Alumni Club

Events organized

- Mr. Sathya Chenduran M., founder and CEO of TOOZ Consumer Products spoke at the World Food Safety Day 2024 event on Fri, 7 Jun, 2024 at NIFTEM-T organized by AFSTI-Thanjavur Chapter.
- Mr. Prabhanjan Pendam delivered a Talk on the Regulatory Framework in Establishing a Food Processing Industry during the Entrepreneurship Development in Food Processing Program at the Institute, organized in July 2024.
- Mr. Parag Garodia, Director and Chief Customer Experience Officer, Excitel, after his talk at the Institute's event, delivered an exclusive talk to the alumni on 'From Classroom to Industry'. This was held on 20th March 2025.
- Two BTech students Ashuthosh Pathare & Saran V. were awarded with Alumni Scholarships. The initiative was funded by Alumni from North America.



An alumni meet was organized at NIFTEM-T pavilion during World Food India 2024. Alumni, mainly from Delhi-NCR participated in the get-together. Another alumni meet was organized at NIFTEM-T during the graduation conferring ceremony on 10th March 2025.

6.6 Yoga Club

S. No	Title of the program	From	To	No. of participants
1	International Yoga Day 2024	21/06/2024	21/06/2024	140 members



Photographs of Yoga Club Events

6.7 Literary Club

Events organized

S. No	Title of the program	From	To	Venue	No. of participants
1	Lit fusion	09/09/2024	09/09/2024	Conference Hall, NIFTEM-T	138 members

6.8 Rotaract Club

S. No	Programm	Activities	Date(s)
1	Rotaract Club of NIFTEM-T Installation 2024-2025	Club Installation Ceremony- The new team for the Rotaract Club 2024-2025 were formed and the club opening ceremony was conducted and the exiting members were felicitated for their efforts and contributions throughout their tenure.	30.12.2024
2	International Day of Peace and Understanding 2025	The day emphasizes the importance of global harmony, mutual respect, and cross-cultural understanding. In accordance with that, Doodle Drive, an online doodle making contest was conducted among the students of NIFTEM-T, bringing out their power of dialogues through doodles, fostering a more peaceful world.	23.02.2025 (21.02.2025 to 23.02.2025)
3	World Rotaract Week 2025	World Rotaract Week 2025 with great enthusiasm through a series of engaging pre-events and a grand finale was celebrated. The week-long festivities, showcased the club's vibrant spirit and commitment to fostering creativity, leadership, and service among students. The events include, Photographia, an online photography event, Sparks Flick, a shot film competition, Splash Freek, an art and painting contest, Eloquest, a debate and elocution event.	14.03.2025 (10.03.2025 to 14.03.2025)



International Yoga Day 2024



World Environment Day 2024



Flag Hoisting – 76th Republic Day Celebration



78th Independence Day 2024 Celebration

6.9 NSS Activities

S.No	Programme	Activities	Date(s)	Total participants
1.	World No Tobacco Day (WNTD)	Campaign against using Tobacco	31.05.2024	65
2.	World Environment Day 2024	Tree Plantation Drive	05.06.2025	45
3.	International Yoga Day-2024	Awareness campaign about Yoga Practice	21.06.2024	125
4.	Annual NSS camp	Cleaning and whitewashing of Government primary school, Entrepreneurship awareness program to village women's, medical camp and veterinary health camp, yoga and sports activities to school kids	02/7/2024 to 9/07/2024	68
5.	Independence Day 2024	Independence Day Celebrations	15.08.2024	All Faculty members and Students
6.	Janjatiya Gaurav Diwas - Tribal Pride Day*	Pledge Taking Ceremony - Honour the Tribal people for their contributions to our country	15.11.2024	250
7.	Constitution Day*	Pledge Taking Ceremony - The purpose of Constitution Day is to celebrate the principles and ideas of the Constitution and Ambedkar, stressing the importance of justice, equality, liberty, and fraternity, as well as promoting national unity	26.11.2024	250
8.	National Voters Day	Pledge Taking Ceremony - Raise awareness about the importance of voting, promote electoral participation, and encourage informed, responsible, and ethical voting among citizens	25.01.2025	270
9.	Republic Day	Honor the Constitution, promote unity, acknowledge sacrifices, encourage civic responsibility, and inspire youth engagement – Celebration and Hoisting the flag	26.01.2025	All Faculty members and Students
10.	Martyrs' Day Celebration & Untouchability Pledge Taking Ceremony	Pledge Taking Ceremony: Honor the sacrifices of freedom fighters, promote patriotism, and inspire commitment to national unity and social harmony & Create awareness about Untouchability issues (Pledge on Abolition of Untouchability)	30.01.2025	250
11.	International Mother language day	Pledge Taking Ceremony - Raise awareness about the importance of mother languages in cultural preservation and identity.	21.02.2025	250
12.	World Water Day & World Forest Day Celebration	Competitions were conducted for students - Emphasizing the critical role glaciers play in sustaining life and the water cycle and highlighting the essential contributions of forests to food security, nutrition, and livelihoods.	25.03.2025 (20.03.2025 to 25.03.2025)	250



World No Tobacco Day (WNTD)



World Environment Day 2024



Pledge Taking - National Voters Day



National Constitution Day Celebration



Glimpses of Annual NSS Camp

6.10 Hostel

Cauvery Girls Hostel

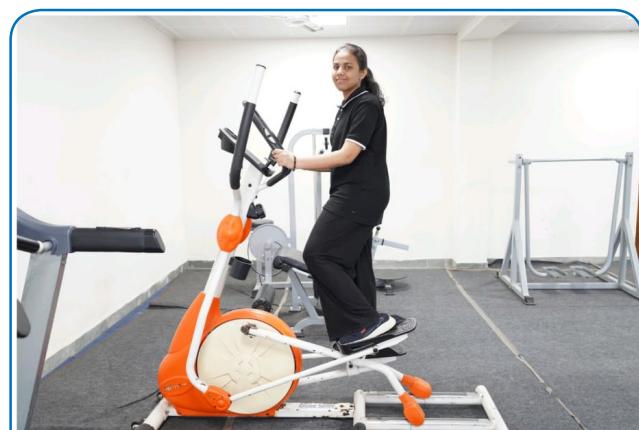
During the period 2024-2025, our hostels provided accommodation to a total of 243 students.

Programme	No. of inmates
B.Tech (FT)	158
M.Tech (FT FPE)	15
M.Tech (FT FPT)	30
M.Tech (FT FSQA)	24
PhD (FT FPE)	8
PhD (FT FPT)	8

Chozhan Boys Hostel

During this academic period 2024-2025, chozhan boys hostel has provided accommodation for total 172 students.

Programme	No. of inmates
B.Tech (FT)	132
M.Tech (FT FPE)	15
M.Tech (FT FPT)	08
M.Tech (FT FSQA)	08
PhD (FT FPE)	07
PhD (FT FPT)	02





6.11 Students Grievances Redressal Committee (SGRC):

- | | |
|--|------------|
| 1. Dean (Academics) | - Chairman |
| 2. Dean (Students Welfare) | - Member |
| 3. Dean (RC & IR) | - Member |
| 4. Dr. K. Suresh Kumar, Professor | - Member |
| 5. Dr. R. Meenatchi, Associate Professor | - Member |
| 6. PG Student - Boy Representative | - Member |
| 7. PG Student - Girl Representative | - Member |
| 8. UG Student - Boy Representative | - Member |
| 9. UG Student - Girl Representative | - Member |

6.12 SC/ST Grievances Cell

- | | |
|--|------------|
| 1. Dr. K. Suresh Kumar, Professor | - Chairman |
| 2. Dr. S. Bhuvana, Associate Professor | - Member |
| 3. Dr. Pratibha Singh, Assistant Professor | - Member |
| 4. Dr. Gautam Das, Assistant Professor | - Member |
| 5. Dr. N. Baskaran, Assistant Professor | - Member |
| 6. Smt. V. Uma, Senior Technician | - Member |

6.13 Sexual Harassment Committee

- | | |
|--|---------------------|
| I. Dr. R. Vidyalakshmi, Professor | - Presiding Officer |
| 2. Dr. S. Akalya, Associate Professor | - Member |
| 3. Dr. S. Bhuvana, Associate Professor | - Member |
| 4. Dr. Ashish Rawson, Associate Professor | - Member |
| 5. Dr. Ushanandini Viswanathan
Chairman, Child Welfare Committee
Dept. of Social Defence, Govt of Tamil Nadu
Thanjavur District | - External Member |

6.14 Anti-Ragging Committee (ARC)

- | | |
|--|------------|
| 1. Dr. R. Jagan Mohan, Dean (SW) | - Chairman |
| 2. Dr. M. Loganathan, Dean (A) | - Member |
| 3. Dr. R. Mahendran, Professor | - Member |
| 4. Dr. R. Meenakshi, Associate Professor | - Member |
| 5. Dr. K. A. Athmaselvi, Associate Professor | - Member |
| 6. Dr. S. Vignesh, Associate Professor | - Member |
| 7. Dr. V. Chandrasekar, Associate Professor | - Member |
| 8. Dr. N. Baskaran, Assistant Professor | - Member |

7. Audit Certificate



महानिदेशक लेखापरीक्षा (केंद्रीय) चेन्नै का कार्यालय
लेखापरीक्षा भवन, 361, अण्णा सालै, तेनामपेट, चेन्नै - 600 018.

OFFICE OF THE DIRECTOR GENERAL OF AUDIT (CENTRAL)
Chennai
"LEKHA PARIKSHA BHAVAN", 361, Anna Salai, Teynampet, Chennai - 600 018.

Lr. No. DGA(C)/CE/I/28-60/25-26/

Dt: 29.10.2025

To
The Secretary
Ministry of Food Processing Industries
Government of India
August Kranti Marg Khelgaon
Panchsheel Bhawan,
New Delhi - 110 049

Sir,

Sub: Separate Audit Report (SAR) on the accounts of National Institute of Food Technology, Entrepreneurship and Management, Thanjavur for the year 2024-25 - Reg.

I forward herewith the Separate Audit Report on the accounts of National Institute of Food Technology, Entrepreneurship and Management (NIFTEM), Thanjavur for the year 2024-25 along with the statement of accounts. Dates of presentation of the accounts with Separate Audit Report to Parliament may kindly be intimated to this office. Further, a copy of the Report as presented to Parliament may also be sent to this Office in due course.

Receipt of this letter with enclosures may kindly be acknowledged.

Yours faithfully

Encl: As above

- Sd -

Deputy Director/ CE

दूरभाष / Phone : 044 - 2431 6400

फैक्स / Fax : 044 - 2433 8924

ई-मेल / E-mail: dgacchennai@cag.gov.in

Lr. No. DGA(C)/CE/I/28-60/25-26/ 47

Dt. 29.10.2025

Copy together with a copy of the Separate Audit Report forwarded to the **Director National Institute of Food Technology, Entrepreneurship and Management, Thanjavur.** He is requested to furnish one copy of Hindi version of the **Separate Audit Report** and one copy of the **Annual Report** along with dates of presentation of the Report for the year 2024-25 to Parliament.



Deputy Director/CE

Opinion of the Comptroller & Auditor General of India on the Accounts of National Institute of Food Technology, Entrepreneurship and Management, Thanjavur for the year ended 31 March 2025

Opinion

We have audited the financial statements of **National Institute of Food Technology, Entrepreneurship and Management, Thanjavur**, which comprise the statement of financial position as at 31 March 2025 and the Income & Expenditure Account/Receipts & Payment Account for the year then ended, and notes to the financial statements, including a summary of significant accounting policies under Section 20 (1) of the Comptroller & Auditor General's (Duties, Powers & Conditions of Service) Act, 1971. The audit has been entrusted for the period up to 2027-28.

This Audit Report contains the comments of the Comptroller & Auditor General of India (CAG) on the accounting treatment only with regard to classification, conformity with the best accounting practices, accounting standards, disclosure norms, etc. Audit observations on financial transactions regarding compliance with the Law, Rules and Regulations (Propriety & Regularity) and efficiency cum performance aspects, etc., if any, are reported through inspection reports/ CAG's audit reports separately.

In our opinion the accompanying financial statements of **National Institute of Food Technology, Entrepreneurship and Management, Thanjavur**, read together with the accounting policies and Notes thereon and matters mentioned in the Separate Audit Report, which follows, **give a true and fair view** of the financial position of the autonomous body as at March 31, 2025, and (of) its financial performance and its cash flows for the year then ended in accordance with uniform format of accounts.

Basis for Opinion

We conducted our audit in accordance with the CAG's auditing regulations/ standards/ manuals/ guidelines/ guidance-notes/ orders/ circulars etc. Our responsibilities are further described in the Auditor's Responsibilities for the Audit of the Financial Statements section of our report. We are independent of the autonomous body in accordance with ethical requirements that are relevant to our audit of the financial statements, and we have fulfilled our other ethical responsibilities in accordance with these requirements. We believe that the audit evidence we have obtained is sufficient and appropriate to provide a basis for our opinion.

Responsibilities of Management for the financial statements

The Board of Governors of NIFTEM, Thanjavur is responsible for the preparation and fair presentation of the financial statements in accordance with the uniform format of accounts approved and for internal control as management determines it necessary to enable the preparation of financial statements that are free from material misstatement, whether due to fraud or error.

Auditor's Responsibilities for the Audit of the Financial Statements

Our objectives are to obtain reasonable assurance about whether the financial statements as a whole are free from material misstatement, whether due to fraud or error, and

to issue an auditor's report that includes our opinion in accordance with CAG's auditing regulations /standards/ manuals/ guidelines/ guidance-notes/ orders/ circulars etc.

**For and on behalf of the CAG of India
Director General of Audit (Central), Chennai**

Place: Chennai

Date: 29.10.2025

For and on behalf of the CAG of India
Director General of Audit (Central), Chennai

For and on behalf of the CAG of India
Director General of Audit (Central), Chennai

For and on behalf of the CAG of India
Director General of Audit (Central), Chennai

For and on behalf of the CAG of India
Director General of Audit (Central), Chennai

For and on behalf of the CAG of India
Director General of Audit (Central), Chennai

Separate Audit Report on the Accounts of NIFTEM, Chennai

A. Balance Sheet

Accounts revised.

B. Profit & Loss Account/ Income and Expenditure Account

Accounts revised.

C. Receipts and Payments Account

Accounts revised.

D. Accounting Policies

The accounting policies followed are in conformity with accounting standards generally accepted in India and the uniform format of accounts applicable to the entity.

E. General

There is no material deficiencies noticed in adoption of accounting principles and policies, matters in notes to accounts, non-disclosure/inadequate disclosure of significant matters concerning accounts etc.

Effect of revision of Accounts

The accounts of the Institute were revised based on audit observations. As a result of revision of accounts, the Assets/ Liabilities increased by ₹0.07 crore with no major effect in surplus of I&E.

F. Assessment of Internal Controls

(i) Adequacy of Internal Control System: Internal control system is adequate.

(ii) Adequacy of Internal Audit System: Internal audit system is adequate. Internal audit was conducted by Chartered Accountants Firm for the year 2024-25. Scope of work covers whole aspects of accounts.

(iii) System of Physical verification of fixed assets: Physical Verification of Fixed assets were conducted for the year 2024-25.

(iv) System of Physical verification of inventory: Physical Verification of inventory was conducted for the year 2024-25.

(v) Regularity in payment of statutory dues: The institute is regular in depositing statutory dues.

H. Grants in aid

Out of the grants in aid of ₹89.83 crore received during the year; along with the opening balance of ₹7.65 crore with totalled grant of ₹97.48 crore the organization could utilize a sum of ₹39.82 crore leaving an amount of ₹57.66 crore as unutilized grant as on 31 March 2025.



महानिदेशक लेखापरीक्षा (केंद्रीय) चेन्नै का कार्यालय
लेखापरीक्षा भवन, 361, अण्णा सालै, तेनामपेट, चेन्नै - 600 018.

OFFICE OF THE DIRECTOR GENERAL OF AUDIT (CENTRAL)
Chennai
"LEKHA PARIKSHA BHAVAN", 361, Anna Salai, Teynampet, Chennai - 600 018.

Lr. No. DGA(C)/CE/I/28-60/25-26

दिनांक: 29.10.2025

सेवा में,
सचिव
खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय
भारत सरकार
अगस्त क्रांति मार्ग, खेलगाँव
पंचशील भवन,
नई दिल्ली-110049

महोदय,

विषय: राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमिता एवं प्रबंधन संस्थान, तंजावूर के वर्ष 2024-25 के लेखाओं पर पृथक लेखापरीक्षा रिपोर्ट (एसएआर) के संबंध में।

मैं राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमिता एवं प्रबंधन संस्थान (निफ्टेम), तंजावूर के वर्ष 2024-25 के लिए लेखा-परीक्षा रिपोर्ट, लेखा-विवरण सहित, इसके साथ प्रेषित कर रहा/रही हूँ। कृपया संसद में प्रस्तुत लेखा-परीक्षा रिपोर्ट सहित लेखा-परीक्षा प्रस्तुत करने की तिथियों की सूचना इस कार्यालय को दें। इसके अतिरिक्त, संसद में प्रस्तुत रिपोर्ट की एक प्रति भी यथासमय इस कार्यालय को भेजी जाए।
कृपया संलग्नकों सहित इस पत्र की प्राप्ति की सूचना दें।

भवदीय

संलग्न: ऊपर के अनुसार

उप निदेशक/सीई

निदेशक, राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी, उद्यमिता एवं प्रबंधन संस्थान, तंजावूर को पृथक लेखापरीक्षा प्रतिवेदन की एक प्रति सहित प्रेषित। उनसे अनुरोध है कि वे पृथक लेखापरीक्षा प्रतिवेदन के हिंदी संस्करण की एक प्रति और वर्ष 2024-25 के लिए वार्षिक प्रतिवेदन की एक प्रति, संसद में प्रस्तुत करने की तिथियों सहित प्रस्तुत करें।

उप निदेशक/सीई

31 मार्च 2025 को समाप्त वर्ष के लिए राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमिता एवं प्रबंधन संस्थान, तंजावूर के लेखों पर भारत के नियंत्रक एवं महालेखा परीक्षक की राय

राय

हमने राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमिता और प्रबंधन संस्थान तंजावूर के वित्तीय विवरणों का लेखा-परीक्षण किया है, जिसमें 31 मार्च 2025 तक की वित्तीय स्थिति का विवरण और समाप्त वर्ष के लिए आय और व्यय खाता/प्राप्तियां और भुगतान खाता शामिल है, और वित्तीय विवरणों के नोट्स, जिसमें नियंत्रक एवं महालेखा परीक्षक (कर्तव्य, शक्तियां और सेवा की शर्तें) अधिनियम 1971 की धारा 20 (1) के तहत महत्वपूर्ण लेखांकन नीतियों का सारांश शामिल है। लेखापरीक्षा 2027-28 तक की अवधि के लिए सौंपी गई है।

इस लेखापरीक्षा रिपोर्ट में भारत के नियंत्रक एवं महालेखा परीक्षक (सीएजी) की केवल वर्गीकरण, सर्वोत्तम लेखांकन प्रथाओं के अनुरूपता, लेखांकन मानकों, प्रकटीकरण मानदंडों आदि के संबंध में लेखांकन उपचार पर टिप्पणियां शामिल हैं। कानून, नियमों और विनियमों (औचित्य और नियमितता) और दक्षता सह प्रदर्शन पहलुओं आदि के अनुपालन के संबंध में वित्तीय लेनदेन पर लेखापरीक्षा टिप्पणियां, यदि कोई हों, तो निरीक्षण रिपोर्ट/सीएजी की लेखापरीक्षा रिपोर्ट के माध्यम से अलग से रिपोर्ट की जाती हैं।

हमारी राय में, राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमिता और प्रबंधन संस्थान, तंजावूर के संलग्न वित्तीय विवरण, लेखांकन नीतियों और उन पर टिप्पणियों तथा पृथक लेखापरीक्षा रिपोर्ट में उल्लिखित मामलों के साथ पढ़े जाने पर, 31 मार्च, 2025 तक स्वायत्त निकाय की वित्तीय स्थिति और उसके वित्तीय निष्पादन तथा लेखाओं के एकसमान प्रारूप के अनुसार समाप्त वर्ष के लिए उसके नकदी प्रवाह का सही और निष्पक्ष विवरण देते हैं।

राय का आधार

हमने अपनी लेखापरीक्षा CAG के लेखापरीक्षा नियमों/मानकों/मैनुअल/दिशानिर्देशों/मार्गदर्शन-टिप्पणियों/आदेशों/परिपत्रों आदि के अनुसार की है। हमारी ज़िम्मेदारियों का विवरण हमारी रिपोर्ट के वित्तीय विवरणों की लेखापरीक्षा हेतु लेखापरीक्षक की ज़िम्मेदारियों अनुभाग में दिया गया है। हम वित्तीय विवरणों की हमारी लेखापरीक्षा से संबंधित नैतिक आवश्यकताओं के अनुसार स्वायत्त निकाय से स्वतंत्र हैं, और हमने इन आवश्यकताओं के अनुसार अपनी अच्युत नैतिक ज़िम्मेदारियों को पूरा किया है। हमारा मानना है कि हमारे द्वारा प्राप्त लेखापरीक्षा साक्ष्य हमारी राय का आधार प्रदान करने के लिए पर्याप्त और उपयुक्त हैं।

वित्तीय विवरणों के लिए प्रबंधन की ज़िम्मेदारियाँ

निपटेम, तंजावूर का बोर्ड, अनुमोदित लेखाओं के एकसमान प्रारूप के अनुसार वित्तीय विवरणों की तैयारी और निष्पक्ष प्रस्तुति के लिए ज़िम्मेदार है, और आंतरिक नियंत्रण के लिए भी ज़िम्मेदार है, क्योंकि प्रबंधन यह निर्धारित करता है कि वित्तीय विवरणों को तैयार करना आवश्यक है, जो धोखाधड़ी या त्रुटि के कारण होने वाले किसी भी प्रकार के महत्वपूर्ण गलत विवरण से मुक्त हों।

वित्तीय विवरणों के लेखा-परीक्षण के लिए लेखा परीक्षक की ज़िम्मेदारियाँ

हमारा उद्देश्य इस बारे में उचित आश्वासन प्राप्त करना है कि क्या समग्र वित्तीय विवरण किसी भी प्रकार की गलतबयानी से मुक्त हैं, चाहे वह धोखाधड़ी या त्रुटि के कारण हुई हो।

लोक लेखाकार के ऑडिटिंग नियमों/मानकों/मैनुअल/मार्गदर्शक/ मार्गदर्शन-नोट्स/आदेश/परिपत्र आदि के अनुसार हमारी राय सहित ऑडिटर की रिपोर्ट जारी करना

स्थान: चेन्नई

दिनांक: 29.10.25

भारत के महालेखा परीक्षक की ओर और उसके लिए,
महालेखा परीक्षा महानिदेशक (केंद्रीय) चेन्नई

निफ्टेम, चेन्नई के खातों पर पृथक लेखापरीक्षा रिपोर्ट

क. बैलेंस शीट

खाते संशोधित।

ख. लाभ-हानि खाता/आय-व्यय खाता

खाते संशोधित

ग. प्राप्ति एवं भुगतान खाता

खाते संशोधित

घ. लेखांकन नीतियाँ

अनुपालित लेखांकन नीतियाँ भारत में सामान्यतः स्वीकृत लेखांकन मानकों और इकाई पर लागू खातों के एकसमान प्रारूप के अनुरूप हैं।

ई. सामान्य

लेखा सिद्धांतों और नीतियों को अपनाने, खातों के नोट्स में मामलों, खातों से संबंधित महत्वपूर्ण मामलों का खुलासा न करने/अपर्याप्त खुलासा करने आदि में कोई भौतिक कमी नहीं देखी गई है।

खातों में संशोधन का प्रभाव

संस्थान के खातों को लेखापरीक्षा टिप्पणियों के आधार पर संशोधित किया गया। खातों में संशोधन के परिणामस्वरूप, परिसंपत्तियों/देयताओं में 0.07 करोड़ रुपये की वृद्धि हुई, जबकि सूचना एवं व्यय के अधिशेष पर कोई विशेष प्रभाव नहीं पड़ा।

च. आंतरिक नियंत्रणों का मूल्यांकन

- i) आंतरिक नियंत्रण प्रणाली की पर्याप्तता: आंतरिक नियंत्रण प्रणाली पर्याप्त है।
- ii) आंतरिक लेखा परीक्षा प्रणाली की पर्याप्तता: आंतरिक लेखा परीक्षा प्रणाली पर्याप्त है। वर्ष 2024-25 के लिए चार्टर्ड अकाउंटेंट फर्म द्वारा आंतरिक लेखा परीक्षा की गई। कार्यक्षेत्र में लेखाओं के सभी पहलू शामिल हैं।
- iii) अचल संपत्तियों के भौतिक सत्यापन की प्रणाली: वर्ष 2024-25 के लिए अचल संपत्तियों का भौतिक सत्यापन किया गया।
- iv) इन्वेंट्री के भौतिक सत्यापन की प्रणाली: वर्ष 2024-25 के लिए इन्वेंट्री का भौतिक सत्यापन किया गया।
- v) वैधानिक देय राशि के भुगतान में नियमितता: संस्थान वैधानिक देय राशि जमा करने में नियमित है।

एच. सहायता अनुदान

वर्ष के दौरान प्राप्त 89.83 करोड़ रुपये के सहायता अनुदान में से; 7.65 करोड़ रुपये की आरंभिक शेष राशि के साथ, कुल 97.48 करोड़ रुपये के अनुदान के साथ, संगठन 31 मार्च 2025 तक 39.82 करोड़ रुपये का उपयोग कर सका, जिससे 57.66 करोड़ रुपये

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY, ENTREPRENEURSHIP AND
MANAGEMENT, THANJAVUR (NIFTEM-T)

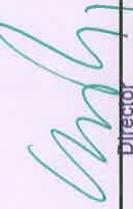
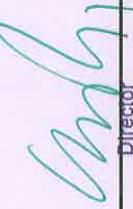
An Institute of National Importance

Ministry of Food Processing Industries, Government of India
Pudukkottai Road, Thanjavur – 613 005



ANNUAL ACCOUNTS
FY 2024-2025
(Revised)

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY, ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT-THANJAVUR
BALANCE SHEET AS AT 31.03.2025

CORPUS/CAPITAL FUND AND LIABILITIES	Schedule	(Amount - Rs.)	
		Current Year	Previous Year
CORPUS / CAPITAL FUND	1	1,83,61,16,363.79	1,62,83,18,237.24
RESERVES AND SURPLUS	2	-	-
EARMARKED / ENDOWMENT FUNDS	3	18,50,33,099.71	19,14,75,450.42
SECURED LOANS AND BORROWINGS	4	-	-
UNSECURED LOANS AND BORROWINGS	5	-	-
DEFERRED CREDIT LIABILITIES	6	-	-
CURRENT LIABILITIES AND PROVISIONS	7	73,92,40,184.00	27,43,94,009.32
TOTAL		2,76,03,89,647.50	2,09,41,87,696.98
 ASSETS			
FIXED ASSETS	8	1,11,06,47,840.50	1,06,60,92,546.54
INVESTMENTS-FROM EARMARKED / ENDOWMENT FUNDS	9	10,18,98,410.00	-
INVESTMENTS-OTHERS	10	-	-
CURRENT ASSETS,LOANS, ADVANCES ETC	11	1,54,78,43,397.00	1,02,80,95,150.44
MISCELLANEOUS EXPENDITURE (to the extent not written off or adjusted)			
TOTAL		2,76,03,89,647.50	2,09,41,87,696.98
 SIGNIFICANT ACCOUNTING POLICIES			
CONTINGENT LIABILITIES AND NOTES ON ACCOUNTS	24		
	25		

Director
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

Registrar (i/g)
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management - Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur -613 005.

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY, ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT-THANJAVUR
INCOME AND EXPENDITURE ACCOUNT FOR THE PERIOD / YEAR ENDED 31.03.2025

(Amount - Rs.)

<u>INCOME</u>		Schedule	Current Year	Previous Year
		12	13	14
Income from Sales / Services		3,31,545.00	2,46,039.00	
Grants / Subsidies		26,99,63,888.00	25,59,60,678.00	
Fees / Subscriptions		8,13,35,763.00	6,81,89,373.33	
Income from Investments (Income on Invest from earmarked / endow. Fund transferred to Funds)	15	-	-	
Income from Royalty, Publication etc.	16	32,18,200.00	6,84,300.00	
Interest earned	17	4,90,42,456.00	3,61,72,789.68	
Other Income	18	1,51,436.00	3,59,713.00	
Increase / (Decrease) in stock of finished goods and works-in-progress	19	-	-	
TOTAL (A)		40,40,43,288.00	36,16,12,893.01	
<hr/>				
<u>EXPENDITURE</u>				
Establishment Expenses	20	14,61,04,186.00	28,52,42,529.00	
Other Administrative Expenses etc.	21	13,73,44,458.00	6,63,46,697.95	
Expenditure on Grants, Subsidies etc.	22	-	17,29,786.80	
Interest	23	-	-	
Depreciation (Net Total at the year -end-corresponding to Schedule 8)		7,70,05,689.00	7,37,35,901.00	
TOTAL (B)		36,04,54,333.00	42,70,54,914.75	
Balance being excess of Income over Expenditure (A-B)				
Transfer to Special Reserve (Specify each)		4,35,88,955.00	(6,54,42,021.74)	
Transfer to / from General Reserve				
BALANCE BEING SURPLUS / (DEFICIT) CARRIED TO CORPUS / CAPITAL FUND				
SIGNIFICANT ACCOUNTING POLICIES	24			
CONTINGENT LIABILITIES AND NOTES ON ACCOUNTS	25			

Director
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

Registrar (i/c)
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management- Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur -613 005.

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY, ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT, THANJAVUR
RECEIPTS AND PAYMENTS FOR THE PERIOD /YEAR ENDED 31/03/2025

particulars of payments made for each project

**National Institute of Food Technology,
Entrepreneurship and Management- Thanjavur (NIFTEM-T)
(Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)**
Thanjavur-613 005

Director
National Institute of Food Technology,
Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
(Ministry of Food Processing Industries, Govt of India)
Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

V. Other Income(Specify)		III. Investments and deposits made	
Course fees	5,35,89,857.00	a) Out of Earmarked / Endowment funds	4,38,81,311.00
Analysis Charges	69,14,900.00	b) Out of Own funds (Investment-others)	3,25,000.00
Consultancy Fees	9,25,000.00	a) Purchase of Fixed Assets	30,01,372.00
Institutional Charges	12,84,446.00	Land	32,73,274.00
Training Fees	25,00,920.00	Capital Work in Progress	16,30,000.00
Student Project fees	3,75,500.00	Equipment	7,83,184.00
Student Internship Fees	1,75,000.00	b) Expenditure on Capital Work-in-progress	76,71,529.00
Hostel Fees	1,11,87,684.00	V. Refund of surplus money/Loans	
Sponsored Research Fees	10,00,000.00	a) To the Government of India	
Sponsorship	2,66,500.00	b) To the State Government	
Vehicle Rent	1,97,00,000.00	c) To Other providers of funds	
Application Fees -121010	42,193.00		
Breakage Charges	-		
Canteen Rental Charges	52,88,212.50		
Incubation Training Charges	48,500.00		
Provisional Degree Certificate	47,000.00		
Registration fees	69,017.00	VII. Other Payments (Specify)	19,250.00
Sale of Scrap	55,300.00	Apeda	
Sale of product-161030	23,506.00	Caution Deposit(New)	
Tender Fees	12,510.00	EMD (New)	
Technology Transfer	1,84,300.00	Provisions	
Trainees Hostel Room Rent	7,63,550.00	Duties & Taxes	
Xerox Charges-131061	2,73,692.00	Sundry creditors	
Electricity Charges		Employee Deductions-salary	
Other Mis Receipts		Performance Security Deposit	
Exam Fees	5,55,265.00	Salary Payable	
Sale of Record Note books	4,16,500.00	TDS Payable	
Application Fees	2,10,023.00	Transfer of Funds	
Scholarship Refund		GIA Interest Refundable	
Duties & Taxes		TDS	
Incubation Rental		CPWD Advance	
Scholarship received		Deposits	
Quarters Rent		GAP-068	
		Staff Welfare Fund Loan Account	
		State Bank Of India	
		Sundry Debtors	
		<i>Chiru</i>	
		National Institute of Plant Health	
		<i>J. P. H. G.</i>	
		Registrar (G)	

National Institute of Food Technology,
Entrepreneurship and Management - Thanjavur (NIFTEM-T)
(Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
Thanjavur-613 005.

Director
**National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)**
 Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India
 Thanjavur-613 055, Tamil Nadu, India

4

<u>VI. Amount Borrowed</u>				
<u>VII. Any other receipts (give details)</u>				
TDS	12,95,089.00			
Land Advance				
Loans & Advances(Asset)				
48,37,741.00	93,60,741.00			
45,965.00	1,99,015.00			
Sundry Debtors	12,83,013.00	18,01,855.00		
Staff Other Advance	16,81,192.00	19,36,799.00		
Tour Advance				
Fixed Deposit	2,17,46,966.50	7,77,73,788.49		
Caution Deposit(New)	1,50,000.00	4,00,000.00		
EMD (New)				
GAI Interest refundable				
TDS Payable	30,94,202.00	25,63,411.00		
Duties & taxes	39,97,905.22	23,28,617.10		
Sundry Creditors	2,07,663.00	12,56,550.00		
R&D Meeting	3,86,725.12			
Programme receivables	57,600.00			
Employee Deductions-salary	2,03,39,089.00	2,01,39,574.00		
Performance Security Deposit	2,39,261.00	22,02,435.00	a)	
Transfer of Funds	3,47,35,837.00	15,79,46,082.00	b)	
Indirect Expenses	2,01,121.37	12,29,628.37	i)	
Khadhi Staff Allowance	12,000.00		ii)	
Fixed Assets	5,49,975.00	6,35,904.00	iii)	
APEDA		2,02,477.00		
Swachhta Programme				
TOTAL	2,13,73,59,424.26	1,53,09,27,458.11		
				2,13,73,59,424.26
				1,53,09,27,458.11

Registrar (i/c)
National Institute of Food Technology,
Entrepreneurship and Management- Thanjavur (NIFTEM-T)
(Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
Thanjavur- 613 005, Tamil Nadu, India.

Director
National Institute of Food Technology,
Entrepreneurship and Management- Thanjavur (NIFTEM-T)
(Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY, ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT-TANJAVUR
SCHEDULES FORMING PART OF BALANCE SHEET AS AT 31.03.2025

		(Amount - Rs.)	
		Current Year	Previous Year
SCHEDULE 1 - CORPUS/CAPITAL FUND:			
Balances as at the beginning of the year		1,62,83,18,231.79	1,67,74,22,908.39
Add: Contributions towards Corpus / Capital Fund		12,82,35,994.00	(6,54,42,021.74)
Add / (Deduct): Balance of net income / (expenditure) transferred from the Income and Expen. Ac		4,35,88,955.00	
Add: Fixed Assets -Guwahati Plan		4,35,88,955.00	
Add: Unspent Grant PY		48,70,444.00	5,06,87,689.00
Less: Advance to CPWD		4,83,55,885.00	1,27,30,603.89
Less: Advance to HSCL		-	3,45,02,505.00
Less: Unspent Revenue grant of PY		-	87,45,858.00
Less: Unreconciled Contra Entries		56,98,937.00	4,32,48,563.00
Less: GST ITC Reversal		56,98,937.00	
BALANCE AS AT THE YEAR - END		1,83,61,16,363.79	1,62,83,18,231.79

Registrar (i/c)
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management - Tanjavour (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Tanjavour - 613 005, Tamil Nadu, India.

Director
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management, Tanjavour (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Tanjavour - 613 005, Tamil Nadu, India.

6

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY, ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT, THANJAVUR
SCHEDULES FORMING PART OF BALANCE SHEET AS AT 31.03.2025

		(Amount - Rs.)	
		Current Year	Previous Year
SCHEDULE 2 - RESERVES AND SURPLUS:			
1 Capital Reserve:			
As per last Account		0	0
Addition during the year		0	0
Less: Deductions during the year		0	0
2 Revaluation Reserve:			
As per last Account		0	0
Addition during the year		0	0
Less: Deductions during the year		0	0
3 Special Reserve:			
As per last Account		0	0
Addition during the year		0	0
Less: Deductions during the year		0	0
4 General Reserve:			
As per last Account		0	0
Addition during the year		0	0
Less: Deductions during the year		0	0
TOTAL		0	0



Director

National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.



Registrar (i/c)

National Institute of Food Technology
 Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005.

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY, ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT, THANJAVUR
SCHEDULES FORMING PART OF BALANCE SHEET AS AT 31.03.2025

(Amount - Rs.)

SCHEDULE 3 - EARMARKED/ENDOWMENT FUNDS:		FUND-WISE BREAK UP						TOTALS		
		MILLET	SWF	AWARD	NSF	GHY-PLAN	PMEME	SEMINAR	EXTERNAL	Current Year
a)	Opening balance of the funds	13,59,548.00	18,19,613.00	40,40,499.00	3,150.70	11,74,56,096.00	4,14,74,730.14	2,53,21,813.59	19,14,75,450.43	19,27,55,495.40
b)	Additions to the Funds:									
i.	Donations / Grants			2,52,85,00,000	37,86,00,00			2,43,52,842.00	8,49,81,702.00	8,80,66,549.00
ii.	Income from investments made on account of funds	1,02,472.00	31,66,00.00	79,00	66,36,653.00	6,51,925.00	11,35,127.00	85,97,916.00	89,79,207.02	
iii.	Other additions (specify nature)	2,936.00	23,39,504.00		4,05,086.00	97,15,874.00	1,35,015.00	1,25,98,415.00	96,45,698.39	
	TOTAL (a+b)	13,59,548.00	19,25,021.00	41,089.70	12,44,97,855.00	8,71,98,529.14	-	5,09,44,797.59	29,76,53,483.43	29,94,46,949.81
c)	Utilization /Expenditure towards objectives of funds									
i)	Capital Expenditure									
i)	Fixed Assets									
ii)	Others	15,96,286.00		61,24,016.00	3,80,00,021.00	29,09,973.00	56,85,558.00	1,21,66,302.00	5,01,66,323.00	
	Total	15,96,286.00		61,24,016.00	3,80,00,021.00	29,09,973.00	56,85,558.00	1,21,66,302.00	5,01,66,323.00	
ii)	Revenue Expenditure									
i)	Salaries, Wages and allowances etc.							52,83,917.00	1,04,18,364.00	
ii)	Rent								1,15,64,012.00	
iii)	Other Administrative expenses								5,16,62,688.39	
iv)	Scholarship to students								58,69,948.00	
	Total	13,59,548.00	4,73,671.00	37,641.00	42,633.00	1,07,55,102.00	-	41,16,990.72	1,67,95,585.72	
	TOTAL (c)	13,59,548.00	-	2,09,93,935.00	37,541.00	61,66,649.00	5,68,09,543.00	-	2,72,53,067.72	
	NET BALANCE AS AT THE YEAR - END (a+b-c)	-	19,25,021.00	1,07,02,726.00	3,446.70	11,83,31,186.00	3,03,78,986.14	-	2,36,91,729.87	
									18,50,33,099.71	
									19,14,75,450.42	


Director
National Institute of Food Technology,
Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
(Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.


Registrar (I.C.)
National Institute of Food Technology
Entrepreneurship and Management - Thanjavur (NIFTEM-T)
(Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
Thanjavur - 613 005,

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY, ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT, THANJAVUR
SCHEDULES FORMING PART OF BALANCE SHEET AS AT 31.03.2025

(Amount - Rs.)

	Current Year	Previous Year
SCHEDULE 4 - SECURED LOANS AND BORROWINGS:		
1 Central Government	0	0
2 State Government (Specify)	0	0
3 Financial Institutions	0	0
a) Term Loans	0	0
b) Interest accrued and due	0	0
4 Banks:		
a) Terms Loans	0	0
- Interest accrued and due	0	0
b) Other Loans (specify)	0	0
- Interest accrued and due	0	0
5 Other Institutions and Agencies	0	0
6 Debentures and Bonds	0	0
7 Others (Specify)	0	0
TOTAL	<i>107</i>	<i>0</i>

Note : Amount due within one year

J. P. D.
 Registrar (i/c)
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management- Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

J. P. D.
 Director
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY, ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT, THANJAVUR
SCHEDULES FORMING PART OF BALANCE SHEET AS AT 31.03.2025

(Amount - Rs.)

		Current Year	Previous Year
		Current Year	Previous Year
SCHEDULE 5 -UNSECURED LOANS AND BORROWINGS:			
1	Central Government	0	0
2	State Government (Specify)	0	0
3	Financial Institutions	0	0
4	Bank:		
	a) Term Loans	0	0
	b) Other Loans (Specify)	0	0
5	Other Institutions and Agencies	0	0
6	Debentures and Bonds	0	0
7	Fixed Deposits	0	0
8	Other (Specify)	0	0
TOTAL		0	0
<i>Note : Amount due within one year</i>			

		Current Year	Previous Year
		Current Year	Previous Year
SCHEDULE 6 -DEFERRED CREDIT LIABILITIES:			
a)	Acceptances secured by hypothecation of capital equipment and other assets	0	0
b)	Others	0	0
TOTAL		0	0
<i>Note : Amount due within one year</i>			

10

Director
**National Institute of Food Technology,
Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)**
(Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

Registrar (i/c)
**National Institute of Food Technology,
Entrepreneurship and Management - Thanjavur (NIFTEM-T)**
(Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
Thanjavur-613 005.

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY, ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT, THANJAVUR
SCHEDULES FORMING PART OF BALANCE SHEET AS AT 31.03.2025

(Amount - Rs.)

		Current Year	Previous Year
SCHEDULE 7- CURRENT LIABILITIES AND PROVISIONS:			
A. CURRENT LIABILITIES			
1 Acceptances			
2 Sundry Creditors:			
a) For Goods	34,87,664.00		64,01,145.00
b) Others	91,52,313.00		37,57,807.00
3 Advances Received			
4 Interest accrued but not due on:			
a) Secured Loans/borrowings			
b) Unsecured Loans/borrowings			
5 Statutory Liabilities:			
a) Overdue	1,26,39,977.00		
b) Others			
Duties & Taxes			
Employee Deductions			
6 Other current Liabilities			
Unspent Capital Grant	37,97,174.00	38,23,306.00	22,73,753.65
Advance to CPWD	26,132.00		22,73,753.65
Advance to HSCL			
Unspent Revenue Grant	13,05,46,938.00		
Unspent Land Grant			
TOTAL (A)	61,10,80,333.00		15,53,05,522.65
B. PROVISIONS			
1 For Taxation			
2 Gratuity			
3 Superannuation/ Pension			
4 Accumulated Leave Encashment			
5 Trade Warranties/Claims			
6 Other (Specify)			
Provision for Retirement Benefit			
Other Provisions			
TOTAL (B)	12,81,59,851.00		11,90,88,486.67
TOTAL (A+B)	73,92,40,184.00		27,43,94,009.32

National Institute of Food Technology
 Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

11

National Institute of Food Technology
 Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005.

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY, ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT, THANJAVUR
SCHEDULES FORMING PART OF BALANCE SHEET AS AT 31.03.2025

(Amount -Rs.)

SCHEDULE-II: FINED ASSETS DESCRIPTION	GROSS BLOCK			DEPRECIATION			NET BLOCK		
	Cost/Valuation As at beginning of the year	Additions during the year	Deductions during the year	Cost/valuation at the year-end	As at the beginning of the year	On Additions during the year	On Deductions during the year	Total Up to the Year- end	As at the Current year-end
<u>A. FIXED ASSETS:</u>									
1. LAND:									
a) Freehold	41,78,83,097.00			41,78,83,097.00				41,78,83,097.00	41,78,83,097.00
b) Leasehold	57,43,64,956.00	12,27,54,237.00	69,77,19,223.00	31,96,32,015.22	3,16,11,008.00			35,12,43,024.22	34,58,76,198.78
2. BUILDINGS:									25,47,32,970.78
a) On Freehold Land									
b) On Leasehold Land									
c) Ownership Flats/Premises									
d) Superstructures on Land not belonging to the entity	46,13,17,191.69	43,10,591.00	5,49,975.00	50,88,44,314.69	28,46,95,319.41	3,06,47,438.00	6,85,651.00	31,46,57,106.41	19,59,62,732.52
3. PLANT MACHINERY & EQUIPMENT:									17,83,97,296.52
4. VEHICLES	71,52,038.00	31,18,811.00	1,02,70,849.00	53,03,722.50	5,11,161.00		58,14,863.50	44,55,985.50	18,48,335.50
5. FURNITURE, FIXTURES,	2,87,53,970.75	35,69,534.00	24,74,747.00	3,47,98,251.75	1,34,10,752.39	20,15,013.00		1,54,25,765.39	1,93,72,486.79
6. OFFICE EQUIPMENT	56,87,033.72	1,55,010.00	62,673.00	59,04,716.72	35,11,375.51	3,56,262.00		36,62,637.51	20,60,299.31
7. COMPUTER/PERIPHERALS	4,73,20,908.12	32,62,591.00	26,24,910.00	5,34,08,409.12	3,80,33,499.81	5,62,500.00		4,36,58,445.81	97,59,963.31
8. ELECTRICAL INSTALLATIONS	1,23,00,140.00			1,23,00,140.00	64,33,007.52	5,86,713.00		70,19,720.52	52,60,419.48
9. LIBRARY BOOKS									
10. BORE WELLS & WATER SUPPLY	7,58,41,260.00	7,06,149.00		1,50,15,484.00	1,17,988.00			1,51,32,369.00	14,14,040.00
11. MOBILE PROCESSING UNIT	2,04,412.00			2,04,412.00	2,03,964.85	45.00		2,04,009.85	402.15
12. CAPITAL WIP	15,04,269.00			15,04,269.00	13,08,346.15			13,08,346.15	447.15
13. MOBILE TESTING UNIT	13,27,97,422.00	7,71,25,439.00	13,55,90,686.00	31,54,238.40	64,628.00			32,18,862.40	6,85,32,173.00
14. NAIP EQUIPMENTS	35,85,062.00				1,40,59,730.75	3,59,112.00		1,44,18,92.75	20,41,45,25
	1,64,53,810.00								23,94,079.25

J. B. P. H.
Registrar (I/c)
**National Institute of Food Technology,
Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)**
(Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

J. B. P. H.
Director
**National Institute of Food Technology,
Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)**
(Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

15 GUWAHATI PLAN ASSETS									
COMPUTER EQUIPMENTS	1,30,000.00			1,30,000.00	210,54,651.00	1,25,178.00	1,941.00	1,27,119.00	2,911.00
Prior period-2023-2024	4,86,19,291.58			53,00,000.00	4,86,19,290.58	49,29,696.00	7,95,000.00	2,59,84,447.00	4,553.00
Auto Trainer	9,05,200.00			9,05,200.00	9,05,200.00	4,32,680.00	70,878.00	(7,95,000.00)	3,28,64,640.00
CC-MS/MS	1,09,69,992.34			1,09,69,992.34	47,79,839.00	9,34,523.00	56,74,482.00	4,01,643.00	(45,05,000.00)
FURNITURE	26,88,317.00			26,88,317.00	12,87,975.00	1,40,064.00	14,27,939.00	52,95,630.00	4,72,321.00
INTERIOR	52,87,321.00			52,87,321.00	6,79,783.00	5,10,448.00	26,17,788.00	12,60,578.00	62,30,533.00
BOOKS	6,79,783.00			6,79,783.00	6,34,566.00	4,522.00	31,28,216.00	26,69,253.00	14,00,643.00
TOTAL OF CURRENT YEAR	1,79,46,45,404.23			25,17,03,917.00	14,14,40,663.00	1,81,10,87,930.20	73,56,31,933.51	7,84,86,340.00	14,80,651.00
PREVIOUS YEAR								81,26,57,622.51	1,11,06,47,837.54
CAPITAL WORKS-IN-PROGRESS									
TOTAL									
<i>Note:- The figures as to cost of assets on hire, purchase, lease included above</i>									

Yash

Registrar (I/c)
National Institute of Food Technology,
Entrepreneurship and Management - Thanjavur (NIFTEM-T)
(Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

Director
National Institute of Food Technology,
Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
(Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY, ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT, THANJAVUR
SCHEDULES FORMING PART OF BALANCE SHEET AS AT 31.03.2025

SCHEDULE 9- INVESTMENTS FROM EARMARKED/ENDOWMENT FUNDS		(Amount - Rs.)	
		Current Year	Previous Year
1. In Government Securities			
2. Other Approved Securities			
3. Shares			
4. Debentures and Bonds			
5. Subsidiaries and Joint Ventures			
6. Others (to be specified)		10,18,98,410.00	
TOTAL		10,18,98,410.00	

SCHEDULE 10- INVESTMENTS)- OTHERS		(Amount - Rs.)	
		Current Year	Previous Year
1. In Government Securities			
2. Other Approved Securities			
3. Shares			
4. Debentures and Bonds			
5. Subsidiaries and Joint Ventures			
6. Others (to be specified)			
TOTAL			

4

National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

Director

National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management- Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur-613 005.

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY, ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT, THANJAVUR
SCHEDULES FORMING PART OF BALANCE SHEET AS AT 31.03.2025

SCHEDULE 11 -CURRENT ASSETS, LOANS, ADVANCES ETC.		(Amount - Rs.)	
		Current Year	Previous Year
A. CURRENT ASSETS:			
1 <u>Inventories:</u>			
a) Stores and Spares			
b) Loose Tools			
c) Stock-in-trade			
Finished Goods			
Work-in-progress			
Raw Materials			
2 <u>Sundry Debtors:</u>			
a) Debts Outstanding for a period exceeding six months			
b) Others	324.00		
c) Transfer of Funds			
3 . Cash balance in hand (including cheques/ drafts and imprest)			
4 <u>Bank Balances:</u>			
a) With Scheduled Banks:			
On Current Accounts			
On Deposit Account(Including margin money)	77,44,52,673.00	66,49,77,704.00	
On Saving Accounts	23,26,46,205.00	27,94,61,951.35	
b) With non-Scheduled Banks:			
On Current Accounts			
On Deposit Account			
On Saving Accounts			
5 <u>Post Office-Savings Accounts</u>			
TOTAL (A)		1,00,70,99,202.00	94,49,20,711.35

J. R. Balaji
 Registrar (i/c)
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management - Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

Uma Devi
 Director
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

15

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY, ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT, THANJAVUR
 SCHEDULES FORMING PART OF BALANCE SHEET AS AT 31.03.2025

SCHEDEULE 11 -CURRENT ASSETS, LOANS, ADVANCES ETC. (Contd.)		Current Year	Previous Year
BLOANS, ADVANCES AND OTHER ASSETS			
1. Loans:			
a) Staff	3,53,397.00	6,98,859.00	
b) Other Entities engaged in activies/ objective similar to that of the Entity	13,88,112.00	13,88,112.00	
c) Other (Specify)			20,86,971.00
2. Advances and other amount recoverable in cash or in kind or for value to be received:			
value to be received:			
a) On Capital Account	46,18,87,179.00	3,45,02,505.00	
CPWD	3,60,23,463.00	87,45,558.00	
HSCL	14,48,021.00	14,99,233.00	
b) Prepayments	11,896.00	4,87,706.30	
c) Others	21,17,550.00	17,36,282.00	
Other Deposits			4,69,71,584.30
3. Income Accrued:			
a) On Investments from Earmarked/Endowment Funds	8,03,792.00	8,42,590.00	
b) On Investments-Others			
c) On Loans and Advances			
d) Others			
(includes income due unrealised-Rs.....)			
4. Claims Receivable			
TOTAL (B)	54,07,44,195.00	8,31,74,439.09	
TOTAL (A+B)	1,54,78,43,397.00	1,02,80,95,150.44	

Mani

Director
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

J. R. Raja

Registrar (i/q)
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management- Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005,

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY, ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT, THANJAVUR
 SCHEDULES FORMING PART OF BALANCE SHEET AS AT 31.03.2025

		(Amount - Rs.)	
		Current Year	Previous Year
SCHEDULE 12-INCOME FROM SALES/SERVICES			
1) Income from Sales			
a) Sale of Finished Goods	3,31,545.00	2,22,533.00	
b) Sale of Raw Material			23,506.00
c) Sale of Scraps			
2) Income from Services			
a) Labour and Processing Charges			
b) Professional/Consultancy Services			
c) Agency Commission and Brokerage			
d) Maintenance Service (Equipment/Property)			
e) Others (Specify)			
TOTAL	3,31,545.00	2,46,039.00	
SCHEDULE 13-GRANTS/SUBSIDIES			
(Irrevocable Grants & Subsidies Received)			
1) Central Government			
2) State Government(s)			
3) Government Agencies			
4) Institutions / Welfare Bodies			
5) International Organisations			
6) Others (Specify)			
TOTAL	26,99,63,868.00	25,59,60,678.00	

Director
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

Registrar (I/c)
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005.

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY, ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT, THANJAVUR
SCHEDULES FORMING PART OF BALANCE SHEET AS AT 31.03.2025

SCHEDULE 14 -FEES/SUBSCRIPTIONS		(Amount - Rs.)	
		Current Year	Previous Year
1) Entrance Fees		1,92,000.00	2,64,500.00
2) Annual Fees/Subscriptions		5,16,23,068.00	4,21,69,156.00
3) Seminar /Program Fees		47,000.00	36,017.00
4) Consultancy Fees		9,15,000.00	3,35,000.00
5) Incubation Training Fees		52,88,212.00	
6) Hostel Fees		1,05,92,299.00	72,18,354.00
7) Training Fees		22,27,478.00	31,35,327.00
8) Exam Fees		2,24,009.00	4,14,160.00
9) Convocation Fees		1,88,000.00	92,000.00
10) Fine		7,609.00	32,404.00
11) Tender fees			
12) Incubation Rentals		6,074.00	1,15,918.00
13) Sponsorship		10,000.00	
14) Analysis Charges		64,36,132.00	69,49,081.54
15) Student Project fees		3,75,500.00	16,30,000.00
16) Institutional Charges		11,82,046.00	30,01,372.00
17) Registration Fees			
18) Sponsored Research Fees		48,000.00	55,300.00
19) Provisional Degree certificate		42,193.00	
20) Breakage Charges		3,99,561.00	5,05,000.00
21) Student Internship		3,17,910.00	2,73,692.00
22) Xerox Charges			
23) Electricity Charges			
24) Liaison Office			9,53,271.79
25) FISSAI Exam Fees		5,86,200.00	
26) Canteen rental			19,250.00
27) Trainees Hostel Room Rent		3,64,500.00	7,63,550.00
28) Quarters Rent		83,600.00	1,23,920.00
29) Graduation Fee		87,000.00	
30) Stall Charges		42,372.00	
31) Transcript Charges		50,000.00	69,100.00
TOTAL		8,13,25,763.00	6,81,89,373.33

Note - Accounting Policies towards ~~regarding~~ ~~regarding~~ to be disclosed

National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management- Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

Director

National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management- Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

2

SCHEDULE 15 : INCOME FROM INVESTMENTS		Investment from Earmarked Fund		Investment- Others	
(Income on Invest. From Earmarked/ Endowment Funds Transferred to Funds)		Current Year	Previous Year	Current Year	Previous Year
1) Interest					
a) On Govt. Securities					
b) Other Bonds/Debentures					
2) Dividends:					
a) On Shares					
b) On Mutual Fund Securities					
3) Rents					
4) Other (Specify)					
TOTAL					
TRANSFERRED TO EARMARKED/ENDOWMENT FUNDS					



Director
National Institute of Food Technology,
Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
(Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.



Registrar (i/q)
National Institute of Food Technology,
Entrepreneurship and Management - Thanjavur (NIFTEM-T)
(Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
Thanjavur-613 005.

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY, ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT-THANJAVUR
SCHEDULES FORMING PART OF BALANCE SHEET AS AT 31.03.2025

(Amount - Rs.)

SCHEDULE 16 - INCOME FROM ROYALTY, PUBLICATION ETC.		Current Year	Previous Year
1)	Income from Royalty	-	-
2)	Income from Publications	-	-
3)	Other (Specify)-Technology transfer	32,18,200.00	6,84,300.00
TOTAL		32,18,200.00	6,84,300.00

SCHEDULE 17 - INTEREST EARNED		Investment- Others	Investment- Others
		Current Year	Previous Year
1)	On Term Deposits:		
a)	With Scheduled Banks	4,62,00,362.00	3,45,60,932.68
b)	With Non -Schedule Banks	-	-
c)	With Institutions	-	-
d)	Others	2,19,733.00	-
2)	On Savings Accounts:		
a)	With Scheduled Banks	26,22,361.00	16,09,638.00
b)	With Non -Schedule Banks	-	-
c)	Post Office Saving Accounts	-	-
d)	Others	-	-
3)	On Loans:		
a)	Employees/Staff	-	2,219.00
b)	Others	-	-
4)	Interest on Debtors and Other Receivables	190,42,456.00	3,61,72,789.68
TOTAL			


Director
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.


Registrar (i/c)
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management - Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005.

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY, ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT, THANJAVUR
SCHEDULES FORMING PART OF BALANCE SHEET AS AT 31.03.2025

SCHEDULE 18 - OTHER INCOME		(Amount - Rs.)	
		Current Year	Previous Year
1) Profit on Sale/disposal of Assets:			
a) Owned assets			
b) Assets acquired out of grants, or received free of cost			
2) Export Incentives realized			
3) Fees for Miscellaneous Services			
4) Miscellaneous Income			
TOTAL		1,51,436.00	3,59,713.00

SCHEDULE 19 - INCREASE/(DECREASE) IN STOCK OF FINISHED GOODS & WORK-IN-PROGRESS		Investment- Others	
		Current Year	Previous Year
a) Closing stock			
- Finished Goods			
- Work-in-progress			
b) Less: Opening Stock			
- Finished Goods			
- Work-in-progress			
NET INCREASE/(DECREASE) [a-b]			

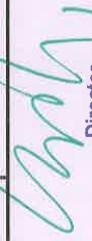
SCHEDULE 20-ESTABLISHMENT EXPENSES		Investment- Others	
		Current Year	Previous Year
a) Salaries and Wages		13,21,05,939.00	18,57,79,327.00
b) Allowance and Bonus		5,13,491.00	21,04,867.00
c) Contribution to Provident Fund			
d) Contribution to Other Fund (Specify)			
e) Staff Welfare Expenses			
f) Expenses on Employees Retirement and Terminal Benefits		1,23,87,56.00	9,73,58,335.00
g) Other (Specify)			
TOTAL		<i>14,61,04,186.00</i>	<i>28,52,42,529.00</i>

✓-Ridge

Director
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY, ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT, THANJAVUR
SCHEDULES FORMING PART OF BALANCE SHEET AS AT 31.03.2025

SCHEDULE 21 - OTHER ADMINISTRATIVE EXPENSES ETC		(Amount - Rs.)	
		Current Year	Previous Year
a)	Purchases	4,81,55,232.00	-
b)	Labour and processing expenses	1,53,84,589.00	1,40,06,069.00
c)	Cartage and Carriage Inwards	-	-
d)	Electricity and Power	8,25,006.00	3,89,996.00
e)	Water charges	2,08,00,475.00	2,19,13,865.35
f)	Insurance	99,74,276.00	20,82,775.71
g)	Repairs and maintenance	-	82,47,561.00
h)	Duties & Taxes	-	-
i)	Rent, Rates and Taxes	-	-
j)	Vehicles Running and Maintenance	-	-
k)	Postage, Telephone and Communication Charges	3,12,137.00	3,01,992.50
l)	Printing and Stationary	23,69,334.00	14,75,907.00
m)	Travelling and Conveyance Expenses	49,11,929.00	43,04,136.63
n)	Expenses on Seminar/Workshops	28,43,106.00	15,34,751.08
o)	Subscriptions Expenses	62,035.00	-
p)	Expenses on Fees	36,403.00	40,528.00
q)	Auditors Remuneration	3,40,090.00	3,48,136.00
r)	Hospitality Expenses	1,59,600.00	-
s)	Professional Charges	-	2,50,000.00
t)	Provision for Bad and Doubtful Debts/ Advances	-	-
u)	Irrecoverable Balances Written-off	-	-
v)	Packing Charges	-	-
w)	Freight and Forwarding Expense	7,63,752.00	-
x)	Distribution Expenses	-	-

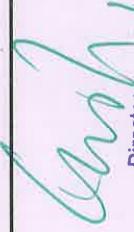


Director
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.



Registrar (i/c)
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005.

y) Advertisement and Publicity	11,74,148.00	8,62,737.00
z) Others (Specify)		
Research Project Expenditure		
Hostel Expenses	2,41,858.00	
AMC Charges	2,99,335.00	
Scholarship Expenses	51,08,873.00	
Convocation Expenses	30,80,448.00	
Celebration	17,334.00	
Incubation Centre Expenses	6,413.00	
Miscellaneous Expenses	8,55,047.18	
Lab Expenses	61,22,617.00	20,05,381.17
Training fees	15,51,145.00	40,837.50
Academic Expenses	58,33,112.00	31,22,822.42
Honorarium	1,07,000.00	2,74,144.00
Bank Charges	28,329.41	5,000.00
Legal Charges		1,48,185.00
Library maintenance		3,13,461.00
Medical Expenses	54,65,585.00	28,08,652.00
Office Contingency & Others	7,58,044.00	
TOTAL	13,73,44,458.00	6,63,46,697.95



Director
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.



Registrar (I/g)
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management- Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur -613 005.

NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY, ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT, THANJAVUR
SCHEDULES FORMING PART OF BALANCE SHEET AS AT 31.03.2025

(Amount - Rs.)			
	Current Year	Previous Year	
SCHEDULE 22 - EXPENDITURE ON GRANTS, SUBSIDIES ETC.			
a) Grants given to Institutions/Organisations	0	1729786.8	
b) Subsidies given to Institutions/Organisations	0	0	
TOTAL	0	1729786.8	
<u>Note</u> - Name of the Entities, their Activities along with the amount of Grants/Subsidies are to be disclosed.			

(Amount - Rs.)			
	Current Year	Previous Year	
SCHEDULE 23 - INTEREST			
a) On Fixed Loans	0	0	
b) On Other Loans (Including Bank Charges)	0	0	
c) Other (Specify)	0	0	
TOTAL	0	0	

J - Rajesh

Registrar (i/o)
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management - Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

Chennai

Director
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management - Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

**NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY,
ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT, THANJAVUR (NIFTEM-T)**
An Institute of National Importance
Ministry of Food Processing Industries, Government of India
THANJAVUR - 613 005

SCHEDULE 24: SIGNIFICANT ACCOUNTING POLICIES

1. Accounting Convention:

The financial Statements have been prepared under the historical cost convention in accordance with the applicable accounting standards issued by the Institute of Chartered Accountants of India except otherwise stated. The Institute generally follows mercantile System of accounting and recognize Income and Expenditure on accrual basis unless stated otherwise.

2. Fixed assets and Capital Work-in-progress:

- ❖ Land is stated at cost including estimated transfer expenses as stamp duty for Registration. Whenever any escalation due to land allotment agency is admitted or interest thereon, it is shown as addition.
- ❖ Other fixed assets are stated at cost less accumulated depreciation.
- ❖ The direct capital expenditure incurred during construction period has shown under the head " Capital Work-in-Progress" and transferred to relevant Fixed Asset an and when completed. However indirect expenditure has been shown under "Income and Expenditure Account".
- ❖ Cost plus contract is account for on the basis of Running Account Bills of the contractors, which are passed by the Technical Consultants.


 Registrar (i/c)
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management- Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur-613 005.


 Director
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

3. Depreciation:

- ❖ Depreciation has been provided on written down value method at the rates as prescribed under Income Tax Act, 1961.
- ❖ In respect of additions of Fixed Assets during the year and put to use less than 180 days, the depreciation is restricted to 50% of normal depreciation.

4. Grants and Subsidies:

- ❖ Grants / Subsidies whether towards Capital Expenditure or otherwise are generally accounted as per the Accounting Standard – 12 "Government Grants" issued by the Institute of Chartered Accountants of India.
- ❖ Government Grants / Subsidies related to specific Fixed Assets are credited under Capital Fund Account.
- ❖ The Accounting treatment for revenue is recognized on a systematic basis in the Income and Expenditure Account over the period necessary to match with the related costs which are intended to be utilized. Such grant shown separately as revenue grant under income head.
- ❖ The Accounting treatment of Grant for the purchase of depreciable Fixed Assets is shown under Capital Fund. Such Grant is allocated to Income and Expenditure account over the period and in the proportion in which depreciation to these assets is charged or amortized.

5. Revenue Recognition & Provisioning:

Income / Expenses are recognized on accrual basis generally expect:

- i. Liquidated liabilities / Income arising on contracts.
- ii. Interest on Income Tax Refund.
- iii. Fees collection from students.
- iv. Retirement benefits like gratuity and leave encashment.

S. S. S. S.
Registrar (i/c)
National Institute of Food Technology,
Entrepreneurship and Management- Thanjavur (NIFTEM-T)
(Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
Thanjavur-613 005.

J. S. S.
Director
National Institute of Food Technology,
Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
(Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

6. Impairment of Assets:

The carrying amount of assets is reviewed at the year end to determine whether there is any impairment in the value of assets which is estimated by the management with reference to its net realizable value. An impairment loss wherever significant, arises: is recognized and carried to "Income and Expenditure Account". The impairment loss is reversed if there has been a change in the estimate used to determine recoverable amount.



Registrar (I/C)
National Institute of Food Technology,
Entrepreneurship and Management- Thanjavur (NIFTEM-T)
(Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
Thanjavur-613 005.



Director
National Institute of Food Technology,
Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
(Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

**NATIONAL INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGY,
ENTREPRENEURSHIP AND MANAGEMENT, THANJAVUR (NIFTEM-T)**
An Institute of National Importance
Ministry of Food Processing Industries, Government of India
THANJAVUR - 613 005

SCHEDULE 25 : NOTES OF ACCOUNTS

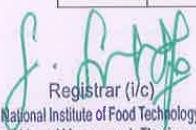
1. CONTINGENT LIABILITY/ASSETS AS ON 31.03.2025

NPCC:

Pertaining to construction of Administrative Building and Allied works at National Institute of Food Technology, Entrepreneurship and Management, Thanjavur, Tamil Nadu-613005 (formerly known as Paddy Processing Research Center-PRCC & Indian Institute of Crop Processing Technology-IICPT and Indian Institute of Food Processing Technology-IIFPT) as per the MOU dated 19th February 2008 entered into NIFTEM-T and NPCC limited to execute the work by NPCC Limited as Project Implementation Agency.

There is a dispute in settlement of the claim as per MOU entered between the parties. The matter lies with arbitration as on 31st mar 2021. NPCC Ltd has claimed a sum of Rs.5,30,53,984/- from NIFTEM-T in Arbitration. The abstract of the claim is furnished below:

S.No.	Claim No.	Description of claim	Amount INR
1	I	Balance amount towards the execution of the civil Engineering Works with consultancy charges and miscellaneous works	50,43,218
2	II	Interest payable on the due amounts from the date of completion of the project to 31.07.2018	1,23,72,198
3	III	Amount payable due to late taking over the completed facility	70,56,016
4	IV	Claim on account of extended NPCC establishment, salaries etc due to non-settlement of the due payment in the extended period	2,21,27,232
5	V	Loss of profit due to non-releasing of the legitimate payments in time by NIFTEM-T	64,55,319


Registrar (i/c)
**National Institute of Food Technology,
Entrepreneurship and Management- Thanjavur (NIFTEM-T)**
(Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
Thanjavur-613 005.


Director
**National Institute of Food Technology,
Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)**
(Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

6	VI	Claim on account of the interest as per the provisions of the Arbitration and Conciliation (Amendment) Act 2015 read along with Interest Act 1978.	
		TOTAL	5,30,53,984

2. CURRENT ASSETS LOANS and ADVANCES

In the opinion of the Board of Management and to the best of knowledge and belief the value of current assets, loans and advances shall not be less than the value at which they are stated in the balance sheet.

3. TAXATION

In view of there being no taxable income under Income -tax Act 1961, on provision for Income tax has been considered necessary.

4. FOREIGN CURRENCY TRANSACTIONS

4.1: Value of imported Goods are calculated on CLF basis on purchase of Plant, machinery and Equipment

4.2: Remuneration to Auditors includes remuneration as Auditors for

- a) Taxation Matters
- b) Management Services
- c) Certifications.

5. Corresponding figures for the Previous year have been regrouped/ rearranged, wherever necessary.

6. Schedules 1 to 25 are annexed to and form an integral part of the Balance sheet as at 31.03.2025 and the Income and Expenditure Account for the year ended on that date.

Place: Thanjavur

Date: 29/09/2025


 Registrar (ifc)
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management- Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur-613 005.


 Director
 National Institute of Food Technology,
 Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
 (Ministry of Food Processing Industries, Govt. of India)
 Thanjavur - 613 005, Tamil Nadu, India.

**National Institute of Food Technology,
Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)**

(An Institute of National Importance under Ministry of Food Processing Industries, Government of India)

**Annual Report
वार्षिक प्रतिवेदन**
2024 – 25

राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमशीलता एवं प्रबंधन संस्थान - तंजावुर
खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय, भारत सरकार

प्रस्तावना

मैं निफटेम-टी की वार्षिक रिपोर्ट 2024-25 प्रस्तुत करते हुए प्रसन्न हूँ, और यह शैक्षणिक, अनुसंधान, नवाचार और उद्योग जुड़ाव में प्राप्त प्रगति को दर्शाती है। हमारे संकाय, छात्र और कर्मचारी उद्देश्यपूर्ण प्रयासों के साथ काम कर रहे हैं, और उनके प्रयासों का परिणाम यहाँ वर्णित प्रत्येक उपलब्धि में स्पष्ट रूप से दिखाई देता है।

हमारी शैक्षणिक और अनुसंधान गतिविधियों को मजबूत करने के लिए, संस्थान ने विभिन्न मौजूदा विभागों/इकाइयों को पुनर्गठित करके छह विशेषीकृत विभाग बनाए हैं, जो छात्रों को बेहतर समर्थन प्रदान करेंगे और तेजी से विकसित हो रही खाद्य उद्योग की आवश्यकताओं को पूरा करने वाली शिक्षा जारी रखेंगे।

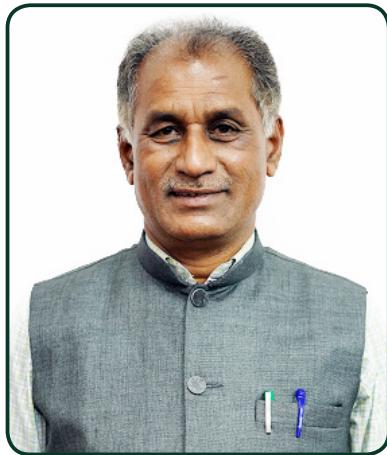
हमारे अनुसंधान ने असाधारण परिणाम दिए, उच्च गुणवत्ता वाली प्रकाशन से लेकर उद्योग-आधारित समाधानों तक। महत्वपूर्ण बाहरी अनुदान, पेटेंट और तकनीकी विकास प्राप्त करने में हुई प्रगति हमारे प्रतिबद्धता को दर्शाती है कि हम खाद्य प्रसंस्करण में वास्तविक समय की चुनौतियों के समाधान प्रदान कर रहे हैं। राष्ट्रीय और अंतर्राष्ट्रीय स्तर की घटनाओं में हमारे संकाय सदस्यों और छात्रों द्वारा अर्जित मान्यता हमारे संस्थान में विद्यमान प्रतिभा को रेखांकित करती है।

नवाचार और उद्यमिता कैंपस में लगातार फल-फूल रही है। हमारा फूड बिज़नेस इनक्यूबेशन सेंटर एफपीओ, स्टार्ट-अप्स, सेल्फ-हेल्प ग्रुप्स, और फूड बिज़नेस ऑपरेटर्स को प्रशिक्षण, परामर्श, और व्यावहारिक उत्पाद विकास अनुभव प्रदान करता है। इस वर्ष कुछ बड़े पैमाने की आउटरीच गतिविधियाँ, प्रभावशाली कौशल विकास कार्यक्रम, और राष्ट्रीय स्तर के प्लेटफॉर्म/एक्सपो में सक्रिय भागीदारी देखी गई, जैसे कि वर्ल्ड फूड इंडिया 2024 और एप्री एंड फूड प्रोसेसिंग ग्रोथ समिट एंड एक्सपो। इन पहलों ने निफटेम-टी की क्षमता निर्माण और तकनीकी प्रसार में राष्ट्रीय केंद्र के रूप में भूमिका को मजबूती प्रदान की।

इस वर्ष अवसंरचना विकास में बड़े विकासों का भी प्रतीक रहा। मौजूदा भवनों के नए ऊर्ध्वाधर विस्तारों के लिए आधारशिला रखी गई और एमओएफपीआई द्वारा निफटेम-टी के चरण-। और चरण-॥ विकास के तहत अवसंरचना विकास के लिए पर्याप्त निवेश की मंजूरी प्राप्त हुई, जिससे संस्थान अगले दशक के तेज़ विकास के लिए अच्छी स्थिति में है। ये सुविधाएँ आधुनिक प्रयोगशालाओं के साथ शैक्षिक गतिविधियों के विस्तार का समर्थन करेंगी और परिसर में छात्रों के जीवन को बेहतर बनाएंगी।

जैसे ही हम भविष्य की ओर देखते हैं, हमारा ध्यान भविष्य-तैयार खाद्य प्रसंस्करण पेशेवरों की तैयारी, नवाचार को मजबूत करने, और खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में राष्ट्रीय प्राथमिकताओं में सक्रिय योगदान देने पर बना हुआ है। हम साझेदारियों को पोषित करना जारी रखेंगे, जिज्ञासा और उद्यमिता की संस्कृति को प्रोत्साहित करेंगे, और उन मूल्यों को बनाए रखेंगे जो इस संस्थान को परिभाषित करते हैं।

मैं खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय, निफटेम परिषद, गवर्नर्स बोर्ड, हमारे सहयोगियों, और निफटेम-टी समुदाय के सभी सदस्यों का मार्गदर्शन और समर्थन के लिए हार्दिक आभार व्यक्त करता हूँ।



प्रोफ. वी. पलनिमुतु
निदेशक, निफटेम-टी

Content

क्र.सं.	शीर्षक	पेज नं.
	निफ्टेम-टी – अवलोकन	
	निफ्टेम परिषद	1
	बोर्ड ऑफ गवर्नर्स	1
	सीनेट	2
	वित्त समिति	2
	भवन निर्माण समिति	2
	दृष्टि, उद्देश्य	3
1	परिचय	4
2	शैक्षणिक	7
2.1	शैक्षणिक कार्यक्रम और स्वीकृत प्रवेश	7
2.2	प्रवेशित छात्र - बी.टेक (खाद्य प्रौद्योगिकी)	7
2.3	कार्यक्रमवार प्रवेशित छात्र - एम.टेक	7
2.4	प्रवेशित छात्र - पीएचडी (खाद्य प्रौद्योगिकी)	8
2.5	छात्रों का प्लेसमेंट	8
2.6	दीक्षांत समारोह 2024-25	8
2.6.1	स्नातकों की संख्या	8
2.6.2	दीक्षांत समारोह पदक विजेता	9
2.6.3	स्नातकों की कार्यक्रमवार सूची	9
2.7	छात्रों को वित्तीय सहायता	11
2.8	छात्रों द्वारा प्राप्त पुरस्कारों/अध्येतावृत्तियों/यात्रा अनुदानों का विवरण	11
2.9	छात्रों द्वारा प्राप्त छात्रवृत्तियों का विवरण	11
3	अनुसंधान	18
3.1	अनुदान सहायता प्राप्त अनुसंधान परियोजनाएँ	18
3.2	अनुदान सहायता अनुसंधान परियोजना पूर्ण	19
3.3	अनुदान सहायता अनुसंधान परियोजना- जारी	19
3.4	प्रायोजित अनुसंधान परियोजना जारी	20
3.5	प्रायोजित अनुसंधान परियोजना पूर्ण	21
3.6	प्रायोजित अनुसंधान परियोजना पूर्ण	21
3.7	छात्र फेलोशिप अनुसंधान परियोजना पूर्ण	21
3.8	चालू स्टार्ट-अप अनुसंधान परियोजनाएँ प्राप्त	21
3.9	पेटेंट प्रदान किए गए	22
3.10	पेटेंट प्रकाशित	22
3.11	उद्योगों को हस्तांतरित प्रौद्योगिकी	22
3.12	उद्योग प्रायोजित अनुसंधान परियोजनाएँ	23
3.13	परामर्श सेवाएँ	23
3.14	प्रकाशन	24

3.14.1	पुस्तकें	24
3.14.2	पुस्तक अध्याय	24
3.14.3	पत्रिकाएँ	28
3.14.4	सम्मेलन/सेमिनार	33
3.14.4	लोकप्रिय लेख	38
3.15	शोध सहयोग	39
3.15.1	समझौता ज्ञापन	39
3.15.2	संस्था ज्ञापन	40
3.15.3	लाइसेंस समझौते	40
4	विभाग एवं केंद्र	42
4.1	खाद्य प्रसंस्करण अभियांत्रिकी विभाग	42
4.2	खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी विभाग	44
4.3	खाद्य सुरक्षा एवं गुणवत्ता आधासन विभाग	46
4.4	पैकेजिंग एवं भंडारण प्रौद्योगिकी विभाग	47
4.5	खाद्य व्यवसाय प्रबंधन विभाग	48
4.6	खाद्य संयंत्र संचालन, ऊष्णायन एवं उद्यमिता विभाग	50
5	खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला (एफटीएल)	68
5.1	परिचय	68
5.2	खाद्य नमूना विश्लेषण विवरण	71
5.3	आयोजित क्षमता निर्माण एवं कौशल विकास प्रशिक्षण कार्यक्रमों का विवरण	72
6	छात्र कल्याण	73
6.1	छात्र प्लेसमेंट	73
6.2	विज्ञान क्लब	75
6.3	सांस्कृतिक क्लब	75
6.4	खेल क्लब	77
6.5	पूर्व छात्र क्लब	78
6.6	योग क्लब	78
6.7	साहित्यिक क्लब	79
6.8	रोटरैक्ट क्लब	79
6.9	एनएसएस गतिविधियाँ	80
6.10	छात्रावास	82
6.11	छात्र शिकायत निवारण समिति (एसजीआरसी)	84
6.12	अनुसूचित जाति/अनुसूचित जनजाति शिकायत प्रकोष्ठ	84
6.13	यौन उत्पीड़न समिति	84
6.14	रैगिंग विरोधी समिति (एआरसी)	84

अवलोकन

निफ्टेम परिषद

निफ्टेम परिषद का गठन निफ्टेम अधिनियम 2021 के तहत किया गया है और इसकी संरचना इस प्रकार है

1.	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय, भारत सरकार के प्रभारी मंत्री, केंद्र सरकार	अध्यक्ष
2.	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय, भारत सरकार के राज्य मंत्री, केंद्र सरकार	उपाध्यक्ष
3.	भारतीय खाद्य सुरक्षा और मानक प्राधिकरण के अध्यक्ष	सदस्य
4.	भारत सरकार के सचिव, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय/विभाग के प्रभारी, जो केंद्रीय सरकार में वित्त से संबंधित हैं	सदस्य
5.	मुख्य कार्यकारी अधिकारी, राष्ट्रीय परिवर्तन संस्थान, भारत	सदस्य
6.	भारत सरकार के सचिव, उच्च शिक्षा विभाग, शिक्षा मंत्रालय, केंद्र सरकार	सदस्य
7.	खाद्य प्रसंस्करण उद्योग का प्रतिनिधित्व करने वाले तीन प्रतिष्ठित व्यक्ति जिन्हें अध्यक्ष द्वारा नामित किया जाएगा	सदस्य
8.	खाद्य प्रसंस्करण के क्षेत्र में उनके योगदान के लिए जाने जाने वाले तीन प्रतिष्ठित शिक्षाविद जिन्हें परिषद के अध्यक्ष द्वारा नामित किया जाएगा	सदस्य
9.	संसद के तीन सदस्य, जिनमें से दो लोकसभा द्वारा और एक राज्य सभा द्वारा चुने जाएंगे	सदस्य
10.	भारत सरकार के सचिव, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग से संबंधित केंद्रीय सरकार के मंत्रालय के प्रभारी	सदस्य-सचिव

शासी बोर्ड

- | | |
|---|--|
| 1. डॉ. आर. एस. सोढी
अध्यक्ष
भारतीय डेयरी एसोसिएशन | 9. प्रो. गुहन जयरामन
सदस्य
प्रोफेसर और जैव प्रौद्योगिकी विभाग के प्रमुख आईआईटी मद्रास, चेन्नई-600036 |
| 2. प्रो. वी. पलानीमुथु
सदस्य
निदेशक, निफ्टेम-तंजौर | 10. डॉ. एम. लोगनाथन
सदस्य
डीन, शिक्षाविद, निफ्टेम-तंजौर |
| 3. डॉ. सानू जैकब
सदस्य
निदेशक राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशाला चेन्नई एफएसएसआई, भारत सरकार | 11. श्री. के. संजय मूर्ति
सदस्य
सचिव, उच्च शिक्षा विभाग
भारत सरकार या उनके नामांकित व्यक्ति |
| 4. डॉ. नचिकेत कोतवालीवाले
सदस्य
निदेशक, आई सी ए आर-केंद्रीय फसल कटाई उपरांत इंजीनियरिंग और प्रौद्योगिकी संस्थान 141004 | 12. डॉ. आर. जगन मोहन
सदस्य
प्रोफेसर डीन, छात्र कल्याण, निफ्टेम-टी |
| 5. श्री. मिन्हाज आलम
सदस्य
अपर सचिव, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय भारत सरकार | 13. डॉ. आर. महेंद्रन
सदस्य
प्रोफेसर और प्रमुख, डीएफपीटी, निफ्टेम-तंजौर |
| 6. डॉ. पवन के धर
सदस्य, कार्यकारी निदेशक, सिथेटिक बायोलॉजी और बायोमैन्युफैक्चरिंग सी वी आई केंद्र, केरल | 14. डॉ. वी. हेमा
सदस्य
एसोसिएट प्रोफेसर, डीएफपीओआईई, निफ्टेम-तंजौर |
| 7. श्री. द्रोणावल्ली श्रीनिवासुलु
सदस्य
टीएमआर आर्किड, बैंगलोर | 15. सेल्वी अपूर्वा, आई.ए.एस.
सदस्य, कृषि उत्पादन आयुक्त और प्रमुख सचिव, कृषि एवं किसान कल्याण तमिलनाडु सरकार |
| 8. डॉ. पवन कुमार सिंह
सदस्य
निदेशक, आई आई एम, तिरुचिरापल्ली | 16. डॉ. एस. सानमुगासुंदरम
सदस्य सचिव
कुलसचिव (प्रभारी), निफ्टेम-तंजौर |

सीनेट

- प्रो. वी. पलानीमुथु
अध्यक्ष, निदेशक, निफ्टेम-टी
- डॉ. एम. लोगनाथन,
सदस्य, डीन, शिक्षाविद, निफ्टेम-तंजौर
- डॉ. एन. वेंकटचलपति
सदस्य, डीन (क्यूआरसी), अनुसंधान, परामर्श और
अंतर्राष्ट्रीय संबंध
- डॉ. ए. जगनमोहन
सदस्य
प्रोफेसर डीन, छात्र कल्याण, निफ्टेम-टी
- डॉ. के. सुरेश कुमार
सदस्य, प्रोफेसर व प्रमुख, डीएफएसक्यूए, निफ्टेम-टी
- डॉ. ए. अमुधासुरबी
सदस्य, प्रोफेसर व प्रमुख, डीएफबीएम, निफ्टेम-टी
- डॉ. आर. सिनिजा
सदस्य, प्रोफेसर व प्रमुख डीएफपीई, निफ्टेम-टी
- डॉ. आर. विद्यालक्ष्मी
सदस्य, प्रोफेसर क्यूएम, एफटीएल, निफ्टेम-टी
- डॉ. एस. कांचना
सदस्य, प्रोफेसर (एफ.एस.सी.) व डीन (सीएसई व
आरआई), टीएनएसू, मदुरै
- डॉ. गॉडविन टेनीसन
सदस्य, प्रोफेसर व डीन (प्रशासन), आईआईएम,
तिरुचिरापल्ली
- डॉ. रिटू बनर्जी
सदस्य, प्रोफेसर व कृषि और खाद्य इंजीनियरिंग विभाग
के प्रमुख, आईआईटी खड़गपुर
- डॉ. आर. महेंद्रन
सदस्य, प्रोफेसर व प्रमुख, सीईएनटीपी, निफ्टेम-टी
- डॉ. आर. मीनाक्षी
सदस्य, एसोसिएट प्रोफेसर व प्रमुख, डीएफपीएसटी,
निफ्टेम-टी
- डॉ. के. ए. अथमसेल्वी
सदस्य, एसोसिएट प्रोफेसर व प्रमुख, डीएफपीई,
निफ्टेम-टी
- डॉ. एस. आनंदकुमार
सदस्य, एसोसिएट प्रोफेसर डीएफपीएसटी, निफ्टेम-टी
- डॉ. एस. विश्वेश
सदस्य, एसोसिएट प्रोफेसर डीएफएसक्यूए, निफ्टेम-टी
- डॉ. वी. एयरकर्क नम्बी
सदस्य, एसोसिएट प्रोफेसर डीएफपीओआईई, निफ्टेम-टी
- डॉ. एस. शानमुगासुंदरम
सदस्य-सचिव, कुलसचिव (प्रभारी), निफ्टेम-टी

वित्त समिति

- डॉ. आर. एस. सोढ़ी
अध्यक्ष, भारतीय डेयरी एसोसिएशन के अध्यक्ष शासी
बोर्ड
- प्रो. वी. पलानीमुथु
सदस्य, निदेशक, निफ्टेम-टी
- श्री. अंजीत गोपाल
सदस्य, संयुक्त सचिव, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग
मंत्रालय, भारत सरकार
- श्री. मिन्हाज आलम,
सदस्य, अपर सचिव, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय,
भारत सरकार
- प्रो. गुहन जयरमन,
सदस्य, प्रोफेसर और जैव प्रौद्योगिकी विभाग के प्रमुख,
आईआईटी मद्रास, चेन्नई-600036
- डॉ. पवन के धर
सदस्य, कार्यकारी निदेशक, सिंथेटिक बायोलॉजी और
बायोमैन्युफैक्चरिंग के लिए सी वी जे केंद्र, केरल
- डॉ. एस. सानमुगासुंदरम,
सदस्य सचिव, कुलसचिव (प्रभारी), निफ्टेम-टी

भवन निर्माण कार्य समिति

- प्रो. वी. पलानीमुथु
अध्यक्ष, निदेशक, निफ्टेम-टी
- डॉ. एन. वेंकटचलपति
सदस्य, डीन (क्यूआरसी), अनुसंधान, परामर्श और
अंतर्राष्ट्रीय संबंध
- श्री इकबाल मोहम्मद खान
सदस्य, उप सचिव, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय,
भारत सरकार
- श्री राजू सारस्वत
सदस्य, उप सचिव, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय,
भारत सरकार
- श्री. एच. के. पट्टानाइक
सदस्य, सलाहकार, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय,
भारत सरकार
- डॉ. आर. बालमुरुगन
सदस्य, प्रभारी-एस्टेट रखरखाव इकाई (आई/सी),
निफ्टेम-टी
- डॉ. एस. मृति
सदस्य, एसोसिएट प्रोफेसर, इलेक्ट्रिकल और
इलेक्ट्रॉनिक इंजीनियरिंग विभाग, एनआईटी,
तिरुचिरापल्ली
- डॉ. बेनी राफेल
सदस्य, प्रोफेसर, सिविल इंजीनियरिंग विभाग,
आईआईटी मद्रास
- डॉ. एस. सानमुगासुंदरम
सदस्य सचिव, कुलसचिव (प्रभारी), निफ्टेम-टी

दृष्टि

- ◆ खाद्य उद्योग की समस्याओं के लिए जिज्ञासा-प्रेरित मौलिक और अनुप्रयुक्त अनुसंधान के माध्यम से उच्च प्रभाव वाले समाधान विकसित करके राष्ट्र की सेवा करने और खाद्य प्रसंस्करण के क्षेत्र में विज्ञान-आधारित उच्च-स्तरीय व्यावहारिक ज्ञान विकसित करने के विशिष्ट लक्ष्यों के साथ एक विश्व स्तरीय अनुसंधान-संचालित शैक्षणिक संस्थान का निर्माण करना।
- ◆ खाद्य प्रसंस्करण में मौजूदा और भविष्य के मुद्दों के लिए स्थायी समाधान विकसित करने हेतु उन्नत कौशल के माध्यम से छात्रों को ज्ञान-आधारित शिक्षा प्रदान करने के लिए एक अंतरराष्ट्रीय खाति के संस्थान के रूप में उभरना।
- ◆ खाद्य प्रसंस्करण के सभी पहलुओं में छात्रों और हितधारकों के बीच नवाचार और उद्यमिता को प्रोत्साहित करना; राष्ट्रीय और अंतर्राष्ट्रीय समस्याओं के लिए समाधानों के डिजाइन और विकास में स्टार्टअप्स की मदद करना, जिससे खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के विकास को उत्प्रेरित किया जा सके।

मिशन

- ◆ उच्च गुणवत्ता वाले, प्रतिस्पर्धी मानव संसाधन और खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के लिए वैश्विक नेताओं का निर्माण करना, जिसके लिए गुणवत्तापूर्ण पाठ्यक्रम, समृद्ध शिक्षण वातावरण, लचीले और व्यक्तिगत सीखने के विकल्प प्रदान करना।
- ◆ एक अंतर्राष्ट्रीय उल्कृष्टता केंद्र के रूप में कार्य करना, चुनौतीपूर्ण अनुसंधान समस्याओं को उठाना जिनके लिए अनुसंधान भागीदारों, उद्योगों, सरकारी एजेंसियों, गैर-सरकारी संगठनों (NGOs) आदि के साथ साझेदारी में तकाल अंतःविषय और अनुशासनात्मक दृष्टिकोण की आवश्यकता है।
- ◆ खाद्य प्रसंस्करण पारिस्थितिकी तंत्र के लिए स्वदेशी प्रौद्योगिकियों के विकास पर अनुसंधान और विकास (R&D) पर ध्यान केंद्रित करना, आत्मनिर्भर भारत में योगदान देना।
- ◆ खाद्य प्रसंस्करण, सुरक्षा और गुणवत्ता परीक्षण, राष्ट्रीय और अंतर्राष्ट्रीय आवश्यकताओं को पूरा करने के सभी पहलुओं में उद्यमिता विकास और कौशल उन्नयन के लिए एक केंद्र के रूप में कार्य करना।
- ◆ खाद्य प्रसंस्करण और संबद्ध क्षेत्रों में तकनीकी समाधान प्रदान करने के लिए एक नोडल ज्ञान भंडार के रूप में कार्य करना, नियामक और नीति विकास में सरकार का समर्थन करना।



1. परिचय

राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी, उद्यमशीलता एवं प्रबंधन संस्थान - तंजावूर (निफ्टेम-टी), जिसे पहले भारतीय खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी संस्थान (आईआईएफपीटी) के नाम से जाना जाता था, भारत सरकार के खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय (एमओएफपीआई) के अंतर्गत एक राष्ट्रीय महत्व का संस्थान (आईएनआई) है। यह तंजावूर, तमिलनाडु में स्थित है। शिक्षा मंत्रालय की एनआईआरएफ रैंकिंग 2024 में इसे कृषि एवं संबद्ध क्षेत्र श्रेणी के संस्थानों में 12वां स्थान दिया गया है और इंजीनियरिंग कॉलेजों की श्रेणी में 101-150वें स्थान पर रखा गया है।

पृष्ठभूमि

निफ्टेम-टी की उत्पत्ति धान प्रसंस्करण अनुसंधान केंद्र (पीपीआरसी) से हुई है, जिसकी स्थापना वर्ष 1967 में प्रसिद्ध वैज्ञानिक डॉ. वी. सुब्रह्मण्यन ने की थी, जो सीएफटीआरआई, मैसूर के पहले निदेशक थे। शुरुआत में इसका धान की कटाई के बाद प्रसंस्करण में धान किसानों को समाधान प्रदान करने पर केंद्रित था और बाद में संस्थान ने अपने कार्यक्षेत्र का लगातार विस्तार किया:

2008: पीपीआरसी को राष्ट्रीय संस्थान में अपग्रेड किया गया और इसका नाम बदलकर भारतीय फसल प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी संस्थान कर दिया गया, तथा तमिलनाडु कृषि विश्वविद्यालय, कोयंबटूर से संबद्ध यूजी और पीजी शैक्षणिक कार्यक्रम शुरू किए गए।

2017: आईआईसीपीटी का कार्यक्षेत्र फसल प्रसंस्करण से बढ़ाकर संपूर्ण खाद्य प्रसंस्करण मूल्य श्रृंखला तक कर दिया गया और इसका नाम बदलकर भारतीय खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी संस्थान (आईआईएफपीटी) कर दिया गया।

2021: संसद के एक अधिनियम, निफ्टेम अधिनियम 2021 द्वारा आईआईएफपीटी को राष्ट्रीय महत्व के संस्थान का दर्जा दिया गया और इसका नाम बदलकर राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी, उद्यमशीलता और प्रबंधन संस्थान, तंजावूर (निफ्टेम-टी) कर दिया गया, जिससे इसे शैक्षणिक और वित्तीय स्वायत्ता प्राप्त हुई।

आज, निफ्टेम-टी एक प्रमुख राष्ट्रीय संस्थान के रूप में खड़ा है जो खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र के तीन प्रमुख क्षेत्रों में सक्रिय रूप से संलग्न है: शिक्षा और प्रशिक्षण, अनुसंधान और विकास, तथा उद्योग पहुँच और उद्यमशीलता संवर्धन।

प्रमुखताएँ

2024-2025 शैक्षणिक वर्ष उल्लेखनीय उपलब्धियों, परिवर्तनकारी पहलों और शिक्षा, अनुसंधान, प्रौद्योगिकी हस्तांतरण और उद्योग सहयोग में महत्वपूर्ण योगदान द्वारा चिह्नित किया गया था। संस्थान को छात्रों को खाद्य उद्योग की उभरती मांगों के अनुसूच पेशेवर, नवप्रवर्तक और नेता बनने के लिए तैयार करने पर गर्व है। पूरे वर्ष के दौरान, संस्थान ने वृद्धता, निष्ठा और सक्रिय शिक्षा के स्थायी मूल्यों का प्रदर्शन किया, जिससे खाद्य प्रौद्योगिकी और उद्यमशीलता में राष्ट्रीय प्रगति के उत्प्रेरक के रूप में इसकी स्थिति और मजबूत हुई।

अनुसंधान और नवाचार पर निफ्टेम-टी का वृद्ध ध्यान उल्कृष्ट उपलब्धियों में परिलक्षित होता है: कुल दो पेटेंट प्रदान किए गए और ग्यारह पेटेंट दायर किए गए, साथ ही दस नवीन खाद्य प्रौद्योगिकियों जैसे कि करुपु कौनी वेफर्स, नैनो-एनकैप्सुलेटेड करक्यूमिन पाउडर, कावुनी कुकीज़, बाजरा मूसली और बाजरा फ्लेक्स का विकास और हस्तांतरण किया गया। संस्थान ने मजबूत अनुसंधान साइडेदारी को बढ़ावा दिया, प्रतिष्ठित शैक्षणिक संस्थानों के साथ नौ समझौता ज्ञापनों (एमओयू) और उद्योग के नेताओं के साथ सात समझौता ज्ञापनों (एमओए) पर हस्ताक्षर किए, जिससे सहयोगी परियोजनाओं और पारस्परिक विकास को सुविधा मिली। इस वर्ष, संस्थान ने कई शोध अनुदान प्राप्त करने में उल्लेखनीय सफलता प्राप्त की है, जिसमें पाँच अनुदान सहायता परियोजनाएँ (जी.ए.पी.) पूरी हो चुकी हैं, छह जी.ए.पी. स्वीकृत हैं और चौदह जी.ए.पी. परियोजनाएँ सक्रिय रूप से प्रगति पर हैं। इसके अतिरिक्त, सात उद्योग-प्रायोजित शोध परियोजनाएँ, दो विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी विभाग (डीएसटी) प्रायोजित सी.वी. रमन छात्र फेलोशिप परियोजनाएँ, एक सीएसआईआर फेलोशिप परियोजना और चार स्टार्टअप सहायता शोध परियोजनाएँ प्रगति पर हैं। इन प्रयासों को एसईआरबी, एमओएफपीआई, सीडीबी, एफसीआई, आईसीएआर, डीएसटी और डीबीटी सहित अग्रणी एजेंसियों का समर्थन प्राप्त था। निफ्टेम-टी ने छह स्टार्ट-अप कंपनियों को व्यापक सहायता प्रदान की, जिससे नए उत्पाद और प्रक्रिया विकास को बढ़ावा मिला और उद्यमशीलता पारिस्थितिकी तंत्र को मजबूती मिली।

शैक्षणिक उल्कृष्टता निरंतर फलती-फूलती रही, 101 लेख प्रकाशित हुए, 68 पुस्तक अध्याय लिखे गए, और संकाय सदस्यों व छात्रों द्वारा दस पुस्तकें लिखी गईं। छात्रवृत्ति पहलों ने शिक्षा तक समावेशी पहुँच सुनिश्चित की, जिसमें पर्याप्त शिक्षण शुल्क प्रतिपूर्ति और राज्य व राष्ट्रीय कार्यक्रमों से समर्पित छात्रवृत्तियाँ शामिल थीं।

शैक्षणिक प्रशासन और अनुसंधान को बढ़ावा देने के लिए, इस वर्ष हमने छह विशेष विभागों की स्थापना की है, जैसे खाद्य प्रक्रिया इंजीनियरिंग विभाग, खाद्य प्रक्रिया प्रौद्योगिकी विभाग, खाद्य व्यवसाय प्रबंधन विभाग, खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता आश्वासन विभाग, खाद्य पैकेजिंग और भंडारण प्रौद्योगिकी विभाग और खाद्य संयंत्र संचालन, ऊष्मायन और उद्यमिता विभाग। इन विभागों के गठन से संस्थान की शैक्षणिक और अनुसंधान गतिविधियों को और मजबूती मिली। निफ्टेम-टी पर्याप्त छात्र समर्थन के माध्यम से समान शिक्षा के लिए प्रतिबद्ध है: 117 छात्रों को संस्थागत निधियों से पूर्ण शिक्षण शुल्क प्रतिपूर्ति प्राप्त हुई, और 27 को केंद्रीय/राज्य सरकार एजेंसियों से शुल्क प्रतिपूर्ति प्राप्त हुई। हमारे स्नातकोत्तर और डॉक्टरेट छात्रों को अर्ध-कालिक शिक्षण भत्ता (एचटीटीए) और अर्ध-कालिक शिक्षण एवं अनुसंधान भत्ता (एचटीटीआरए) तथा खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय की छात्रवृत्तियाँ प्रदान की जाती हैं। इसके अतिरिक्त, निफ्टेम-टी छात्रों को विभिन्न केंद्रीय और राज्य

सरकार की छात्रवृत्ति योजनाओं तक पहुँच प्रदान करता है। वर्ष के दौरान, 10 छात्रों को आदि द्रविड़ पोस्ट-मेट्रिक छात्रवृत्ति प्राप्त हुई, 32 छात्रों को बीसी कल्याण छात्रवृत्ति प्रदान की गई, 27 छात्रों को राष्ट्रीय छात्रवृत्ति प्राप्त हुई, तथा 17 छात्रों को तमिलनाडु सरकार की छात्रवृत्ति का लाभ मिला।

एनएसएस, एसोसिएशन ऑफ़ फूड साइंस एंड टेक्नोलॉजिस्ट्स ऑफ़ इंडिया (एएफएसटीआई), इंडियन सोसाइटी ऑफ़ एग्रीकल्चरल इंजीनियर्स (आईएसएई), इंस्टीट्यूट ऑफ़ इंजीनियर्स, इंडिया, कल्चरल क्लब, रोटरैक्ट क्लब, स्पोर्ट्स क्लब, योग क्लब, लिटरेरी क्लब, साइंस क्लब और एलुमनाई क्लब जैसे विभिन्न क्लबों और सोसाइटियों के माध्यम से मेंटरशिप और आउटरीच कार्यक्रमों के माध्यम से छात्र जुड़ाव में वृद्धि हुई।

हमारे बीटेक छात्रों ने एडुस्पार्क नामक एक मेंटरशिप कार्यक्रम शुरू किया, जो ग्रामीण सरकारी स्कूल के छात्रों को जेर्इ दी तैयारी के लिए प्रेरित करता है; 32 छात्रों का चयन किया गया और उन्हें ऑनलाइन तथा व्यक्तिगत दोनों तरीकों से मुफ्त कोचिंग दी गई।

निफ्टेम-टी में खाद्य प्रसंस्करण इन्क्यूबेशन सेंटर नवाचार और उद्यमिता को बढ़ावा देने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है, तथा व्यापक प्रशिक्षण, परामर्श और इन्क्यूबेशन सेवाओं के माध्यम से स्टार्ट-अप, स्वयं सहायता समूहों और खाद्य व्यवसाय संचालकों को लाभान्वित करता है। क्षमता निर्माण के प्रति संस्थान की प्रतिबद्धता व्यापक प्रशिक्षण कार्यक्रमों और अनुवादित सामग्रियों, प्रदर्शनियों और वेबिनारों के माध्यम से पर्याप्त पहुँच के माध्यम से प्रदर्शित की गई। पिछले वर्ष, इन्क्यूबेशन सेंटर ने 1,800 एसएचजी और एफबीओ प्रतिभागियों को 108 उद्यमिता प्रशिक्षण कार्यक्रम प्रदान किए, 30 इन्क्यूबेशन और 25 परामर्श सेवाएं प्रदान कीं, तथा 620 लाभार्थियों के लिए 28 क्षमता निर्माण कार्यक्रम आयोजित किए। संस्थान तमिलनाडु के सभी 37 जिलों में तमिलनाडु लघु कृषि कृषि व्यवसाय संघ (टीएनएसएफएसी) के लिए एक वर्षीय प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित कर रहा है, जिसका मुख्य उद्देश्य “कृषि उत्पादों के प्रसंस्करण और मूल्य संवर्धन” है। ये प्रशिक्षण मुख्य रूप से उन जिलों में उगाई जाने वाली विशिष्ट फसलों के मूल्य संवर्धन पर केंद्रित थे। पीएमएफएमई पहल के अंतर्गत, हमने 8 मास्टर ट्रेनर कार्यक्रम (199 प्रतिभागी), 1 व्यावहारिक सत्र (22 प्रतिभागी) और 8 वेबिनार (4,608 उपस्थित) आयोजित किए। 126 प्रशिक्षण सामग्रियों का हिंदी और तमिल में अनुवाद किया गया, 11 प्रदर्शनियों में भाग लिया गया और निरंतर प्रचार गतिविधियों के साथ-साथ 28 पोर्टल प्रदर्शन आयोजित किए गए। पूरे वर्ष के दौरान, 32 कौशल विकास कार्यक्रम आयोजित किए गए, जिनमें हाई-टेक विश्लेषणात्मक उपकरणों का उपयोग, फोस्टेक प्रशिक्षण, एआईसीटीई अटल एफडीपी और डीएसटी- सर्ब कार्यशालाएं शामिल थीं। हमारी एनएबीएल-मान्यता प्राप्त खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला ने 1,200 नमूनों का परीक्षण किया और ₹72 लाख का राजस्व अर्जित किया। इसने 6 व्यावहारिक उपकरण प्रशिक्षण और 3 फोस्टेक सत्र आयोजित किए, जिससे एक विश्वसनीय परीक्षण और प्रशिक्षण प्रदाता के रूप में हमारी भूमिका और भी मज़बूत हुई।

वर्ल्ड फूड इंडिया 2024 में हमारे 100 से अधिक प्रतिनिधियों ने नवीन मशीनरी और अनुसंधान एवं विकास समाधानों का प्रदर्शन किया। अक्टूबर 2024 में, निफ्टेम-टी ने भारतीय डेयरी एसोसिएशन के साथ मिलकर खाद्य एवं डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्ट-अप अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन की सह-मेजबानी की। यह गति कृषि एवं खाद्य प्रसंस्करण विकास शिखर सम्मेलन एवं एक्सपो (3-4 जनवरी, 2025) के साथ जारी रही।

एसोचैम और टीएनएपीईएक्स: इस एक्सपो में 300 से ज्यादा कंपनियाँ, 100 से ज्यादा स्टॉल, ज्ञानवर्धक पैनल चर्चाएँ, कार्यशालाएँ शामिल थीं और किसानों, विद्वानों और छात्रों सहित 1,200 से ज्यादा प्रतिभागियों ने भाग लिया। निफ्टेम-टी की उक्लृष्टता को राष्ट्रीय रैंकिंग और पुरस्कारों के माध्यम से मान्यता दी गई है, और कई संकाय और छात्रों ने विज्ञान और शिक्षा जगत में अपने योगदान के लिए प्रतिष्ठित सम्मान अर्जित किए हैं।

- निदेशक, प्रो. वी. पलानीमुथु को सीएसआईआर-भारतीय कदम अनुसंधान संस्थान, हैदराबाद द्वारा आयोजित न्यूट्री सीरियल कन्वेशन में “वैज्ञानिक ज्ञान का खजाना पुरस्कार 2023” और लाइफटाइम अचीवमेंट पुरस्कार प्राप्त हुआ।
- डॉ. जयेन आर्थर मोसेस को स्टैनफोर्ड विश्वविद्यालय द्वारा विश्व स्तर पर शीर्ष 2% वैज्ञानिकों में से एक के रूप में मान्यता दी गई और उन्हें विशिष्ट पूर्व छात्र सम्मान सम्मानित किया गया।
- डॉ. आर. महेंद्रन को एएफएसटीआई का राष्ट्रीय उपाध्यक्ष चुना गया

अपने दौरे के दौरान, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय के सचिव डॉ. सुब्रत गुप्ता ने परिसर के प्रमुख ब्लॉकों में ऊर्ध्वाधर विस्तार और टिकाऊ बुनियादी ढांचे के निर्माण (तूफान जल निकासी और वर्षा जल संचयन) की आधारशिला रखी। प्रत्यायोजित निवेश बोर्ड (डीआईबी) ने चरण-। (छात्रावास, शैक्षणिक ब्लॉक, प्रयोगशाला ब्लॉक, प्रशासनिक अनुलग्न, जल/सीवेज सुविधाएं) के लिए ₹150 करोड़ स्वीकृत किए तथा चरण-॥ के लिए अतिरिक्त ₹100 करोड़ निर्धारित किए गए हैं। इन निवेशों से परिसर के बुनियादी ढांचे में काफी वृद्धि होगी तथा हमारी बढ़ती शैक्षणिक और अनुसंधान गतिविधियों को समर्थन मिलेगा। जैसे-जैसे निफ्टेम-टी अपनी यात्रा जारी रखता है, छात्रों, संकाय, कर्मचारियों और भागीदारों की सामूहिक उपलब्धियाँ खाद्य प्रौद्योगिकी में अग्रणी बनने, नवाचार को बढ़ावा देने और राष्ट्रीय और वैश्विक खाद्य सुरक्षा में सार्थक योगदान देने के दृष्टिकोण को दर्शाती हैं।

हमारी सेवाएँ

फूड प्रोसेसिंग बिज़नेस इनक्यूबेशन सेटर

परामर्श सेवाएँ
इनक्यूबेशन/किराया सेवाएँ
मोबाइल फूड प्रोसेसिंग यूनिट

परीक्षण,
इनक्यूबेशन
और परामर्श
सेवाएँ

फूड टेक्नोलॉजी में बी.टेक., एम.टेक.
और पी.एच.डी. कोर्स

शिक्षा और
मानव संसाधन
विकास

उद्योगों/आर एंड डी संस्थानों,
अंतर्राष्ट्रीय विश्वविद्यालयों और राष्ट्रीय
संस्थानों के साथ समझौता ज्ञापन
छात्र विनिमय और प्रशिक्षण कार्यक्रम

फूड कालिटी टेस्टिंग
शॉर्ट-टर्म और लॉन्ना-टर्म कौशल
विकास प्रशिक्षण
टेक्नोलॉजी प्रसार

कौशल
विकास और
आउटरीच

फसल कटाई के बाद की तकनीकें
फूड प्रोसेस इंजीनियरिंग
गैर-विनाशकारी गुणवत्ता परीक्षण
गैर-थर्मल फूड प्रोसेसिंग
अनाज भंडारण और प्रसंस्करण
नैनो फूड्स
खाद्य पदार्थों की 3D फूड प्रिंटिंग
फूड पैकेजिंग सिस्टम
फूड बायोटेक्नोलॉजी

अनुसंधान
और विकास



Ministry of Education
Government of India



Certificate

NATIONAL INSTITUTIONAL RANKING FRAMEWORK

INDIA RANKINGS 2024

National Institute of Food Technology, Entrepreneurship and Management, Thanjavur
Ranked 12 in Agriculture and Allied Sectors

CHAIRMAN, NBA

MEMBER SECRETARY, NBA

2. शैक्षणिक



तीसरा दीक्षांत समारोह 13.02.25 को एनआईएफटीईएम, तंजावुर में आयोजित किया गया।

2.1 अकादमिक कार्यक्रम और स्वीकृत प्रवेश

अकादमिक कार्यक्रम	स्वीकृत प्रवेश
बी.टेक (खाद्य प्रौद्योगिकी)	90
एम.टेक (खाद्य प्रौद्योगिकी) खाद्य प्रक्रिया इंजीनियरिंग	17
एम.टेक (खाद्य प्रौद्योगिकी) खाद्य प्रक्रिया प्रौद्योगिकी (17
एम.टेक (खाद्य प्रौद्योगिकी) खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता आश्वासन	17
पीएचडी (खाद्य प्रौद्योगिकी) खाद्य प्रक्रिया इंजीनियरिंग	17
पीएचडी (खाद्य प्रौद्योगिकी) खाद्य प्रक्रिया प्रौद्योगिकी	17
पीएचडी (खाद्य प्रौद्योगिकी) खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता आश्वासन	17

2.2 कार्यक्रम-वार नामांकित छात्र - बी.टेक

कार्यक्रम	प्रथम वर्ष	द्वितीय वर्ष	तृतीय वर्ष	चतुर्थ वर्ष
बी.टेक	72	66	61	62

2.3 कार्यक्रम-वार नामांकित छात्र - एम.टेक

कार्यक्रम	प्रथम वर्ष	द्वितीय वर्ष
एम.टेक एफपीई (खाद्य प्रक्रिया इंजीनियरिंग)	9	11
एम.टेक एफपीटी (खाद्य प्रक्रिया प्रौद्योगिकी)	15	15
एम.टेक एफएसक्यूए (खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता आश्वासन)	11	14

2.4 कार्यक्रम-वार नामांकित छात्र - एम.टेक

कार्यक्रम	प्रथम वर्ष	द्वितीय वर्ष	तृतीय वर्ष	चतुर्थ वर्ष	पंचम वर्ष
पीएचडी एफपीई (खाद्य प्रक्रिया इंजीनियरिंग)	7	7	5	3	2
पीएचडी एफपीटी (खाद्य प्रक्रिया प्रौद्योगिकी)	9	8	6	3	-
पीएचडी एफएसक्यूए (खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता आश्वासन)	1	-	-	-	-

2.5 कार्यक्रम-वार छात्रों के प्लेसमेंट

कार्यक्रम	पंजीकृत छात्र	प्लेस्ड छात्र	उच्च अध्ययन के लिए चुने गए छात्र	उद्यमिता के लिए चुने गए छात्र
बी.टेक एफटी (खाद्य प्रौद्योगिकी)	58	31	17	
एम.टेक एफपीई (खाद्य प्रक्रिया इंजीनियरिंग)	7	7	-	
एम.टेक एफपीटी (खाद्य प्रक्रिया प्रौद्योगिकी)	8	6	2	
एम.टेक एफएसक्यूए (खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता आश्वासन)	8	8	-	

2.6 दीक्षांत समारोह 2024-25

2.6.1 स्नातकों की संख्या

कार्यक्रम	बी.टेक एफटी	एम.टेक एफपीई	एम.टेक एफपीटी	एम.टेक एफएसक्यूए	पीएचडी एफपीई	पीएचडी एफपीटी	पीएचडी एफएसक्यूए
स्नातकों की संख्या	60	9	11	8	2		



2.6.2 दीक्षांत समारोह पदक विजेता

बी.टेक

पदक	नाम	आई.डी. संख्या
स्वर्ण	मिथुन जे	2020027029

2.6.3 कार्यक्रम-वार स्नातकों की सूची

बी.टेक

क्रम संख्या	स्नातक का नाम	आई.डी. संख्या
1.	जयकुमार के	2018027027
2.	अजित के एंटोनी	2019027004
3.	हर्री प्रकाश एम	2019027019
4.	आदित्य नारायण भारद्वाज	2020027001
5.	अम्बी कातिकिय	2020027002
6.	अंजलि ए	2020027003
7.	अरुण एम के	2020027005
8.	आशिका आर	2020027006
9.	बद्देला प्रणव तेजा	2020027007
10.	बोल्ला सुष्मा	2020027008
11.	चेगिरेड्डी वरुण कुमार रेड्डी	2020027009
12.	दीपश्री एस	2020027010
13.	गनेसन बी के	2020027011
14.	गर्नेपुडी नाग तुलासी	2020027012
15.	गोपिका आर	2020027013
16.	गोपीकृष्णन ए	2020027014
17.	गुजारालापुडी फानी	2020027016
18.	हारिनी एस	2020027017
19.	हेमप्रसाथ बी	2020027018
20.	हिरुथिक श्रीराम ए एस	2020027019
21.	जयश्री जी	2020027020
22.	कामेश्वरी वाई	2020027021
23.	बीके आर कौशिका राजा	2020027022
24.	किशोर प्रकाश ओ	2020027023
25.	कोल्ली राजा अरविंद	2020027024
26.	कोवर्थन पी	2020027025
27.	मधूमिश्वा एम	2020027026
28.	महालक्ष्मी वी	2020027027
29.	मनोजकुमार बी	2020027028
30.	मिथुन जे	2020027029

एम.टेक

पदक	नाम	आई.डी. संख्या
स्वर्ण	अनंतिका शर्मा	2022P1001
	अनंतिका शर्मा	2022P1001
	राजेश्वरी के	2022P2010
	काव्या एलिवाला	2022P3002

31.	मुथमिल सेल्वी के	2020027030
32.	नीति श्री एस	2020027031
33.	नीकाशिनी टी	2020027032
34.	पाथरे आशुतोष दत्तात्रेय	2020027033
35.	पाटीबंडला लक्ष्मी नारायणा	2020027034
36.	आर प्रवीथा	2020027035
37.	प्रागादीश जी	2020027036
38.	प्रेरणा सी मदाने	2020027037
39.	राघवन पी	2020027038
40.	रमावथ चंद्र शेखर नाइक	2020027039
41.	रामल्ली मनविथा विजय	2020027040
42.	सम्हूर्ती ए	2020027041
43.	सरवन वी	2020027042
44.	साथिया नारायणा के	2020027043
45.	शेख अब्दुल सत्तार	2020027044
46.	शनमुगप्रियन टी	2020027045
47.	श्रीनाग खाम एम	2020027046
48.	शुभम शर्मा	2020027047
49.	सिदाम माहेश्वरी	2020027048
50.	स्टेफी डी	2020027049
51.	सुधारसनम एच एम	2020027050
52.	सुंदरानंदम आर वी	2020027051
53.	डी स्वाती	2020027052
54.	स्वातिका एस के	2020027053
55.	एम डी थेजास्विनी	2020027054
56.	थेंद्रल जे	2020027055
57.	उज्ज्वल कुमार	2020027056
58.	विजय वर्मा	2020027057
59.	विनय कोली	2020027058
60.	येचुरी जेश्वंथ रेड्डी	2020027059

एम.टेक एफपीई

क्रम संख्या	स्नातक का नाम	आई.डी. संख्या
1.	नीलेश कुमार शर्मा	2021P1007
2.	अनंतिका शर्मा	2022P1001
3.	अश्विन कुमार एस	2022P1002
4.	नवीन टी	2022P1003
5.	राहिनी पी	2022P1004
6.	रितिका एस	2022P1005
7.	सतेंद्र सिंह लोधी	2022P1006
8.	सुजिल एम	2022P1007
9.	विस्मया के सचिदानन्दन	2022P1008

एम.टेक एफपीटी

क्रम संख्या	स्नातक का नाम	आई.डी. संख्या
1.	श्वेता	2021P2009
2.	बवतारानी एसए	2022P2003
3.	भावना एमआर	2022P2004
4.	गीतलक्ष्मी एम	2022P2005
5.	गोकुल देवी ई	2022P2006
6.	कार्तिकमोल अनिलकुमार	2022P2007
7.	नीता एस उकुंडा	2022P2008
8.	पवीथरा जी	2022P2009
9.	राजेश्वरी के	2022P2010
10.	सिवासिथिया एम	2022P2011
11.	अर्थिका ए	2022P2002

एम.टेक एफएसक्यूए

क्रम संख्या	स्नातक का नाम	आई.डी. संख्या
1.	धन्या एम	2022P3001
2.	काव्या एलिवाला	2022P3002
3.	निवेदा एस	2022P3003
4.	पूर्णचंद्रिका वी	2022P3004
5.	राजा राजेश्वरी ई	2022P3005
6.	रेशमा आरजी	2022P3006
7.	साथन्या पीएस	2022P3007
8.	वी शाकेथ राम	2022P3008

पीएचडी एफपीई

क्रम संख्या	स्नातक का नाम	आई.डी. संख्या
1.	कमला प्रीथा बी	2020671803
2.	नल्ला भानु प्रकाश रेड्डी	2020671804



2.7 छात्रों को वित्तीय सहायता

कार्यक्रम	बी.टेक एफटी	एम.टेक एफपीई	एम.टेक एफपीटी
छात्रों की संख्या	117	18	27

2.8 छात्रों द्वारा प्राप्त पुरस्कार/फेलोशिप/यात्रा अनुदान का विवरण

फेलोशिप का नाम	रिसर्च स्कॉलर का नाम	कोर्स
राष्ट्रीय फेलोशिप और उच्च शिक्षा के लिए छात्रवृत्ति	खुम्बरोन किरनबाला काबुई	पीएचडी (खाद्य प्रौद्योगिकी) खाद्य प्रक्रिया इंजीनियरिंग
डीएसटी वाइज़ फेलोशिप	सुभास्री डी (2022D1006)	पीएचडी (खाद्य प्रौद्योगिकी) खाद्य प्रक्रिया इंजीनियरिंग

यात्रा अनुदानः यात्रा अनुदान	इवेंट का नाम और स्थान	शोधार्थी का नाम	अवधि
डीबीटी-सीटीईपी सेल	सिंगापुर एक्सपो, सिंगापुर - जून 2025	खुम्बरोन किरनबाला काबुई (2021D1002)	पीएचडी (खाद्य प्रौद्योगिकी) खाद्य प्रक्रिया इंजीनियरिंग
डीबीटी-सीटीईपी सेल	सिंगापुर एक्सपो, सिंगापुर - जून 2025	मालिनी बी(2021D1003)	पीएचडी (खाद्य प्रौद्योगिकी) खाद्य प्रक्रिया इंजीनियरिंग

2.9 छात्रों द्वारा प्राप्त छात्रवृत्ति का विवरण

बी.टेक खाद्य प्रौद्योगिकी - 2021 बैच

क्रम संख्या	नाम	आई.डी. संख्या	योजना का नाम
1	कुबरानी एच	2021U1015	एस.सी.-जीओआई-पी.एम.एस.एस., एस.सी. - उच्च शिक्षा विशेष छात्रवृत्ति
2	मोहननाथ श्रॉफ जे	2021U1043	बीसी - सरकारी और सरकारी सहायता प्राप्त कॉलेजों में पोस्ट मैट्रिक छात्रवृत्ति योजना
3	मुथुराजा	2021U1048	बीसी - सरकारी और सरकारी सहायता प्राप्त कॉलेजों में पोस्ट मैट्रिक छात्रवृत्ति योजना
4	नीथेश आर एल	2021U1049	बीसी - सरकारी और सरकारी सहायता प्राप्त कॉलेजों में पोस्ट मैट्रिक छात्रवृत्ति योजना
5	चित्तूरी रोहित	2021U1014	एआईसीटीई ट्यूशन फीस माफी योजना
6	जेगन पी	2021U1028	एआईसीटीई ट्यूशन फीस माफी योजना
7	मोहम्मद थारिफ एन जे	2021U1042	एआईसीटीई ट्यूशन फीस माफी योजना
8	मुथुराज के	2021U1048	एआईसीटीई ट्यूशन फीस माफी योजना
9	पुनिथावथी डी	2021U1054	एआईसीटीई ट्यूशन फीस माफी योजना
10	विष्णु वर्धन टी	2021U1069	एआईसीटीई ट्यूशन फीस माफी योजना
11	डेविड एवेंडर जेब्सन	2021U1016	संस्थान शुल्क छात्रवृत्ति
12	दिव्या दरशिनी एस	2021U1019	संस्थान मेरिट-कम-मीन्स छात्रवृत्ति
13	अर्चना पी	2021U1010	संस्थान मेरिट-कम-मीन्स छात्रवृत्ति

बी.टेक खाद्य प्रौद्योगिकी - 2022 बैच

क्रम संख्या	नाम	आई.डी. संख्या	योजना का नाम
1	भारनितरन ए	2022U1013	एससी-जीओआई-पीएमएसएस, एससी - उच्च शिक्षा विशेष छात्रवृत्ति
2	हारिनी ए	2022U1019	एससी-जीओआई-पीएमएसएस, एससी - उच्च शिक्षा विशेष छात्रवृत्ति
3	हेमनाथ जी	2022U1020	एससी-जीओआई-पीएमएसएस, एससी - उच्च शिक्षा विशेष छात्रवृत्ति
4	कार्तिक बालाजी एम	2022U1024	एससी-जीओआई-पीएमएसएस
5	मेगवर्धनी एस	2022U1036	एससी-जीओआई-पीएमएसएस
6	शिवनाथन डी	2022U1055	एससी-जीओआई-पीएमएसएस, एससी - उच्च शिक्षा विशेष छात्रवृत्ति
7	श्रीमति	2022U1058	एससी-जीओआई-पीएमएसएस
8	सुधारसन	2022U1061	एससी-जीओआई-पीएमएसएस, एससी - उच्च शिक्षा विशेष छात्रवृत्ति
9	अधीरा आर एस	2022U1010	बीसी - सरकारी और सरकारी सहायता प्राप्त कॉलेजों में पोस्ट मैट्रिक छात्रवृत्ति योजना
10	जेरलिन अरोक्कियाराज	2022U1021	बीसी - सरकारी और सरकारी सहायता प्राप्त कॉलेजों में पोस्ट मैट्रिक छात्रवृत्ति योजना
11	रचना मागरिट आर	2022U1046	बीसी - सरकारी और सरकारी सहायता प्राप्त कॉलेजों में पोस्ट मैट्रिक छात्रवृत्ति योजना
12	साईप्रसन्नान एस ई	2022U1049	बीसी - सरकारी और सरकारी सहायता प्राप्त कॉलेजों में पोस्ट मैट्रिक छात्रवृत्ति योजना
13	सनक्या एम	2022U1050	बीसी - सरकारी और सरकारी सहायता प्राप्त कॉलेजों में पोस्ट मैट्रिक छात्रवृत्ति योजना
14	अनिश के	2022U1009	एआईसीटीई ट्यूशन फीस माफी योजना
15	राहुल जाट	2022U1047	एआईसीटीई ट्यूशन फीस माफी योजना
16	शोभनमिश्र टी आर	2022U1056	एआईसीटीई ट्यूशन फीस माफी योजना
17	श्रीकर एच	2022U1059	एआईसीटीई ट्यूशन फीस माफी योजना
18	वेंकटा कृष्ण एस	2022U1064	एआईसीटीई ट्यूशन फीस माफी योजना
19	अधीरा आर एस	2022U1010	संस्थान शुल्क छात्रवृत्ति
20	आयुषी शर्मा	2022U1011	संस्थान मेरिट-कम-मीन्स छात्रवृत्ति
21	काथी विजय सारथी	2022U1025	ओबीसी छात्रों के डब्ल्यूईईडी/सीआईएनई/आईओएमसी/एलएसडीएम के लिए वित्तीय सहायता - पोस्ट मैट्रिक
22	साईप्रसन्नान एस ई	2022U1049	संस्थान सांकेतिक पुरस्कार
23	धारशिनी एन	2022U1018	एसटी - उच्च शिक्षा विशेष छात्रवृत्ति

बी.टेक खाद्य प्रौद्योगिकी - 2023 बैच

क्रम संख्या	नाम	आई.डी. संख्या	योजना का नाम
1	दिव्याभरथी एस	2023U1019	एससी-जीओआई-पीएमएसएस
2	श्री देवी टी	2023U1055	एआईसीटीई - लड़कियों के लिए प्रगति छात्रवृत्ति योजना (तकनीकी डिग्री)
3	वसुम्भला प्रीति बी	2023U1063	एससी-जीओआई-पीएमएसएस, एससी - उच्च शिक्षा विशेष छात्रवृत्ति, एआईसीटीई - लड़कियों के लिए प्रगति छात्रवृत्ति योजना (तकनीकी डिग्री)
4	आकाश एस	2023U1005	बीसी - सरकारी और सरकारी सहायता प्राप्त कॉलेजों में पोस्ट मैट्रिक छात्रवृत्ति योजना
5	दीपिका वी	2023U1016	बीसी - सरकारी और सरकारी सहायता प्राप्त कॉलेजों में पोस्ट मैट्रिक छात्रवृत्ति योजना
6	जाबी जे	2023U1026	बीसी - सरकारी और सरकारी सहायता प्राप्त कॉलेजों में पोस्ट मैट्रिक छात्रवृत्ति योजना
7	कार्थिका एम	2023U1034	बीसी - सरकारी और सरकारी सहायता प्राप्त कॉलेजों में पोस्ट मैट्रिक छात्रवृत्ति योजना
8	नसरीन फातिमा ए	2023U1041	बीसी - सरकारी और सरकारी सहायता प्राप्त कॉलेजों में पोस्ट मैट्रिक छात्रवृत्ति योजना
9	राल्फ डैनी एलंगो डी	2023U1047	बीसी - सरकारी और सरकारी सहायता प्राप्त कॉलेजों में पोस्ट मैट्रिक छात्रवृत्ति योजना

10	श्रीदेवी हर्षिनी एन एस	2023U1056	बीसी - सरकारी और सरकारी सहायता प्राप्त कॉलेजों में पोस्ट मैट्रिक छात्रवृत्ति योजना
11	श्रीनिधी जे	2023U1057	बीसी - सरकारी और सरकारी सहायता प्राप्त कॉलेजों में पोस्ट मैट्रिक छात्रवृत्ति योजना
12	श्रीराम बी	2023U1059	बीसी - सरकारी और सरकारी सहायता प्राप्त कॉलेजों में पोस्ट मैट्रिक छात्रवृत्ति योजना
13	इरफाना एस	2023U1025	ट्यूशन फीस माफी
14	मिफ्रा एस	2023U1036	एआईसीटीई ट्यूशन फीस माफी योजना
15	मोनिका एस	2023U1037	एआईसीटीई ट्यूशन फीस माफी योजना (
16	राम्या वी	2023U1048	एआईसीटीई ट्यूशन फीस माफी योजना
17	सुवन श्रीनिवास पाटिल	2023U1060	एआईसीटीई ट्यूशन फीस माफी योजना
18	अनुज प्रताप सिंह	2023U1008	संस्थान शुल्क छात्रवृत्ति
19	दीया ए यू	2023U1020	संस्थान मेरिट-कम-मीन्स छात्रवृत्ति
20	कार्तिका एम	2023U1034	संस्थान मेरिट-कम-मीन्स छात्रवृत्ति
21	श्रेया अरुण प्रकाश	2023U1051	संस्थान मेरिट-कम-मीन्स छात्रवृत्ति
22	श्रीदेवी हर्षिनी एन एस	2023U1056	संस्थान मेरिट-कम-मीन्स छात्रवृत्ति
23	श्रीनिधी सिवाकुमार	2023U1058	संस्थान मेरिट-कम-मीन्स छात्रवृत्ति
24	परमेश्वरी एम	2023U1043	एसटी - उच्च शिक्षा विशेष छात्रवृत्ति
25	नसरीन फातिमा ए	2023U1041	ब्रिगेडियर अनिल अडलाखा छात्रवृत्ति
26	दीपिका एस	2023U1015	पुधुमई पेन छात्रवृत्ति
27	धिव्यारानी जी	2023U1018	पुधुमई पेन छात्रवृत्ति
28	हेमा ए	2023U1024	पुधुमई पेन छात्रवृत्ति
29	कलैयारसी के	2023U1030	पुधुमई पेन छात्रवृत्ति
30	परमेश्वरी एम	2023U1043	पुधुमई पेन छात्रवृत्ति
31	सौम्या सी	2023U1054	पुधुमई पेन छात्रवृत्ति
32	विनोधिनी वी	2023U1065	पुधुमई पेन छात्रवृत्ति
33	सिवाकालैल्जनाम सी वी	2023U1053	ओबीसी और अन्य के लिए कॉलेज में वाईएएसएएसवीआई टॉप क्लास एजुकेशन की सेंट्रल सेक्टर स्कीम
34	अद्वैथ डी आर	2023U1003	ओबीसी और अन्य के लिए कॉलेज में वाईएएसएएसवीआई टॉप क्लास एजुकेशन की सेंट्रल सेक्टर स्कीम
35	मुहम्मद इहसान अली पी एस	2023U1039	ओबीसी और अन्य के लिए कॉलेज में वाईएएसएएसवीआई टॉप क्लास एजुकेशन की सेंट्रल सेक्टर स्कीम
36	अरविंद चौधरी	2023U1011	ओबीसी और अन्य के लिए कॉलेज में वाईएएसएएसवीआई टॉप क्लास एजुकेशन की सेंट्रल सेक्टर स्कीम
37	जयरमकुमार बी	2023U1028	ओबीसी और अन्य के लिए कॉलेज में वाईएएसएएसवीआई टॉप क्लास एजुकेशन की सेंट्रल सेक्टर स्कीम
38	विजयकुमार एस	2023U1065	ओबीसी और अन्य के लिए कॉलेज में वाईएएसएएसवीआई टॉप क्लास एजुकेशन की सेंट्रल सेक्टर स्कीम
39	वरुण कंथकेश जे	2023U1063	ओबीसी और अन्य के लिए कॉलेज में वाईएएसएएसवीआई टॉप क्लास एजुकेशन की सेंट्रल सेक्टर स्कीम
40	युगाम्बनेस्वरन जे	2023U1069	ओबीसी और अन्य के लिए कॉलेज में वाईएएसएएसवीआई टॉप क्लास एजुकेशन की सेंट्रल सेक्टर स्कीम
41	हरीश प्रणव के पी	2023U1022	एससी के लिए टॉप-क्लास एजुकेशन की सेंट्रल सेक्टर स्कीम

बी.टेक खाद्य प्रौद्योगिकी - 2024 बैच

क्रम संख्या	नाम	आई.डी. संख्या	योजना का नाम
1	नवाबिल एस	2024U1044	एससी-जीओआई-पीएमएसएस
2	कविया आर	2024U1033	बीसी - सरकारी और सरकारी सहायता प्राप्त कॉलेजों में पोस्ट मैट्रिक छात्रवृत्ति योजना, ओबीसी, इबीसी और डीएनटी छात्रों के लिए कॉलेज में पीएम यशस्वी सेंट्रल सेक्टर टॉप क्लास एजुकेशन स्कीम
3	लोगेश वी	2024U1037	बीसी - सरकारी और सरकारी सहायता प्राप्त कॉलेजों में पोस्ट मैट्रिक छात्रवृत्ति योजना
4.	नवनीथा वी	2024U1043	बीसी - सरकारी और सरकारी सहायता प्राप्त कॉलेजों में पोस्ट मैट्रिक छात्रवृत्ति योजना
5	नंदना ए एस	2024U1042	एआईसीटीई ट्यूशन फीस माफी योजना
6	रक्षिता आर हनचाते	2024U1054	एआईसीटीई ट्यूशन फीस माफी योजना
7	राम्या के	2024U1055	एआईसीटीई ट्यूशन फीस माफी योजना
8	सौरव शेखर	2024U1062	एआईसीटीई ट्यूशन फीस माफी योजना
9	यालिनी जे	2024U1076	एआईसीटीई ट्यूशन फीस माफी योजना
10	हरविन आर	2024U1024	एससी - उच्च शिक्षा विशेष छात्रवृत्ति, एससी - राज्य विशेष पोस्ट मैट्रिक छात्रवृत्ति
12	गुगुलथ सबिता	2024U1020	एआईसीटीई - लड़कियों के लिए प्रगति छात्रवृत्ति योजना (तकनीकी डिग्री)
13	प्रवालिका एस	2024U1052	एआईसीटीई - लड़कियों के लिए प्रगति छात्रवृत्ति योजना (तकनीकी डिग्री)
14	गंगागारपु अभिषेक चार्वा	2024U1017	एससी छात्रों के लिए टॉप क्लास एजुकेशन की सेंट्रल सेक्टर स्कीम
15	कबिला आई	2024U1030	एससी छात्रों के लिए टॉप क्लास एजुकेशन की सेंट्रल सेक्टर स्कीम
16	संथिया एम	2024U1061	एससी छात्रों के लिए टॉप क्लास एजुकेशन की सेंट्रल सेक्टर स्कीम, पुधुमई पेन छात्रवृत्ति
17	निरंजन नव्वान एम	2024U1047	विकलांग छात्रों के लिए पोस्ट मैट्रिक छात्रवृत्ति
18	अवानी के वी	2024U1001	ओबीसी, इबीसी और डीएनटी छात्रों के लिए कॉलेज में पीएम यशस्वी सेंट्रल सेक्टर टॉप क्लास एजुकेशन स्कीम
19	धान्या के ए	2024U1009	ओबीसी, इबीसी और डीएनटी छात्रों के लिए कॉलेज में पीएम यशस्वी सेंट्रल सेक्टर टॉप क्लास एजुकेशन स्कीम
20	धरणी अनुशिया एम एस	2024U1011	ओबीसी, इबीसी और डीएनटी छात्रों के लिए कॉलेज में पीएम यशस्वी सेंट्रल सेक्टर टॉप क्लास एजुकेशन स्कीम
21	दुगदिवी एस	2024U1016	ओबीसी, इबीसी और डीएनटी छात्रों के लिए कॉलेज में पीएम यशस्वी सेंट्रल सेक्टर टॉप क्लास एजुकेशन स्कीम
22	ग्लारिशा आर	2024U1018	ओबीसी, इबीसी और डीएनटी छात्रों के लिए कॉलेज में पीएम यशस्वी सेंट्रल सेक्टर टॉप क्लास एजुकेशन स्कीम
23	हिंबा फातिमा पी के	2024U1025	ओबीसी, इबीसी और डीएनटी छात्रों के लिए कॉलेज में पीएम यशस्वी सेंट्रल सेक्टर टॉप क्लास एजुकेशन स्कीम
24	कवियाप्रिया एस	2024U1032	ओबीसी, इबीसी और डीएनटी छात्रों के लिए कॉलेज में पीएम यशस्वी सेंट्रल सेक्टर टॉप क्लास एजुकेशन स्कीम
25	कीर्थिंगा एम	2024U1034	ओबीसी, इबीसी और डीएनटी छात्रों के लिए कॉलेज में पीएम यशस्वी सेंट्रल सेक्टर टॉप क्लास एजुकेशन स्कीम
26	लोगेश वी	2024U1037	ओबीसी, इबीसी और डीएनटी छात्रों के लिए कॉलेज में पीएम यशस्वी सेंट्रल सेक्टर टॉप क्लास एजुकेशन स्कीम
27	मिनहा फातिमा	2024U1039	ओबीसी, इबीसी और डीएनटी छात्रों के लिए कॉलेज में पीएम यशस्वी सेंट्रल सेक्टर टॉप क्लास एजुकेशन स्कीम
28	मित्रविन्धा एस	2024U1041	ओबीसी, इबीसी और डीएनटी छात्रों के लिए कॉलेज में पीएम यशस्वी सेंट्रल सेक्टर टॉप क्लास एजुकेशन स्कीम

29	नवनीथा वी	2024U1043	ओबीसी, इबीसी और डीएनटी छात्रों के लिए कॉलेज में पीएम यशस्वी सेंट्रल सेक्टर टॉप क्लास एजुकेशन
30	पेम्मनबोइना च्यारन्या तुलसी	2024U1051	ओबीसी, इबीसी और डीएनटी छात्रों के लिए कॉलेज में पीएम यशस्वी सेंट्रल सेक्टर टॉप क्लास एजुकेशन स्कीम
31	सिवानेस्वारी ए	2024U1063	ओबीसी, इबीसी और डीएनटी छात्रों के लिए कॉलेज में पीएम यशस्वी सेंट्रल सेक्टर टॉप क्लास एजुकेशन स्कीम
32	विग्रेश्वरण यू	2024U1073	ओबीसी, इबीसी और डीएनटी छात्रों के लिए कॉलेज में पीएम यशस्वी सेंट्रल सेक्टर टॉप क्लास एजुकेशन स्कीम
33	अबिनाया टी	2024U1003	पुधुमई पेन छात्रवृत्ति
34	संधिया ए	2024U1060	पुधुमई पेन छात्रवृत्ति
35	गोकुल ए	2024U1019	तमिल पुधियलवन छात्रवृत्ति
36	काथिरवेल एम	2024U1031	तमिल पुधियलवन छात्रवृत्ति
37	निर्मल कुमार वी	2024U1048	तमिल पुधियलवन छात्रवृत्ति

एमओएफपीआई छात्रवृत्ति - 2024-25

एम.टेक (खाद्य प्रौद्योगिकी) 2023 बैच		
खाद्य प्रक्रिया इंजीनियरिंग		
क्रम संख्या	आई.डी. संख्या	छात्र का नाम
1.	2023P1001	बोम्मी दुर्गा नाग साई सुथिलेखा
2.	2023P1003	गोकुल साई आर
3.	2023P1004	मिधुना कुरियन
4.	2023P1005	पारखे प्राजवल अनिलकुमार
5.	2023P1006	प्रवीना बी
6.	2023P1007	आर बी राम्या
7.	2023P1008	संथिश्वरन एस
8.	2023P1010	वी आर भरथवाज
9.	2023P1011	विध्याधरन ए
10.	2023P1012	योगेश एम ए
खाद्य प्रक्रिया प्रौद्योगिकी		
1.	2023P2001	अंजलि एस
2.	2023P2002	अनशिदा पी के
3.	2023P2004	हरि प्रिया जे
4.	2023P2005	हरीश एस
5.	2023P2006	हयंथिका एम एस
6.	2023P2007	इरफाना जेड
7.	2023P2009	कादिमी

8.	2023P2010	कार्तिक अजय बी
9.	2023P2011	कोल्ली वेंकट नाग मल्लिकाजुन रेड्डी
10.	2023P2012	नंदना एम
11.	2023P2013	शालिहा ए
12.	2023P2014	श्रुति चंद्रा
13.	2023P2015	सुब्बथरा एम
14.	2023P2016	सुशिमताश्री आर
खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता आश्वासन		
1.	2023P3001	अभिजीत के
2.	2023P3002	अतावा लोकेश
3.	2023P3004	ईश्वर्या लक्ष्मी एस
4.	2023P3005	जोसेफ पी जे
5.	2023P3006	मनी भारती जी
6.	2023P3008	मथनगी जी
7.	2023P3009	मूलुकुरी नवीना
8.	2023P3010	मुधुमीना जे
9.	2023P3013	शनमुगाप्रिया आर
10.	2023P3014	श्रीविगनेश्वर एस
11.	2023P3015	सुजिथरा एम
12.	2023P3016	त्रिवेदी निधी दीपक

एम.टेक (खाद्य प्रौद्योगिकी) 2024 बैच		
खाद्य प्रक्रिया इंजीनियरिंग		
क्रम संखा	आई.डी. संखा	छात्र का नाम
1.	2024P1001	ऐसिरी आदित्य
2.	2024P1002	नवीन टी
3.	2024P1003	पद्मपु दिव्या
4.	2024P1004	पिल्ली पवन श्रीहिता
5.	2024P1005	पविधरा कुमार टी
6.	2024P1006	प्रियदर्शिनी एस आर
7.	2024P1007	एस. सुजिथ
8.	2024P1009	श्यामाला एस
खाद्य प्रक्रिया प्रौद्योगिकी		
1.	2024P2001	देवदर्शिनी आर
2.	2024P2003	गोकुल ए के
3.	2024P2004	गोकुल कृष्णा एल
4.	2024P2005	हाफला बानू के एन
5.	2024P2006	जे. जयालक्ष्मी
6.	2024P2007	ककारला हरिका

7.	2024P2008	कार्थिका
8.	2024P2009	कावेती निखिता
9.	2024P2011	मनोजकुमार बी
10.	2024P2012	नन्नी विजया
11.	2024P2014	रेतु प्रभु किरन
12.	2024P2015	संतोष के
13.	2024P2016	तेलनाकुला हांदवी
खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता आश्वासन		
1.	2024P3001	अरीयासरी टी ए
2.	2024P3002	दंदू साथिका
3.	2024P3003	धारानी एन
4.	2024P3004	गणेशन बी के
5.	2024P3005	गणेश पाटिल वी पी
6.	2024P3007	कालिराज के
7.	2024P3008	मेघा एम
8.	2024P3009	निम्या एन
9.	2024P3010	शाइक सबिय
10.	2024P3011	सिवानी श्री वी एस
11.	2024P3012	सुस्मिथा के

एचटीटीए छात्रवृत्ति - 2024-25

एम.टेक (खाद्य प्रौद्योगिकी) 2023 बैच		
खाद्य प्रक्रिया इंजीनियरिंग		
क्रम संखा	आई.डी. संखा	छात्र का नाम
1.	2023P1002	दामिनी एच एस
खाद्य प्रक्रिया प्रौद्योगिकी		
1.	2023P2008	जेसी फेलेसिया पी
खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता आश्वासन		
1.	2023P3007	मानिकंदन टी
2.	2023P3012	राजश्री

एम.टेक (खाद्य प्रौद्योगिकी) 2024 बैच		
खाद्य प्रक्रिया इंजीनियरिंग		
क्रम संखा	आई.डी. संखा	छात्र का नाम
1.	2024P1008	शेलार ओमकार भाऊसाहेब
खाद्य प्रक्रिया प्रौद्योगिकी		
1.	2024P2010	केलकर शर्वी शैलेश
2.	2024P2013	राम्या

पीएचडी 2024		
पीएचडी इन खाद्य प्रक्रिया इंजीनियरिंग		
क्रम संखा	आई.डी. संखा	छात्र का नाम
1.	2024D1001	मनशुरखान तदाकोड
2.	2024D1002	प्राक्षाय शेट्टी
श्रीतकालीन सत्र		
1.	2024D1021	मोहन एल
2.	2024D1022	नागराजन जे
3.	2024D1023	स्पंदाना बी एम
4.	2024D1024	तमिलप्रियन एस
पीएचडी इन खाद्य प्रक्रिया प्रौद्योगिकी		
1.	2024D2001	छाया
2.	2024D2002	गुरु राज पीएन
3.	2024D2003	राजश्री नावीन
4.	2024D2004	सुभंगी पाणिग्राही
5.	2024D2005	श्रुति एम वी
6.	2024D2007	विग्रेश्वरन वी
7.	2024D2009	जाधव हनुमंत अंशिरम
श्रीतकालीन सत्र		
1.	2024D2021	भावना एम आर
2.	2024D2022	राम्या वी
पीएचडी इन खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता आश्वासन		
श्रीतकालीन सत्र		
1.	2024D3021	गोकुलराज पी

पीएचडी 2023 बैच		
खाद्य प्रक्रिया इंजीनियरिंग में पीएचडी (एफटी)		
क्रम संख्या	आई.डी. संख्या	छात्र का नाम
1.	2023D1001	अभिरामी पी
2.	2023D1002	बालमुरुगन एस
3.	2023D1003	विनुथा बी एन
शीतकालीन सत्र		
1.	2023D1021	अनुजा दत्तात्रेय दिवाते
2.	2023D1022	मनोजा वी
3.	2023D1023	पॉलिन पेट्रीशिया पी
4.	2023D1024	सुथी जी नायर
खाद्य प्रक्रिया प्रौद्योगिकी में पीएचडी (एफटी)		
1.	2023D2001	पवित्रा टी
2.	2023D2002	संतोषी रावत
शीतकालीन सत्र		
1.	2023D2021	अनिता एस
2.	2023D2022	कीरथना एम
3.	2023D2023	कीर्ति आर
4.	2023D2024	मोनिका वी
5.	2023D2025	तिरुमूर्ती एस
6.	2023D2026	निवेदा ई

पीएचडी 2022बैच		
खाद्य प्रक्रिया इंजीनियरिंग में पीएचडी (एफटी)		
क्रम संख्या	आई.डी. संख्या	छात्र का नाम
1.	2022D1001	बी. ओ. मधु
2.	2022D1003	हरिणी आर
3.	2022D1005	के संध्या
4.	2022D1007	शुभम
खाद्य प्रक्रिया प्रौद्योगिकी में पीएचडी (एफटी)		
1.	2022D2001	मोनिषा सी
पीएचडी 2021 बैच		
खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी में पीएचडी (एफटी)		
1.	2021D2001	अडंकी मौनिका
2.	2021D2003	गली श्वेता प्रिया
3.	2021D2005	सुस्मिता मंडल
खाद्य प्रक्रिया इंजीनियरिंग में पीएचडी (एफटी)		
1.	2021D1003	मालिनी बी
2.	2021D1004	विनाश जमाली पी
पीएचडी 2020 बैच		
1.	2020671802	अशोकसूरज बी एस

3. अनुसंधान

निफ्टेम-तंजावुर ने खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी में अनुसंधान और नवाचार को आगे बढ़ाने में महत्वपूर्ण प्रगति की है। 2024-25 के दौरान संस्थान की उपलब्धियां टिकाऊ खाद्य प्रणालियों, प्रसंस्करण प्रौद्योगिकियों और मूल्य संवर्धन पर इसके बढ़ते प्रभाव को दर्शाती हैं। अग्रणी अनुसंधान के परिणामस्वरूप अल्ट्रासोनिकेशन-सहायता प्राप्त नारियल तेल निष्कर्षण, उच्च गुणवत्ता वाली नारियल क्रीम, बाजरा-प्रोटीन-आधारित हाइब्रिड पनीर, नैनोकैप्सुलेटेड बायोएक्टिव्स और 3डी-मुद्रित कार्यात्मक खाद्य पदार्थों सहित नवीन प्रौद्योगिकियों का विकास हुआ। इन नवाचारों ने सफल प्रौद्योगिकी हस्तांतरण के माध्यम से उद्योगों के साथ संस्थान के सहयोग को मजबूत किया है, जो बाजरा, नारियल और न्यूट्रास्युटिकल-आधारित उत्पादों के व्यावसायीकरण को बढ़ावा देता है।

संकाय और शोधकर्ताओं ने प्रतिष्ठित अंतर्राष्ट्रीय पत्रिकाओं और प्रमुख शैक्षिक संस्करणों में प्रभावशाली प्रकाशनों जैसे की सीआरसी प्रेस, एल्सेवियर और विले जैसे प्रमुख प्रकाशकों के माध्यम से वैज्ञानिक प्रगति में व्यापक योगदान दिया है अंतःविषयक अनुसंधान प्रयासों ने गैर-थर्मल खाद्य प्रसंस्करण, नैनो प्रौद्योगिकी अनुप्रयोगों, कार्यात्मक खाद्य डिजाइन और स्मार्ट पैकेजिंग प्रणालियों में अग्रिम सीमाएं तय कर दी हैं। संस्थान का कार्य अनुवादात्मक परिणामों पर जोर देता है जो प्रयोगशाला अनुसंधान को औद्योगिक अभ्यास से जोड़ते हैं, जिससे उद्यमशीलता को बढ़ावा मिलता है और खाद्य सुरक्षा और पोषण गुणवत्ता में वृद्धि होती है। उल्कृष्टता के प्रति अपने समर्पित प्रयास के माध्यम से, एनआईएफटीईएम-तंजावुर भारत के खाद्य नवाचार परिवर्तन को आकार देने और खाद्य विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी के क्षेत्र में वैश्विक ज्ञान सृजन में योगदान देने में एक परिवर्तनकारी भूमिका निभा रहा है।

3.1 अनुसंधान परियोजनाओं के लिए अनुदान सहायता प्राप्त

क्र.सं.	परियोजना का शीर्षक	परियोजना लागत	अन्वेषक और सह-पीआई	वित्तपोषण एजेंसी
1.	बाजरे की उम्र बढ़ने का मानकीकरण और वृद्धि बाजरे के पोषण गुणों और भंडारण स्थिरता का आकलन	₹. 20,92,920	डॉ. जगन मोहन- पीआई डॉ. वी. चन्द्रशेखरन- सह-पीआई डॉ. लोगनाथन- सह-पीआई डॉ. वी. एयारकाई नांबी - सह-पीआई	डीएसटी-श्री
2.	खाद्य उद्योग में चयनित योजकों और मिलावटों के एक्स-रे पाउडर विवर्तन पैटर्न	\$ 1200	डॉ. परांथामन-पीआई डॉ. जे.ए. मोसेस, सह- पीआई डॉ. आर. विद्यालक्ष्मी - सह-पीआई	अंतर्राष्ट्रीय विवर्तन डेटा केंद्र (आईसीडीडी), संयुक्त राज्य अमेरिका
3.	भौगोलिक उत्पत्ति का मूल्यांकन करने के लिए शेवरॉय कॉफी के संवेदी और स्वाद प्रोफ़ाइल पर अध्ययन	₹ 1,782,000	सुश्री सुभाशी डी, डॉ. वी. चंद्रशेखर के मार्गदर्शन में	डीएसटी – वाइज किरण
4.	गोदामों और भंडारणगृहों में भंडारित अनाज कीटों का स्वचालित पता लगाने, निगरानी और नियंत्रण के लिए एक स्मार्ट प्रणाली का विकास	₹ 100000/-	सुश्री विनास जमाली पी, डॉ. वी. एयारकाई नम्बी के मार्गदर्शन में	आईईआई योजना
5.	3डी प्रिंटेड स्व-नैनोइमल्सीफाइंग जैल का उपयोग करके सह-वितरण के माध्यम से विटामिन डी और मैग्नीशियम अनुपूरण की जैवउपलब्धता में वृद्धि	₹ 3,529,080	डॉ. धन्या जॉर्ज डॉ. जेयान आर्थर मोसेस के मार्गदर्शन में	डीएसटी – वाइज पीडीएफ
6.	अनाज और अनाज उत्पादों में सैपोनिन, स्टार्च मिलावट और यूरिक एसिड के निर्धारण के लिए विधि विकास और सत्यापन	₹ 6,230,000	डॉ. आर. विद्यालक्ष्मी - पीआई डॉ. आशीष रॉसन - सह- पीआई डॉ. अरुणकुमार आनंदराज - सह-पीआई	एफएसएसएआई

3.2 अनुदान सहायता अनुसंधान परियोजना पूर्ण

क्र.सं.	परियोजना का शीर्षक	अन्वेषक और सह-पीआई	वित्तपोषण एजेंसी	परियोजना लागत
1.	3डी मुद्रित एमसीटी तेल पेस्टिल्स का विकास	डॉ. जेयन ए. मोसेस	नारियल विकास बोर्ड	रु 43.10 लाख
2.	सूखे नारियल बनाने के लिए विभिन्न सुखाने के तरीकों का तुलनात्मक अध्ययन/ सूखे नारियल को कम तापमान और कम आर्द्रता पर सुखाना	डॉ.एन.वेंकटचलपति डॉ. सी. के सुनील	नारियल विकास बोर्ड	रु 24,44,000
3.	ताड़ गुड़ के उत्पादन के लिए मानकों का विकास और इसमें शामिल मशीनों के उपकरणों का मानकीकरण	डॉ. महेंद्रन डॉ.एन.वेंकटचलपति	खादी और ग्रामोद्योग आयोग (केवीआईसी)	रु 15,00,000
4.	महिलाओं की हड्डियों के स्वास्थ्य को बढ़ावा देने के लिए शुरुआती भोजन में अंडे के छिलके के अवशेष और विटामिन डी स्रोत को शामिल करना	डॉ. महेंद्रन - मार्गदर्शक सुश्री सूजी - आवेदक	आईईआई योजना	रु 34,000
5.	सोया दूध के विकल्प के रूप में स्वास्थ्यवर्धक दालों, चने का उपयोग करके भविष्य में दाल दूध के प्रकारों की संभावनाएँ	डॉ.एस.अकल्या	युवा वैज्ञानिकों और प्रौद्योगिकीविदों के लिए डीएसटी-योजना	रु 24,62,542

3.3 अनुदान सहायता अनुसंधान परियोजना- जारी

क्र.सं.	परियोजना का शीर्षक	परियोजना लागत	अन्वेषक और सह-पीआई	वित्तपोषण एजेंसी
1.	बाजरा प्रजातियों से जैवसक्रिय अवयवों के निष्कर्षण और टिकाऊ सामुदायिक खाद्य प्रणाली में समावेश के लिए हरित प्रौद्योगिकियां	रु 5 लाख प्रति वर्ष (पीआई और मेंटर प्रत्येक को 50%)	डॉ. महेंद्रन	सर्ब-तैर
2.	नारियल नीरा प्रसंस्करण के लिए पायलट पैमाने पर नैनोफिल्ट्रेशन इकाई का विकास	रु 24,83,000	डॉ.जेयन ए मोसेस डॉ.सी. आनंदरामकृष्णन	नारियल विकास बोर्ड
3.	औद्योगिक फल और सब्जी अपशिष्ट धाराओं का उपयोग 3डी मुद्रित सिंबायोटिक खाद्य पदार्थों के उत्पादन के लिए	रु 36,58,000	डॉ.जेयन ए मोसेस डॉ.सी. आनंदरामकृष्णन	युवा वैज्ञानिकों और प्रौद्योगिकीविदों के लिए डीएसटी-योजना
4.	उच्च दाब प्रसंस्करण (एचपीपी) + स्पंदित विद्युत क्षेत्र उपचार (पीईएफ) का उपयोग करके नारियल पानी की ताजगी और प्राकृतिक स्वाद को बनाए रखते हुए शेल्फ लाइफ का विस्तार	रु 19,82,000	डॉ.वी.आर.सिनिजा डॉ.जेयन ए मोसेस डॉ.एस.आनंदकुमार	नारियल विकास बोर्ड
5.	कृषि अवशेषों से स्मार्ट खाद्य, जैव-संयोजन, हरित पैकेजिंग और जैव ऊर्जा का विकास	रु 72,31,641/-	डॉ.एस.आनंदकुमार डॉ.एम.टीटो आनंद	राष्ट्रीय कृषि विज्ञान कौश
6.	बाजरा प्रसंस्करण में छिलका हटाने की प्रक्रिया को बेहतर बनाने तथा प्रसंस्कृत बाजरा की गुणवत्ता को बेहतर बनाने के लिए पूर्व उपचार के रूप में ओमिक हीटिंग प्रणाली का डिजाइन और विकास।	रु 31,29,527/-	डॉ.के.ए.अथमसेल्वी डॉ.एन. वेंकटचलपति	डीएसटी - श्री
7.	बाजरा आधारित खाद्य उत्पादों का विकास: अनुकूलन लक्षण वर्णन और सत्यापन (कॉन्सॉर्टियम प्रणाली)	रु 39,35,850	डॉ. सी.के. सुनील, डॉ. वी. चंद्रशेखर डॉ. भास्करन डॉ. आशीष रॉसन	डीएसटी - श्री
8.	बेहतर कार्यक्षमता के लिए डेयरी और गैर-डेयरी खाद्य मैट्रिक्स के साथ बाजरा और उनके व्युत्पन्नों का एकीकरण (कंसॉर्टियम मोड)	अभी फैसला होना बाकी है	डॉ.आर.विद्यालक्ष्मी डॉ.वी.हेमा	डीएसटी - श्री

9.	बाजरे की आयुवृद्धि का मानकीकरण और वृद्ध बाजरे के पोषण गुणों और भंडारण स्थिरता का आकलन	₹ 20,92,920	डॉ. जगन मोहन (पीआई) डॉ. वी. चन्द्रशेखरन, सह-पीआई डॉ. लोगनाथन-सह-पीआई डॉ. वी. एयारकाई नांबी - सह-पीआई	डीएसटी - श्री
10.	खाद्य उद्योग में चयनित योजकों और मिलावटों के एक्स-रे पाउडर विवर्तन पैटर्न	\$ 1200	डॉ. परांथामन -पीआई डॉ. जे.ए. मोसेस, सह- पीआई डॉ. आर. विद्यालक्ष्मी - सह-पीआई	अंतर्राष्ट्रीय विवर्तन डेटा केंद्र (आईसीडीडी), संयुक्त राज्य अमेरिका
11.	भौगोलिक उत्पत्ति का मूल्यांकन करने के लिए शेवरॉय कॉफी के संवेदी और स्वाद प्रोफ़ाइल पर अध्ययन	₹ 1,782,000	सुश्री सुभाश्री डी, डॉ. वी. चंद्रशेखर के मार्गदर्शन में	डीएसटी - वाइज किरण
12.	गोदामों और भंडारणगृहों में भंडारित अनाज कीटों का स्वचालित पता लगाने, निगरानी और नियंत्रण के लिए एक स्मार्ट प्रणाली का विकास	₹ 100000/-	सुश्री विनास जमाली पी, डॉ. वी. एयारकाई नम्बी के मार्गदर्शन में	आईआई प्रोजेक्ट
13.	3डी प्रिटेड स्व-नैनोइमल्सीफाइंग जैल का उपयोग करके सह-वितरण के माध्यम से विटामिन डी और मैत्रीशियम अनुपूरण की जैवउपलब्धता में वृद्धि	₹ 3,529,080	डॉ. धन्या जॉर्ज डॉ. जेयान आर्थर मोसेस के मार्गदर्शन में	डीएसटी - वाइज पीडीएफ़
14.	अनाज और अनाज उत्पादों में सैपोनिन, स्टार्च मिलावट और यूरिक एसिड के निर्धारण के लिए विधि विकास और सत्यापन	₹ 6,230,000	डॉ. आर. विद्यालक्ष्मी - पीआई डॉ. आशीष रासन - सह- पीआई डॉ. अरुणकुमार आनंदराज - सह-पीआई	एफएसएसएआई

3.4 प्रायोजित अनुसंधान परियोजना जारी है

क्र. सं.	परियोजना का शीर्षक	परियोजना लागत	अन्वेषक और सह-पीआई	वित्तपोषण एजेंसी
1.	संग्रहीत कीटों के नियंत्रण के लिए CO ₂ का उपयोग करके जैविक चावल के लिए धूम्रीकरण	₹ 3,51,050/-	डॉ. आर. मीनाची - पीआई डॉ. एम. लोगानाथन - सह-पीआई डॉ. जेयान आर्थर मोसेस - सीओपीआई	नम्मा फार्म नम्मा विलेज (ओपीसी) प्राइवेट लिमिटेड
2.	आरटीई/आरटीडी बाजरा उत्पादों का मूल्य संवर्धन और पैकेजिंग	₹ 5,00,000/-	डॉ. एस. आनंदकुमार - पीआई डॉ. वी. हेमा - सह-पीआई डॉ. वी.आर. सिनिजा - सह-पीआई	मेसर्स टिक्रबॉट टेक्नोलॉजीज, त्रिवी
3.	पारंपरिक चावल से मूल्यवर्धित उत्पाद	₹ 1,20,000/-	डॉ. एस. भुवना - पीआई डॉ. आर. मीनाची - सह-पीआई	मैसर्स एसआरटी इंटीग्रेटेड फार्म, तिरुवरुर
4.	प्राकृतिक फल-स्वाद वाले पेयजल का विकास	₹ 7,50,000/-	डॉ. डी.वी. चिदानंद - पीआई डॉ. एन. भास्करन - सह-पीआई डॉ. सी.के. सुनील - सह-पीआई डॉ. प्रवीणा - सह-पीआई	मैसर्स आयुषकल्कि वेलनेस प्राइवेट लिमिटेड
5.	तत्क्षण बाजरा दलिया पाउडर	₹ 2,95,000/-	डॉ. एस. भुवना - पीआई डॉ. आर. विद्यालक्ष्मी - सह-पीआई डॉ. आर. मीनाची - सह-पीआई	मैसर्स कुग्राम सुपर फूड्स प्राइवेट लिमिटेड

6.	विभिन्न स्वाद वाले हम्मस का विकास	रु 300000	डॉ. एस. विश्वेश- पीआई प्रो. आर. जगन मोहन - सह-पीआई डॉ. एन. भास्करन- सह-पीआई	मैसर्स थम्बी मेडिकल्स ग्लोबल ड्रग हाउस, मदुरै, तमिलनाडु
7.	हर्बल कॉफी (विशेष रूप से चयनित औषधीय पौधों के साथ मिश्रित कॉफी) के पांच फॉर्मूलेशन की तैयारी के लिए प्रक्रिया प्रोटोकॉल का विकास और अनुकूलन	रु 884,000	डॉ. वी. चन्द्रशेखर - पीआई डॉ. आर. जगनमोहन- सह-पीआई डॉ. एस. अकल्या- सह-पीआई	गोमेतेश्वर रियल एस्टेट प्राइवेट लिमिटेड, नई दिल्ली

3.5 प्रायोजित अनुसंधान परियोजना पूर्ण

क्र.सं.	परियोजना का शीर्षक	परियोजना लागत	अन्वेषक और सह-पीआई	वित्तपोषण एजेंसी
1.	धागा बनाने के लिए मोरिंगा फली से गैर-आहारीय फाइबर निष्कर्षण के लिए प्रक्रिया प्रोटोकॉल का विकास	रु 1,03,250/-	डॉ. वी. चन्द्रशेखर - पीआई डॉ. वी. एयारकाई नांबी - सह-पीआई	वीरा होम टेक्स इंडिया प्राइवेट इंडिया, करूर

3.6 प्रायोजित अनुसंधान परियोजना पूर्ण

क्र.सं.	परियोजना का शीर्षक	परियोजना लागत	अन्वेषक और सह-पीआई	वित्तपोषण एजेंसी
1.	पादप प्रोटीनों का गैर-तापीय प्रौद्योगिकी प्रेरित ग्लाइकेशन: संयुक्त जेल निर्माण और बनावट-अनुकूलित डिस्फेजिया खाद्य पदार्थों के निहितार्थ	₹ 42,000 + 10% HRA प्रति माह और ₹ 20,000/- प्रति वर्ष 3 वर्षों के लिए	उम्मीदवार का नाम: सुश्री वी. मोनिका मार्गदर्शक का नाम: डॉ. आर. महेंद्रन	सीएसआईआर-एसआरएफ डायरेक्ट/आरए

3.7 छात्र फैलोशिप अनुसंधान परियोजना पूर्ण

क्र.सं.	परियोजना का शीर्षक	परियोजना लागत	अन्वेषक और सह-पीआई	वित्तपोषण एजेंसी
1.	मक्का (ज़िया मेस एल.) और तिल (सेसमम इंडिकम) का उपयोग करके मिश्रित मिश्रित आटे का निर्माण: अंकुरित मक्का के आटे (एटीपी और कोका-एसआर किस्मों) को मिलाने से दलिया की ऊर्जा घनत्व, कुल घुलनशील चीनी, मुक्त अमीनो नाइट्रोजन, स्थिरता और स्वीकार्यता पर प्रभाव।	रु 2.6 लाख	मार्गदर्शक - डॉ. एन. वेंकटचलपति छात्र - मिस्टर टैम्बो टेने स्टेफ़ानो	डीएसटी - अफ्रीकी शोधकर्ताओं के लिए सी.वी. रमन फैलोशिप
2.	क्रिस्टोफिन फलों की तीन किस्मों के विभिन्न पाक उपचारों का मधुमेह-रोधी क्षमता (टाइप 2 मधुमेह) पर प्रभाव	रु 2,85,000/-	मार्गदर्शक: डॉ. आर. महेंद्रन छात्र: सुश्री केनफैक जस्टिन ओडेलोन	डीएसटी - अफ्रीकी शोधकर्ताओं के लिए सी.वी. रमन फैलोशिप

3.8 प्राप्त चालू स्टार्ट-अप अनुसंधान परियोजनाएँ

क्र.सं.	परियोजना का शीर्षक	परियोजना लागत	अन्वेषक और सह-पीआई	वित्तपोषण एजेंसी
1.	बाजरे से पूरक ग्लूटेन-मुक्त पास्ता और बेकड वीनिंग फूड फॉर्मूलेशन का विकास	रु 2,50,000/-	प्रमुख अन्वेषक डॉ. वी.आर. सिनिजा, डॉ. एस. आनंदकुमार, डॉ. वी. हेमा	पीएमएफएमई
2.	बाजरा में लाइपेस निष्क्रियता के लिए एनआईआर आधारित हाइड्रोथर्मल उपचार प्रणाली का सत्यापन	रु 2,50,000/-	प्रमुख अन्वेषक डॉ. डी.वी. चिदानन्द डॉ. वी. एयारकाई नांबी, डॉ. एस. शनमुगसुंदरम	पीएमएफएमई

3.	बहु-बाजरा के लिए कम लागत वाले प्राथमिक प्रसंस्करण उपकरण का विकास और मूल्यांकन	रु 2,50,000/-	प्रमुख अन्वेषक डॉ. सी.के. सुनील, डॉ. वी. चंद्रशेखर डॉ. एम. टीटो आनंद	पीएमएफएमई
4.	ज़ैथन गम का लक्षण वर्णन	रु 2,50,000/-	प्रमुख अन्वेषक डॉ. विद्यालक्ष्मी- पीआई डॉ. आशीष रॉसन - सह-पीआई डॉ. जेयन आर्थर मोसेस - सह-पीआई	पीएमएफएमई

3.9 स्वीकृत पेटेंट

क्र.सं.	पेटेंट शीर्षक
1.	उच्च प्रोटीन और उच्च फाइबर महुआ न्यूट्री बार तैयार करने की प्रक्रिया
2.	ड्रमस्टिक काटने की मशीन

3.10 प्रकाशित पेटेंट

क्र.सं.	पेटेंट शीर्षक
1.	अल्ट्राफिल्टर्ड प्रोटीन के साथ इंस्टेंट नॉन-डेयरी कैपुचीनो पेय प्रीमिक्स तैयार करने की संरचना और विधि
2.	सहजन (मोरिंगा ओलीफेरा फली) से बीज और गूदा अलग करने के लिए एक अर्ध-स्वचालित मशीन
3.	बेहतर दक्षता के लिए पावर-संचालित ड्रमस्टिक कटिंग मशीन और उसे चलाने की विधि
4.	बेहतर उपज और गुणवत्ता के साथ शुद्ध नारियल तेल निकालने की एक विधि
5.	अल्ट्रासोनिकेशन तकनीक का उपयोग करके उच्च गुणवत्ता वाली उच्च वसा वाली नारियल क्रीम बनाने की एक विधि
6.	कैप्सूलेटेड मीडियम-चेन ट्राइग्लिसराइड (एमसीटी) तेल पाउडर की संरचना और उसकी प्रक्रिया।
7.	कीटो डाइट के लिए एक अनुकूलित 3D प्रिंटेड नारियल-इंस्टेंट कॉफी फॉर्म और उसकी प्रक्रिया
8.	किनोआ आटे के साथ शामिल किए गए पादप प्रोटीन मिश्रण से कम नमी वाले एक्सट्रॉडेट्स और उनकी विधि
9.	बाजरा-प्रोटीन फोर्टिफाइड नॉन-डेयरी हाइब्रिड पनीर और बनाने की विधि
10.	अंडे के छिलके और अंडे की जर्दी के पाउडर का उपयोग करके कैल्शियम और विटामिन-डी के साथ अखमीरी रोटी को मज़बूत बनाने की संरचना और विधि
11.	शमकीट प्यूपा प्रोटीन-आधारित चॉकलेट बार तैयार करने की संरचना और तैयारी की विधि

3.11 उद्योगों को हस्तांतरित प्रौद्योगिकी

क्र.सं.	ग्राहक का विवरण	प्रौद्योगिकी का विवरण
1.	मेसर्स एएमजेड इंटीग्रेटेड फार्मिंग सिस्टम	कवुनी कुकीज़
2.	मेसर्स एलिमेंट्स नेचुरल लाइफ	बाजरा मूसली
3.	मेसर्स थजाई इम्पेक्स प्राइवेट लिमिटेड	आरएफ प्रोटीन बार
4.	सुश्री जयंती आर	बाजरा फ्लेक्स
5.	मेसर्स डर्मोरिक नेचुरल्स प्राइवेट लिमिटेड	नैनोकैप्सूलेटेड करक्यूमिन पाउडर तकनीक
6.	मेसर्स पेरुमल राइस मिल	माल्ट पाउडर
7.	मेसर्स ग्रो अप मिलेट बाइट्स	मल्टीग्रेन बाजरा एनर्जी बार
8.	मेसर्स एवीके एक्सपोर्ट्स	कारमेलाइज्ड मूंगफली और काजू
9.	मेसर्स योबार्ट एग्री फ्रूडस प्राइवेट लिमिटेड	बाजरा आइसक्रीम
10.	श्री पी. मल्लापन	बाजरा पास्ता
11.	सुश्री वी. आर्थ्य	मल्टी-बाजरा स्प्रेड
12.	सुश्री पी. कस्तूरी	करुप्पु कावुनी वेफर
13.	सुश्री जे. किरुथिका	बाजरा बार
14.	श्री भरत एआर, मेसर्स एरेवु वेंचर्स प्रा. लिमिटेड, बैंगलोर	बाजरा आइसक्रीम

3.12 उद्योग प्रायोजित अनुसंधान परियोजनाएँ

क्र.सं.	ग्राहक का विवरण	एसआरपी का विवरण
1.	श्री विशाल बाबू, निदेशक, थम्बी मेडिकल इंग हाउस, मदुरै	विभिन्न स्वाद वाले हम्मस का विकास
2.	श्री किशोर कुमार, निदेशक, वीरा होम टेक्स प्राइवेट लिमिटेड	यार मकीर के लिए मोरिंगा भोजन से गैर आहारीय फाइबर निष्कर्षण के लिए प्रक्रिया प्रोटोकॉल का विकास
3.	श्री आर. तमिलारासन	पारंपरिक चावल से मूल्यवर्धित उत्पाद
4.	मेसर्स मनीषा सेल्वाधुरई, सह-संस्थापक थिंकरबॉट टेक्नोलॉजी	रिटॉर्ट पैकिंग तकनीक का उपयोग करके आरटीई बाजरा दलिया का विकास
5.	मेसर्स कुग्राम सुपर फूड्स प्राइवेट लिमिटेड	तत्काल मोती बाजरा दलिया पाउडर
6.	मेसर्स आयुषकल्कि वेलनेस प्राइवेट लिमिटेड	प्राकृतिक फल स्वाद वाले पेयजल का विकास
7.	मेसर्स गोमेतेश्वर रियल एस्टेट प्राइवेट लिमिटेड	हर्बल कॉफी के पांच फॉर्मूलेशन तैयार करने के लिए प्रक्रिया प्रोटोकॉल का विकास और अनुकूलन
8.	मेसर्स सोना कबिलासामी, निदेशक ब्लैक टाउन सॉल्यूशंस प्राइवेट लिमिटेड,	भुनी हुई सुगंधित मूंगफली का मानकीकरण और विकास
9.	श्री अभिषेक मंजूनाथ	कार्बोनेटेड और फ्लेवर्ड फंक्शनल ड्रिंक्स के निर्माण के लिए प्रौद्योगिकी विकास
10.	मेसर्स टिक्रबॉट टेक्नोलॉजीज, त्रिची	आरटीई/आरटीडी बाजरा उत्पादों का मूल्य संवर्धन और पैकेजिंग

3.13 परामर्श सेवाएं प्रदान की गई

क्र.सं.	ग्राहक का विवरण	प्रस्तावित परामर्श का विवरण
1.	मेसर्स फाहस फ्रेश फूड्स	डोसा इडली बैटर का प्रसंस्करण और संरक्षण
2.	श्री एस. मणिवन्नन	चावल मिलिंग पर परामर्श
3.	मेसर्स सोकेरी एंटरप्राइजेज	मिठाइयों के लिए ताज़ा बेक्ड ग्लूटेन-मुक्त और रिफाइंड चीनी
4.	श्री के.एम. रवि कुमार	इडली डोसा बैटर का प्रसंस्करण
5.	श्री पुरुषोत्तमन एस	आरटीसी टेंडर कटहल उत्पाद
6.	मैसर्स पेंडु मंजूषा	मसाला पाउडर प्रसंस्करण
7.	श्री वी. नंदकुमार, मैसर्स क्लासिक फ्लेक्सिबल, पेरुंदुरई	खाद्य पदार्थों का संरक्षण
8.	श्री रवीन्द्र पगारे मैसर्स लिबहरर एप्लायंसेज प्रा. लिमिटेड	गेहूँ के आटे का रेफ्रिजरेटर में भंडारण
9.	श्री पार्थसारथी के, मैसर्स भुवती नेचुरल फार्मस, एलएलपी	चावल के फ्लेक्स का खाद्य प्रसंस्करण

3.14. प्रकाशन

3.14.1 पुस्तकें

1. आनंदधर्मकृष्णन, सी., और मोसेस, जे. ए. (सं.) (2024)। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियाँ: खंड 1। खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी के मूल सिद्धांत। एएपी/सीआरसी प्रेस. <https://doi.org/10.1201/9781003413592>.
2. आनंदधर्मकृष्णन, सी., और मोसेस, जे. ए. (सं.) (2024)। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियाँ: खंड 2। गैर-तापीय प्रसंस्करण प्रौद्योगिकियों में प्रगति। एएपी/सीआरसी प्रेस. <https://doi.org/10.1201/9781003413615>.
3. आनंदधर्मकृष्णन, सी., और मोसेस, जे. ए. (सं.) (2024)। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियाँ: खंड 3। खाद्य प्रसंस्करण में आईसीटी अनुप्रयोग और भविष्य के रुझान। एएपी/सीआरसी प्रेस. <https://doi.org/10.1201/9781003413660>.
4. आनंदधर्मकृष्णन, सी., मोसेस, जे. ए., और लीना, एम. एम. (सं.) (2025)। टिकाऊ खाद्य पैकेजिंग के लिए नैनो तकनीक। जॉन विले एड संस। आईएसबीएन 978-1-119-87512-3.
5. आनंदधर्मकृष्णन, सी., मोसेस, जे. ए., और योहा, के. एस. (सं.) (2024)। खाद्य पदार्थों का प्रवाहकीय जल-सुखाना: सिद्धांत और अनुप्रयोग। एकेडमिक प्रेस/एल्सेवियर. <https://doi.org/10.1016/C2021-0-02586-4>.
6. आनंदधर्मकृष्णन, सी., मोसेस, जे. ए., मुरुगेसन, पी., और लीना, एम. (सं.) (2024)। खाद्य उद्योग में माइक्रोफ्लूइडिक्स का उपयोग: अनुप्रयोग और तकनीकें (प्रथम संस्करण)। एकेडमिक प्रेस/एल्सेवियर। आईएसबीएन 9780443134531.
7. नील, सी.के., अथमसेल्वी, के.ए., वेंकटचलपति, एन., आनंदरामकृष्णन, सी., और बालासुब्रमण्यम, वी.एम. (सं.) (2025)। खाद्यान्न प्रसंस्करण में इकाई संचालन। एल्सेवियर।
8. सुनील, सी. के., बीरवाल, पी., गोयल, एम., और महेंद्रन, आर. (सं.) (2025)। उभरती हुई गैर-तापीय खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकियों की पुस्तिका: खंड 10। प्रकाश-आधारित प्रौद्योगिकियों में प्रगति - पराबैंगनी, स्पंदित प्रकाश और एलईडी। सीआरसी प्रेस/एएपी।

3.14.2 पुस्तक के अध्याय

1. अनुकिरुथिका, टी., योहा, के.एस., दत्ता, एस., मोसेस, जे.ए., और आनंदधर्मकृष्णन, सी. (2024)। खाद्य प्रसंस्करण में इकाई संचालन। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पृष्ठ 131-183)। एप्ल एकेडमिक प्रेस. <https://doi.org/10.1201/9781003413592-4>.
2. अरुणा नायर यू., के., शेरी एम. वर्गीस, और वडकेपुलप्पारा रामचंद्रन नायर सिनिजा। (2024) नारियल और नारियल उत्पादों की गुणवत्ता और परिपक्तता निर्धारित करने के लिए गैर-विनाशकारी परीक्षण। नारियल उत्पादों के संरक्षण और प्रमाणीकरण में - हाल के रुझान और संभावनाएँ (पृष्ठ 161-180) आर. पंडिसेल्वम और एस. वी. रमेश द्वारा संपादित, स्प्रिंगर प्रकाशन।
3. भास्करन, के., और राधाकृष्णन, एम. (2024). नारियल पुष्ट रस के प्रसंस्करण और संरक्षण के लिए उभरती प्रौद्योगिकियाँ। नारियल उत्पादों का संरक्षण और प्रमाणीकरण: हालिया रुझान और संभावनाएँ, 47-63.
4. भाग्य, जे., कृष्णमूर्ति, एस., रेशमी, एस. के., कविमुघिल, एम., मोसेस, जे. ए., और आनंदधर्मकृष्णन, सी. (2024)। खाद्य पदार्थों का ओमिक तापन। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पृष्ठ 235-286)। एप्ल एकेडमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413592-6>.
5. भाग्य, जे., रेशमी, एस. के., वाघमारे, आर., मोसेस, जे. ए., और आनंदधर्मकृष्णन, सी. (2024)। खाद्य प्रसंस्करण में विद्युतचुंबकीय और इसके संबद्ध अनुप्रयोग। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पृष्ठ 185-234)। एप्ल एकेडमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413592-5>.
6. भानु प्रकाश रेड्डी नल्ला, कुसुमा एन. वडेड, के. संजना, और वडकेपुलप्पारा रामचंद्रन नायर सिनिजा (2024) नारियल पानी का संरक्षण: नवीनतम तकनीकें और आगे का रास्ता। नारियल उत्पादों के संरक्षण और प्रमाणीकरण में - नवीनतम रुझान और संभावनाएँ (पृष्ठ 21-46) आर. पंडिसेल्वम और एस. वी. रमेश द्वारा संपादित, स्प्रिंगर प्रकाशन।
7. बुवनेश्वरन, एम., सुनील, सी. के., आत्मसेल्वी, के. ए., वेंकटचलपति, एन., आनंदधर्मकृष्णन, सी., और बालसुब्रमण्यम, वी. एम. (उत्तर)। परिचय। खाद्यान्न प्रसंस्करण में इकाई संचालन में। अकादमिक प्रेस, एल्सेवियर।
8. चंद्रन, एम., डी'कूज़, वी., गिरिजन, एस. के., और अथमासेल्वी, के. ए. (उत्तर)। सूक्ष्मजीवों के निष्क्रियण पर पराबैंगनी प्रकाश का प्रभाव: निष्क्रियण की क्रियाविधि और विभिन्न सूक्ष्मजीवों पर प्रभाव। खाद्य प्रसंस्करण में गैर-तापीय प्रकाश-आधारित प्रौद्योगिकी (अध्याय 6) में। सीआरसी प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003503743-6>.
9. चंद्रन, एम., खुंबरोन, के.के., सुकुमार, ए., सुनील, सी.के., अथमासेल्वी, के.ए., वेंकटचलपति, एन., ... और बालसुब्रमण्यम, वी.एम. (2024)। बाजरा प्रसंस्करण में इकाई संचालन। खाद्यान्न प्रसंस्करण में इकाई संचालन, 389-423। अकादमिक प्रेस.

10. चारू, शाहिर, एस.पी., अरुणकुमार, ई., विग्रेश, एस., और भास्करन, एन. (2025)। पौधों से फाइटोकेमिकल्स का सुपरक्रिटिकल द्रव निष्कर्षण। पी. बीरवाल, एम. आर. गोयल, और सी. के. सुनील (सं.) में, खाद्य प्रसंस्करण में सुपरक्रिटिकल द्रव निष्कर्षण के अनुप्रयोग (पीपी. 317-336)। एप्पल अकादमिक प्रेस, सीआरसी प्रेस (टेलर और फ्रांसिस)। आईएसबीएन: 978- 1-77491-906-4.
11. देवराज, एल., मोडुपल्ली, एन., सुनील, सी.के., महेंद्रन, आर., और वेंकटचलपति, एन. (2024)। खाद्य उत्पादों के बनावटी गुणों पर जमने और पिघलने की प्रक्रियाओं का प्रभाव। खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकियों में उन्नत अनुसंधान विधियों में (पीपी. 341-369)। एप्पल अकादमिक प्रेस।
12. देवराज, एल., नाइक, एम.जी., मोडुपल्ली, एन., थंगाराजू, एस., और नटराजन, वी. (2021)। सघन चरण कार्बन डाइऑक्साइड (डीपीसीडी)-खाद्य पदार्थों का सहायता प्राप्त संरक्षण। खाद्य प्रसंस्करण और संरक्षण प्रौद्योगिकियों पर अनुसंधान की पुस्तिका में (पीपी. 169-194)। एप्पल अकादमिक प्रेस।
13. धारिणी, एम., रामानन, आर.के., रिफना, ई.जे., सुनील, सी.के., वेंकटचलपति, एन., और महेंद्रन, आर. (2024)। खाद्य पदार्थों और खाद्य उत्पादों की भौतिक सतह पर शीत प्लाज्मा का प्रभाव। खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकियों में उन्नत अनुसंधान विधियों में (पीपी. 77-95)। एप्पल अकादमिक प्रेस।
14. दृश्या, सी., सुभाश्री, डी., दत्ता, एस., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। खाद्य उद्योग के लिए ब्लॉकचेन प्रबंधन। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 133-156)। एप्पल अकादमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413660-5>.
15. दत्ता, एस., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। उप-और सुपरक्रिटिकल प्रक्रियाओं में प्रगति। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 239-262)। एप्पल अकादमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413615-8>.
16. दत्ता, एस., प्रियंका, एस., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। खाद्य प्रसंस्करण और प्रौद्योगिकी में रुझान। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 1-37)। एप्पल अकादमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413592-1>.
17. गौतम दास, वी. चन्द्रशेखर और सीमान्तनियोग (2025)। भारत के उत्तर पूर्वी राज्यों में बाजरा का उत्पादन और पारंपरिक बाजरा आधारित व्यंजनों की खपत। एंटेप के लिए बाजरा। देव. और कृषि आय में वृद्धि। एनईएच क्षेत्र के लिए आईसीएआर अनुसंधान परिसर द्वारा प्रकाशित संपादित पुस्तक। (आईएसबीएन-978-93-342-4604-9)
18. गौतम दास, सीमान्तनियोग और प्रियंका बर्मन (2025)। खाद्य, पोषण सुरक्षा और उद्यमिता विकास के लिए बाजरा प्रसंस्करण और मूल्यवर्धन। एंटेप के लिए बाजरा। देव. और कृषि आय में वृद्धि। एनईएच क्षेत्र के लिए आईसीएआर अनुसंधान परिसर द्वारा प्रकाशित संपादित पुस्तक। (आईएसबीएन-978-93-342-4604-9)
19. गुरुसामी, एस., राव, एम.वी., और शनमुगम, ए. (2024)। प्रोटीन: खाद्य प्रणालियों की संरचना में अनुप्रयोग। जी में. एम. ईश्वरन यू, पी. पी. श्रीवास्तव, और बी. श्रीवास्तव (सं.), स्ट्रक्चर फूड्स (पीपी. 201-225)। सीआरसी प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003355441>
20. जोसेफ, एस.एम., दृश्य, सी., पेरुमल, ए.बी., लीना, एम.एम., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। खाद्य इंजीनियरिंग में सूक्ष्म और नैनो-तरल पदार्थ। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 189-222)। एप्पल अकादमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413660-7>.
21. के. संजना, कुसुमा एन. वाडेड, भानु प्रकाश रेहुनी नल्ला, और वडकेपुलप्पारा रामचंद्रन नायर सिनिजा (2024) नारियल के दूध-आधारित उत्पादों का शेल्फ-लाइफ विस्तार। नारियल उत्पादों के संरक्षण और प्रमाणीकरण में - हालिया रुझान और संभावनाएं (पीपी.85-104) आर. पांडीसेल्वम और एस. वी. रमेश द्वारा संपादित, स्प्रिंगर प्रकाशन।
22. कन्नन, वी., मुथुराजन, एम., दत्ता, एस., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। खाद्य उद्योग में बिग डेटा, इंटरनेट ऑफ थिंग्स और क्लाउड कंप्यूटिंग। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 93-131)। एप्पल अकादमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413660-4>.
23. कृष्णमर्ति, एस., लीना, एम.एम., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। पोषक तत्वों की बेहतर डिलीवरी के लिए दृष्टिकोण। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 157-187)। एप्पल अकादमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413660-6>.
24. महालक्ष्मी, एल., प्रियंगा, एस., गवर्नर, ए., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। खाद्य उद्योग के लिए नैनो प्रौद्योगिकी। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 321-358)। एप्पल अकादमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413592-8>.
25. मोडुपल्ली, एन., बुवनेश्वरन, एम., सुनील, सी.के., और नटराजन, वी. (2025)। पराबैंगनी प्रकाश एक्सपोजर द्वारा काइनेटिक मॉडलिंग और भौतिक रासायनिक और माइक्रोबियल परिवर्तनों का मूल्यांकन। खाद्य प्रसंस्करण में नॉनथर्मल लाइट-आधारित प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 83-105)। एप्पल अकादमिक प्रेस।
26. मोडुपल्ली, एन., सुनील, सी.के., और वेंकटचलपति, एन. (2024)। छव्व अनाज और विरासत अनाज प्रसंस्करण में इकाई

संचालन। खाद्यान्न प्रसंस्करण में इकाई संचालन में (पीपी. 425-451)। अकादमिक प्रेस।

27. मोनिका, ई., सरन्या, आर., थरीफखान, एस.ए., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। इलेक्ट्रोस्प्रेइंग प्रक्रियाएँ। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 109-146)। एप्ल अकादमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413615-4>.
28. मुगसुंदरी, ए.वी., और मोसेस, जे.ए. (2025)। सक्रिय पैकेजिंग। सतत खाद्य पैकेजिंग के लिए नैनोटेक्नोलॉजी में (पीपी. 161-182)। <https://doi.org/10.1002/9781119875154.ch8>.
29. मुरुगन, वी., और शनमुगम, ए. (2025)। अल्टासाउंड प्रौद्योगिकी - खाद्य प्रसंस्करण में अवधारणा, सिद्धांत, सिद्धांत और अनुप्रयोग। एम. बालकृष्णन, ए. रामालक्ष्मी, और वी. तिरुपति (सं.) में, खाद्य स्थिरता और पोषण सुरक्षा प्राप्त करने के लिए खाद्य प्रसंस्करण में नवीन और उभरती हुई प्रौद्योगिकियां (पीपी. 192-213)। आईएसबीएन: 978-81-983061-8-0.
30. नेगी, ए., मुगसुंदरी, ए.वी., और मोसेस, जे.ए. (2024)। नैनोइमल्शन। खाद्य कोटिंग्स और संरक्षण प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 339-365)। <https://doi.org/10.1002/9781394237623.ch10>.
31. नेगी, ए., रंगनाथन, एस., योहा, के., और मोसेस, जे. (2024)। मसालों और जड़ी-बूटियों को सुखाना। खाद्य पदार्थों के प्रवाहकीय हाइड्रो सुखाने में (पीपी. 121-151)। <https://doi.org/10.1016/B978-0-323-95602-4.00010-5>.
32. निदा, एस., कृष्णमूर्ति, एस., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। खाद्य प्रसंस्करण में ओजोन के अनुप्रयोग। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 215-237)। एप्ल अकादमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413615-7>.
33. निंबकर, एस., मुरुगेसन, पी., सिनिजा, वी., और मोसेस, जे.ए. (2024)। खाद्य प्रसंस्करण: निष्कर्षण। खाद्य उद्योग में माइक्रोफलुइडिक्स के उपयोग में (पीपी. 171-185)। <https://doi.org/10.1016/B978-0-443-13453-1.00010-3>.
34. पायल, ए., निंबकर, एस., भारती, आर.एम., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। खाद्य उद्योग में रोबोटिक्स और स्वचालन। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 31-62)। एप्ल अकादमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413660-2>.
35. पेरुमल, ए.बी., खदेरभाषा, एस., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। खाद्य पदार्थों की स्मार्ट और बुद्धिमान पैकेजिंग। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 261-304)। एप्ल अकादमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413660-9>.
36. पिंटू, सी., कृष्णमूर्ति, एस., परंथमन, आर., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। खाद्य गुणवत्ता मूल्यांकन के लिए नवीन तरीके। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 287-319)। एप्ल अकादमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413592-7>.
37. प्रकाश, एस., योगनंदन, एम., और मोसेस, जे. (2024)। नवीन सुखाने की तकनीकें। खाद्य पदार्थों के प्रवाहकीय हाइड्रो सुखाने में (पीपी. 1-24)। <https://doi.org/10.1016/B978-0-323-95602-4.00011-7>.
38. प्रीति, आर., लावण्या, एम.एन., पिंटू, सी., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। खाद्य पदार्थों का स्पंदित विद्त क्षेत्र प्रसंस्करण। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 147-187)। एप्ल अकादमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413615-5>.
39. प्रियदर्शिनी, एस.आर., रेशमी, एस.के., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। खाद्य प्रसंस्करण कार्यों की कम्प्यूटेशनल मॉडलिंग। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 1-30)। एप्ल अकादमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413660-1>.
40. प्रियंका, एस., कुमार, ई.ए., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। खाद्य संरक्षण और बाधा प्रौद्योगिकी। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 39-84)। एप्ल अकादमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413592-2>.
41. रोहित, के.जी., शांतम्मा, एस., श्वेता, डी., प्रीति, आर., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। उच्च तीव्रता स्पंदित प्रकाश प्रौद्योगिकी। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 85-108)। एप्ल अकादमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413615-3>.
42. संतोषकुमार, पी., और मोसेस, जे.ए. (2025)। खाद्य उद्योग में नैनो प्रौद्योगिकी। सतत खाद्य पैकेजिंग के लिए नैनोटेक्नोलॉजी में (पीपी. 1-13)। <https://doi.org/10.1002/9781119875154.ch1>.
43. शेरिन, ए.जे., शायला, ई., हिमाश्री, पी., महेंद्रन, आर., और सुनील, सी.के. (2025)। खाद्य प्रसंस्करण में स्पंदित प्रकाश की मॉडलिंग। खाद्य प्रसंस्करण में नॉनर्थमल लाइट-आधारित प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 331-358)। एप्ल अकादमिक प्रेस।
44. शेरिन, जे., बुवनेश्वरन, एम., सुनील, सी.के., अथमसेल्वी, के.ए., वेंकटचलपति, एन., आनंदरामकृष्णन, सी., और बालासुब्रमण्यम, वी.एम. (2024)। खाद्यान्न प्रसंस्करण की इकाई संचालन में उभरती प्रौद्योगिकियाँ। खाद्यान्न प्रसंस्करण में इकाई संचालन, 547-569। अकादमिक प्रेस।

45. सिल्विया, एम.जी., लीना, एम.एम., भारती, वी.एस., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। न्यूनतम प्रसंस्करण और खाद्य कोटिंग। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 85-129)। एप्ल अकादमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413592-3>
46. शिवकामसुंदरी, एस.के., गणपथ, जी., पिंटू, सी., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। खाद्य प्रसंस्करण में अल्ट्रासाउंड के अनुप्रयोग। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 49-83)। एप्ल अकादमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413615-2>
47. सूजी, एम., और महेंद्रन, आर. (2025)। स्पंदित विद्त क्षेत्र, शीत प्लाज्मा उपचार और लिपिड पर ओजोनेशन का प्रभाव। प्रमुख खाद्य मैक्रोमोलेक्यूल्स के गैर-थर्मल प्रसंस्करण में (पीपी. 361-380)। अकादमिक प्रेस।
48. शरण्यकांत, पी.एस., और राधाकृष्णन, एम. (2025)। खाद्य अनुप्रयोगों के लिए धातु-कार्बनिक ढाँचा सम्मिश्रण। मेटल-ऑर्गेनिक फ्रेमवर्क कंपोजिट के अनुप्रयोगों में (पीपी. 311-336)। एल्सेवियर।
49. त्यागराजन, आर., कृष्णराज, पी., अनुकिरुथिका, टी., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। खाद्य पदार्थों की 3डी प्रिंटिंग। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 305-350)। एप्ल अकादमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413660-10>
50. वनमथी मुगसुंदरी, ए., बाबू, ए., और मोसेस, जे. (2024)। डिजाइन और चयन। खाद्य पदार्थों के प्रवाहकीय हाइड्रो सुखाने में (पीपी. 49-65)। <https://doi.org/10.1016/B978-0-323-95602-4.00012-9>
51. वर्गीस, टी., और वेंकटचलपति, एन. (2025)। खाने के लिए तैयार स्नैक्स के उत्पादन के लिए वैक्यूम संसेचन प्रौद्योगिकी। रेडी-टू-ईट स्नैक्स में (पीपी. 317-352)। एप्ल अकादमिक प्रेस।
52. वर्गीस, टी., मोनिका, पी., सुनील, सी.के., और नटराजन, वी. (2024)। खोपरा और नारियल तेल का प्रसंस्करण और संरक्षण। नारियल उत्पादों के संरक्षण और प्रमाणीकरण में: हालिया रुझान और संभावनाएं (पीपी. 105-141)। चाम: स्प्रिंगर इंटरनेशनल पब्लिशिंग।
53. विश्वा, ए., प्रीति, आर., श्वेता, डी., जयन, एच., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। खाद्य पदार्थों का उच्च दबाव प्रसंस्करण। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 1-47)। एप्ल अकादमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413615-1>
54. वेलुसामी, एम., और राधाकृष्णन, एम. (2025)। शीत प्लाज्मा प्रौद्योगिकी की रसायन विज्ञान। थर्मल और गैर-थर्मल खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकियों के रसायन विज्ञान में (पीपी. 235-257)। अकादमिक प्रेस।
55. वाघमारे, आर., मुरुगेसन, पी., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। खाद्य उद्योग के लिए शीत प्लाज्मा अनुप्रयोग। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 189-214)। एप्ल अकादमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413615-6>
56. विल्सन, ए., राजा, वी., भारती, आर.एम., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। खाद्य प्रसंस्करण में कृत्रिम बुद्धिमत्ता। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियों में (पीपी. 63-91)। एप्ल अकादमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413660-3>
57. यशिनी, एम., शनमुगसुंदरम, एस., और सुनील, सी.के. (2024)। खाद्य-जनित रोगज़नकों का पता लगाने के लिए सतही प्लास्मोन बायोसेंसिंग। खाद्य जनित रोगज़नकों का पता लगाने के लिए बायोसेंसर में (पीपी. 195-221)। अकादमिक प्रेस।
58. योहा, के.एस., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। नॉवेलड्राईंगटेक्निक्स। खाद्य उद्योग के लिए उभरती प्रौद्योगिकियां (पीपी. 223-260)। एप्ल अकादमिक प्रेस। <https://doi.org/10.1201/9781003413660-8>
59. हिंदुजा, सी., लोगनाथन मणिकम, राजश्री नवीन। 2024. गेहूँ के आटे में यूरिक एसिड का पता लगाने के लिए एक कागज़-आधारित पट्टी का विकास। जर्नल ऑफ ग्रेन रिसर्च। 16 (2): 137-142।
60. सुबाशिनी मनिकम, लोगनाथन मनिकम, वेंकटचलपति नटराजन, मीनाक्षी राजमणि। 2024। टाइफोलियम कैस्टेनियम (जड़ी-बूटी) के विरुद्ध वैकल्पिक नियंत्रण विधियों के रूप में गर्म हवा और अवरक्त तापन विधियाँ तथा रागी (एल्यूसीन कोराकाना) और आटे के भौतिक-रासायनिक गुणों पर उनका प्रभाव। जर्नल ऑफ स्टोर्ड प्रोडक्ट्स रिसर्च, 106. 102307. <https://doi.org/10.1016/j.jspr.2024.102307>.
61. विनस जमाली, पी., एयरगाई नांबी, शनमुगसुंदरम सरवनन, चंद्रशेखर वी. 2025. चावल-योलो: एक गहन शिक्षण मॉडल के साथ चावल भंडारण गोदामों में स्वचालित कीट निगरानी। एसीएस कृषि विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी, 5 (2): 206-221. <https://doi.org/10.1021/acsagscitech.4c00633>.
62. अरीके निखिल स्वराज, जयन आर्थर मोसेस, लोगनाथन मणिकम। 2025. सतत खाद्य पुनर्चक्रण: बड़े पैमाने पर व्यावसायीकरण के लिए उत्पादन चुनौतियों और प्रमाणन आवश्यकताओं पर विश्लेषण। सतत खाद्य प्रौद्योगिकी। <https://doi.org/10.1039/D4FB00254G>

3.14.3 पत्रिका प्रकाशन

1. अब्दुल करीम, एफ.बी., एलुमलाई, ए., आनंदराज, ए., शिवानंदम, वी., और नागरेथिनम, बी.* (2024)। फलों के रस की गुणवत्ता बढ़ाने में सुपारी के आवश्यक तेल की संरक्षण दक्षता की खोज: भौतिक रसायन, माइक्रोबियल और संवेदी मापदंडों का व्यापक मूल्यांकन। खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी जर्नल. <https://doi.org/10.1007/s13197-024-05963-9>.
2. अद्वंकी मौनिका, अकल्या शनमुगम और सिनिजा वीआर (2024)। नवोन्वेषी प्रौद्योगिकियों द्वारा ब्राउनटॉप बाजरा अनाज के स्वाद को बढ़ाना और पोषणरौधी और कार्यात्मक गुणों पर उनका प्रभाव। उन्नत जैव रसायन अनुसंधान के अंतर्राष्ट्रीय जर्नल 2024; 8(12): 584-590। <https://doi.org/10.33545/26174693.2024>. v8.i12h.3219.
3. अमरनाथ, एम.एस., मुहम्मद, ए., एंटनी, ए.के., यशिनी, एम., शेरिन, ए.जे., और सुनील, सी.के. (2024)। बाजरा स्टार्च संशोधन: इसके गुणों और उनके अनुप्रयोग पर थर्मल और गैर-थर्मल तरीकों का प्रभाव - एक समीक्षा। फूड एंड हैमैनिटी. <http://dx.doi.org/10.1016/j.foohum.2024.100356>.
4. अनबरसन, आर., राम्या, आर.बी., और महेंद्रन, आर. (2024)। चीनी क्रिस्टल की उपज पर नारियल नीरा सिरप की सांद्रता में भिन्नता का प्रभाव और उसके बाद भौतिक रासायनिक, पोषण और थर्मल संपत्ति में परिवर्तन होता है। शुगर टेक, 26(3), 851-861।
5. अनिलकुमार, के., तंगीराला, ए.डी.एस., हेमा, वी., आनंदकुमार, एस., सुनील, सी.के., और रॉसन, ए. (2025)। एक्रिलामाइड शमन और कटहल चिप्स की समग्र गुणवत्ता पर प्रीट्रीटमेंट के रूप में ब्लैंचिंग, अल्ट्रासोनिकेशन और स्पंदित विद्त क्षेत्र का प्रभाव। जर्नल ऑफ फूड प्रोसेस इंजीनियरिंग. <https://doi.org/10.1111/jfpe.70055>
6. अनिलकुमार, के., तंगीराला, एस., हेमा, वी., सुनील, सी.के., और रॉसन, ए. (2025)। माइलर्ड प्रतिक्रिया उत्पादों और कटहल चिप्स की गुणवत्ता पर अल्ट्रासाउंड सहायता प्राप्त नवीन और पारंपरिक फ्राइंग का प्रभाव। जर्नल ऑफ फूड मेजरमेंट एंड कैरेक्टराइजेशन, 19, 4337-4353।
7. अर्बल, ए., धांगले, डी., वाडजे, पी., किरण कुमार, एम., बायरेश, टी.एस., सेंगर, ए.एस., और सुनील, सी.के. (2024)। सघन चरण कार्बन डाइऑक्साइड (डीपीसीडी) सूक्ष्मजीवों और एंजाइमों को निष्क्रिय करना, और भोजन में इसका अनुप्रयोग: एक समीक्षा। फूड केमिस्ट्री एडवांसेज. <http://dx.doi.org/10.1016/j.focha.2024.100782>
8. बालाकुमार, आर., और राधाकृष्णन, एम. (2025)। कटाई के बाद की उपज में कीटनाशकों की कमी और प्रबंधन के लिए नवीन रणनीतियाँ। करंट फूड साइंस एंड टेक्नोलॉजी रिपोर्ट्स, 3(1), 7.
9. भास्करन, के., और राधाकृष्णन, एम. (2025)। उच्च दबाव प्रसंस्करण उपचारित हरी कॉफी बी-स्स से बायोएक्टिव यौगिक निष्कर्षण की गुणवत्ता विशेषताओं पर ठंडे प्लाज्मा प्रीट्रीटमेंट के प्रभाव का आकलन करना। इनोवेटिव फूड साइंस एंड इमर्जिंग टैक्नोलॉजीज, 102, 103978।
10. भावना, एम. आर., हेगडे, के. आर., बुवनेश्वरन, एम., सिनिजा, वी. आर., रॉसन, ए., और हेमा, वी. (2025)। बाजरा और मोरिंगा प्रोटीन के कार्यात्मक और संरचनात्मक गुणों पर सह-वर्षा और उच्च दबाव उपचार का प्रभाव। फूड केमिस्ट्री, 471, 142773।
11. चारु, सी., विश्वेश, एस., चिदानंद, डी.वी., महेंद्रन, आर., और भास्करन, एन. (2024)। मोती और बान्यार्ड बाजरा की माइक्रोबियल गुणवत्ता, एंटीऑक्सीडेंट स्थिति और पोषण संरचना पर ठंडे प्लाज्मा का प्रभाव। फूड एंड हैमैनिटी, 2, 100238।
12. चौधरी, सी., विश्वेश, एस., चिदानंद, डी.वी., और भास्करन, एन. (2025)। मोती बाजरा के पोषक तत्व, फाइटोकेमिकल संरचना और माइक्रोबियल गुणवत्ता पर विभिन्न प्रसंस्करण विधियों का प्रभाव। फूड एंड हैमैनिटी, 4, 100513. <https://doi.org/10.1016/j.foohum.2025.100513>.
13. डेरोसी, ए., स्पेंस, सी., कोराडिनी, एम., जेकले, एम., फाहमी, ए., कैपोरिजी, आर., देवाहस्टिन, एस., मोसेस, जे., ले-बेल, ए., झोउ, डब्ल्यू., झांग, एम., भंडारी, बी., और सेरेरिनी, सी. (2025)। खाद्य निर्माण और उपभोग को नया आकार देने की दिशा में वैयक्तिकृत, डिजिटल रूप से डिज़ाइन किया गया 3डी मुद्रित भोजन। एनपीजे साइंस ऑफ फूड, 8(1), 54. <https://doi.org/10.1038/s41538-024-00296-5>.
14. धान्या, आर., सुनील, सी.के., विद्यालक्ष्मी, आर., और नटराजन, वी. (2024)। कच्चे और माइक्रोवेव-उबले हुए सफेद ज्वार और उनकी भौतिक-रासायनिक, कार्यात्मक, रियोलॉजिकल और संरचनात्मक विशेषताओं पर आकार में कमी के तरीकों का प्रभाव। जर्नल ऑफ सीरिअल साइंस, 117, 103917।
15. धरनी, एस., मेघना, सी.एच., लावण्या, एम., बस्करन, एन., एलुमलाई, ए., और विश्वेश, एस. (2024)। बायोएक्टिव फूड पॉलीसेक्टराइड: स्रोतों, वर्गीकरण और मनुष्यों में इसके संभावित स्वास्थ्य लाभों पर एक समीक्षा। फूड एंड हैमैनिटी, 3, 100451। <https://doi.org/10.1016/j.foohum.2024.100451>.

16. एलुमलाई, ए., और नटराजन, वी. (2024)। खाद्य गुणवत्ता और प्रमाणीकरण सुनिश्चित करने के लिए विश्लेषणात्मक प्रौद्योगिकियों में प्रगति: एक व्यापक समीक्षा। जर्नल ऑफ़ फूड कम्पोजीशन एंड एनालिसिस, 107075।
17. गीतालक्ष्मी, एम., कुमार, य., वर्मा, वी., सुनील, सी.के., रॉसन, ए., और वेंकटचलपति, एन. (2024)। इमली के बीज पाउडर के भौतिक रासायनिक, कार्यात्मक, थर्मल, चिपकाने और संरचनात्मक गुणों पर भूनने का प्रभाव। फूड केमिस्ट्री एडवांसेज. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2024.100834>।
18. गीतालक्ष्मी, एम., सुनील, सी.के., और वेंकटचलपति, एन. (2024)। इमली के बीज पॉलीसेकेराइड, प्रोटीन और श्लेष्मा: निष्कर्षण, गुणों का संशोधन, और भोजन में उनका अनुप्रयोग। स्टेनेबल फूड टेक्नोलॉजी। <https://doi.org/10.1039/d4fb00224e>।
19. गीतालक्ष्मी, एम., सुनील, सी.के., रॉसन, ए., और वेंकटचलपति, एन. (2025)। इमली के बीज: कॉफी के विकल्प-भूनने के रूप में संभावित मूल्यांकन और इसका लक्षण वर्णन। फूड एंड हैमैनिटी, 4, 100563।
20. हरिनी, आर., नटराजन, वी., और सुनील, सी.के. (2024)। समुद्री ककड़ी का महत्व: सुखाने की तकनीक और भारत की व्यापक स्थिति। जर्नल ऑफ़ फूड साइंस, 89(7), 3995-4018।
21. हिमाश्री, पी., और महेंद्रन, आर. (2025)। मोती बाजरा के भौतिक रसायन, पोषण और तकनीकी-कार्यात्मक गुणों पर उच्च दबाव में भिगोने का प्रभाव। स्टेनेबल फूड टेक्नोलॉजी, 3(3), 714-724।
22. हेगडे, के.आर., बुवनेश्वरन, एम., भावना, एम.आर., सिनिजा, वी.आर., रॉसन, ए., और हेमा, वी. (2025)। मोती बाजरा प्रोटीन आइसोलेट के अल्ट्रासाउंड और उच्च दबाव सहायता प्राप्त निष्कर्षण के प्रभाव: कार्यात्मक, पाचनशक्ति और संरचनात्मक गुण। इंटरनेशनल जर्नल ऑफ़ बायोलॉजिकल मैक्रोमोलेक्युलस, 289, 138877।
23. हेगडे, के.आर., सुरुथी, एम.वी., भावना, एम.आर., सिनिजा, वी.आर., और हेमा, वी. (2025)। एक स्थायी चाय विकल्प के रूप में मोरिंगा ओलीफेरा की पत्तियों पर विभिन्न सुखाने की तकनीकों का प्रभाव। डिस्कवर केमिस्ट्री, 2(1), 6।
24. हेगडे, के.आर., बुवनेश्वरन, एम., एमआर, बी., हेमा, वी., रॉसन, ए., और वीआर, एस. (2025)। टिकाऊ हाइब्रिड शाकाहारी पनीर की ओर एक कदम: मूंगफली और बाजरा दूध आधारित फॉर्मूलेशन। जर्नल ऑफ़ फूड साइंस, 90(4), e70222।
25. जोसेफ, बी., भवधारानी, एम., लावण्या, एम., निवेदा, एस., बस्करन, एन., और विम्बेश, एस. (2024)। क्लोरेला एसपी के साथ फोर्टिफाइड एलएबी और गैर-एलएबी किण्वित बाजरा पेय का तुलनात्मक विश्लेषण। फूड बायोइंजीनियरिंग. <https://doi.org/10.1002/fbe2.121021>।
26. जोसेफ, बी., भवधारानी, एम., लावण्या, एम., निवेदा, एस., जगन मोहन, आर., बस्करन, एन., और विम्बेश, एस. (2025)। सिनबायोटिक किण्वित बार्नियार्ड बाजरा पेय: इसकी पोषण प्रोफाइल, संवेदी गुण और बायोएक्टिव स्वास्थ्य क्षमता की खोज। फूड केमिस्ट्री एडवांस, 6, 100872. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2024.100872>।
27. के. संजना, मालिनी बुवनेश्वरन, जे. ए. मोसेस, विंसेंट हेमा और वी. आर. सिनिजा। (2024)। नारियल काजू दूध पेय की गुणवत्ता और शेल्फ जीवन पर थर्मल और उच्च दबाव प्रसंस्करण का प्रभाव। जर्नल ऑफ़ फूड मेज़रमेंट एंड कैरेक्टराइजेशन। <https://doi.org/10.1007/s11694-024-03091-81>।
28. काबुई, के.के., और अथमसेल्वी, के.ए. (2024)। कोडो बाजरा के मिलिंग गुणों को बढ़ाने के लिए एक नवीन पूर्व उपचार के रूप में ओमिक हीटिंग पारबोइलिंग। जर्नल ऑफ़ सीरिअल साइंस, 120, 104049।
29. काबुई, के.के., और अथमसेल्वी, के.ए. (2025)। कोडो बाजरा की कार्यात्मक और खाना पकाने की विशेषताओं पर ओमिक हीटिंग पारबोइलिंग का प्रभाव। इंटरनेशनल जर्नल ऑफ़ एडवांस्ड बायोकैमिस्ट्री रिसर्च, 9(2), 676-682।
30. काबुई, के.के., और अथमसेल्वी, के.ए. (2025)। माइक्रोवेव सहायता से हल्का उबालना: कोडो बाजरा की मिलिंग गुणवत्ता और पोषण प्रोफाइल को बढ़ाना। जर्नल ऑफ़ फूड प्रोसेस इंजीनियरिंग, 48(6), e70155।
31. काबुई, के.के., रॉसन, ए., और अथमसेल्वी, के.ए. (2024)। मणिपुर, भारत के चयनित किण्वित खाद्य पदार्थ: पारंपरिक तैयारी के तरीके, पोषण प्रोफाइल और स्वास्थ्य लाभ। फूड केमिस्ट्री एडवांसेज, 100864।
32. कमलाप्रीता, बी., अनबरसन, आर., मोहन, आर.जे., और महेंद्रन, आर. (2025)। प्लाज्मा बबलिंग सहायता प्राप्त उच्च दबाव संसाधित हरी कॉफी बीन अर्क का मूल्यांकन: उपज, गुणवत्ता लक्षण वर्णन और ई-नोज सुगंध प्रोफाइलिंग। फूड एंड हैमैनिटी, 4, 100570।
33. कुमार, एस.ए., नेगी, ए., संतोषकुमार, पी., मोसेस, जे.ए., और सिनिजा, वी.आर. (2025)। नारियल: प्रसंस्करण में संभावनाओं का विस्तार और गैर-पारंपरिक मूल्य वर्धित उत्पादों पर एक प्रदर्शनी। जर्नल ऑफ़ द साइंस ऑफ़ फूड एंड एग्रीकल्चर, 105(3), 1522-1532। <https://doi.org/10.1002/jsfa.13764>।
34. कुमार, एस., सुनील, सी.के., वर्मा, एम.के., और पलानीमुथु, वी. (2025)। केले का स्टार्च: संशोधन के तरीके और स्टार्च गुणों पर उनका प्रभाव - एक हालिया समीक्षा। फूड एंड हैमैनिटी। <https://doi.org/10.1016/j.fohu.2025.100543>।

35. लावण्या, एम., निवेथा, एस., भास्करन, एन., और विग्रेश, एस. (2024)। समुद्री भोजन से जुड़े बायोफिल्म्स का मुकाबला करने में पर्यावरण-सौम्य एंटीफौलेंट की खोज: बायोफिल्मिंग एसएस-316 मेटल कूपन के खिलाफ मायरोबलन की मध्यस्थता वाले FeNPs के प्रभावों पर एक इन-विट्रो अध्ययन। इंटरनेशनल जर्नल ऑफ़ फूड इंजीनियरिंग, 20(8), 601-616। <https://doi.org/10.1515/ijfe-2023-0302>
36. बुवनेश्वरन, एम., गोपन, ए., और वीआर, एस. (2025)। अनानास प्रसंस्करण उद्योग के कचरे से मिथाइलसेलुलोज का निष्कर्षण और लक्षण वर्णन। बायोमास कन्वर्शन एंड बायोरिफाइनरी, 1-14।
37. बुवनेश्वरन, एम., और सिनिजा, वी. आर. (2025). प्रतिक्रिया सतह पद्धति (आरएसएम) का उपयोग करके गन्ने की खोई से मिथाइलसेलुलोज तैयार करने के लिए प्रक्रिया स्थितियों का अनुकूलन। इंटरनेशनल जर्नल ऑफ़ एडवांस्ड बायोकैमिस्ट्री रिसर्च, 9(6), 328-336।
38. मालिनी, बी., सुनील, सी.के., रॉसन, ए., विद्यालक्ष्मी, आर., और वेंकटचलपति, एन. (2024)। सफेद बाजरा शाकाहारी प्रोबायोटिक पेय पर अनानास कोर पाउडर का प्रभाव: पोषण, संवेदी और भंडारण। फूड केमिस्ट्री एडवांस, 4, 100593।
39. ममता, एस., परांथामन, आर., नेगी, ए., और मोसेस, जे. (2025)। खाद्य पदार्थों के तात्त्विक विश्लेषण के लिए ऊर्जा फैलाने वाली एक्स-रे प्रतिदीप्ति। जर्नल ऑफ़ फूड कंपोज़िशन एंड एनालिसिस, 140, 107216. <https://doi.org/10.1016/j.jeafos.2025.107216>.
40. मनिकम, एस., मनिकम, एल., नटराजन, वी., और राजमणि, एम. (2024)। टिबोलियम कैस्टेनियम (हर्बस्ट) के खिलाफ वैकल्पिक नियंत्रण विधियों के रूप में गर्म हवा और अवरक्त हीटिंग विधियों और फिंगर बाजरा (एलुसीन कोरोकाना) आटे के भौतिक रासायनिक गुणों पर उनका प्रभाव। जर्नल ऑफ़ स्टोर्ड प्रोडक्ट्स रिसर्च, 106, 102307।
41. मनोहरन, डी., राधाकृष्णन, एम., और तिवारी, बी.के. (2024)। नवीकरणीय बायोमास से उच्च मूल्य सामग्री के निष्कर्षण के लिए गुहिकायन प्रौद्योगिकी। टीआरएसी ट्रेंड्स इन एनालिटिकल केमिस्ट्री, 174, 117682।
42. मासिलामणि, एस., नटराजन, वी., और राधाकृष्णन, एम. (2025)। खाद्य क्षेत्र में नॉनथर्मल बाधा दृष्टिकोण में हालिया प्रगति। क्लिटी असुरेन्स एंड सेफ्टी ऑफ़ क्रॉप्स & फूड्स, 17(2), 19-36।
43. मीना, एल., मालिनी, बी., बायरेश, टी.एस., सुनील, सी.के., रॉसन, ए., और वेंकटचलपति, एन. (2024)। बाजरा-आधारित प्रोबायोटिक पेय में पूर्व-उपचार के रूप में अल्ट्रासाउंड: यह किण्वन गतिशीलता और पेय की गुणवत्ता पर प्रभाव डालता है। फूड केमिस्ट्री एडवांस, 4, 100631।
44. मोनिका, वी., अनबरसन, आर., और महेंद्रन, आर. (2025)। अंकुरित फॉक्सटेल बाजरा प्रोटीन संद्रण के संरचनात्मक और तकनीकी-कार्यात्मक गुणों में शीत प्लाज्मा-प्रेरित परिवर्तन। फूड एंड बायोप्रोसैस टेक्नोलॉजी, 18(1), 850-867।
45. मौनिका, ए., शनमुगम, ए., राव, टी.जे., सिनिजा, वी.आर., रॉसन, ए., और बस्करन, एन. (2024)। अल्ट्रासाउंड-उपचारित ब्राउनटॉप बाजरा अनाज की गुणवत्ता विशेषताओं का मूल्यांकन। केमिकल इंजीनियरिंग एंड प्रोसेसिंग - प्रोसेस इंटेंसीफिकेशन, 203, 109919। <https://doi.org/10.1016/j.cep.2024.109919>
46. मुरुगेसन, पी., और मोसेस, जे. ए. (2024)। कीटनाशक अवशेषों का पता लगाने के लिए कार्बन कांटम डॉट्स स्थिर सिल्वर नैनोकण-आधारित वर्णमिति सेंसर। मैटेरियल्स साइंस एंड इंजीनियरिंग : बी, 304, 117354. <https://doi.org/10.1016/j.mseb.2024.117354>.
47. नल्ला भानु प्रकाश रेड्डी, पेरुमल थिव्या, सुगुमार आनंदकुमार, विंसेंट हेमा, वडक्केपुलप्पारा रामचंद्रन नायर सिनिजा (2024) कोमल नारियल पानी की गुणवत्ता विशेषताओं और एंजाइम गतिविधि पर स्पंदित विद्त क्षेत्र प्रसंस्करण का प्रभाव। फूड साइंस एंड टेक्नोलॉजी इंटरनेशनल। DOI: 10.1177/10820132241253301।
48. नेगी, ए., इन्फेंट, वी., और मोसेस, जे. (2025)। सूखे करी पत्ता पाउडर की गुणवत्ता पर सुखाने की तकनीक, स्थितियों और फ़ीड प्रकारों का प्रभाव। फूड केमिस्ट्री, 463, 141268. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.141268>.
49. पी. थिव्या, एन. भानु प्रकाश रेड्डी और वी.आर. सिनिजा (2024) स्टॉबेरी के शेल्फ-लाइफ विस्तार के लिए खाद्य कोटिंग में प्याज के अपशिष्ट अर्क की क्षमता को अनलॉक करने पर अध्ययन, जर्नल ऑफ़ फूड साइंस एंड टेक्नोलॉजी, डीओआई: <https://doi.org/10.1007/s13197-024-06053-6>
50. पी. थिव्या, एन. भानु प्रकाश रेड्डी, वी. आर. सिनिजा (2024) प्याज के अपशिष्ट अर्क के साथ प्रोटीन-पॉलीसेकेराइड पर आधारित बहुपरत मिश्रित फिल्म का विकास और प्याज की गुणवत्ता पर उनका प्रभाव। जर्नल विनाइल और एडिटिव टेक्नोलॉजी। <https://doi.org/10.1002/vnl.22163>
51. पन्नीरसेल्वम, डी., मुरुगेसन, पी., और मोसेस, जे.ए. (2024)। रेशम फाइब्रोइन और खाद्य क्षेत्र में संभावित अनुप्रयोग। यूरोपियन पॉलिमर जर्नल, 113058. <https://doi.org/10.1016/j.eurpolymj.2024.113058>.
52. प्रकाश, एस.पी., योहा, के.एस., माइकल, एम.एल., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। तरल खाद्य पदार्थों के लिए इलेक्ट्रोस्पन नैनोफाइबर शिल्पी के उभरते अनुप्रयोग। एसीएस फूड साइंस एंड टेक्नोलॉजी, 4(8), 1805-1816। <https://doi.org/10.1021/acsfoodscitech.4c00226>

53. प्रिया, वी.के.ए., राजा, वी., निंबकर, एस., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। ब्लॉकचेन प्रौद्योगिकी और कृषि-खाद्य उद्योग में प्रगति। जर्नल ऑफ बायोसिस्टम्स इंजीनियरिंग, 49(2), 120-134। <https://doi.org/10.1007/s42853-024-00221-4>.
54. राजा राजेश्वरी, ई., साथन्या, पी.एस., विग्रेश, एस., और भास्करन, एन. (2024)। पलमायरा और नारियल हौस्टोरियम: पोषण संरचना, बायोएक्टिव क्षमता, मूल्य वर्धित उत्पादों और इसके स्वास्थ्य लाभों पर एक व्यापक समीक्षा। फूड केमिस्ट्री एडवांस. <https://doi.org/10.1016/j.focha.2024.100836>
55. राजा राजेश्वरी, ई., साथन्या, पी.एस., विग्रेश, एस., चन्द्रशेखर, वी., और भास्करन, एन. (2025)। बोरासस फ्लोबेलिफ्र स्प्राउट पील का मूल्यांकन: बायोडिग्रेडेबल पैकेजिंग के लिए कार्बोक्सिमिथाइल सेलूलोज का संश्लेषण और लक्षण वर्णन। बायोमास कन्वर्शन एंड बीओरेफिनरी। <https://doi.org/10.1007/s13399-025-06500-0>
56. राजेश्वरी, के., आनंद, एम. टी., और महेंद्रन, आर. (2024)। प्रोटीन जैल: इसकी संरचना, एकत्रीकरण और जेलेशन गुणों पर मध्यम विद्युत क्षेत्र का प्रभाव एक हालिया अद्यतन। एसीएस फूड साइंस & टेक्नोलॉजी, 4(9), 1979-1996।
57. रमीज़, के.एम., संतोषकुमार, पी., योहा, के.एस., और मोसेस, जे.ए. (2024)। प्रोबायोटिक्स का उपयोग करके भोजन का जैव संरक्षण: दृष्टिकोण और चुनौतियाँ। करंट रिसर्च इन नुट्रिशन एंड फूड साइंस जर्नल, 12(2), 539-560। <https://dx.doi.org/10.12944/CRNFSJ.12.2.5>.
58. रावत, एस., पवित्रा, टी., और सुनील, सी.के. (2024)। साइट्रस उपोत्पाद मूल्यांकन: सक्रिय फिल्म पैकेजिंग में अनुप्रयोगों के लिए बायोमटेरियल व्युत्पत्ति में पैकिटन निष्कर्षण, लक्षण वर्णन और अनुसंधान प्रगति। डिस्कवर फूड। <https://doi.org/10.1007/s44187-024-00238-w>.
59. रेहुरी, एन.बी.पी., यिव्या, पी., आनंदकुमार, एस., हेमा, वी., और सिनिजा, वी.आर.एन. (2024)। नारियल पानी की गुणवत्ता विशेषताओं और एंजाइम गतिविधि पर संपर्दित विद्युत क्षेत्र प्रसंस्करण का प्रभाव। फूड साइंस एंड टेक्नोलॉजी इंटरनेशनल। <https://doi.org/10.1177/10820132241253301>
60. रूबेन, एस.जे., चंद्रा, एस., प्रवीणा, बी., संतोषकुमार, पी., और मोसेस, जे. (2025)। वैकल्पिक प्रोटीन की 3डी प्रिंटिंग: दृष्टिकोण, चुनौतियाँ और प्रगति। सस्टेनेबल मैटेरियल्स एंड टेक्नोलॉजीज, 43, e01285। <https://doi.org/10.1016/j.susmat.2025.e01285>।
61. संध्या, आर., बुवनेश्वरन, एम., और सुनील, सी.के. (2025)। प्रोसो बाजरा स्टार्च के भौतिक रासायनिक, कार्यात्मक, थर्मल और संरचनात्मक गुणों पर एनीलिंग और अल्ट्रासाउंड उपचार का प्रभाव। डिस्कवर फूड। <https://doi.org/10.1007/s44187-025-00323-8>।
62. संतोषकुमार, पी., और मोसेस, जे.ए. (2024)। न्यूट्रास्युटिकल डिलीवरी के लिए धातु-जैविक ढाँचे: एक भविष्यवादी परिप्रेक्ष्य। प्रोसेस बायोकेमिस्ट्री। <https://doi.org/10.1016/j.procbio.2024.11.034>।
63. संतोषकुमार, पी., राजा, वी., प्रियदर्शिनी, एस.आर., और मोसेस, जे.ए. (2024)। 3डी-मुद्रित बाजरा-केले के गूदे के मिश्रण को पकाने और भाप देने का प्रभाव भौतिक-रासायनिक और संवेदी गुणों पर पड़ता है। इंटरनेशनल जर्नल ऑफ गैस्ट्रोनॉमी एंड फूड साइंस, 37, 100962। <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2024.100962>।
64. संतोषकुमार, पी., रामू, डी., महालक्ष्मी, एल., और मोसेस, जे.ए. (2024)। 3डी-मुद्रित खाद्य इलेक्ट्रॉनिक्स: घटक, निर्माण दृष्टिकोण और अनुप्रयोग। बायोसेंसर और बायोइलेक्ट्रॉनिक्स, 117059। <https://doi.org/10.1016/j.bios.2024.117059>।
65. सरन, वी., पवित्रा, आर., कोली, वी., पथारे, ए.डी., निकासिनी, टी., आशिक, आर., नानजे गौड़ा, एन.ए., और सुनील, सी.के. (2024)। फलियां प्रोटीन के तकनीकी-कार्यात्मक, संरचनात्मक और भौतिक-रासायनिक गुणों का अल्ट्रासाउंड संशोधन: एक समीक्षा। फूड बायोसाइंस, <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.104456>।
66. शेरिन, ए.जे., सुनील, सी.के., और वेंकटचलपति, एन. (2024)। उच्च दबाव संशोधित सफेद फिंगर बाजरा स्टार्च हाइड्रोजेल गुणों पर माइक्रोवेव विकिरण और पारंपरिक हीटिंग का प्रभाव। फूड एंड हैमेनिटी, 3, 100380।
67. शुप्रज्ञा, टी., परमसिवम, एस.के., पुष्पावल्ली, एस., आनंदकुमार, एस., और नाइक, आर. (2025)। केले के स्टार्च-आधारित बायो-प्लास्टिक फिल्मों के विकास, यांत्रिक, कार्यात्मक विशेषताओं और बायोडिग्रेडेबिलिटी पर एडिटिव्स का प्रभाव। इंटरनेशनल जर्नल ऑफ बायोलॉजिकल मैक्रोमोलेक्युलस, 295, 139544। <https://doi.org/10.1016/j.ijbiomac.2025.139544>।
68. शायला, ई., सुनील, सी.के., रॉसन, ए., और वेंकटचलपति, एन. (2024)। सफेद बाजरा प्रोटीन अंशों के तकनीकी-कार्यात्मक और संरचनात्मक गुणों का उच्च तीव्रता वाला अल्ट्रासाउंड संशोधन। जर्नल ऑफ फूड साइंस, 89(12), 8999-9014।
69. शिवसाथिया, एम., रवि, एच., सुनील, सी.के., आनंदकुमार, एस., और नटराजन, वी. (2025)। पके केले के छिलके के पाउडर से बायोडिग्रेडेबल फिल्म के गुणों को बढ़ाने के लिए कर्पुरावल्ली केले के पत्ते के मीम की विशेषता और उपयोग। बायोमास कन्वर्शन एंड बायोरिफाइनरी। <https://doi.org/10.1007/s13399-025-06722-2>।

70. सुबैथा, जे.ड.ए., प्रियदर्शिनी, एस.आर., योहा, के.एस., और मोसेस, जे.ए. (2024)। बाजरा के ग्लाइसेमिक इंडेक्स पर कटाई के बाद प्रसंस्करण तकनीकों का प्रभाव। *फूड केमिस्ट्री एडवांस*, 4, 100636. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2024.100636>.
71. सुभाषिनी, एम., मीनाची, आर., और राधाकृष्णन, एम. (2024)। प्रेशर शिप्ट फ्रीजिंग: मांस और समुद्री उत्पादों और उनकी गुणवत्ता विशेषताओं के लिए फ्रीजिंग की एक वैकल्पिक विधि। *जर्नल ऑफ़ फूड प्रोसेसिंग एंड प्रिजर्वेशन*, 2024(1), 17207521।
72. सुभाश्री, डी., थिरुकुमारन, आर., लीना, एम.एम., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। 3डी फूड प्रिंटिंग के साथ न्यूट्रास्युटिकल डिलीवरी को अनुकूलित करना। *फूड एंड हैमैनिटी*, 100430. <https://doi.org/10.1016/j.food.2024.100430>.
73. स्वराज, ए.एन., मोसेस, जे.ए., और मनिकम, एल. (2025)। सतत खाद्य अपसाइक्लिंग: बड़े पैमाने पर व्यावसायीकरण के लिए विनिर्माण चुनौतियों और प्रमाणन आवश्यकताओं पर परिप्रेक्ष्य। *सतत खाद्य प्रौद्योगिकी*, 3(3), 648-664। <https://doi.org/10.1039/D4FB00254G>।
74. स्वाथिका, बी.एस., संतोषकुमार, पी., मोसेस, जे.ए., और सिनिजा, वी.आर. (2025)। कोडलिवरी अनुप्रयोगों के लिए नवीन त्रि-आयामी-मुद्रित 3D-कैरेजेन-कारनौबा वैक्स बिगेल फॉर्मूलेशन। *एसीएस फूड साइंस एंड टेक्नोलॉजी*, 5(3), 1183-1192। <https://doi.org/10.1021/acsfoodscitech.5c00004>।
75. तंगिरला, एस., प्रकायथ, एस., कार्थिमोल, ए., सुनील, सी.के., रंगराजन, जे., और रॉसन, ए. (2025)। मटर प्रोटीन और विभिन्न गोंदों का उपयोग करके पानी में पानी इमल्शन का विकास और लक्षण वर्णन। *जर्नल ऑफ़ एप्लाइड एंड नेचुरल साइंस*, 17, 78-86।
76. टोलेटी, के.एस., याराकुला, एस., मोडुपल्ली, एन., थंगाराजू, एस., आनंदकुमार, एस., और नटराजन, वी. (2024)। प्रतिक्रिया सतह पद्धति का उपयोग करके लेजर उत्कीर्णन लेबलिंग स्थितियों का अनुकूलन और ड्रैगन फ्रूट (हिलोसेरियस अंडटस) के छिलकों की गुणवत्ता विशेषताओं पर इसका प्रभाव। *फूड एंड हैमैनिटी*, 3, 100342।
77. उक्कुंडा, एन.एस., संतोषकुमार, पी., और मोसेस, जे. (2025)। मार्जिपन की 3डी प्रिंटेबिलिटी और प्रिंटिंग के बाद की गुणवत्ता पर विभिन्न प्राकृतिक मिठास का प्रभाव। *फ्यूचर फूड्स*, 11, 100557. <https://doi.org/10.1016/j.food.2025.100557>.
78. उक्कुंडा, एन.एस., संतोषकुमार, पी., परंथमन, आर., और मोसेस, जे.ए. (2024)। एक्स-रे विवर्तन और खाद्य उद्योग में इसके उभरते अनुप्रयोग। *क्रिटिकल रेविएव्स इन फूड साइंस एंड नुट्रिशन*, 1-16। <https://doi.org/10.1080/10408398.2024.2395487>।
79. विजय राजेंद्रन, चहाण, पी.वाई., श्रीनिवासन, के., अरुणकुमार, ए., रॉसन, ए., भास्करन, एन., और विग्रेश, एस.* (2025)। खाद्य अपशिष्ट उत्पत्ति से तांबा प्रतिरोधी जीवाणु बायोसॉर्बेंट्स: दक्षता, इज़ोटेर्मल और गतिज अध्ययन। *इंटरनेशनल जर्नल ऑफ़ फूड इंजीनियरिंग*. <https://doi.org/10.1515/ijfe-2024-0116>।
80. विजयकुमार, पी., मौनिका, ए., शनमुगम, ए., और फरजाना, डब्ल्यू. (2024)। अल्ट्रासाउंड उपचार के साथ कोदो बाजरा और चना स्टार्च पर सक्सिनाइलेशन के प्रभाव पर एक तुलनात्मक अध्ययन। *फूड बायोसाइंस*, 62, 105104. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.105104>.
81. वावारे, ए., हरिप्रिया, जे., काबुर्ड, के.के., इरफाना, जे.ड., चन्द्रशेखर, वी., और अथमसेल्वी, के.ए. (2025)। बाजरा का औमिक हीटिंग भिगोना: संतुलन नमी सामग्री भिगोने का समय, जलयोजन गतिशीलता, नमी प्रसार, सक्रियण ऊर्जा और सतह आकृति विज्ञान के प्रभाव। *जर्नल ऑफ़ फूड प्रोसेस इंजीनियरिंग*, 48(5), e70111।
82. यदर्शिनी, आर., रूबी निर्मला, एम.टी., ससी, एस., और महेंद्रन, आर. (2025)। फॉक्सटेल बाजरा प्रोटीन कॉन्संटेट (एफएमपीसी) और इसकी विशेषताओं पर उच्च दबाव प्रसंस्करण का प्रभाव। *फ्रैटियर्स इन एडवांस्ड मैटेरियल्स रिसर्च*, 6(2), 22-39।
83. योहा, के.एस., हरिनी, एस., मोसेस, जे.ए., और आनंदरामकृष्णन, सी. (2024)। बेहतर जैव उपलब्धता के लिए रेस्वेराट्रोल के साथ लैक्टिप्लांटिबैसिलस प्लांटारम एनसीआईएम 2083 का सह-एनकैस्युलेशन। *फूड बायोसाइंस*, 60, 104234. <https://doi.org/10.1016/j.fbio.2024.104234>.
84. लक्ष्मीपति, कविता, मालिनी भवनेश्वरन, आशीष रावशन, और टी.वी.चितानंद (2024)। घास मटर (लैथिरस सैटाइवस) के आटे के कार्यात्मक गुणों पर छिलका उत्तरने और अंकुरण का प्रभाव, खाद्य रसायन, 449: 139265।
85. मधुरा, भागवत, कविता लक्ष्मीपति, सी.के.सुनील, एन.भास्करन, आशीष रावशन, और आर.दिव्या। (2024)। पुदीना (मेंथा स्पाइकाटा) हाइड्रोडिस्टिलेशन जल उप-उत्पादों का मूल्यांकन और जैविक रूप से सक्रिय कार्यात्मक पैय के विकास में इसका अनुप्रयोग, खाद्य और मानवता, 2, 100263।

86. सिंधु, सुष्मिता, कविता लक्ष्मीपति, अश्विन के मनोज, और सुनील सीके, (2025)। पराबैंगनी और प्रकाश रासायनिक कीटाणुशोधन तकनीकों की तुलना और अंगूर में कीटनाशक अवशेषों और गुणवत्ता मापदंडों पर उनके संयुक्त प्रभाव, प्यूचर पोस्टहार्वेस्ट एंड फूड, 2(1); 50-62।
87. चिथानंद, टी.वी. और आरतीका, ए और भुवनेश्वरन, मालिनी भुवनेश्वरन और एन, भास्करन, (2025) जैविक रूप से सक्रिय यौगिकों के उच्च दबाव निष्कर्षण का अनुकूलन: साइलियम क्यूमिनी के बीजों से कुल फेनोलिक्स, एंटीऑक्सीडेंट गतिविधि और पाचन एंजाइम (ए-एमिलेज और ए-ग्लूकोसिडेस) पर निरोधात्मक गतिविधि।
88. विनस जमाली, पी., वी. अय्यरकाई नांबी, एम. लोगनाथन। 2024. मिलिंग। खाद्यान्न प्रसंस्करण में इकाई संचालन। कालवी प्रेस। पृष्ठ: 175-214।
89. इरेंगबाम बरुण मंगांग, रोशिया नोंगमैथेम, राजू शशिकुमार, आर जगन मोहन, लोगनाथन मनिकम। 2024. उच्च वौल्टेज विद्त निर्वहन का तेल निष्कर्षण और उसकी गुणवत्ता पर प्रभाव। खाद्य प्रसंस्करण अपशिष्टों से तेल निष्कर्षण के उभरते तरीके। सीआरसी प्रेस। पृष्ठ 107-116।

3.14.4 सम्मेलन/सेमिनार

1. अद्वंकी मौनिका, अकल्या शनमुगम, वी. आर. सिनिजा। (2024)। उच्च दबाव प्रसंस्करण उपचारित ब्राउनटॉप बाजरा अनाज की गुणवत्ता विशेषताओं का मूल्यांकन। 58वां आईएसई वार्षिक सम्मेलन और अंतर्राष्ट्रीय संगोष्ठी, 12-14 नवंबर 2024, वीएनएमकेवी, परभणी, महाराष्ट्र।
2. अग्रिथा सी., वेंकटचलपति एन., और महेंद्रन आर. (2024)। तमिलनाडु, ओडिशा, महाराष्ट्र और पश्चिम बंगाल में पारंपरिक ताड गुड़ बनाने की प्रक्रिया में शामिल उपकरणों पर अध्ययन। खाद्य वैज्ञानिकों और प्रौद्योगिकीविदों का 30वां भारतीय सम्मेलन (आईसीएफओएसटी), नवी मुंबई, महाराष्ट्र, भारत, 19-21 दिसंबर, 2024।
3. ऐश्वर्यालक्ष्मी एस, लक्ष्मी नारायणन एस, एम. टीटो आनंद, एन. भास्करन और डॉ. एस. विग्रेश। 2024. मांस संरक्षण के लिए समुद्री शैवाल-आधारित एंटी-बायोफिलम स्प्रे का विकास। कार्यक्रम: MoES ने उभरती जैव अर्थव्यवस्था के लिए जैव संसाधनों से समुद्री जैव प्रौद्योगिकी में वर्तमान रुझानों पर राष्ट्रीय सम्मेलन को प्रायोजित किया। दिनांक: 28.11.2024 से 29.11.2024 तक। स्थान: सत्यबामा इंस्टीट्यूट ऑफ साइंस एंड टेक्नोलॉजी, चेन्नई - 600119, तमिलनाडु।
4. ऐश्वर्यालक्ष्मी एस, विष्णु वर्धन टी, शिवश्री एस के, एन. भास्करन और एस. विग्रेश। प्रोटीन से भरपूर एवरहोआ कैरम्बोला फ्लेवर्ड दही शेक का निर्माण। खाद्य और डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्ट-अप के अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन। आयोजक: निफ्टेम-टी और आइडीए तमिलनाडु चैप्टर, स्थान: निफ्टेम-टी, दिनांक: 25 और 26 अक्टूबर 2024। ISBN नंबर: (9-6-978-81-926250-0-3)।
5. ऐश्वर्यालक्ष्मी एस, विष्णु वर्धन टी, सुरेश कुमार के, भुवना एस, एन. भास्करन और डॉ. एस. विग्रेश। 2025. सतही जल और समुद्री जल की मछलियों में एटीबायोटिक प्रतिरोध और ईएसबीएल उत्पादक उपभेदों की पर्यावरणीय निगरानी; कार्यक्रम: सतत खाद्य-जल-ऊर्जा-मशीनीकरण-नेक्सस और साबुत अनाज पर अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन (SWEMf Nexus 2025); दिनांक: 27.01.2025 से 28.01.2025; स्थान: टीएनएयू - कृषि इंजीनियरिंग कॉलेज और अनुसंधान संस्थान, कुमुलुर - 621712, त्रिची, तमिलनाडु।
6. एंड्रीया एंटनी के., मुथुमानीकंदन एल., वेंकटचलपति एन., और महेंद्रन आर. (2024)। माइक्रोवेव वैक्यूम डिहाइड्रेटर का प्रदर्शन मूल्यांकन और सूखे मोरिंगा पत्तों की गुणवत्ता विशेषताओं पर अध्ययन। खाद्य वैज्ञानिकों और प्रौद्योगिकीविदों का 30वां भारतीय सम्मेलन (आईसीएफओएसटी), नवी मुंबई, महाराष्ट्र, भारत, 19-21 दिसंबर, 2024।
7. एंड्रीया के., मुथुमानीकंदन एल., वेंकटचलपति एन., और महेंद्रन आर. (2025)। माइक्रोवेव वैक्यूम डिहाइड्रेटर का प्रदर्शन मूल्यांकन और सूखे इलायची कैप्सल की गुणवत्ता विशेषताओं पर अध्ययन। मसालों और सुगंधित फसलों पर राष्ट्रीय संगोष्ठी - स्मार्ट उत्पादन, उत्पाद विविधीकरण और उपयोग के लिए रणनीतियाँ (SYMSAC XI), कोझिकोड, केरल, भारत, 7-9 जनवरी, 2025।
8. बावथरानी सरवनकुमार, अकल्या शनमुगम। (2025)। चना अर्क और सुपर सीडस ऑयल इमल्शन और इसके एसिड जेलेशन उत्पाद पर अल्टासाउंड और उच्च कतरनी समरूपीकरण का प्रभाव। ASCENT 2025 राष्ट्रीय सम्मेलन, 20-22 मार्च 2025, एनआईटी वोर्गल, तेलंगाना, भारत।
9. सी. शुभम, और महेंद्रन आर. (2025)। इलायची की भसी से बायोएक्टिव यौगिकों के निष्कर्षण पर ठंडे प्लाज्मा का प्रभाव। मसालों और सुगंधित फसलों पर राष्ट्रीय संगोष्ठी - स्मार्ट उत्पादन, उत्पाद विविधीकरण और उपयोग के लिए रणनीतियाँ (SYMSAC XI), कोझिकोड, केरल, भारत, 7-9 जनवरी, 2025।
10. चितुरी रोहित, आरती ए., कार्यमसेट्टी वर्षीप, केशव राघव हेगडे, और वी. आर. सिनिजा। (दिसंबर 19-21, 2024)। तरबज वाइन उत्पादन का अनुकूलन: गुणवत्ता विशेषताओं में वृद्धि के लिए किण्वन और संरक्षण तकनीक। खाद्य वैज्ञानिकों और प्रौद्योगिकीविदों (आईसीएफओएसटी), मुंबई, भारत के 30वें भारतीय सम्मेलन के दौरान पोस्टर पेपर प्रस्तुत किया गया।

11. क्यूबरानी एच, एथया डी, हिमवंत आर, और एस आनंदकुमार। (2024)। इमली के बीज के पाउडर से खाद्य कटलरी और आइसक्रीम पैकेजिंग में इसका अनुप्रयोग। खाद्य और डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्ट-अप के अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन (NCIESOFDS 2024), निफ्टेम-टी और आईडीए तमिलनाडु चैप्टर द्वारा संयुक्त रूप से आयोजित, NIFTEM तंजावुर, तमिलनाडु, भारत, 25-26 अक्टूबर 2024।
12. क्यूबरानी, एच., इथाया, डी., हिमवंत, आर., और आनंदकुमार, एस. (2025, जनवरी 27-28)। खाद्य पैकेजिंग के लिए पारंपरिक प्लास्टिक के विकल्प के रूप में इमली के बीज पाउडर का उपयोग करके टिकाऊ ट्रे सामग्री का विकास। सतत खाद्य-जल-ऊर्जा मशीनीकरण नेक्सस और साबुत अनाज पर अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन की कार्यवाही, कृषि इंजीनियरिंग कॉलेज और अनुसंधान संस्थान, टीएनएयू कुमुलुर, त्रिची, भारत।
13. चौधरी, ए., आनंदकुमार, एस., लोगनाथन, एम., और आनंद, एम. टी. (2024, नवंबर 12-14)। कृषि प्रसंस्करण अपशिष्ट से टिकाऊ पैकेजिंग सामग्री का विकास। इंडियन सोसाइटी ऑफ एग्रीकल्चरल इंजीनियर्स (आईएसएई) के 58वें वार्षिक सम्मेलन की कार्यवाही और कृषि परिवर्तन में इच्छुक युवाओं के लिए कृषि इंजीनियरिंग शिक्षा पर अंतर्राष्ट्रीय संगोष्ठी, वसंतराव नाइक मराठवाड़ा कृषि विद्यापीठ, परभणी, भारत।
14. दामिनी एच.एस., शालिहा ए., मोनिका वी., और महेंद्रन आर. (2024)। कोल्ड प्लाज्मा तकनीक का उपयोग करके वसा प्रतिकृति के रूप में अलसी के बीज के म्यूसिलेज के रियोलॉजिकल और कार्यात्मक गुणों को बढ़ाना। खाद्य वैज्ञानिकों और प्रौद्योगिकीविदों का 30वां भारतीय सम्मेलन (आईसीएफओएसटी), नवी मुंबई, महाराष्ट्र, भारत, 19-21 दिसंबर, 2024।
15. धाना याजिनी एम एम, अभिजीत के, मथांगी जी, थिरुमूर्ति एस, बस्करन एन और विग्रेश एस। इलेक्ट्रोलाइट्स से समृद्ध संतरे आधारित प्रोबायोटिक खाद्य उत्पादों का विकास। खाद्य और डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्ट-अप के अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन। आयोजक: NIFTEM-T और IDA तमिलनाडु चैप्टर, स्थान: NIFTEM-T, दिनांक: 25 और 26 अक्टूबर 2024। ISBN नंबर: (9-6-978-81- 926250-0-3)।
16. धनसेल्वम के, आर., आनंद कीर्ति एम., संतोषकुमार पी., रविकृष्णन वी., मोसेस जे.ए. पेक्टिन आधारित शाकाहारी गमियां: तरबूज के छिलके को मूल्यवान बनाने के लिए एक 3डी खाद्य मुद्रण विशेषज्ञ। खाद्य और डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्ट-अप के अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन, निफ्टेम टी, तंजावुर, भारत, 25-26 जनवरी 2025 (ऑफलाइन)।
17. एथया डी, क्यूबरानी एच, हिमवंत आर, और एस आनंदकुमार। (2024)। नारियल की जटा से लिग्निन का निष्कर्षण और इसकी कोटिंग विशेषताओं का मूल्यांकन। एनसीआईईएसओएफडीएस 2024, निफ्टेम टी, तंजावुर, तमिलनाडु, भारत, 25-26 अक्टूबर 2024।
18. गुगुलोथ श्रीधर, और एस. भुवना। (2025)। मप्पिलाइसाम्बा चावल से जातीय किण्वित पेय का विकास। सतत खाद्य जल ऊर्जा मशीनीकरण नेक्सस और संपूर्ण अनाज (एसडब्ल्यूईएमएफ नेक्सस 2025) पर अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन, ईसी और आरआई, टीएनएयू कुमुलुर, त्रिची, तमिलनाडु, भारत, 27-28 जनवरी 2025।
19. हफीला बानू के.एन., विग्रेश एस., चिदानंद डी.वी., भास्करन एन. नारियल हैस्टोरियम के साथ फोर्टिफाइड मोती बाजरा से पास्ता का विकास। खाद्य और डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्ट-अप अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन, 25-26 अक्टूबर 2024, निफ्टेम-टी और आईडीए तमिलनाडु चैप्टर, निफ्टेम-टी। ISBN: 9-6-978- 81-926250-0-3.
20. हर्षद ए एस, युगम्बनेश्वरन जे, अभिजीत के, एन. भास्करन और एस. विग्रेश। 2024. रेस्तरां परिवेश के वातावरण में विभिन्न खाद्य-जनित रोगजनकों की व्यापकता। कार्यक्रम: खाद्य वैज्ञानिकों और प्रौद्योगिकीविदों का 30वां भारतीय सम्मेलन (ICFOST); फोकल थीम: खाद्य - खाद्य सुरक्षा, मानक, सुरक्षा और स्थिरता। दिनांक: 19.12.2024 से 21.12.2024 तक। स्थान: डीवाई पाटिल डीम्ड यूनिवर्सिटी, नवी मुंबई, महाराष्ट्र।
21. हिमावथ, क्यूबरानी एच, एथया डी, और एस. आनंदकुमार। (2025)। हैंडलिंग और परिवहन के लिए बायोडिग्रेडेबल माध्यमिक पैकेजिंग सामग्री का विकास। सतत खाद्य जल ऊर्जा मशीनीकरण नेक्सस और साबुत अनाज (एसडब्ल्यूईएमएफ नेक्सस 2025) पर अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन, कृषि इंजीनियरिंग कॉलेज और अनुसंधान संस्थान (ईसी और आरआई), टीएनएयू कुमुलुर, त्रिची, तमिलनाडु, भारत, 27-28 जनवरी 2025।
22. हिमावथ, क्यूबरानी, एच., एथया, डी., और आनंदकुमार, एस. (2025, जनवरी 27-28)। हाइड्रोफोबिक कोटिंग सामग्री की कार्यात्मक विशेषताओं और प्राथमिक पैकेजिंग पर इसके अनुप्रयोग पर अध्ययन। सतत खाद्य-जल-ऊर्जा मशीनीकरण नेक्सस और साबुत अनाज पर अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन की कार्यवाही, कृषि इंजीनियरिंग कॉलेज और अनुसंधान संस्थान, टीएनएयू कुमुलुर, त्रिची, भारत।
23. इलावरासन, एन., कनाली, वी.सी., वेंकटचलपति, एन., और सुनील, सी.के. (2024, अक्टूबर 25-26)। वायरलेस सेंसर नेटवर्क और खाद्य प्रसंस्करण में इसके अनुप्रयोग। खाद्य और डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्ट-अप के अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन, निफ्टेम-टी, तंजावुर, भारत।
24. जे.पी. नितीश, एस. श्री हरिनी, जे. संजीत, सी.के. सुनील. (2024)। अंकुरित दाल प्रोटीन आइसोलेट के रियोलॉजिकल गुणों पर माइक्रोवेव उपचार का प्रभाव। एनसीआईईएसओएफडीएस 2024, निफ्टेम टी, 25-26 अक्टूबर 2024।

25. जेगन पी, विष्णु वर्धन टी, मातंगी जी, एन. बस्करन और एस. विश्वेश। 2024. टेस धारुओं से समृद्ध मीट बार का निर्माण। कार्यक्रम: MoES ने उभरती जैव अर्थव्यवस्था के लिए जैव संसाधनों से समुद्री जैव प्रौद्योगिकी में वर्तमान रुझानों पर राष्ट्रीय सम्मेलन को प्रायोजित किया। दिनांक: 28.11.2024 से 29.11.2024 तक। स्थान: सत्यबामा इंस्टीट्यूट ऑफ साइंस एंड टेक्नोलॉजी, चेन्नई - 600119, तमिलनाडु।
26. केशव राघव हेगड़े, आदित्य, मालिनी बुवनेश्वरन, वी. हेमा, और वी. आर. सिनिजा। (2025)। साल बीज तेल का उपयोग: चॉकलेट उत्पादन के लिए एक स्पायी कोकोआ मक्खन विकल्प। "सतत खाद्य - जल - ऊर्जा - मशीनीकरण - नैक्सस संस्थान, त्रिची, तमिलनाडु, भारत। जनवरी 27-28, 2025।
27. किशा एम., अनिदित बिजी नायर, शिवम झा, वेंकटचलपति एन., और महेंद्रन आर. (2024)। चीनी के उत्पादन के लिए नारियल नीरा प्रसंस्करण की पारंपरिक और बेहतर प्रक्रिया। खाद्य वैज्ञानिकों और प्रौद्योगिकीविदों का 30वां भारतीय सम्मेलन (आईसीएफओएसटी), नवी मुंबई, महाराष्ट्र, भारत, 19-21 दिसंबर, 2024।
28. कोट्टा लक्ष्मी संचना, और एस. भुवना। (2025)। करुप्पु कुवुनी किण्वित पेय पर विकास और अध्ययन। सतत खाद्य जल ऊर्जा मशीनीकरण नैक्सस और संपूर्ण अनाज (एसडब्ल्यूईएमएफ नैक्सस 2025) पर अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन, ईसी और आरआई, टीएनएयू, कुमुलुर, त्रिची, तमिलनाडु, भारत, 27-28 जनवरी 2025।
29. कृष्णकुमार पी., सुनील सी.के., और वेंकटचलपति एन. (2024)। डेयरी उत्पादों का गैर-विनाशकारी गुणवत्ता मूल्यांकन। खाद्य और डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्ट-अप अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन (NCIESOFDS 2024), NIFTEM-तंजावुर, IDA TN चैप्टर के सहयोग से, 25-26 अक्टूबर, 2024।
30. कृष्णकुमार पी., सुनील सी.के., सिनिजा वी.आर., और वेंकटचलपति एन. (2025)। चयनित पारंपरिक चावल किस्मों की जैव रासायनिक और रियोलॉजिकल विशेषताएं। AEC&RI, TNAU, कुमुलुर द्वारा आयोजित SWEMf Nexus 2025 पर अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन; निफ्टेम-टी; गुएल्फ विश्वविद्यालय; और TNAPEX, AEC&RI, TNAU, कुमुलुर, त्रिची, जनवरी 27-28, 2025। उप-विषय के लिए प्रथम पुरस्कार प्राप्त हुआ: प्रसंस्करण और संरक्षण के लिए नवीन तकनीकें।
31. काबुई, के.के., और अथमसेल्वी, के.ए. (2024, नवंबर 14-16)। ओमिक हीटिंग का उपयोग करके कोदो बाजरा का अभिनव हल्का उबालना: खाना पकाने और कार्यात्मक गुणों में परिवर्तन। 58वां इंडियन सोसाइटी ऑफ एग्रीकल्चरल इंजीनियर्स (आईएसएई) वार्षिक सम्मेलन और अंतर्राष्ट्रीय संगोष्ठी, वसंतराव नाइक मराठवाड़ा कृषि विद्यापीठ (वीएनएमकेवी), परभणी, महाराष्ट्र, भारत।
32. काबुई, के.के., और अथमसेल्वी, के.ए. (2024, अक्टूबर 25-26)। ओमिक हीटिंग: कोदो बाजरा को हल्का उबालने की एक नई तकनीक और चिपकाने के गुणों पर इसका प्रभाव। खाद्य और डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्ट-अप के अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन, निफ्टेम-तंजावुर, भारत।
33. कनाली, वी.सी., इलावारासन, एन., वेंकटचलपति, एन., और सुनील, सी.के. (2024, अक्टूबर 25-26)। बकरी का दूध: कुपोषण और कैंसर की रोकथाम का समाधान। खाद्य और डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्ट-अप के अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन, निफ्टेम-टी, तंजावुर, भारत।
34. मालिनी भुवनेश्वरन, और सिनिजा वी.आर. (दिसंबर 2024)। औद्योगिक कचरे से मिथाइलसेलुलोज की विशेषताओं पर ईथरीकरण एजेंटों का प्रभाव: क्रिस्टलीयता और थर्मल गुण। इंडियन सोसाइटी ऑफ एग्रीकल्चरल इंजीनियर्स (आईएसएई) का 58वां वार्षिक सम्मेलन - वसंतराव नाइक मराठवाड़ा कृषि विद्यापीठ (वीएनएमकेवी), परभणी, महाराष्ट्र, भारत।
35. मालिनी भुवनेश्वरन, और सिनिजा वी.आर. (दिसंबर 2024)। गन्ने की खोई से मिथाइलसेलुलोज के संश्लेषण पर माइक्रोवेव विकिरण का प्रभाव। सतत अपशिष्ट प्रबंधन - सर्कलर इकोनॉमी और आईपीएलए ग्लोबल फोरम 2024, विशाखापत्तनम, आंध्र प्रदेश, भारत।
36. मालिनी भुवनेश्वरी, जेयान आर्थर मोसेस, और सिनिजा वी.आर. (दिसंबर 2024)। लिग्नोसेल्युलोसिक अनानास प्रसंस्करण अपशिष्ट का सेल्लूलोज व्युत्पन्न में रूपांतरण और इसका लक्षण वर्णन। एफएसटीआई द्वारा आयोजित और डीवाई पाटिल डीम्ड यूनिवर्सिटी, नवी मुंबई, भारत में आयोजित 30वां आईसीएफओएसटी के दौरान पोस्टर पेपर प्रस्तुत किया गया।
37. मालिनी भुवनेश्वरी, जेयान आर्थर मोसेस, और सिनिजा वी.आर. (जनवरी 2025)। चावल की भस्ती से मिथाइलसेलुलोज की विशेषताओं पर ईथरीकरण एजेंटों के प्रभाव का विश्लेषण। "सतत खाद्य - जल - ऊर्जा - मशीनीकरण - नैक्सस और संपूर्ण अनाज" (एसडब्ल्यूईएमएफ नैक्सस 2025), कृषि इंजीनियरिंग कॉलेज और अनुसंधान संस्थान, त्रिची, तमिलनाडु, भारत पर अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन के दौरान मौखिक पेपर प्रस्तुत किया गया।
38. मिफ्रा एस, श्रीराम बी, वरुण कंथकेश जे, शिवकलाइज्ञम सी.वी., एस. विश्वेश, एन. भास्करन। 2024. सैन्य कर्मियों के लिए ऊर्जा बार का निर्माण और मूल्यांकन। खाद्य वैज्ञानिकों और प्रौद्योगिकीविदों का 30वां भारतीय सम्मेलन (आईसीएफओएसटी), 19-21 दिसंबर 2024, डीवाई पाटिल डीम्ड यूनिवर्सिटी, नवी मुंबई, महाराष्ट्र।

39. मोहननाथ श्रॉफ जे, श्रीवत्सन वी, विग्रेश एस, भास्करन एन। कोमल पामिरा फलों के छिलके में प्रमुख जैव सक्रिय यौगिकों का मूल्यांकन। खाद्य और डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्ट-अप अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन, 25-26 अक्टूबर 2024, निपटेम-टी और आईडीए तमिलनाडु चैप्टर, निपटेम-टी। ISBN: 9-6-978- 81-926250-0-3.
40. मोनिका वी., अनबरसन आर., और महेंद्रन आर. (2024)। फॉक्सटेल बाजरा प्रोटीन की संरचनात्मक और कार्यात्मक विशेषताओं पर ठंडे प्लाज्मा का परिवर्तनकारी प्रभाव। खाद्य वैज्ञानिकों और प्रौद्योगिकीविदों का 30वां भारतीय सम्मेलन (आईसीएफओएसटी), नवी मुंबई, महाराष्ट्र, भारत, 19-21 दिसंबर, 2024।
41. मुद्रवथ अंजलि, और एस. भुवना। (2025)। एक नवीन स्नैक फूड के रूप में दही चिप्स का विकास और मूल्यांकन। सतत खाद्य जल ऊर्जा मशीनीकरण नेक्सस और संपूर्ण अनाज (एसडब्ल्यूईएमएफ नेक्सस 2025) पर अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन, ईर्सी और आरआई, टीएनएयू, कुमुलुर, त्रिची, तमिलनाडु, भारत, 27-28 जनवरी 2025।
42. एन. भास्करन। 2024. पारंपरिक भोजन से प्राप्त बायोएक्टिव घटकों के स्वास्थ्य लाभ। पारंपरिक अनाज - आधुनिक लाभ (टीजीएमजी - 2024) पर आईसीएसएसआर प्रायोजित राष्ट्रीय संगोष्ठी, 30 दिसंबर 2024, वनस्पति विज्ञान विभाग, नेशनल कॉलेज (स्वायत्त), त्रिची, तमिलनाडु।
43. पनोथ अभिरामी, संतोषी रावत, वी.आर. भरतध्वज, जेसी फेलेशिया पी, सी.के. सुनील. (2024)। ब्रूअर्स द्वारा खर्च किया गया अनाज प्रोटीन आइसोलेट; पौधे आधारित प्रोटीन समाधान के लिए एक स्थायी विकल्प। खाद्य और डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्ट अप के अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन (NCIESOFDS 2024), निपटेम-टी, 25-26 अक्टूबर 2024।
44. पूजा नाथ, अबियाह ग्लोरी डब्ल्यू, पठारे अर्थव सुधीर, मथांगी जी, एन. बस्करन और एस. विग्रेश। 2024. मध्यम आयु वर्ग की महिलाओं के लिए गैर-अल्कोहलिक टेस धातु और विटामिन फोर्टिफाइड कस्टर्ड सेब वाइन। कार्यक्रम: खाद्य वैज्ञानिकों और प्रौद्योगिकीविदों का 30वां भारतीय सम्मेलन (ICFOST); फोकल थीम: खाद्य - खाद्य सुरक्षा, मानक, सुरक्षा और स्थिरता। दिनांक: 19.12.2024 से 21.12.2024 तक। स्थान: डीवाई पाटिल डीम्ड यूनिवर्सिटी, नवी मुंबई, महाराष्ट्र।
45. प्रक्यथ शेट्टी, ए. डी. श्रीकांत तंगिरला, अरुण कुमार ए, विद्यालक्ष्मी आर., और आशीष रॉसन। (2025)। काजू सेब पोमेस का मूल्यांकन: सतत प्रसंस्करण और बायोएक्टिव यौगिकों की वसूली। सतत खाद्य जल ऊर्जा मशीनीकरण नेक्सस और साबुत अनाज (SWEMf नेक्सस 2025), ईर्सी और आरआई टीएनएयू, कुमुलुर, त्रिची, तमिलनाडु, भारत, 27-28 जनवरी 2025।
46. प्रिया, के., और आनंदकुमार, एस. (2025, जनवरी 27-28)। तत्काल रागी दलिया मिश्रण के भौतिक और रासायनिक गुणों पर खाना पकाने के विभिन्न तरीकों का प्रभाव। सतत खाद्य-जल-ऊर्जा मशीनीकरण नेक्सस और साबुत अनाज पर अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन की कार्यवाही, कृषि इंजीनियरिंग कॉलेज और अनुसंधान संस्थान, टीएनएयू, कुमुलुर, त्रिची, भारत।
47. राहिनी पी, एस. आनंदकुमार, आशीष रॉसन, और आर. जगन मोहन। (2024)। बायोमास में सेलूलोज की पहुंच और मशरूम मायसेलियम आधारित विस्तारित पैकेजिंग सामग्री के विकास पर अल्टासाउंड और स्पेंदित विद्त क्षेत्र का संयुक्त प्रभाव। अगली पीढ़ी के डिजिटल कृषि के लिए नवाचारों पर 58वां आईएसएई वार्षिक सम्मेलन और कृषि परिवर्तन में महत्वाकांक्षी युवाओं के लिए कृषि इंजीनियरिंग शिक्षा पर अंतर्राष्ट्रीय संगोष्ठी, वीएनएमकेवी, परभणी, महाराष्ट्र, भारत, 12-14 नवंबर 2024।
48. एस. आनंदकुमार। (2025)। तत्काल रागी दलिया मिश्रण के भौतिक और रासायनिक गुणों पर खाना पकाने के विभिन्न तरीकों का प्रभाव। SWEMf Nexus 2025, AEC&RI, TNAU, कुमुलुर, त्रिची, तमिलनाडु, भारत, 27-28 जनवरी 2025।
49. एस. श्री हरिनी, जे.पी. नितीश, जे. संजीत, सी.के. सुनील. (2024)। अंकुरित दाल प्रोटीन आइसोलेट के कार्यात्मक गुणों पर माइक्रोवेव उपचार का प्रभाव। एनसीआईईएसओएफडीएस 2024, निपटम टी, 25-26 अक्टूबर 2024।
50. एस विग्रेश. 2024. शीर्षक: पारंपरिक किण्वित खाद्य पदार्थ: आंत के स्वास्थ्य के लिए आदर्श। कार्यक्रम: पारंपरिक अनाज-आधुनिक लाभ पर आईसीएसएसआर प्रायोजित राष्ट्रीय संगोष्ठी (टीजीएमजी-2024); दिनांक: 30.12.2024; आयोजक: वनस्पति विज्ञान विभाग, नेशनल कॉलेज (स्वायत्त), त्रिची, तमिलनाडु।
51. संतोषकुमार पी, मोसेस जे.ए. कोनजैक ग्लूकोमानन निगमित केक जेल के लिए हॉट एक्सट्रॉजन 3डी प्रिंटिंग स्थितियों का अनुकूलन। खाद्य और डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्ट-अप के अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन, निपटम टी, तंजावुर, भारत, 25-26 जनवरी 2025 (ऑफलाइन)।
52. संतोषी रावत, पनोथ अभिरामी, वी.आर. भरतध्वज, जेसी फेलेशिया पी, सी.के. सुनील. (2024)। भोजन को प्रमाणित करने और प्रोटीन और पेट्राइड्स में एलर्जी पैदा करने वाले कारकों की प्रोफाइलिंग के लिए प्रोटिओमिक्स तकनीक। एनसीआईईएसओएफडीएस 2024, निपटम टी, 25-26 अक्टूबर 2024।
53. सरस्वती बी, शीना जेन रूबेन, श्रीथर, साईप्रसन्नह से, शमिता शेरी एम एस, बस्करन एन, एस विग्रेश। डेयरी अपशिष्ट का उपयोग करके पशु आहार का विकास। खाद्य और डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्ट-अप के अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन। आयोजक: NIFTEM-T और IDA तमिलनाडु चैप्टर, स्थान: NIFTEM-T, दिनांक: 25 और 26 अक्टूबर 2024। ISBN नंबर: (9-6-978-81-926250-0-3)।

54. सरवती बी, योगसुधन एस, के. सुरेशकुमार, एन. भास्करन और एस. विग्रेश। 2024. धान प्रसंस्करण वातावरण में एबीआर (एंटीबायोटिक प्रतिरोध) और एचएमआर (भारी धातु प्रतिरोध) उपभेदों की घटना। कार्यक्रम: खाद्य वैज्ञानिकों और प्रौद्योगिकीविदों का 30वां भारतीय सम्मेलन (ICFOST); फोकल थीम: फूडएसएसएस - खाद्य सुरक्षा, मानक, सुरक्षा और स्थिरता। दिनांक: 19.12.2024 से 21.12.2024 तक। स्थान: डीवाई पाटिल डीम्ड यूनिवर्सिटी, नवी मुंबई, महाराष्ट्र।
55. संध्या, के., आनंदकुमार, एस., और वेंकटचलपति, एन. (2024, अक्टूबर 25-26)। मिश्रित पौधे-आधारित पेय की स्थिरता को बढ़ाने के लिए अवयवों के बंधन का प्रभाव। खाद्य और डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्ट-अप के अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन, निफ्टेम-टी, तंजावुर, भारत।
56. शालिहा ए., दामिनी एच.एस., मोनिका वी., और महेंद्रन आर. (2024)। इंगिंग अपशिष्ट के परिवर्तनकारी शीत प्लाज्मा सहायता प्राप्त उपयोग: इंगिंग अपशिष्ट का रंग निष्कर्षण और लक्षण वर्णन। खाद्य वैज्ञानिकों और प्रौद्योगिकीविदों का 30वां भारतीय सम्मेलन (आईसीएफओएसटी), नवी मुंबई, महाराष्ट्र, भारत, 19-21 दिसंबर, 2024।
57. शुभम चंद्राकर, और महेंद्रन आर. (2024)। इलायची और काली मिर्च की भूसी का उपयोग: बायोएक्टिव यौगिकों का निष्कर्षण और लक्षण वर्णन। खाद्य वैज्ञानिकों और प्रौद्योगिकीविदों का 30वां भारतीय सम्मेलन (आईसीएफओएसटी), नवी मुंबई, महाराष्ट्र, भारत, 19-21 दिसंबर, 2024।
58. श्रीवसन वी, मोहननाथ श्रॉफ जे, एस. विग्रेश, एन. भास्करन। 2024. पामिरा फलों की स्वास्थ्य-लाभकारी भूमिका का मूल्यांकन। खाद्य वैज्ञानिकों और प्रौद्योगिकीविदों का 30वां भारतीय सम्मेलन (आईसीएफओएसटी), 19-21 दिसंबर 2024, डीवाई पाटिल डीम्ड यूनिवर्सिटी, नवी मुंबई, महाराष्ट्र।
59. श्रीवसन वी, मोहननाथ श्रॉफ जे, विग्रेश एस, भास्करन एन। बोरासस फ्लेबेलिफर के फल के गूदे की फिजियोकेमिकल, एंटीऑक्सिडेंट और रोगाणुरोधी क्षमता का मूल्यांकन। खाद्य और डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्ट-अप अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन, 25-26 अक्टूबर 2024, निफ्टेम-टी और आईडीए तमिलनाडु चैटर, निफ्टेम-टी। आईएसएनबी: 9-6-978-81-926250-0-3।
60. श्रीविग्रेश्वर एस, एस. विग्रेश, के. सुरेशकुमार, एन. भास्करन। 2024. नारियल (कोकोस न्यूसीफेरा एल) के कोमल तने का गुणवत्ता मूल्यांकन और डेयरी-आधारित उत्पादों में इसका उपयोग। खाद्य वैज्ञानिकों और प्रौद्योगिकीविदों का 30वां भारतीय सम्मेलन (आईसीएफओएसटी), 19-21 दिसंबर 2024, डीवाई पाटिल डीम्ड यूनिवर्सिटी, नवी मुंबई, महाराष्ट्र।
61. Swathi D, Swathika S.K, Srivigneswar S, Vignesh S, Baskaran N. Development of a health-beneficial स्वाति डी, स्वाथिका एस.के., श्रीविग्रेश्वर एस., विग्रेश एस., भास्करन एन. सियाजियम क्यूमिनी बीज के फल से एक स्वास्थ्य-लाभकारी वेफर का विकास। खाद्य और डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्ट-अप अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन, 25-26 अक्टूबर 2024, निफ्टेम-टी और आईडीए तमिलनाडु चैटर, निफ्टेम-टी। आईएसएनबी: 9-6-978-81-926250-0-3।
62. स्वाति डी, स्वातिका एस.के., शनमुगप्रिया आर, विग्रेश एस, भास्करन एन. जामुन फल से तैयार गमियों की कार्यात्मक विशेषताओं का मूल्यांकन। खाद्य और डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्ट-अप अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन, 25-26 अक्टूबर 2024, निफ्टेम-टी और आईडीए तमिलनाडु चैटर, निफ्टेम-टी। आईएसएनबी: 9-6-978-81-926250-0-3।
63. स्वाथिका बी.एस., उक्कुंडा नीता एस., संतोषकुमार पी., मोसेस जे.ए. 3डी खाद्य मुद्रण अनुप्रयोगों के लिए कैरेजेनन कारनौबा आधारित बिंगल प्रणाली का निर्माण। खाद्य और डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्ट अप के अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन, निफ्टेम टी, तंजावुर, भारत, 25-26 जनवरी 2025 (ऑफलाइन)।
64. वी.आर. भरतवाज, जेसी फेलेशिया पी, पनोथ अभिरामी, संतोषी रावत, सी.के. सुनील. (2024)। संशोधित बाजरा स्टार्च: भोजन में संभावित वसा प्रतिस्थापक। एनसीआईईएसओएफडीएस 2024, निफ्टम टी, 25-26 अक्टूबर 2024।
65. वासुगी मुरुगन, अकल्या शनमुगम। (2025)। बास्केट सेंट्रीफ्यूजेशन का उपयोग करते हुए एक टिकाऊ, शारीरिक रूप से स्थिर चना-आधारित डेयरी एनालॉग का विकास। ASCENT 2025 राष्ट्रीय सम्मेलन, 20-22 मार्च 2025, एनआईटी वारंगल, तेलंगाना, भारत।
66. याजिनी एस, काव्या श्री, कार्तिका एम, श्रीदेवी हर्षिनी एन.एस., जगन पी, एस. विग्रेश, एन. बस्करन। 2025. एक स्थायी भोग: आइसक्रीम में पाल्मिरा हौस्टोरियम की खोज। सतत खाद्य - जल - ऊर्जा - मशीनीकरण - नेक्सस और साबुत अनाज (एसडब्ल्यूईएमएफ नेक्सस 2025) पर अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन, 27-28 जनवरी 2025, टीएनएयू - कृषि इंजीनियरिंग कॉलेज और अनुसंधान संस्थान, कुमुलुर, त्रिची, तमिलनाडु।
67. युवाश्रीकंठम, आर., नितीश, आर.एल., आरती, ए., और वेंकटचलपति, एन. (2024, अक्टूबर 25-26)। ऑटिज्म, एडीएचडी और एसपीडी से पीडित बच्चों के लिए जीएफसीएफ (ग्लूटेन-मुक्त और कैसिइन-मुक्त) आहार। खाद्य और डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्ट-अप के अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन, निफ्टेम-टी, तंजावुर, भारत।
68. मोनिशा चंद्रन, लोगनाथन मणिकम। 2024. कम्पोजिट फिल्मों के विकास में ब्लैक सोल्जर फ्लाई प्रीप्यू प्रोटीन की समीक्षा। खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी पर 22वां विश्व सम्मेलन। खाद्य विज्ञान और प्रौद्योगिकी पर 22वां विश्व सम्मेलन, IUFOST, रिमिनी - इटली, 8-12 सितंबर, 2024. पृष्ठ-392

69. आकाश पी, एम ए मोनेश राम, थिबालेटी सूजना, मोनिशा चंद्रन और लोगनाथन मणिकम, 2024. माइक्रोवेव और प्लेट सुखाने की तकनीक का उपयोग करके दही पाउडर का लक्षण वर्णन।
70. मोनेश राम, एम.ए., थिबलेटी सूजना, आकाश पी, मोनिशा चंद्रन, लोगनाथन एम. 2024। माइक्रोवेव सुखाने और प्लेट सुखाने के तरीकों का उपयोग करके दही पाउडर के भौतिक, तकनीकी-कार्यात्मक, संरचनात्मक और पौष्ण संबंधी गुणों पर एक तुलनात्मक अध्ययन। 30वां भारतीय खाद्य वैज्ञानिकों और प्रौद्योगिकीविदों का सम्मेलन (आईसीएफओएसटी), 19 से 21 दिसंबर 2024, मुंबई। पृष्ठ-71
71. मणिकंदन थंगराज, मोनिशा चंद्रन, लोगनाथन मणिकम। 2024. जैव-आधारित कटलरी विकास के लिए कसावा (मणिहोट एस्कुलेंटा) के छिलकों के अपशिष्ट मूल्य निर्धारण पर अध्ययन। खाद्य वैज्ञानिकों और प्रौद्योगिकीविदों का 30वां भारतीय सम्मेलन (आईसीएफओएसटी), 19 से 21 दिसंबर 2024, मुंबई।
72. थिबलेटी सूजना, एम.ए. मोनेश राम, मोनिशा चंद्रन और लोगनाथन मणिकम। 2025. वसा रहित ब्लैक सोल्डर फ्लाई लार्वा (हर्मेटिया इलसेंस) मैटे और बाजरे के आटे से पौष्णिकता से भरपूर कुकीज़ का विकास और विशेषताएँ। टिकाऊ भोजन - जल - ऊर्जा - मशीनीकरण - नेक्सस और साबुत अनाज (एसडब्ल्यूईएमएफ नेक्सस 2025) पर अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन 27 और 28 जनवरी, 2025 को एसीईएंडआरआई, कुमुलुर में आयोजित किया गया था। पी-125.
73. विनुता बी. एन. श्रुतिलीना बोम्मी, योगेश एम.ए., टी. वी. चितानंद (2024), खाद्यान्त्रों में द्वितीयक कृषि, खाद्य एवं डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्टअप अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन, एनआईएफटीईएम-टी
74. अमृता वर्षीनी.ए., सुमन कुमार.एस., डॉ.टी.वी.सीतानंद और डॉ.एस. प्रवीना (2024), नारियल स्पैडिक्स पृष्णगुच्छ पाउडर के साथ लाल चावल के हलवे में पौष्ण संवर्धन, खाद्य और डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्टअप अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन।
75. यालिनी सी.आर., डॉ. टी.वी. सिथानंद, डॉ. शनमुगसुंदरम, डॉ. वी. अय्यरकैनाम्बी, डॉ. एस. प्रवीणा, 2024, लाइपेस निष्क्रियता पर बाजारा अनाज के गैर-थर्मल उपचार के प्रभाव पर एक समीक्षा, खाद्य और डेयरी में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्टअप अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन
76. प्रवीणा, एस., अमुदसुरबी, ए., और चितानंद, डी. वी. (2025, 27-28 जनवरी)। उभरते बाजार में उद्यमिता की चुनौतियाँ - एक केस विश्लेषण। टिकाऊ खाद्य-जल-ऊर्जा-मशीनीकरण संबंध और साबुत अनाज (SWEMf Nexus 2025), NIFTEM-तंजावुर, तमिलनाडु, भारत में प्रस्तुत किया गया पेपर।
77. प्रवीणा, एस., अमुदसुरबी, ए., और चितानंद, डी. वी. (2025, 27-28 जनवरी)। उभरते बाजार में उद्यमिता की चुनौतियाँ: एक केस स्टडी। सतत खाद्य-जल-ऊर्जा-मशीनीकरण संबंध और साबुत अनाज प्रक्रियाएँ (SWEMf संबंध 2025)। AEC&RI, कुमुलुर।

3.14.5 प्रचलित लेख

1. शंकर, एस., खुंबरोन, के.के., और अथमसेल्वी, के.ए. (2024, नवंबर)। बाजारा में पौष्ण विरोधी कारक और उन्हें कम करने के तरीके। खाद्य और पेय पदार्थ प्रसंस्करण, 5(11), 24-25।
2. वेंकट कृष्णा, एस., खुंबरोन, के.के., शोभनंबिगई, टी.आर., हेमंथ, जी., और अथमसेल्वी, के.ए. (2025, जुलाई)। ओट्स ने स्वास्थ्यप्रद स्वादिष्ट मांस उत्पादों के लिए चिकन पैटीज़ में क्रांति ला दी है। खाद्य और पेय उद्योग, 6(6), 48-49।
3. शोभनंबिगई, टी.आर., खुंबरोन, के.के., वेंकट कृष्णा, एस., हेमंथ, जी., और अथमसेल्वी, के.ए. (2025, जुलाई)। बकरी की आंतः खाद्य उप-उत्पादों का पाक मूल्य और औद्योगिक क्षमता। खाद्य और पेय उद्योग, 6(6), 32-33।
4. गुरुसामी, एस., और शनमुगम, ए. (2025)। फ्राइज़ और चिप्स से परें: मूल्यवर्धित आलू उत्पादों की विविध दुनिया की खोज। खाद्य और पेय पदार्थ प्रसंस्करण - प्रसंस्करण, पैकेजिंग और प्रौद्योगिकी, 11(8), 20-21।
5. हेगडे, के.आर., देवी, एस.के., शनमुगसुंदरम, एस., और हेमा, वी. (2024)। खाद्य पदार्थों में मिलावट को कम करने और जूस और पेय पदार्थों में पौष्ण बनाए रखने की चुनौती। इंडियन फूड पैकर्स, ऑल इंडिया फूड प्रोसेसर्स एसोसिएशन (एआईएफपीए), (4), 26-31।
6. राव, टी.जे., मुरुगन, वी., और शनमुगम, ए. (2025)। स्टार्च और उसके प्रकार और खाद्य पदार्थों में भूमिका। खाद्य और पेय पदार्थ प्रसंस्करण - प्रसंस्करण, पैकेजिंग और प्रौद्योगिकी, 11(8), 42-44।
7. कदम, एम. आर., मुरुगन, वी., और शनमुगम, ए. (2025)। मेयोनेज़ और सलाद ड्रेसिंग को युवा पीढ़ी के लिए पौधे-आधारित संगत के रूप में कैसे बनाया जा सकता है? खाद्य और पेय पदार्थ प्रसंस्करण - प्रसंस्करण, पैकेजिंग और प्रौद्योगिकी, 11(8), 46-48।
8. खुंबरोन, के.के., और अथमसेल्वी, के.ए. (2024, मार्च)। क्या प्राकृतिक रंगद्रव्य खाद्य उद्योग में सिंथेटिक रंगद्रव्य की जगह ले सकते हैं? फूड इन्फोटेक, 1(4), 34-35।

9. खुंबरोन, के.के., और अथमसेल्वी, के.ए. (2024, मई)। खाद्य उद्योग में शिइताके मशरूम का उभरता हुआ उपयोग और इसका पोषण मूल्य। खाद्य और पेय उद्योग, 5(4), 54-55।
10. कुंभारोन, के.के., और आत्मासेल्वी, के.ए. (2024, सितंबर)। बाजरा-आधारित प्रोबायोटिक पेय। खाद्य एवं पेय प्रसंस्करण, 11(3)।
11. खुंबरोन, के.के., और अथमसेल्वी, के.ए. (2024, जुलाई)। मूंगबीन स्टार्च: कम उपयोग किया जाने वाला स्टार्च और नूडल्स बनाने में इसका उपयोग। फूड इन्फोटेक, 1(8), 56-57।
12. खुंबरोन, के.के., और अथमसेल्वी, के.ए. (2024, सितंबर)। बाजरा आधारित प्रोबायोटिक पेय पदार्थ। खाद्य एवं पेय प्रसंस्करण, 11(3)। खुंबरोन, के.के., और अथमसेल्वी, के.ए. (2024, नवंबर)। जलवायु परिवर्तन को कम करने के लिए बाजरा एक आशाजनक विकल्प फसल है। खाद्य और पेय उद्योग, 5(4), 54-55।
13. खुंबरोन, के.के., और अथमसेल्वी, के.ए. (2024, दिसंबर)। चावल गुणवत्ता मूल्यांकन में मशीन विजन सिस्टम का अनुप्रयोग। खान-पान और नवाचार, 5(12), 38-39।
14. कृष्णकुमार, पी., सुनील, सी.के., और सिनिजा, वी.आर. (2025, जनवरी)। खाद्य प्रसंस्करण में ई-बीम विकिरण। कृषि गेट - एक अंतर्राष्ट्रीय बहुविषयक मासिक ई-पत्रिका, 5(1), 775-779।
15. कविसेल्वी, जी., जगन मोहन, आर., भास्करन, एन., और विमेश, एस. (2024, अक्टूबर-दिसंबर)। न्यूट्रास्यूटिकल्स के छिपे स्रोत के रूप में समुद्री खाद्य पदार्थ। पूर्णब्रह्म, 4, 31-35।
16. लावण्या, एम., चारु, डी.वी., चिदानंद, डी., भास्करन, एन., और विमेश, एस. (2024, 1 जुलाई)। भारत में मसालों का वर्तमान परिवर्तन: एक सिंहावलोकन। खाद्य इन्फोटेक पत्रिका. <https://www.foodinfotech.com/food-infotech-magazine-july-issue-2024/>
17. निवेदा, एस., और विमेश, एस. (2024, अगस्त)। एशिया में खाद्य एवं पेय पदार्थ उद्योग के लिए प्रसंस्करण समाधान। प्रसंस्कृत खाद्य उद्योग, 27(10), 17-20। आईएसएसएन 0972-1649।
18. विष्णु वर्थन, टी., जगन मोहन, आर., भास्करन, एन., और विमेश, एस. (2024)। स्टार्टर संस्कृतियाँ - एक वर्तमान बाजार परिवर्तन। खाद्य इन्फोटेक. <https://www.foodinfotech.com/starter-cultures-a-current-market-scenario/>
19. विष्णु वर्थन, टी., जगन मोहन, आर., भास्करन, एन., और विमेश, एस. (2024, अक्टूबर-दिसंबर)। न्यूट्रास्यूटिकल्स के स्रोत के रूप में किञ्चित भोजन। पूर्णब्रह्म, 4, 37-41।

3.15 अनुसंधान सहयोग

3.15.1 समझौता ज्ञापन

संस्थाएँ

- अलगण्या विश्वविद्यालय, कराईकुड़ी।
- केएल विश्वविद्यालय (कोनेरूल लक्ष्मीपा शिक्षा), आंध्र प्रदेश।
- आईसीएआर- राष्ट्रीय डेयरी अनुसंधान संस्थान (एनडीआरआई), करनाल, हरियाणा।
- आईसीएआर- केंद्रीय कृषि अभियांत्रिकी संस्थान, जिसका मुख्यालय भोपाल, मध्य प्रदेश में है।
- कृषि प्रसंस्करण/खाद्य क्षेत्र में सहयोग और कार्मिक आदान-प्रदान से संबंधित।
- पीएसजीआर कृष्णमल महिला महाविद्यालय, कोयंबटूर।
- विमान प्रौद्योगिकी एवं अनुसंधान के लिए विज्ञान फाउंडेशन, गुंटूर, आंध्र प्रदेश।
- राष्ट्रीय प्रौद्योगिकी संस्थान, राऊरकेला।
- राष्ट्रीय सिद्ध संस्थान, चेन्नई।
- अन्ना विश्वविद्यालय, चेन्नई।
- आईसीएआर - भारतीय मूंगफली अनुसंधान संस्थान, गुजरात।

उद्योग

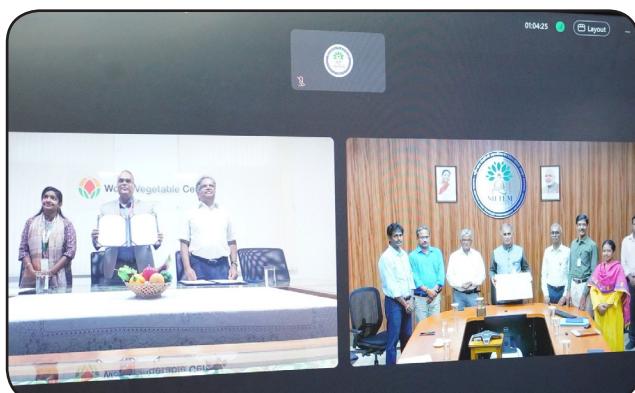
- मेसर्स एकाग्री प्रोसेसिंग प्राइवेट लिमिटेड, नई दिल्ली।
- मेसर्स यूनिवर्स फूड प्रोडक्ट, पुदुक्कोट्टई।
- मेसर्स मदुरै एग्रीबिजनेस इन्कृप्यूबेशन फोरम, मदुरै।
- मेसर्स डरमेरिक नेचुराक्यूटिकल्स प्राइवेट लिमिटेड, मदुरै।
- मेसर्स जय भारत रीसाइक्लिंग्स, मदुरै।
- मेसर्स आर्यम इंटरनेशनल एग्रो एंड नेचुरल प्रोडक्ट्स प्राइवेट लिमिटेड, मदुरै।
- वर्ल्ड वैजिटेबल सेंटर हैदराबाद, भारत।
- मेसर्स मैक्सक्योर न्यूट्रावेदिक्स लिमिटेड, नई दिल्ली।

3.15.2 मेमोरांडम ऑफ असोसीएशन

- मैसर्स नम्मा फार्म नम्मा विलेज (ओपीसी) प्रा. प्रायोजित अनुसंधान परियोजना शुरू करने के लिए लिमिटेड तिरुवल्लुर।
- मैसर्स वीरा होम टेक्स इंडिया प्राइवेट, करूर।
- मैसर्स टिक्रबॉट टेक्नोलॉजीज, त्रिची प्रायोजित अनुसंधान परियोजना शुरू करने के लिए।
- प्रायोजित अनुसंधान परियोजना शुरू करने के लिए मैसर्स एसआरटी इंटरग्रेटेड फार्म, तिरुवरुर।
- मैसर्स आयुष्कल्कि वेलेनेस प्राइवेट लिमिटेड। प्रायोजित अनुसंधान परियोजना शुरू करने के लिए लिमिटेड, बैंगलोर।
- मैसर्स कुग्राम सुपरफूड्स प्रा. लिमिटेड कोयंबटूर, प्रायोजित अनुसंधान परियोजना शुरू करने के लिए।
- मैसर्स केरी जोहून इंटरनेशनल (पी) लिमिटेड, नरसापुर, आंध्र प्रदेश।
- श्री विशाल बाबू, मदुरै।
- मैसर्स ग्रो अप मिलेट बाइट, इरोड।
- मैसर्स वेफर किंग, इरोड, करुप्पु कवुनी वेफर के टीओटी के लिए।
- मैसर्स एवीके एक्सपोर्ट्स, थिकुरिची, कन्याकुमारी।
- मैसर्स गोमतेश्वर रियल एस्टेट प्राइवेट लिमिटेड, नई दिल्ली।
- मैसर्स एजी4गुड फूड्स प्राइवेट। लिमिटेड, चेन्नई।
- श्री पी. मल्लप्पन, बाजरा पास्ता के शिवकाशी।
- मैसर्स योबार्ट एग्री फूड्स प्राइवेट लिमिटेड, बैंगलोर।
- सुश्री वी. आर्थ, इरोड।
- मैसर्स ब्लैकटाउन सॉल्यूशंस प्राइवेट लिमिटेड, तिरुचिरापल्ली।
- मैसर्स एनसेक्ट फार्म प्राइवेट लिमिटेड, वेल्लोर - 632006।
- मैसर्स फ्रोज़नकॉम्प इनोवेशन प्राइवेट लिमिटेड, थेनी - 625 603।
- मैसर्स फेवोल्यूशन प्राइवेट लिमिटेड, नई दिल्ली - 110 078।
- मैसर्स एग्रोज़ी ऑर्गेनिक्स प्राइवेट। लिमिटेड पुणे।

3.15.3 लाइसेंस समझौते

- आरएफ प्रोटीन बार के प्रौद्योगिकी हस्तांतरण (गैर-विशिष्ट स्थानांतरण) के लिए मैसर्स थंजई इम्पेक्स प्राइवेट लिमिटेड
- बाजरा पाउडर के प्रौद्योगिकी हस्तांतरण (गैर-विशिष्ट स्थानांतरण) के लिए मैसर्स पेरुमल राइस मिल, मयिलादुथुराई
- मैसर्स एएमजेड इंटीग्रेटेड फार्मिंग सिस्टम, तिरुवरुर प्रौद्योगिकी हस्तांतरण (गैर-विशिष्ट स्थानांतरण) के लिए
- मैसर्स श्रीमती जयंती, बाजरा के लच्छे के प्रौद्योगिकी हस्तांतरण (गैर-विशिष्ट हस्तांतरण) के लिए कुड्हालोर
- प्रौद्योगिकी के हस्तांतरण (गैर-विशिष्ट हस्तांतरण) के लिए मैसर्स ड्यूरमेरिक नैचुरास्ट्रॉटिकल्स प्राइवेट लिमिटेड, मदुरै नैनैकैप्सुलेटेड करक्यूमिन पाउडर
- मैसर्स एलिमेंट्स नेचर लाइफ, थिरिसूर बाजरा मूसली के प्रौद्योगिकी हस्तांतरण (गैर-विशिष्ट हस्तांतरण) के लिए



4 दिसंबर 2024 को विश्व सब्जी केंद्र, आईसीआरआईएसएटी परिसर, पटनचेरू के साथ समझौता ज्ञापन



27 नवंबर 2024 को बाजरा मूसली के प्रौद्योगिकी हस्तांतरण (गैर-अनन्य हस्तांतरण) के लिए मैसर्स एलिमेंट्स नेचर लाइफ, त्रिशूर के साथ समझौता ज्ञापन (एमओए)



25 फरवरी, 2025 को "मल्टी मिलेट्स स्प्रेड" के प्रौद्योगिकी हस्तांतरण के लिए सुश्री वी. अर्था, इरोड के साथ समझौता ज्ञापन (एमओए)



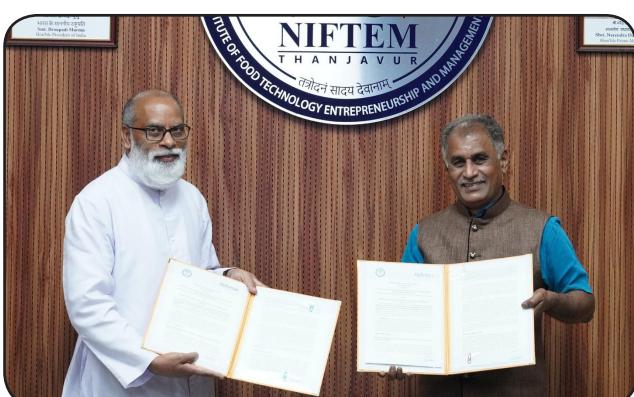
मेसर्स अकम्स डुग्स एंड फार्मास्युटिक्स लिमिटेड और मैक्सक्योर न्यूट्रावेदिक्स लिमिटेड, नई दिल्ली के साथ समझौता ज्ञापन (एमओयू)



19 फरवरी 2025 को "खाद्य प्रसंस्करण के लिए कृत्रिम बुद्धिमत्ता का लाभ उठाने" पर एक संयुक्त अनुसंधान परियोजना शुरू करने के लिए निफ्टेम तंजावुर और मेसर्स एजी4गुड फूड प्राइवेट लिमिटेड, चेन्नई के बीच समझौता ज्ञापन (एमओए)



17 फरवरी 2025 को निफ्टेम तंजावुर और मेसर्स गोमतेश्वर रियल एस्टेट प्राइवेट लिमिटेड, नई दिल्ली के बीच "हर्बल कॉफी (विशेष रूप से चयनित औषधीय पौधों के साथ मिश्रित कॉफी)" के पांच फॉर्मूलेशन की तैयारी के लिए प्रक्रिया प्रोटोकॉल के विकास और अनुकूलन पर एक प्रायोजित अनुसंधान परियोजना शुरू करने के लिए समझौता ज्ञापन (एमओए)



19 फरवरी 2025 को "खाद्य प्रसंस्करण के लिए कृत्रिम बुद्धिमत्ता का लाभ उठाने" पर एक संयुक्त अनुसंधान परियोजना शुरू करने के लिए निफ्टेम तंजावुर और मेसर्स एजी4गुड फूड प्राइवेट लिमिटेड, चेन्नई के बीच समझौता ज्ञापन (एमओए)



11 दिसंबर 2024 को शैक्षणिक और बौद्धिक सहयोग के लिए राष्ट्रीय प्रौद्योगिकी संस्थान राउरकेला के साथ समझौता ज्ञापन (एमओयू)

4. विभाग और केंद्र

4.1 खाद्य प्रक्रिया अभियांत्रिकी विभाग

संकाय सदस्य

- डॉ. वी आर सिनिजा, प्राध्यापक और प्रमुख
- डॉ. एन वेंकटचलपति, प्राध्यापक और अध्यक्ष (आरसी और आईआर)
- डॉ. आशीष रॉसन, सह - प्राध्यापक
- डॉ. के. ए. आत्मसेल्वी, सह - प्राध्यापक
- डॉ. सी. के. सुनील, सह - प्राध्यापक
- डॉ. जेयन आर्थर मोसेस, सहायक - प्राध्यापक
- डॉ. एम. टीटो आनंद, सहायक - प्राध्यापक
- डॉ. पी. कृष्णकुमार, शिक्षण संकाय (सी)

सहायक कर्मचारी सदस्य

- डॉ. आर. परांथामन, सहायक मुख्य तकनीकी अधिकारी
- श्री के. सामीनाथन, वरिष्ठ तकनीशियन
- श्री पी. विनोद कुमार, कनिष्ठ सचिवालय सहायक

अनुसंधान दल - आरए, एसआरएफ, जेआरएफ, पीए

- डॉ. अदिति आकाश पारे
- डॉ. ए. वनमती मुगासुंदरी
- डॉ. रविकृष्णन वी
- डॉ. धन्या जॉर्ज
- सुश्री स्वाथी सरवनन बी
- सुश्री ममता शफीका आयी
- श्री संतोषकुमार पी
- श्री शंकर एम, एसआरएफ
- श्री प्रेम शंकरन, जेआरएफ
- श्री प्रगदीश जी, पीए
- श्री शंकर एम., एस.आर.एफ.
- डॉ. अभिनाश, वरिष्ठ परियोजना कार्यकारी
- सुश्री मालिनी बी., जूनियर प्रोजेक्ट एक्जीक्यूटिव
- सुश्री निवेदा, वाईपी-॥
- श्री केविन ब्रिटो, वाईपी-।।
- श्री नितीश जी., पीए
- सुश्री स्पंदना एस., शोधार्थी
- सुश्री रितिका, एसआरएफ

प्रमुख अनुसंधान सुविधाएं

- निफ्टम-टी में अनाज विज्ञान उक्तिशास्त्र केंद्र एक अत्याधुनिक सुविधा है जो अनाज प्रसंस्करण और गुणवत्ता मूल्यांकन में अनुसंधान, प्रशिक्षण और नवाचार को आगे बढ़ाने के लिए समर्पित है। पायलट - स्केल अनाज मिलिंग लाइनों से सुसज्जित और एक मजबूत बहु-विषयक संकाय टीम द्वारा समर्थित, केंद्र अनाज, दालों, बाजरा और तिलहन के प्राथमिक प्रसंस्करण और गुणवत्ता मूल्यांकन में विशेषज्ञता रखता है। प्रमुख बुनियादी ढाँचे में शामिल हैं आधा टन क्षमता वाली "अत्याधुनिक" चावल उबालने और पीसने की इकाई, जो सौर सुखाने की प्रणाली से एकीकृत है, एक एक्सट्रॉजन कुर्किंग इकाई, एक बाजरा प्रसंस्करण इकाई, और एक दाल मिलिंग इकाई। केंद्र पोषक तत्व विश्लेषण, गुणवत्ता मूल्यांकन और पूर्व-रिलैज़ फसल किस्मों के परीक्षण के लिए प्रोटोकॉल विकसित करने और मानकीकृत करने पर भी ध्यान केंद्रित करता है। बाजरा और दालों के गुणवत्ता मूल्यांकन और मिलिंग के साथ-साथ तिलहन के प्रसंस्करण की सुविधाएं भी उपलब्ध हैं। अग्रणी उद्योग भागीदारों

के सहयोग से, केंद्र छात्रों और पेशेवरों को अनाज मिलिंग में प्रशिक्षित करता है, अत्याधुनिक अनुसंधान करता है, और मिलिंग उद्योग के सामने आने वाली चुनौतियों का समाधान प्रदान करता है। इसके अतिरिक्त, यह धान, बाजरा, दलहन के प्रसंस्करण में शामिल सरकारी खरीद और सार्वजनिक वितरण प्राधिकरणों के लिए मानव संसाधन विकास, कौशल प्रशिक्षण और एक सतत ज्ञान मंच प्रदान करता है। केंद्र चावल, बाजरा और दाल मिलों की स्थापना के लिए तकनीकी सहायता भी प्रदान करता है, इस प्रकार भारत के अनाज प्रसंस्करण पारिस्थितिकी तंत्र को मजबूत करने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है।

- कम्प्यूटेशनल मॉडलिंग और नैनोस्केल प्रोसेसिंग यूनिट - उच्च-स्तरीय अनुसंधान सुविधा जिसमें नैनोमटेरियल लक्षण वर्णन, माइक्रोफ्लुइडिक्स, माइक्रो और नैनो एनकैप्स्युलेशन, 3D फूड प्रिंटिंग और खाद्य प्रसंस्करण कार्यों के कम्प्यूटेशनल मॉडलिंग के लिए परिष्कृत उपकरण उपलब्ध हैं।

सम्मेलन/कार्यशालाएं/संगोष्ठियां/प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किए गए

- 23 से 29 अप्रैल 2024 तक नाशवान वस्तुओं की गुणवत्ता और शेल्फ लाइफ में सुधार के लिए कोल्ड चेन में खाद्य सुरक्षा और ट्रेसेबिलिटी पर डीएसटी-एसईआरबी द्वारा प्रायोजित उच्च स्तरीय कार्यशाला (कार्यशाला) आयोजित की गई।

पुरस्कार/मान्यताएँ

डॉ. वी. आर. सिनिजा

- एसोसिएट एडिटर वाइली- जर्नल ऑफ फूड प्रोसेस
- पोषण और फोर्टिफिकेशन पर एफएसएसएआई पैनल (एसपी-18) के लिए पैनल सदस्य के रूप में चुना गया और पैनल की बैठकों में ऑनलाइन भाग लिया।
- बीआईएस एफएडी 10- फल, सब्जियां और संबद्ध उत्पादों के लिए अनुभागीय समिति के सदस्य, ने ऑनलाइन बैठकों में भाग लिया

डॉ. आशीष रासन

- फेलो इंस्टीट्यूट ऑफ इंजीनियर्स
- संपादकीय बोर्ड सदस्य: साइंटिफिक रिपोर्ट्स-नेचर
- एसोसिएट एडिटर- फ्रंटियर्स इन स्टेनेबल फूड सिस्टम्स- फ्रंटियर्स
- एसोसिएट एडिटर- फ्रंटियर्स इन न्यूट्रिशन- फ्रंटियर्स
- संपादकीय बोर्ड - फूड केमिस्ट्री एडवांसेज- एल्सेवियर
- अतिथि संपादक- विशेषांक- फूड केमिस्ट्री एडवांसेज- एल्सेवियर.

डॉ. सुनील सी. के.

- संपादकीय बोर्ड सदस्य - डिस्कवर फूड
- एसोसिएट एडिटर- फ्रंटियर्स इन स्टेनेबल फूड सिस्टम्स

डॉ. जेयन आर्थर मोसेस

- स्कॉलरजीपीएस (2024) द्वारा खाद्य इंजीनियरिंग और खाद्य प्रसंस्करण में वैश्विक शीर्ष 50 विद्वानों में स्थान दिया गया और वैश्विक स्तर पर सभी क्षेत्रों के शीर्ष 0.5% शोधकर्ताओं में स्थान दिया गया।
- पिछले पांच वर्षों के आंकड़ों के आधार पर, स्कॉलरजीपीएस (2025) द्वारा खाद्य प्रसंस्करण के क्षेत्र में विश्व स्तर पर 10वीं रैंक हासिल की गई।
- प्रतिष्ठित एल्सेवियर-स्टैनफोर्ड यूनिवर्सिटी रैंकिंग में दुनिया भर के शीर्ष 2% वैज्ञानिकों में सूचीबद्ध।
- खाद्य प्रसंस्करण और इंजीनियरिंग के क्षेत्र में असाधारण योगदान के लिए करुण्या विश्वविद्यालय से विशिष्ट पूर्व छात्र पुरस्कार प्राप्त।
- सदस्य, स्वास्थ्य पर वैज्ञानिक सलाहकार, अंतर्राष्ट्रीय नारियल समुदाय (आईसीसी)।
- एडिटिव मैन्युफैक्चरिंग सोसाइटी ऑफ इंडिया (एएमएसआई) के सलाहकार बोर्ड के सदस्य।
- एसोसिएट एडिटर, फूड बायोफिजिक्स (स्प्रिंगर)।
- संपादकीय बोर्ड सदस्य, डिस्कवर फूड (स्प्रिंगर)।
- अकादमिक संपादक, जर्नल ऑफ फूड बायोकैमिस्ट्री (वाइली)।
- एसोसिएट एडिटर, खाद्य विज्ञान और पोषण में वर्तमान अनुसंधान।
- एसोसिएट एडिटर, ई-फूड (वाइली)।

4.2 खाद्य प्रक्रिया प्रौद्योगिकी विभाग

संकाय सदस्य

- डॉ. आर. महेंद्रन, प्रोफेसर एवं प्रमुख
- डॉ. जगन मोहन, प्रोफेसर
- डॉ. एस. अकाल्या, एसोसिएट प्रोफेसर
- डॉ. वी. चंद्रशेखर, एसोसिएट प्रोफेसर

सहायक स्टाफ सदस्य

- श्री यू. नागराजन, वरिष्ठ तकनीशियन

अनुसंधान दल आरए, एसआरएफ, जेआरएफ, पीए

- अग्रिधा सी, परियोजना सहयोगी
- एंड्रीया के एंटनी, परियोजना सहायक
- स्वाधिका बी.एस, एसआरएफ
- रामू एम, जेआरएफ
- एम. वासुगी, परियोजना सहायक
- जी.सुबा, एसआरएफ
- कामेश्वरी युवराज, परियोजना सहायक

प्रमुख अनुसंधान सुविधाएं

• गैर-तापीय प्रसंस्करण में उल्कृष्टता केंद्र

निफ्टेम-तंजावुर स्थित गैर-तापीय प्रसंस्करण उल्कृष्टता केंद्र (सीईएनटीपी) एक विशिष्ट सुविधा है जो गैर-तापीय खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकियों के अनुसंधान, विकास और अनुप्रयोग को आगे बढ़ाने के लिए समर्पित है। गैर-तापीय प्रसंस्करण, पाश्वरीकरण या स्टरलाइज़ेशन जैसे पारंपरिक ताप उपचारों का उपयोग किए बिना खाद्य पदार्थों को संरक्षित और उपचारित करने की विधियों को संदर्भित करता है। इसके बजाय, उच्च-दाब प्रसंस्करण, स्पर्दित विद्त क्षेत्र, शीत प्लाज्मा, पराबैग्नी विकिरण और अल्ट्रासाउंड जैसी तकनीकों का उपयोग खाद्य सुरक्षा और गुणवत्ता के उद्देश्यों को प्राप्त करने के लिए किया जाता है, जबकि खाद्य पदार्थों के पोषण संबंधी और संवेदी गुणों पर प्रभाव को न्यूनतम रखा जाता है। निफ्टेम-तंजावुर स्थित सीईएनटीपी, गैर-तापीय प्रसंस्करण प्रौद्योगिकियों में अत्याधुनिक अनुसंधान, प्रशिक्षण और सहयोग के लिए एक केंद्र के रूप में कार्य करता है।

इसके उद्देश्यों में शामिल हैं:

- अनुसंधान: गैर-तापीय प्रसंस्करण विधियों की समझ बढ़ाने, प्रसंस्करण मापदंडों को अनुकूलित करने और विभिन्न खाद्य उत्पादों के लिए नए अनुप्रयोग विकसित करने हेतु मौलिक और अनुप्रयुक्त अनुसंधान करना।
- प्रौद्योगिकी विकास: खाद्य उद्योग की आवश्यकताओं के अनुरूप नई गैर-तापीय प्रसंस्करण तकनीकों और उपकरणों का नवाचार और विकास, जिसमें मापनीयता और लागत-प्रभावशीलता पर ध्यान केंद्रित किया जाएगा।
- प्रशिक्षण और शिक्षा: छात्रों, शोधकर्ताओं और उद्योग के पेशेवरों को गैर-तापीय प्रसंस्करण तकनीकों, उनके सिद्धांतों, अनुप्रयोगों और नियामक पहलुओं के बारे में शिक्षित करने के लिए प्रशिक्षण कार्यक्रम, कार्यशालाएँ और सेमिनार आयोजित करना।
- उद्योग सहयोग: प्रायोजित अनुसंधान परियोजनाओं के लिए खाद्य उद्योग के हितधारकों, सरकारी एजेंसियों और अनुसंधान संस्थानों के साथ सहयोग करना और खाद्य क्षेत्र में गैर-थर्मल प्रसंस्करण समाधानों को अपनाना।

कुल मिलाकर, एनआईएफटीईएम-तंजावुर में गैर-थर्मल प्रसंस्करण उल्कृष्टता केंद्र, नवीन खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकियों को अपनाने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाता है, जो इस क्षेत्र और उससे आगे खाद्य सुरक्षा, स्थिरता और आर्थिक विकास में योगदान देता है।

• आधुनिक संवेदी बूथ

संवेदी अनुभूति का उपयोग करके खाद्य गुणवत्ता के वैज्ञानिक मूल्यांकन के लिए समर्पित एक अत्याधुनिक अवसंरचना सुविधा। जैसे-जैसे उपभोक्ता प्राथमिकताएँ तेज़ी से विकसित हो रही हैं और वैश्विक खाद्य बाज़ार कड़े गुणवत्ता मानकों की माँग कर रहे हैं, संवेदी मूल्यांकन उत्पाद विकास, गुणवत्ता आश्वासन और बाज़ार की सफलता में एक महत्वपूर्ण घटक के रूप में उभरा है। यह आधुनिक सुविधा उन्नत प्रौद्योगिकियों, वैज्ञानिक रूप से डिज़ाइन किए गए परीक्षण वातावरण और विशेषज्ञ-नेतृत्व वाले प्रोटोकॉल को एकीकृत करती है, ताकि विविध श्रेणियों में खाद्य उत्पादों के लिए सटीक, विश्वसनीय और पुनरुत्पादनीय संवेदी डेटा प्रदान किया जा सके।

निफ्टेम-टी में आधुनिक संवेदी प्रयोगशाला को संवेदी विश्लेषण के लिए आईएसओ 8589:2007 मानकों को पूरा करने हेतु सावधानीपूर्वक डिज़ाइन किया गया है। इस सुविधा में शामिल हैं:

- नियंत्रित संवेदी मूल्यांकन बूथ: व्यक्तिगत, पृथक बूथ नियंत्रित प्रकाश (सफेद, लाल, या तटस्थ), ध्वनि इन्सुलेशन और वेटिलेशन सिस्टम से सुसज्जित होते हैं ताकि पूर्वाग्रह को समाप्त किया जा सके और पैनलिस्टों के लिए विकर्षण-मुक्त वातावरण बनाए रखा जा सके।
- नेत जलवायु नियंत्रण: टटस्थ वातावरण सुनिश्चित करने के लिए तापमान और आर्द्रता को नियंत्रित किया जाता है; क्योंकि पर्यावरणीय परिस्थितियां संवेदी धारणा को प्रभावित कर सकती हैं।
- नमूना तैयारी और रखने का क्षेत्र: स्वच्छ परिस्थितियों में एक समान नमूना तैयारी सुनिश्चित करने के लिए उन्नत खाना पकाने, भंडारण और परोसने के उपकरणों से सुसज्जित है।

पैनल प्रशिक्षण कक्ष: पैनलिस्ट भर्ती, प्रशिक्षण और चर्चा के लिए एक समर्पित क्षेत्र, जो निर्देश और डेटा प्रस्तुति के लिए दृश्य-श्रव्य उपकरणों से सुसज्जित है। यह व्यवस्था शोधकर्ताओं और उद्योगों को वैज्ञानिक परिशुद्धता के साथ विभिन्न प्रकार के संवेदी परीक्षण करने की अनुमति देती है, जिसमें सरल अंतर परीक्षण से लेकर उन्नत वर्णनात्मक प्रोफाइलिंग और उपभोक्ता वरीयता अध्ययन शामिल हैं।

पुरस्कार/मान्यताएँ

डॉ. आर. महेंद्रन

- एएफएसटी (आई) के उपाध्यक्ष के रूप में चयनित
- खाद्य विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी संस्थान के फेलो - एफआईएसएफटी - 151591
- आईएफटी प्रीमियर सदस्यता (01189006)
- फसलों एवं खाद्य पदार्थों की गुणवत्ता आश्वासन एवं सुरक्षा में एसोसिएट एडिटर (प्रभाव कारक 5.2)
- अकादमिक संपादक - सतत खाद्य प्रणालियों में अग्रणी (प्रभाव कारक 3.1)
- संपादकीय बोर्ड सदस्य - खाद्य विज्ञान एवं खाद्य सुरक्षा में व्यापक समीक्षा (प्रभाव कारक 14.1)
- संपादकीय बोर्ड सदस्य - खाद्य विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी में रुझान (प्रभाव कारक 15.4)
- संपादकीय बोर्ड सदस्य - जर्नल ऑफ फूड प्रोसेस इंजीनियरिंग (प्रभाव कारक 2.9)
- संपादकीय बोर्ड सदस्य - इंटरनेशनल जर्नल ऑफ फूड साइंस टेक्नोलॉजी (प्रभाव कारक 3.1)
- संपादकीय बोर्ड सदस्य - टेलर एंड फ्रांसिस द्वारा प्रकाशित जर्नल ऑफ फूड (प्रभाव कारक) 2.0)
- एफएसएसएआई वैज्ञानिक पैनल सदस्य (2023-2026) - मिठाइयाँ, कन्फेक्शनरी, स्वीटनर, चीनी और शहद (एसपी-16)

डॉ. आर. जगन मोहन

- राज्यपाल द्वारा नामित, सदस्य, प्रबंधन बोर्ड, टीएनएयू
- आजीवन उपलब्धि पुरस्कार प्राप्त किया- आईसीईए 2025 मदर टेरेसा कृषि महाविद्यालय द्वारा सतत विकास के लिए कृषि को सशक्त बनाने पर आयोजित तीसरे अंतर्राष्ट्रीय सम्मेलन में, जो की सतत विकास लक्ष्य खाद्य एवं पर्यावरणीय स्थिरता पर केंद्रित थे।

कार्यक्रम आयोजित किये गये

- 25 जुलाई से 31 जुलाई 2024 तक एनआईएफटीईएम-टी में एनडीआरआई के डेयरी प्रौद्योगिकी प्रभाग के वैज्ञानिक डॉ. अजय यादव के लिए गैर-तापीय प्रसंस्करण पर एक सप्ताह का प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया।
- 8 से 10 मई 2024 के दौरान खाद्य उत्पाद विकास पर तीन दिवसीय लघु पाठ्यक्रम का आयोजन किया गया।

4.3 खाद्य सुरक्षा एवं गुणवत्ता आश्वासन विभाग

संकाय सदस्य

- डॉ. के. सुरेश कुमार, प्रोफेसर एवं विभागाध्यक्ष
- डॉ. एस. विश्वेश, एसोसिएट प्रोफेसर
- डॉ. एस. भुवना, एसोसिएट प्रोफेसर
- डॉ. एन. भास्करन, सहायक प्रोफेसर

सहायक स्टाफ सदस्य

- डॉ. आर. कातिकियन, तकनीकी अधिकारी
- डॉ. पी. राजेन्द्रन, तकनीकी सहायक

अनुसंधान दल - आरए, एसआरएफ, जेआरएफ, पीए

- सुश्री याहिनी ए, पीए
- सुश्री एंड्रिया एंटनी के, पीए
- सुश्री मधुमिता एम, पीए

प्रमुख अनुसंधान सुविधाएँ

केंद्रीय उपकरण प्रयोगशाला (सीआईएल)

केंद्रीय उपकरण प्रयोगशाला यह छात्रों और शोधार्थियों के लिए अत्याधुनिक परिष्कृत विश्लेषणात्मक उपकरणों से सुसज्जित एक केंद्रीय सुविधा है।

सीआईएल में प्रमुख उपकरण

- गैस क्रोमैटोग्राफी-मास स्पेक्ट्रोमेट्री/फ्लोम आयनीकरण डिटेक्टर के साथ (जीसी-एमएस/एफआईडी)
- अल्ट्रा-हाई-परफॉर्मेंस लिकिड क्रोमैटोग्राफी (यूएचपीएलसी)
- यूवी-वीसिबल स्पेक्ट्रोफोटोमीटर
- फूरियर ट्रांसफॉर्म-इन्फ्रारेड स्पेक्ट्रोस्कोपी (एफटी-आईआर) जिसमें एटेन्यूएटेड टोटल रिफ्लेक्टेंस (एटीआर) शामिल है
- आईआर नमी मीटर
- स्वचालित प्रोटीन/नाइट्रोजन विश्लेषण
- स्वचालित वसा निष्कर्षक
- नाइट्रोजन सांद्रक
- लाइओफिलाइज़र

सम्मेलन/कार्यशालाएं/संगोष्ठियां/प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किए गए

1. खाद्य रोगजनकों के बहुौषधि प्रतिरोध विश्लेषण" पर प्रशिक्षण

- दिनांक: 16 – 17 अप्रैल 2024
- अवलोकन: खाद्य जनित रोगाणुओं में बहुौषधि प्रतिरोध पैटर्न का विश्लेषण करने, खाद्य सूक्ष्म जीव विज्ञान में उभरती चुनौतियों का समाधान करने पर केंद्रित एक व्यावहारिक प्रशिक्षण आयोजित किया गया

2. "खाद्य रोगजनकों की जांच के लिए बुनियादी सूक्ष्मजीवविज्ञानी विधियों" पर प्रशिक्षण

- दिनांक: 22 – 26 अप्रैल 2024
- अवलोकन: खाद्य नमूनों से रोगाणुओं को अलग करने और उनकी जांच करने के लिए मौलिक सूक्ष्मजीवविज्ञानी तकनीकों को शामिल करते हुए पांच दिवसीय प्रशिक्षण सत्र का आयोजन किया गया।

3. "लघु खाद्य उद्योगों के लिए एचएसीसीपी योजना और सूक्ष्मजीवविज्ञानी खाद्य सुरक्षा की स्थापना" पर प्रशिक्षण

- दिनांक: 25 जून 2024
- अवलोकन: एक बड़े पैमाने पर प्रशिक्षण कार्यक्रम चलाया गया जिसका उद्देश्य छोटे पैमाने के खाद्य उद्यमियों को खतरा विश्लेषण और महत्वपूर्ण नियंत्रण बिंदु (एचएसीसीपी) योजना और सूक्ष्मजीवविज्ञानी खाद्य सुरक्षा उपायों के बारे में ज्ञान से लैस करना था।

4. "खाद्य रोगजनकों का पता लगाने और पहचान के लिए पॉलीमरेज़ चेन रिएक्शन (पीसीआर) तकनीक" पर प्रशिक्षण

- दिनांक: 23 अक्टूबर 2024
- अवलोकन: खाद्य जनित रोगजनकों का शीघ्र पता लगाने और पहचान के लिए पीसीआर-आधारित विधियों पर एक तकनीकी प्रशिक्षण सत्र आयोजित किया गया।

पुरस्कार/मान्यताएँ

- डॉ. के. सुरेश कुमार ने 25 से 29 मार्च 2025 तक आईआईटी मद्रास द्वारा आयोजित नर्चरिंग फ्लूचर लीडरशिप प्रोग्राम (एनएफएलपी) को सफलतापूर्वक पूरा किया। यह कार्यक्रम शैक्षणिक उक्तष्टा और संस्थागत विकास के लिए आवश्यक नेतृत्व कौशल विकसित करने के लिए डिज़ाइन किया गया है।
- डॉ. एस. भुवना ने 19 नवंबर 2024 को एफएडी 28/पैनल 1 समीक्षा बैठक में भाग लिया, जो "विटामिनों के लिए परीक्षण विधियों की समीक्षा" और "भारतीय मानकों के संशोधन के लिए पहचाने गए खाद्य मैट्रिक्स में विटामिनों की प्रकाशित परीक्षण विधियों का सत्यापन" शीर्षक वाली अनुसंधान एवं विकास परियोजना से संबंधित थी। आयोजक: भारतीय मानक ब्यूरो (बीआईएस)

4.4 खाद्य पैकेजिंग और भंडारण विभाग

संकाय सदस्य

- डॉ. वी. पलानीमुथु, प्रोफेसर और प्रमुख
- डॉ. एम. लोगनाथन, प्रोफेसर एवं डीन (अकादमिक)
- डॉ. आर. मीनाची, एसोसिएट प्रोफेसर
- डॉ. एस. आनंदकुमार, एसोसिएट प्रोफेसर

स्टाफ के सदस्य

- श्री आर. चन्द्रमोहन, तकनीकी अधिकारी

अनुसंधान दल

- वनमथी मुगसुन्दरी ए, एसआरएफ
- के. प्रिया, परियोजना सहायक

प्रमुख अनुसंधान सुविधाएं

- खाद्य पैकेजिंग प्रणालियाँ

- प्राथमिक प्रसंस्करण और भंडारण सुविधाएं

कार्यक्रम आयोजित किये गये

- 02-07 दिसंबर 2024 को निपटेम में एआईसीटीई-अटल द्वारा प्रायोजित खाद्य प्रसंस्करण और पैकेजिंग में नवाचार: स्थिरता चुनौतियां और भविष्य के परिवृश्य पर एक सप्ताह का बुनियादी संकाय विकास कार्यक्रम आयोजित किया गया। - तंजावुर (50 प्रतिभागियों ने भाग लिया)
- 04.03.2025 को डॉ. एमएस स्वामीनाथन कृषि महाविद्यालय एवं अनुसंधान संस्थान, एचनकोट्टई तंजावुर के तृतीय बीएससी कृषि छात्रों के लिए कृषि उत्पादों की पैकेजिंग और पैकेजिंग सामग्री के परीक्षण में नवीनतम प्रगति पर एक दिवसीय व्यावहारिक प्रशिक्षण आयोजित किया गया (प्रतिभागियों की संख्या 100)



4.5 खाद्य व्यवसाय प्रबंधन विभाग

संकाय सदस्य

- डॉ. ए. अमुधासुरबी, प्रोफेसर एवं प्रमुख
- डॉ. डी.वी. चिदानंद, एसोसिएट प्रोफेसर
- डॉ. गौतम दास, सहायक प्रोफेसर
- डॉ. एस. प्रवीणा, शिक्षण संकाय (सी)

अनुसंधान दल

- संध्या देवी ए – वरिष्ठ शोध अध्येता
- याजिनी सी आर – परियोजना सहयोगी

प्रमुख अनुसंधान सुविधाएँ

- हीट पंप ड्रायर
- सुखाने के दौरान खाद्य उत्पादों से जैव-सक्रिय घटकों को रोकने के लिए अभिनव ड्रायर
- यूवी स्टेरलाइज़र
- ओमिक हीटिंग सेट अप

पुरस्कार/मान्यताएँ

- डॉ. डी वी चिदानंद, राष्ट्रीय उपाध्यक्ष, एएफएसटीआई

प्लेसमेंट सेल गतिविधियाँ

क्र.सं	कार्यक्रम का नाम	दिनांक से	दिनांक तक	प्रतिभागियों की संख्या
1	यूपी स्किल - ५एस जागरूकता प्रशिक्षण, श्री आर विनेश, प्रबंधक (विनिर्माण) आईटीसी लिमिटेड, त्रिची द्वारा	14.03.2025	14.03.2025	60 बीटेक के छात्र
2	प्लांट लिपिड्स छात्र उद्यमिता कार्यक्रम	30.01.2025	30.01.2025	60 बीटेक के छात्र
3	दूरदर्शी आवाज़ 2 - खाद्य क्षेत्र के रुझान पर अतिथि व्याख्यान, सुश्री शिल्पा ओरा, मुख्य अनुसंधान एवं विकास अधिकारी, मैरिको और श्री प्रबोध हाल्दे, मैरिको लिमिटेड द्वारा,	17.02.2025	17.02.2025	70 बी.टेक और एम.टेक दोनों के छात्र
4	डॉ. धृति बाल, संस्थापक, न्यूट्रीनीव, बैंगलोर द्वारा फूड एनिमा-III - उद्योग के रहस्यों को उजागर करने पर कार्यशाला	11.9.2024	11.9.2024	100 बीटेक के छात्र
5	दूरदर्शी आवाज़ 1 - भविष्य को आकार देना विषय पर अतिथि व्याख्यान, डॉ. जेयम सुब्बैया, प्रोफेसर और विभागाध्यक्ष, अर्कासिस विश्वविद्यालय द्वारा	04.09.2024	04.09.2024	150 बीटेक के छात्र
6	ओलम फूड इंग्रीडिएंट्स, बैंगलोर के उपाध्यक्ष डॉ. जिक्स एंटनी द्वारा फूड एनिमा - उद्योग के रहस्यों को उजागर करने पर अतिथि व्याख्यान	21.06.2024	21.6.2024	100 बीटेक के छात्र
7	श्री एन डी द्वारा कौशल उन्नयन - एचएसीसीपी प्रशिक्षण थम्मैया, एमडी - स्वास्थ्य खाद्य परामर्श, क्यूसीआई और एपीडा अनुमोदित एफएसएमएस सलाहकार	18.11.2024	19.11.2024	60 बीटेक के छात्र
8	श्री एमाया वर्मन, माइंडमैप एंटरप्राइजेज द्वारा 5 प्रशिक्षकों के साथ सॉफ्ट स्किल्स और व्यक्तित्व प्रशिक्षण	29.11.2024	30.11.2024	100 बीटेक के छात्र
9	लीडर्स डेस्क, कोयंबटूर द्वारा 2 प्रशिक्षकों के साथ सॉफ्ट स्किल्स और व्यक्तित्व प्रशिक्षण	16.04.2024	16.04.2024	40 एम.टेक के छात्र

कार्यक्रम आयोजित किये गये

क्र.सं	कार्यक्रम का नाम	तारीख	प्रतिभागियों की संख्या
1	खाद्य एवं डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्ट-अप अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन	25 और 26 अक्टूबर 2025	<1000
2	खाद्य व्यवसाय प्रबंधन पर लघु पाठ्यक्रम (उद्योग 4.0 परिप्रेक्ष्य: रणनीतियाँ और समाधान)	19 – 21 मार्च 2025	23
3	एमबीए कार्यक्रम की पेशकश के लिए तौर-तरीके तैयार करने पर विचार-मंथन सत्र	24.02.2025	11
4.	एक महीने का इंटर्नशिप कार्यक्रम जिसका शीर्षक है खाद्य प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी में हालिया प्रगति और इसके अनुप्रयोग	20.05.2024 - 19.06.2024	13
5	बेकरी और कनेक्शनरी प्रसंस्करण और मूल्य संवर्धन	04.04.2024	520
6	मोरिंगा प्रसंस्करण और मूल्य संवर्धन	17.05.2024	350
7	मूंगफली प्रसंस्करण और मूल्य संवर्धन	10.07.2024	600
8	मशरूम प्रसंस्करण और मूल्य संवर्धन	29.08.2024	860
9	लहसुन प्रसंस्करण और मूल्य संवर्धन	17.10.2024	675
10	कॉफी प्रसंस्करण और मूल्य संवर्धन	27.11.2024	600
11	काजू प्रसंस्करण और मूल्य संवर्धन	18.12.2024	553
12	सेब प्रसंस्करण और मूल्य संवर्धन	26.03.2025	400



26 अक्टूबर 2024 को खाद्य एवं डेयरी क्षेत्र में नवाचार, उद्यमिता और स्टार्ट-अप अवसरों पर राष्ट्रीय सम्मेलन में समापन समारोह, जिसका आयोजन एनआईएफटीईएम, तंजावुर और आईडीए तमिलनाडु चैपर द्वारा संयुक्त रूप से किया गया।



खाद्य व्यवसाय प्रबंधन पर लघु पाठ्यक्रम (उद्योग 4.0 परिप्रेक्ष्य: रणनीतियाँ और समाधान) 19-21 मार्च 2025 तक निफ्टेम-तंजावुर में

4.6 खाद्य संयंत्र संचालन, उष्मायन और उद्यमिता विभाग

संकाय सदस्य

- डॉ. एस. षणमुगसुंदरम, प्रोफेसर और प्रमुख
- डॉ. वी. एयरकाइ नांबी, एसोसिएट प्रोफेसर
- डॉ. वी. हेमा, एसोसिएट प्रोफेसर
- डॉ. प्रतिभा सिंह, सहायक प्रोफेसर
- डॉ. एस. कामाची देवी, शिक्षण संकाय (सी)

सहायक स्टाफ सदस्य

- ए. राज कुमार, तकनीकी सहायक
- आर. सेपिलराज, वरिष्ठ तकनीशियन

अनुसंधान दल

- शाली सैंट्रोज़, एसआरएफ
- एम. तमिलारसी, एसआरएफ

प्रमुख सुविधाएं

- खाद्य प्रसंस्करण व्यवसाय इनक्यूबेशन केंद्र
- संपर्क कार्यालय, गुवाहाटी
- पीएमएफएमई

आउटरीच गतिविधियाँ

डीएफपीओआईई में किसानों, स्वयं सहायता समूहों, उद्योगपतियों, छात्रों, शोधकर्ताओं और नए उद्यमियों के लिए दीर्घकालिक और अल्पकालिक प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किए गए। अप्रैल 2024 से मार्च 2025 की अवधि के दौरान निफ्टम-टी खाद्य संयंत्र संचालन, उष्मायन और उद्यमिता विभाग (डीएफपीओआईई) के आउटरीच कार्यक्रमों की सूची नीचे दी गई है:

कार्यकारी प्रशिक्षण (5 दिन)

क्र.सं	दिनांक	प्रौद्योगिकी का शीर्षक	राज्य का नाम		लाभार्थियों की संख्या
1.	22.04.2024 - 26.04.2024	खाद्यान्नों से मूल्यवर्धित उत्पाद	तमिलनाडु	11	11
2.	06.05.2024 - 10.05.2024	आरटीई/आरटीसी उत्पादों, पाककला पेस्टों और अचारों का प्रसंस्करण	तमिलनाडु	05	10
			कर्नाटक	03	
			आंध्र प्रदेश	01	
			तेलंगाना	01	
3.	24.06.2024 - 28.06.2024	कुकीज़ और पफ पेस्ट्री की तैयारी	तमिलनाडु	09	09
4.	22.07.2024 - 26.07.2024	फलों और सब्जियों का प्रसंस्करण और संरक्षण	तमिलनाडु	04	05
			पांडिचेरी	01	
कुल					35

कार्यकारी प्रशिक्षण (3 दिन)

क्र.सं	दिनांक	प्रौद्योगिकी का शीर्षक	राज्य का नाम		लाभार्थियों की संख्या
1.	08.04.2024 - 10.04.2024	सब्जियों का मूल्यवर्धन	तमिलनाडु	04	05
			महाराष्ट्र	01	
2.	03.06.2024 - 05.06.2024	उष्णकटिबंधीय फलों का मूल्य संवर्धन	तमिलनाडु	07	07
3.	08.07.2024 - 10.07.2024	पेस्ट, प्यूरी और सॉस तैयार करना	तमिलनाडु	01	02
			उत्तराखण्ड	01	
4.	26.03.2025 - 28.03.2025	कृषि खाद्य उत्पादों का मूल्य संवर्धन	असम	01	01
कुल					15

शुरुआती प्रशिक्षण (1 दिन)

क्र.सं	दिनांक	शीर्षक	राज्य का नाम	लाभार्थियों की संख्या
1.	02.04.2024	बाजरा और आम पर मूल्य संवर्धन प्रशिक्षण	तमिलनाडु	15
2.	09.04.2024	मोरिंगा का मूल्य संवर्धन	तमिलनाडु	11
3.	23.04.2024	बाजरे का मूल्य संवर्धन	तमिलनाडु	24
			कर्नाटक	01
4.	07.05.2024	आरटीई और आरटीसी उत्पादों की तैयारी	तमिलनाडु	48
5.	21.05.2024	आंवला और इमली का मूल्य संवर्धन	तमिलनाडु	14
			पांडिचेरी	01
6.	30.05.2024	नारियल का मूल्यवर्धन	तमिलनाडु	21
7.	04.06.2024	आम का मूल्य संवर्धन	तमिलनाडु	08
8.	25.06.2024	कुकीज़ की तैयारी	तमिलनाडु	06
9.	09.07.2024	टमाटर का मूल्य संवर्धन	तमिलनाडु	04
10.	23.07.2024	सब्जियों का अचार और नमकीन बनाना	तमिलनाडु	07
			कराईकल	03
			आंध्र प्रदेश	02
11.	06.08.2024	डेयरी और फलों के गूदे पर आधारित आइसक्रीम	तमिलनाडु	19
			केरल	01
कुल				185

किसानों और स्वयं सहायता समूहों के लिए विशेष प्रशिक्षण

- गुडियाथम एवरग्रीन कलेक्टिव फार्मिंग किसान उत्पादक कंपनी, कटपडी कलेक्टिव फार्मिंग किसान उत्पादक कंपनी और कन्नियामपडी कलेक्टिव फार्मिंग किसान उत्पादक कंपनी के सदस्यों के सहयोग से वेल्लोर जिले के एफपीओ किसानों के लिए एक दिवसीय विशेष प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया।
- कृषि विभाग अकोला द्वारा सदस्यों के लिए 2 दिन का विशेष प्रशिक्षण आयोजित किया जाता है।
- राष्ट्रीय कृषि फाउंडेशन (एनएएफ), श्री अधिवरधर एफपीसीएल और अरोकाकोणम किसान उत्पादक कंपनी लिमिटेड के किसान सदस्यों को रानीपेट में एक दिन के लिए विशेष प्रशिक्षण दिया गया।
- तिरुचेंदूर सामूहिक खेती किसान उत्पादक कंपनी, पसुवाई संगमम सामूहिक खेती किसान उत्पादक कंपनी और कोरकाई सामूहिक खेती किसान उत्पादक कंपनी के गठन और प्रचार के तहत थूयुकुडी जिला सामूहिक खेती किसान उत्पादक कंपनी के सहयोग से कृषि विपणन और कृषि व्यवसाय के लिए एक दिन का प्रशिक्षण आयोजित किया गया।
- डेयरी उत्पादों के मूल्य संवर्धन पर 2 दिनों का विशेष प्रशिक्षण आयोजित किया जाता है।
- सेंट जोसेफ कॉलेज ऑफ इंजीनियरिंग एंड टेक्नोलॉजी- एलुपट्टी, तंजावुर के एमबीए द्वितीय वर्ष के छात्रों के लिए "कृषि खाद्य फसलों से मूल्य वर्धित आरटीई, आरटीसी उत्पाद" पर एक व्यावहारिक प्रशिक्षण आयोजित किया जाता है।



पंचवर्षीय समीक्षा दल (क्यूआरटी), आईसीएआर-आईआईएसआर और आईसीएआर-अखिल भारतीय समन्वित मसाला अनुसंधान परियोजना के अध्यक्ष एवं सदस्यों ने निफ्टेम तंजावुर की सुविधाओं का दौरा किया



भारत सरकार के खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय के सचिव डॉ. सुब्रत गुप्ता ने खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय-निफ्टेम तंजावुर में सुविधाओं का दौरा किया

क्र.सं	तारीख	प्रौद्योगिकी का शीर्षक	राज्य का नाम		लाभार्थियों की संख्या
1.	27.05.2024	बाजरा और सब्जियों का मूल्य संवर्धन	तमिलनाडु	13	13
2.	18.06.2024 - 19.06.2024	फलों के जैम, जेली और आरटीडी पेय पदार्थों का प्रसंस्करण	महाराष्ट्र	01	01
3.	20.06.2024	काला चना, मूँगफली और सब्जियों का मूल्य संवर्धन	तमिलनाडु	41	41
4.	18.07.2024	बाजरा और मोरिंगा का मूल्य संवर्धन	तमिलनाडु	45	45
5.	05.08.2024 -06.08.2024	डेयरी उत्पादों का मूल्य संवर्धन	तमिलनाडु आंध्र प्रदेश	02 02	04
6.	14.11.2024	कृषि खाद्य फसलों से मूल्य वर्धित आरटीई, आरटीसी उत्पाद	तमिलनाडु	54	54
				कुल	158

पीएमएफएमई योजना प्रशिक्षण (2 दिन)

पांडिचेरी के पीएमएफएमई लाभार्थियों के लिए 05.08.2024 से 06.08.2024 तक 22 उम्मीदवारों के लिए 'बाजरा और डेयरी उत्पादों के मूल्य संवर्धन' पर 2 दिवसीय व्यावहारिक प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया।

क्र.सं	तारीख	प्रौद्योगिकी का शीर्षक	राज्य का नाम		लाभार्थियों की संख्या
1.	05.08.2024 -06.08.2024	बाजरा और डेयरी उत्पादों का मूल्य संवर्धन	तमिलनाडु पांडिचेरी	02 20	22
				कुल	22

ओडिशा प्रशिक्षण (3 दिन)

एसए, पुरी, ओडिशा के किसान समूह (54) के लिए "कृषि उपज - मूँगफली और दालों का प्रसंस्करण और मूल्य संवर्धन" शीर्षक से 3 दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित किया गया, जिसका उद्देश्य खाद्य क्षेत्र में प्रसंस्करण तकनीकों और उद्यमशीलता के अवसरों के उन्नत ज्ञान के साथ किसानों को सशक्त बनाना था।

क्र.सं	तारीख	प्रौद्योगिकी का शीर्षक	राज्य का नाम		लाभार्थियों की संख्या
1.	17.01.2025 -18.01.2025 & 20.01.2025	कृषि उपज मूँगफली और दालों का प्रसंस्करण और मूल्य संवर्धन	ओडिशा	54	54
				कुल	54

दक्षिण क्षेत्र के कारीगरों के लिए मास्टर ट्रेनर (6 दिवसीय) प्रशिक्षण कार्यक्रम ABFPI, GVY KVIC - चेन्नई

प्रशिक्षण कार्यक्रम केवीआईसी (खादी और ग्रामोद्योग आयोग), सूक्ष्म लघु और मध्यम उद्यम मंत्रालय, भारत सरकार, राज्य कार्यालय, तमिलनाडु के सहयोग से आयोजित किया गया था। ग्रामोद्योग विकास योजना (जीवीवार्डी) के तहत कृषि आधारित और खाद्य प्रसंस्करण उद्योग (एबीएफपीआई) पर मास्टर ट्रेनर प्रशिक्षण कार्यक्रम आयोजित करने के लिए केवीआईसी, चेन्नई, तमिलनाडु के कार्यालय द्वारा दाक्षिण क्षेत्र और उसके आसपास के कुल 10 उम्मीदवारों को नामित किया गया था। प्रशिक्षण 17.02.2025 से 22.02.2025 तक 6 दिनों की अवधि के लिए आयोजित किया गया था।

क्र.सं	तारीख	प्रौद्योगिकी का शीर्षक	राज्य का नाम		लाभार्थियों की संख्या
1.	17.02.2025 -22.02.2025	कृषि उपज फल, सब्जियां और मसालों का प्रसंस्करण और मूल्य संवर्धन	तमिलनाडु तेलुगुना	09 01	10
				कुल	10

तमिलनाडु लघु कृषि व्यवसाय संघ (टीएनएसएफएसी)

निफ्टेम-टी, तमिलनाडु के कृषि विपणन एवं कृषि व्यवसाय विभाग द्वारा प्रायोजित किसान प्रशिक्षण कार्यक्रम है। टीएनएसएफएसी द्वारा नामित किसान समूहों के 37 बैचों के लिए "कृषि उत्पादों का प्रसंस्करण एवं मूल्यवर्धन" विषय पर तीन दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रमों की श्रृंखला आयोजित की जाती है।

क्र.सं	तारीख	ज़िला	कृषि माल	लाभार्थियों की संख्या
1.	03.12.2024 - 5.12.2024	अरियालूर	काजू, मूंगफली और मोरिंगा का मूल्य संवर्धन	42
2.	10.12.2024 - 2.12.2024	कोयंबटूर	नारियल और केले का मूल्य संवर्धन	40
3.	17.12.2024 - 9.12.2024	कुड्डूलोर	बाजरा, धान, मूंगफली और दालों का मूल्य संवर्धन	40
4.	07.01.2025 - 9.01.2025	डिंडीगुल	नारियल, मक्का और मोरिंगा का मूल्य संवर्धन	40
5.	21.01.2025 - 3.01.2025	इरोड	नारियल, हल्दी और बाजरा का मूल्य संवर्धन	40
6.	28.01.2025 - 0.01.2025	कल्लाकुरिची	तिल, बाजरा और मूंगफली का मूल्य संवर्धन	39
7.	05.02.2025 - 7.02.2025	कांचीपुरम	धान, मूंगफली और सब्जियों का मूल्य संवर्धन	37
8.	11.02.2025 - 3.02.2025	कन्याकुमारी	नारियल, केला और अनानास का मूल्य संवर्धन	41
9.	19.02.2025 - 1.02.2025	करूर	केला, तिलहन और मोरिंगा का मूल्य संवर्धन	27
10.	25.02.2025 - 7.02.2025	चेंगलपट्ट	तरबूज, मूंगफली और आम का मूल्य संवर्धन	38
11.	04.03.2025 - 6.03.2025	कृष्णागिरी	बाजरा और तिलहन का मूल्य संवर्धन	26
12.	11.03.2025 - 3.03.2025	मदुरै	बाजरा, धान और तिलहन का मूल्य संवर्धन	38
13.	18.03.2025 - 0.03.2025	माइलादुत्रीयी	धान, बाजरा और दालों का मूल्य संवर्धन	41
कुल				489

इनक्यूबेशन सेवा और इनक्यूबेटीज़

यह सेवा नवोदित उद्यमियों को अपने उत्पादों के परीक्षण हेतु किराये पर उपकरण उपलब्ध कराने हेतु एक मंच प्रदान करती है। इस सेवा ने विशेष रूप से उन किसानों की बहुत मदद की है, जिनके पास प्रसंस्करण हेतु अतिरिक्त कच्चा माल था और जो अपने लिए उपयुक्त मशीनों का परीक्षण करना चाहते थे। हमारे ग्राहकों के लिए पूँजी निवेश कोई बाधा नहीं है क्योंकि हमारी इनक्यूबेशन सेवा योजना उनकी आवश्यकताओं को पूरा करती है। विभिन्न खाद्य उत्पादों के प्रसंस्करण हेतु बत्तीस इनक्यूबेशन सेवाएँ प्रदान की गईं। 2024 से 2025 की अवधि के दौरान इनक्यूबेशन सेवाओं का उपयोग करने वाले उद्यमियों और किसानों द्वारा उत्पादों की निप्पलिखित सूची तैयार की गई।

क्र.सं	इनक्यूबेटी का नाम	पंजीकरण की तिथि	राज्य
1.	मंजूनाथ इंद्रकुमार	27-05-2024	कर्नाटक
2.	श्रवण कुमार राय	27-05-2024	बिहार
3.	आर.सस्था	24-04-2024	तमिलनाडु
4.	दिनेश.के	16-10-2024	तमिलनाडु

क्र.सं	उत्पाद का नाम	प्रयुक्त उपकरण	लाभार्थी
1.	बाजरा कुकीज़	प्लैनेटरी मिक्सर, ओवन	02
2.	रागी माल्ट	स्प्रे ड्रायर	02
3.	केचप	पल्पर, ब्लांचिंग यूनिट, डबल जैकेटेड केटल	03
कुल			07

सारांश

क्र.सं	प्रशिक्षण	प्रशिक्षणों की संख्या	राज्य का नाम	लाभार्थियों की संख्या
1.	शुरुआती प्रशिक्षण (1 दिन)	11	तमिलनाडु पांडिचेरी कराईकल केरल आंध्र प्रदेश कर्नाटक	177 01 03 01 02 01
2.	कार्यकारी प्रशिक्षण (3 दिन)	4	तमिलनाडु महाराष्ट्र उत्तरकांड असम	12 01 01 01
3.	कार्यकारी प्रशिक्षण (5 दिन)	4	तमिलनाडु पांडिचेरी आंध्रप्रदेश कर्नाटक तेलंगाना	29 01 01 03 01
4.	किसानों और स्वयं सहायता समूहों के लिए विशेष प्रशिक्षण	6	तमिलनाडु आंध्र प्रदेश महाराष्ट्र	155 02 01
5.	पीएमएफएमई योजना प्रशिक्षण कार्यक्रम (3 दिन)	1	तमिलनाडु पांडिचेरी	02 20
6.	ओडिशा के किसानों के लिए विशेष प्रशिक्षण (3 दिन)	1	ओडिशा	54
7.	केवीआईसी प्रशिक्षण कार्यक्रम (6 दिन)	1	तमिलनाडु तेलुगुना	09 01
8.	टीएनएसएफएसी किसान प्रशिक्षण (3 दिन)	13	तमिलनाडु	489
9.	ऊष्मायन सेवा	03	तमिलनाडु	07
कुल		41	तमिलनाडु पांडिचेरी कराईकल केरल कर्नाटक आंध्र प्रदेश तेलंगाना महाराष्ट्र ओडिशा उत्तरकांड असम	880 22 03 01 04 05 02 02 54 01 01
975				

प्रौद्योगिकी हस्तांतरण विवरण वित्तीय वर्ष अप्रैल 2024 - मार्च 2025

क्र.सं	तकनीकी	राशि रूपये में	इसे हस्तांतरित किया गया	वर्ष
1.	गैर-डेयरी बाजरा आइसक्रीम	5,90,000/-	मेसर्स योबार्टएग्री फूड्स प्राइवेट लिमिटेड, बैंगलोर- 560076	25.02.2025
2.	बाजरा पास्ता	58,410/-	श्री मल्लप्पन, 5/42, मगुंडमपट्टी, विरुधुनगर, शिवकाशी-626128	24.02.2025
3.	कारमेलाइज्ड मूंगफली और काजू	29,854/-	श्री वी. असविन, एमएस। एवीके एक्सपोर्ट्स, 24-6,7 पाकोडे, नेलिकाविलाई, थिकुरिची, कन्याकुमारी- 629168	10.02.2025
4.	बाजरा बार	58,410/-	श्रीमती जे. किरुथिका, मेसर्स ग्रो अप मिलेट बाइट, 257/2-जे, सेम्पमपलायम, नासियानूर रोड, इरोड-638107	31.12.2025
5.	बाजरा मूसली	29,854/-	एमएस। एलिमेंट्स नेचर लाइफ, XV/482, नेताजी नगर, कुदालियूर (PO), एंगंडियूर, त्रिशूर- 680615	27.11.2024
6.	बाजरा फ्लोक्स	29,854/-	श्रीमती आर. जयंती, 46, नॉर्थ स्ट्रीट, श्रीनेहुनचेरी, श्रीमुश्राम तालुक, कुड्हालोर-608703	09.08.2024
7.	गाउनी कुकीज़	29,854/-	श्री ए.एम.जेड. जियाउद्दीन, मेसर्स. एएमजेड इंटीग्रेटेड फार्मिंग सिस्टम, 9-103, नीरमंगलम गांव, बुदामंगलम, कूथनल्लूर, तिरुवरुर- 610102	29.05.2024
8.	माल्ट पाउडर	29,854/-	श्री एस इलावरासन, एमएस। पेरुमल राइस मिल, 18-3/20, साउथस्ट्रीट, थिरुविदाईकाज़ी, थारंगमबाड़ी, मपिलादुभुराई-609310	23.04.2024
9.	आरएफ प्रोटीन बार	1,03,840/-	श्री कुमारेसनमुथुकृष्णन, मै. थंजईम्पेक्स प्राइवेट लिमिटेड, नंबर 1552, वनक्कारा स्ट्रीट तंजावुर- 613001	10.04.2024

विभिन्न हितधारकों को परामर्श सेवाएँ वित्तीय वर्ष अप्रैल 2024 - मार्च 2025

क्र. सं	परामर्श की प्रकृति	परामर्श का विवरण	राशि रूपये में	संबंधित संकाय	इसे हस्तांतरित किया गया	वर्ष
1.	मौखिक परामर्श	खाद्य पदार्थों का संरक्षण	11,800/-	डॉ. एस. अकाल्या	वी.नंदकुमार क्लासिक फ्लेक्सिबल, पेरुंदुराई-638052	29.03.2025
2.	मौखिक परामर्श	मसाला पाउडर प्रसंस्करण	11,800/-	डॉ. एस. अकाल्या	सुश्री पेड्डीमंजुशा, पीपी मिल्स, दुग्गीराला, एपी	10.02.2025
3.	मौखिक परामर्श	ताजा बेकड ग्लूटेन मुक्त और चीनी मुक्त मिठाइयाँ	11,800/-	डॉ. वी. हेमा	सुश्री सिंधुरी वैकिना सोकेरी एंटरप्राइजेज, बंजारा हिल्स, हैदराबाद, तेलंगाना- 500034	09.09.2024
4.	मौखिक परामर्श	रेफ्रिजरेटर में गेहूं के आटे का भंडारण	11,800/-	डॉ. वी. हेमा	श्री रवीन्द्र पगारे, कल्लाकुरिची, टीएन	26.04.2024



शुरुआती एक दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम



कार्यकारी पांच दिवसीय प्रशिक्षण कार्यक्रम

एसआरपी परियोजनाएं वित्तीय वर्ष अप्रैल 2024 - मार्च 2025

क्र.सं	एसआरपी	राशि रूपये में	संबंधित संकाय	ग्राहक	एमओए की तारीख
1.	कार्बोनेटेड और फ्लोवर्ड फंक्शनल ड्रिंक्स के निर्माण के लिए प्रौद्योगिकी विकास	7,07,000/-	डॉ. जेयान आर्थर मोसेस, डॉ. सिनिजा वी.आर., डॉ. आनंदकुमार एस, डॉ. हेमा वी	श्री अभिषेक मंजूनाथ बैंगलोर - 560050, कर्नाटक	28.03.2025
2.	भुनी हुई सुगंधित मूंगफली का मानकीकरण और विकास	2,95,000/-	डॉ. भुवना एस., डॉ. विश्वेश एस., डॉ. अकल्या एस	सुश्री सोनाक्षिलास्मरी, ब्लौकटाउन सॉल्यूशंस प्राइवेट लिमिटेड, तिरुचिरापल्ली - 620001	26.02.2025
3.	बाजरा आधारित सुविधाजनक उत्पादों का विकास	8,84,000/-	डॉ. वी. चन्द्रशेखर, डॉ. एस. अकल्या, डॉ. आर. जगन्नमोहन	गोमेतेश्वर रियल एस्टेट प्राइवेट लिमिटेड, नई दिल्ली	MoU signed on 17/02/2025
4.	Development of millet based convenient products	2,04,000/-	डॉ. विंसेंट हेमा, डॉ. वी. आर. सिनिजा	मेसर्स आदि मंत्र प्राइवेट लिमिटेड, चेन्नई	04.08.2024
5.	रिटॉर्ट पैकेजिंग तकनीक का उपयोग करके आरटीई बाजरा दलिया का विकास	5,00,000/-	डॉ. एस. आनंदकुमार, डॉ. वी. आर. सिनिजा, डॉ. वी. हेमा	मेसर्स टिक्रबॉट टेक्नोलॉजीज त्रिची- 620018	28.06.2024



श्री असित गोपाल, अतिरिक्त सचिव एवं वित्तीय सलाहकार, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय, श्री नीलेश अमृतकर, अध्यक्ष, डॉ. नवीन शिवन्ना, सचिव और एफएसटी(आई) के चार अन्य सीईसी सदस्यों ने निपटेम, तंजावुर सुविधाओं का दौरा किया।



एचसीएल फाउंडेशन टीम ने मर्शीनों के ज्ञान को बढ़ाने, प्रशिक्षण पाठ्यक्रम विकसित करने, सरकारी योजनाओं के बारे में जागरूकता बढ़ाने और तकनीकी सहायता की तलाश के लिए निपटम तंजावुर का दौरा किया।



श्री वाई. किखेतो सेमा, आईएएस, आयुक्त एवं सचिव, पर्यावरण, वन एवं जलवायी परिवर्तन, नागालैंड सरकार ने एनआईएफटीईएम तंजावुर की सुविधाओं का दौरा किया।



तमिलनाडु कृषि विश्वविद्यालय (टीएनएयू) की कुलपति डॉ. वी. गीतालक्ष्मी ने एनआईएफटीईएम-तंजावुर की सुविधाओं का दौरा किया।

सारांश

क्र.सं	उद्देश्य	राज्य का नाम	लाभार्थियों की संख्या	
1.	प्रौद्योगिकी हस्तांतरण	तमिलनाडु	07	
		कर्नाटक	01	
		केरल	01	
2.	विभिन्न हितधारकों को परामर्श सेवाएं	तमिलनाडु	02	
		आंध्र प्रदेश	01	
		तेलंगाना	01	
3.	एसआरपी प्रोजेक्ट्स	तमिलनाडु	03	
		कर्नाटक	01	
		दिल्ली	01	
कुल		तमिलनाडु	12	
		दिल्ली	01	
		केरल	01	
		कर्नाटक	02	
		तेलंगाना	01	
		आंध्र प्रदेश	01	

खाद्य प्रसंस्करण व्यवसाय इनक्यूबेशन केंद्र राजस्व सुजन, अप्रैल 2024 - मार्च 2025 इनक्यूबेशन केंद्र से कुल आय सुजन (प्रशिक्षण/इनक्यूबेशन सेवाएँ/स्थानांतरण आय की तकनीक/एसआरपी)

अप्रैल 2024 से मार्च 2025 तक	प्रशिक्षण आय (₹.)	इनक्यूबेशन सेवाएं आय (₹.)	परामर्श आय (₹.)	आय हस्तांतरण प्रौद्योगिकी (₹.)	प्रायोजित अनुसंधान परियोजना (एसआरपी)/ एफडीपी (₹.)	कुल राजस्व (₹. में)
अप्रैल-2024	136290.00	738.00	11800.00	133694.00	-	282522.00
मई-2024	111510.00	-	-	29854.00	-	141364.00
जून-2024	612420.00	1062.00	-	-	500000.00	1113482.00
जुलाई-2024	78470.00	-	-	-	-	78470.00
अगस्त-2024	30680.00	342.00	-	29854.00	204000.00	264876.00
सितंबर-2024	-	-	11800.00	-	-	11800.00
अक्टूबर-2024	-	-	-	-	-	-
नवंबर-2024	53100.00	-	-	29854.00	-	82954.00
दिसंबर-2024	366000.00	-	-	58410.00	-	424410.00
जनवरी 2025	643740.00	-	-	-	-	643740.00
फरवरी 2025	567650.00	-	11800.00	678264.00	1179000.00	2436714.00
मार्च 2025	318540.00	-	11800.00	-	707000.00	1037340.00
कुल (₹.)	2918400.00	2142.00	47200.00	959930.00	2590000.00	6517672.00

PMFME की गतिविधियाँ (अप्रैल 2024 - मार्च 2025)

सार

क्र. सं.	आयोजित गतिविधियाँ	प्रशिक्षणों की संख्या	लाभार्थियों/प्रतिभागियों की संख्या
1.	हैंडस ऑन प्रशिक्षण	04	96
2.	वेबिनार	08	4558
3.	एक्सपो का स्टाल प्रदर्शित	11	
4.	प्रशिक्षण सामग्री का हिंदी और तमिल में अनुवाद	143	
5.	पोर्टल प्रदर्शन		28 (राज्य)
6.	पोर्टल अपडेट करना		नियमित
7.	प्रचार गतिविधियाँ		नियमित
8.	कॉमन इनक्यूबेशन सेंटर	8	
9.	विविध		-

प्रत्येक गतिविधि का विवरण नीचे दिया गया है।

1. हैंडस ऑन प्रशिक्षण

क्र. सं	तिथि	डोमेन	प्रशिक्षित व्यक्तियों की संख्या
1.	31.07.2024 – 02.08.2024	पुडुचेरी, केंद्र शासित प्रदेश के लाभार्थियों के लिए बाजरा और डेयरी प्रसंस्करण डोमेन पर 3 दिवसीय हैंडस-ऑन प्रशिक्षण	22
2.	04.03.2025- 06.03.2025	सिक्किम के लाभार्थियों के लिए बेकरी और कन्फेक्शनरी प्रसंस्करण डोमेन पर 3 दिवसीय हैंडस-ऑन प्रशिक्षण	25
3.	10.03.2025-12.03.2025	मेघालय के लाभार्थियों के लिए बेकरी और कन्फेक्शनरी प्रसंस्करण डोमेन पर 3 दिवसीय हैंडस-ऑन प्रशिक्षण	24
4.	18.03.2025-20.03.2025	नागालैंड और अरुणाचल प्रदेश के लाभार्थियों के लिए फल और सब्जी प्रसंस्करण डोमेन पर 3 दिवसीय हैंडस-ऑन प्रशिक्षण	25

2. आयोजित राष्ट्रीय वेबिनार की सूची

क्र. सं.	तिथि	वेबिनार का शीर्षक	प्रतिभागियों की संख्या
1.	04.04.2024	बेकरी और कन्फेक्शनरी प्रसंस्करण और मूल्य संवर्धन	520
2.	17.05.2024	सहजन प्रसंस्करण और मूल्य संवर्धन	350
3.	10.07.2024	मूंगफली प्रसंस्करण और मूल्य संवर्धन	600
4.	29.08.2024	मशरूम प्रसंस्करण और मूल्य संवर्धन	860
5.	17.10.2024	लहसुन प्रसंस्करण और मूल्य संवर्धन	675
6.	27.11.2024	कॉफी प्रसंस्करण और मूल्य संवर्धन	600
7.	18.12.2024	काजू प्रसंस्करण और मूल्य संवर्धन	553
8.	26.03.2025	सेब प्रसंस्करण और मूल्य संवर्धन	400

3. एक्सपो का स्टाल प्रदर्शनी

क्र. सं.	तिथि	कार्यक्रम और स्थान का नाम
1.	23.06.2024	मुक्काणि तिरुविज्ञा, पुदुक्कोट्टै, तमिलनाडु (कटहल, आम और केला को बढ़ावा देने के लिए)
2.	03.07.2024 - 05.07.2024	फूड एंड ड्रिंक प्रोसेसिंग एक्सपो 2024, कोडिसिया ट्रेड फेयर कॉम्प्लेक्स, कोयंबटूर
3.	19.07.2024 - 29.07.2024	तंजावुर पुस्तक महोत्सव और विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी एक्सपो।
4.	21.08.2024	आईसीएआर-एनआरसीबी- 31वां स्थापना दिवस और किसान मेला 2024, त्रिची
5.	19.09.2024 – 22.09.2024	वर्ल्ड फूड इंडिया-2024, दिल्ली
6.	04.10.2024 – 06.10.2024	सीसीआई- डेल्टा कृषि और खाद्य एक्सपो।
7.	17.10.2024-19.10.2024	अंतर्राष्ट्रीय न्यूट्री सीरियल कन्वेंशन 6.0, आई.आई.एम.आर. हैदराबाद
8.	23.01.2025-25.01.2025	आई.टी.एफ., बैंगलोर
9.	27.01.2025	एनएसडब्ल्यूईएमएफ नेक्सस 2025 सम्मेलन
10	14.02.2025	तमिलनाडु के किसानों के लिए बजट-पूर्व कुंभकोणम
11.	21.02.2025	प्रज्ञान 2025, एनआईटी त्रिची में एनआईएफटीएम-टी से प्रोटोटाइप का प्रदर्शन

4. प्रशिक्षण सामग्री का विकास

हिंदी और तमिल में अनुवादित प्रशिक्षण मॉड्यूल		
प्रदर्शन वीडियो	पी पी टी	पाठ्य सामग्री
35	58	50

क्षेत्रीय भाषाओं में अनुवादित प्रशिक्षण मॉड्यूल			
विवरण	क्र. सं.	उत्पाद	भाषा
पाठ्यक्रम सामग्री	1	आलू के चिप्स	हिंदी
	2	फ्रॉजन चिकन	
	3	पोर्क सॉसेज	
	4	पशु चारा	
	5	फूला हुआ और गुच्छेदार चावल	
	6	आरटीई स्नैक्स	
	7	गाजर का केक	
	8	संतरा जेली	
	9	मिश्रित सब्जी का अचार	
	10	अनानास कैडी	
	11	साबूदाना	
	12	अंजीर का पेस्ट	
	13	मंदारिन संतरा मुरब्बा	
	14	अमरुद का गूदा	
	15	सीताफल आरटीएस	
	16	केले के चिप्स	
	17	आलू फ्रेंच फ्राइज	
	18	पेठा	
	19	खजूर	
	20	संतरा आरटीएस	
	21	सहजन पत्ती पाउडर	

पाठ्यक्रम सामग्री	22	कॉफी पाउडर	हिंदी
	23	डिब्बाबंद मशरूम	
	24	निर्जलित सेब के स्लाइस	
	25	निर्जलित गाजर के टुकड़े	
	26	निर्जलित भिंडी	
	27	निर्जलित नाशपाती के स्लाइस	
	28	फ्रोजन कटी हुई सब्जियां	
	29	अदरक का मुरब्बा	
	30	अंगूर का गूदा	
	31	आइसक्रीम	
	32	कचाई नींबू का अचार	
	33	दूध की ब्रेड	
	34	न्यूनतम प्रसंस्कृत फूलगोभी	
	35	प्याज का पेस्ट	
	36	सपोता जूस	
	37	इमली की चटनी	
	38	टैपिओका चिप्स	
	39	अमरुंद का जूस	तमिल
	40	गाजर का केक	
	41	पोर्क सॉसेज	
	42	फ्रोजन चिकन	
	43	मीट सीख कबाब	
	44	सरसों का तेल	
	45	जैतून का तेल	
	46	सुपारी	
	47	पनीर	
	48	आइस-क्रीम	
	49	गुड़ पाउडर	
	50	दूध की ब्रेड	

प्रशिक्षण मॉड्यूल का क्षेत्रीय भाषाओं में अनुवाद			
विवरण	क्र. सं.	उत्पाद	भाषा
प्रदर्शन वीडियो	1.	आलू के चिप्स	
	2.	अंजीर का पेस्ट	
	3.	आलू फ्रेंच फ्राइज	
	4.	साबूदाना	
	5.	खजूर	
	6.	इमली की चटनी	
	7.	कॉफी पाउडर	
	8.	आरटीई स्लैक्स	
	9.	दूध की ब्रेड	
	10.	गुड़ पाउडर	
	11.	न्यूनतम प्रसंस्कृत और फ्रोजन फूलगोभी	
	12.	मंदारिन संतरा मुरब्बा	
	13.	अंगूर का गूदा	
	14.	फ्रोजन कटी हुई सब्जियां	
	15.	सुपारी	
	16.	सांभर पाउडर	
	17.	लाल मिर्च पाउडर	
	18.	अदरक का पेस्ट	
	19.	सपोता जूस	
	20.	निर्जलित नाशपाती के स्लाइस	
	21.	कचाई नींबू का अचार	
	22.	अदरक का मुरब्बा	
	23.	ज्वार का आटा	
	24.	निर्जलित सेब के स्लाइस	
	25.	निर्जलित भिंडी	
	26.	माल्ट फूड	
	27.	केले के चिप्स	
	28.	प्याज का पेस्ट	
	29.	टमाटर का पेस्ट	
	30.	अमरूद का गूदा	
	31.	सीताफल आरटीएस	
	32.	निर्जलित गाजर के टुकड़े	
	33.	टैपिओका चिप्स	
	34.	गेहूं मिलिंग	
	35.	धान मिलिंग	

हिंदी

* सभी प्रदर्शन वीडियो को नए एसओपी के अनुसार संशोधित किया गया है और पोर्टल पर अपलोड किया गया है।

प्रशिक्षण मॉड्यूल का क्षेत्रीय भाषाओं में अनुवाद			
विवरण	क्र. सं.	उत्पाद	भाषा
पावर प्वाइंट प्रस्तुतिकरण	1.	पपीता टूटी फ्रूटी	
	2.	टमाटर केचप	
	3.	टैपिओका चिप्स	
	4.	कीवी आरटीएस	
	5.	स्ट्रॉबेरी क्रश	
	6.	ज्वार का आटा	
	7.	पापड़	
	8.	कोडो बाजरा कुकीज	
	9.	ज्वार के गुच्छे	
	10.	गाजर का केक	
	11.	केले का बिस्किट	
	12.	लाल मिर्च पाउडर	
	13.	बड़ी इलायची पाउडर	
	14.	अदरक का पेस्ट	
	15.	सूखा खुबानी	
	16.	पोर्क सॉसेज	
	17.	न्यूनतम प्रसंस्कृत और फ्रोजन फूलगोभी	
	18.	निर्जलित नाशपाती के स्लाइस	
	19.	सूखा नारियल	
	20.	अंजीर का पेस्ट	
	21.	कचाई नींबू का अचार	
	22.	आलू फ्रेंच फ्राइज	
	23.	हल्दी पाउडर	
	24.	गुड़ पाउडर	
	25.	फ्रोजन कटी हुई सब्जियां	
	26.	लीची आरटीएस	
	27.	अंगूर का गूदा	
	28.	मंदारिन संतरा मुरब्बा	
	29.	किन्नू पेय	
	30.	अनानास कैंडी	
	31.	संतरा जेली	
	32.	मीट सीख कबाब	
	33.	फ्रोजन चिकन	
	34.	सरसों की चटनी	
	35..	निर्जलित गाजर के टुकड़े	
	36.	प्याज का पेस्ट	
	37.	कैर सांगिरी अचार	
	38.	आड़ का जूस	
	39.	सोहियोंग जैम	
	40.	घेवरकिंस	
	41.	सपोता जूस	
	42.	केले के चिप्स	

43.	डिब्बाबंद मशरूम
44.	चॉकलेट कोटेड अनार
45.	सीताफल कुल्फी
46.	सीताफल आरटीएस
47.	निर्जलित मेथी के पत्ते
48.	नींबू का जूस
49.	पेठा
50.	बाजरा पास्ता
51.	पनीर
52.	आम आरटीएस
53.	सहजन पत्ती पाउडर
54.	प्याज के गुच्छे
55.	सांभर पाउडर
56.	दूध की ब्रेड
57.	सेब जैम
58.	आइस-क्रीम

5. पोर्टल प्रदर्शन

28 राज्यों के लिए हिंदी और अंग्रेजी भाषा में प्रशिक्षण पोर्टल का प्रदर्शन किया गया।

6. पोर्टल अपडेट्स

➢ पीएमएफएमई प्रशिक्षण पोर्टल और इनक्यूबेशन पोर्टल को मंत्रालय की आवश्यकता के अनुसार नियमित आधार पर संशोधित किया जाता है।

➢ निम्नलिखित सहित प्रशिक्षण स्थिति शीट को साप्ताहिक रूप से अपडेट किया जाता है और उसी को मंत्रालय को भेजा जाता है:

- डीएलसी लाभार्थी - प्रशिक्षित रिपोर्ट
- एसएचजी लाभार्थी - प्रशिक्षित रिपोर्ट
- डीएलटी - प्रशिक्षित रिपोर्ट
- डीआरपी - प्रशिक्षित रिपोर्ट
- मास्टर ट्रेनर - प्रशिक्षित रिपोर्ट
- वर्षवार और राज्यवार लाभार्थी - प्रशिक्षित रिपोर्ट

➢ डीएलसी और एसएचजी लाभार्थियों के लिए 15 दिनों में एक बार डेटा अपलोडिंग की जाती है।

➢ एनपीएम यू टीम के निर्देशानुसार एसएलटीआई, डीएलटीआई, टीपी और एसएनए के लिए लॉगिन क्रेडेंशियल का निर्माण किया गया।

➢ सभी हितधारकों के लिए आई.टी. संबंधित मुद्दों को हल करने के लिए समर्थन प्रदान किया जाता है।

➢ हितधारकों की आवश्यकताओं के अनुसार वीडियो कॉफ्रेंसिंग पर पोर्टल प्रदर्शन आयोजित करना।

➢ इनक्यूबेशन सेंटर घटक में एक नई टैब को शामिल किया गया है:

- कार्यान्वयन विवरण
- ओ एंड एम् एजेंसी का विवरण
- संगठन का विवरण

➢ वेबिनार डेटा के लिए एक नई टैब बनाई गई और उसी के लिए ऑनलाइन प्रमाण पत्र जनरेट करने का प्लोटफॉर्म दिया गया।

➢ एक नया उत्पाद - सूखा आम पाउडर

7. प्रचार गतिविधियाँ

- पीएमएफएमई योजना का प्रचार विभिन्न सोशल मीडिया साइट्स जैसे टेलीग्राम, फेसबुक, इंस्टाग्राम, एक्स, लिंक्डइन पर किया जाता है। (सोशल मीडिया अभियान)
- पाठ्यक्रम सामग्री से संबंधित लाभार्थियों के टिप्पणियों, प्रश्नों और फीडबैक का जवाब देना और उन्हें स्पष्ट करना।
- संस्थान में विभिन्न प्रशिक्षणों के लिए आने वाले किसानों और अन्य प्रशिक्षुओं को पीएमएफएमई योजना के बारे में एक सत्र प्रदान करना।
- एनआईएफटीएम-टी के पीएमएफएमई द्वारा आयोजित वेबिनार और अन्य आयोजनों के बारे में जागरूकता पैदा करने के लिए ई-मेल अभियान।
- टेलीफोन पर और संस्थान में आने वाले आगंतुकों को पीएमएफएमई योजना और योजना से संबंधित प्रश्नों के बारे में समझाना।
- ओडीओपी वीडियो सामग्री नियमित रूप से पोर्टल के साथ-साथ एनआईएफटीएम-टी यूट्यूब चैनल पर अपलोड की जाती है।
- आज तक 34,54,659 से अधिक लोगों ने वेबसाइट देखी।

8. कॉमन इनक्यूबेशन सेंटर

5 राज्यों के 8 इनक्यूबेशन सेंटर के लिए दिनांक 31.01.2025 को मूल्यांकन बैठक आयोजित की गई।

क्र. सं.	राज्य	कॉमन इनक्यूबेशन सेंटर की कुल संख्या
1.	झारखण्ड	2
2.	हरियाणा	2
3.	दमन और दीव	1
4.	लक्ष्मीपुर	1
5.	मणिपुर	1

9. विविध

- MoFPI वेबसाइट के लिए प्रौद्योगिकी हस्तांतरण पुस्तिका और विस्तृत परियोजना रिपोर्ट (Detailed Project report) का संकलन किया गया।
- पीएमएफएमई कार्यालय के लिए वस्तुओं की पहचान करना और उनकी खरीद करना।
- जीईएम पोर्टल के माध्यम से ओडीओपी प्रशिक्षण सामग्री के लिए एजेंसियों की पहचान करना।

संपर्क कार्यालय-गुवाहाटी

परिचय

निफ्टेम-टी एलओ गुवाहाटी भारत के पूर्वोत्तर क्षेत्र में किसानों, उद्यमियों, छात्रों और बेरोजगार युवाओं जैसे विभिन्न हितधारकों को उनके कौशल संवर्धन और सूक्ष्म, लघु एवं मध्यम स्तर के खाद्य प्रसंस्करण उद्यमों के विकास हेतु प्रशिक्षण, इंटर्नशिप, व्यवसाय उष्मायन, परामर्श, खाद्य परीक्षण और आउटरीच सेवाएँ प्रदान करता रहा है। केंद्र में फलों एवं सब्जियों, अनाज एवं बेकरी, मसालों एवं जड़ी-बूटियों, डेयरी और लघु वनोपज प्रसंस्करण पर प्रशिक्षण प्रदान करने के लिए एक आधुनिक प्रशिक्षण एवं इन्क्यूबेशन केंद्र है। यह केंद्र पूरे भारत के छात्रों को इंटर्नशिप प्रशिक्षण प्रदान कर रहा है और उन्हें उद्योग के लिए तैयार कर रहा है। खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला विभिन्न खाद्य उत्पादों के रासायनिक, भौतिक और सूक्ष्मजीव विश्लेषण करने के लिए उच्च तकनीक उपकरणों से सुसज्जित है। निफ्टेम-टी एलओ गुवाहाटी, खाद्य प्रसंस्करण उद्योग एवं किसान कल्याण मंत्रालय के अंतर्गत एमओवीसीडी एनईआर योजना जैसी प्रमुख केंद्रीय क्षेत्र योजनाओं/परियोजनाओं के कार्यान्वयन के माध्यम से खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र को बढ़ावा देने में सक्रिय रूप से शामिल रहा है। खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय के अंतर्गत यूनिट योजना, कृषि प्रसंस्करण क्लस्टर योजना, श्रीएसडी योजना और पीएमएफएमई: ग्रामोद्योग विकास योजना, केवीआईसी आदि, एनईडीएफआई, एआईडीसी, विभिन्न राज्य नोडल एजेंसियों (कृषि/बागवानी/उद्योग विभाग) के सहयोग से। निफ्टेम-एलओ गुवाहाटी कार्यशाला, सेमिनार, कॉन्क्लेव आदि के माध्यम से आउटरीच गतिविधियों के लिए आईसीसी, फाइनर, एसोचैम, पीएचडी चैंबर्स और फिक्की जैसे उद्योग निकायों के साथ जुड़ा हुआ है। निफ्टेम-टी, एलओ गुवाहाटी पूर्वोत्तर भारत में खाद्य प्रसंस्करण क्षेत्र में काम करने वाले सभी हितधारकों की सेवा कर रहा है।

प्रमुख गतिविधियाँ

1. प्रशिक्षण

2024-25 के दौरान, एनआईएफटीईएम-टी एलओ गुवाहाटी ने फलों और सब्जियों, मसालों और जड़ी-बूटियों, अनाज और बेकरी और दूध प्रसंस्करण में 219 लाभार्थियों के लिए 17 प्रशिक्षण आयोजित किए और 425390 रुपये की आय अर्जित की (चित्र 1)। प्रशिक्षण को व्यक्तिगत क्षमता में आने वाले उद्यमियों की जरूरतों के अनुसार 1 दिन से 1 महीने की अवधि के लिए अनुकूलित किया जाता है, साथ ही सभी पूर्वोत्तर राज्यों के सरकारी विभागों, गैर सरकारी संगठनों, सहकारी समितियों, एसएचजी और एफपीओ/एफपीसी द्वारा प्रायोजित किया जाता है।

2. छात्र इंटर्नशिप

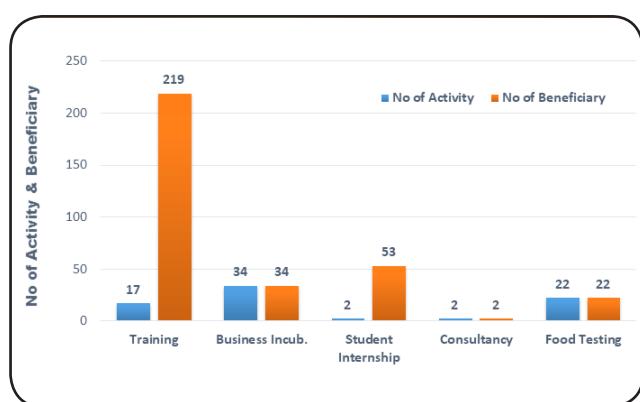
2024-25 के दौरान, निफ्टेम-टी एलओ गुवाहाटी ने पूरे भारत के 53 छात्रों के लिए 2 इंटर्नशिप आयोजित किए और 265000 रुपये की आय अर्जित की (चित्र 1)। ये इंटर्नशिप 1-2 महीने की अवधि की हैं। छात्रों को प्रसंस्करण और मूल्य संवर्धन के विभिन्न पहलुओं में सैद्धांतिक और व्यावहारिक रूप से प्रशिक्षित किया जाता है।

3. व्यवसाय इन्क्यूबेशन और खाद्य परीक्षण

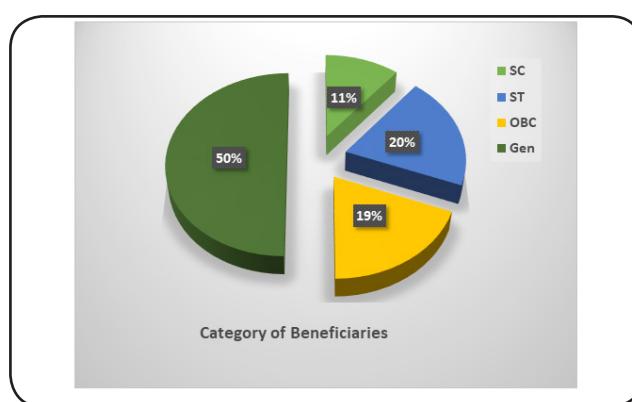
2024-25 के दौरान, निफ्टेम-टी एलओ गुवाहाटी ने इच्छुक उद्यमियों को प्रारंभिक सहायता और मार्गदर्शन प्रदान करने के लिए 34 व्यावसायिक इन्क्यूबेशन सेवाएँ प्रदान कीं और 10870 रुपये की आय अर्जित की (चित्र 1)। कई इनक्यूबेट उद्यमी बन गए।

4. खाद्य परीक्षण

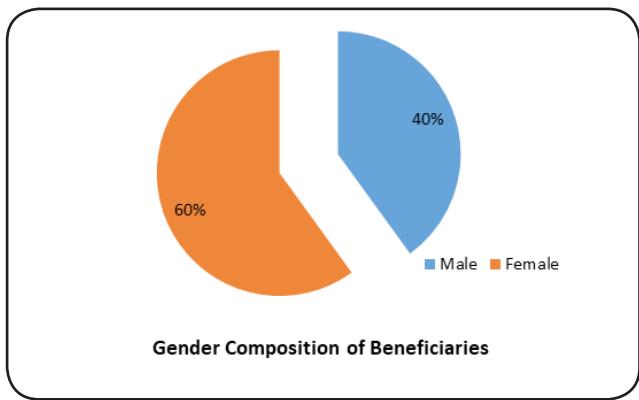
2024-25 के दौरान, निफ्टेम-टी एलओ गुवाहाटी ने कई मापदंडों के लिए 22 खाद्य परीक्षण सेवाएं पूरी कीं और 91703 रुपये की आय अर्जित की (चित्र 1)।



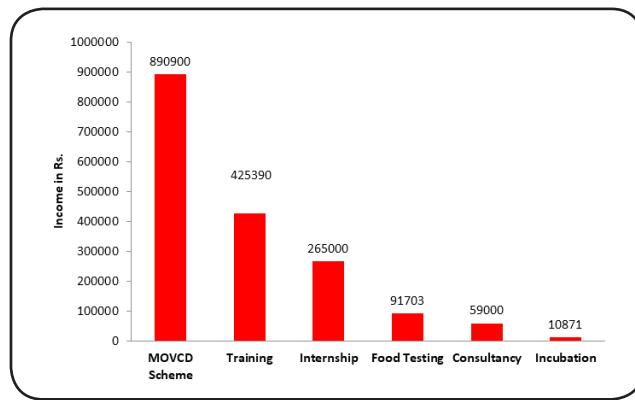
चित्र 1: निफ्टेम-टी एलओ गुवाहाटी गतिविधियाँ (2024-25)



चित्र 2: लाभार्थियों की श्रेणी (2024-25)



चित्र 3: लाभार्थियों की लिंग संरचना (2024-25)



चित्र 4: विभिन्न सेवाओं से उत्पन्न राजस्व (2024-25)

5. परामर्श सेवा

2024-25 के दौरान, निफ्टेम-टी एलओ गुवाहाटी ने लाल चावल और बाजरा आधारित कम्पोजिट न्यूट्री-बार और रेडी-टू-ईट क्रिस्पी चिली बेबी कॉर्न पर 2 परामर्श सेवाएँ प्रदान कीं। परामर्श के माध्यम से 59000 रुपये की आय हुई।

6. केंद्रीय क्षेत्र की योजनाओं का कार्यान्वयन

2024-25 के दौरान, निफ्टेम-टी एलओ गुवाहाटी, भारत सरकार के कृषि एवं किसान कल्याण मंत्रालय के अंतर्गत केंद्रीय क्षेत्र योजना/परियोजना अर्थात् एमओवीसीडी एनईआर योजना के कार्यान्वयन में शामिल रहा है। इस योजना से संस्थागत प्रभार (स्वीकृत सब्सिडी का 1%) के रूप में 890900 रुपये की आय हुई।

7. आउटरीच कार्यक्रम

2024-25 के दौरान, निफ्टेम-टी एलओ गुवाहाटी ने आगंतुकों के लिए 3 प्रदर्शन आयोजित किए, संकायों द्वारा 6 आमंत्रित व्याख्यान दिए गए, 2 प्रदर्शनियों/क्रेता-विक्रेता बैठक में भाग लिया।

8. राजस्व सृजन

विभिन्न सेवाओं से कुल 1742864 रुपये का राजस्व प्राप्त हुआ (चित्र 4)। एमओवीसीडी एनईआर योजना के प्रशासनिक प्रभार ने सबसे अधिक योगदान दिया (890900 रुपये), उसके बाद प्रशिक्षण (425390 रुपये), इंटर्नशिप (265000 रुपये), खाद्य परीक्षण (91703 रुपये), परामर्श (59000 रुपये) और व्यवसाय इनक्यूबेशन (10870 रुपये)।

9. अनुसंधान परियोजनाएं

असम में लघु उद्यमिता के लिए काले चावल (ओरिज़सैटिवा एल. इंडिका) से नवीन उत्पादों का विकास।

- संस्थान अनुसंधान परियोजना। पीआई- डॉ. गौतम दास द्वारा पूर्ण किया गया।

मिश्रित लाल चावल और बाजरा आधारित न्यूट्रीबार का विकास और मानकीकरण। - परामर्श अनुसंधान। पीआई - डॉ. गौतम दास - पूर्ण रेडी-टू-ईट क्रिस्पी चिली बेबी कॉर्न का विकास और इसकी शेल्फ लाइफ का अध्ययन। - परामर्श अनुसंधान। पीआई - डॉ. गौतम दास - पूर्ण

कुछ तस्वीरें



5. खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला (FTL)

5.1 परिचय

एनआईएफटीएम-टी (NIFTEM-T) की खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला (Food Testing Laboratory – FTL) एक अत्याधुनिक सुविधा है जो हाई-टेक स्टीक उपकरणों से सुसज्जित है। इसे राष्ट्रीय परीक्षण और अंशशोधन प्रयोगशाला प्रत्यायन बोर्ड (NABL) द्वारा ISO/IEC 17025:2017 के तहत जैविक अनुशासन में खाद्य और कृषि उत्पादों, न्यूट्रिटिकल्स और कार्यात्मक खाद्य पदार्थों, पोषण पूरक (Nutritional Supplements) और पानी के परीक्षण के लिए मान्यता प्राप्त है। रासायनिक अनुशासन में यह खाद्य और कृषि उत्पादों, खाद्य उत्पादों में अवशेष (Residues), पानी, और पानी में अवशेषों के परीक्षण के लिए मान्यता प्राप्त है। यांत्रिक अनुशासन में यह कागज और कागज उत्पादों (Paper & Paper products) के लिए मान्यता प्राप्त है।

खाद्य प्राधिकरण (Food Authority) ने एफटीएल, एनआईएफटीएम-टी को निम्नलिखित रूप में मान्यता दी है:

FSSAI रेफरल खाद्य प्रयोगशाला (Referral Food Laboratory): अपील नमूनों के विश्लेषण के उद्देश्य से।

FSSAI राष्ट्रीय संदर्भ प्रयोगशाला (National Reference Laboratory – NRL): नियमित प्रक्रियाओं के लिए देशव्यापी मानक स्थापित करने, ऐसे मानक प्रक्रिया/परीक्षण विधियों का सत्यापन करने, नई विधियों का विकास करने, और विशेष रूप से जोखिमों या खाद्य श्रेणियों के संदर्भ में खाद्य प्रयोगशालाओं में परीक्षण दक्षता (proficiency) सुनिश्चित करने के लिए।

एफटीएल, एनआईएफटीएम-टी FSSAI खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण और प्रमाणन (FoSTaC) द्वारा भी एक पैनलबद्ध (empanelled) प्रशिक्षण भागीदार है। यह खाद्य सुरक्षा पर्यवेक्षकों (Food Safety Supervisors – FSS) को बनाने और उन्हें खाद्य सुरक्षा और मानक लाइसेंसिंग और पंजीकरण विनियम, 2011 की अनुसूची 4 की आवश्यकताओं के अनुसार अच्छे स्वच्छता और विनिर्माण पद्धतियों में प्रशिक्षण प्रदान करने के लिए है। एफटीएल, एनआईएफटीएम-टी पानी के परीक्षण के लिए भारतीय मानक ब्यूरो (BIS) द्वारा भी पैनलबद्ध है।

प्रयोगशाला की गतिविधियों में वाणिज्यिक परीक्षण (commercial testing), प्रशिक्षण, अनुसंधान एवं विकास (R&D), शिक्षण और परामर्श (consultancy) शामिल हैं। हमारे ग्राहक विभिन्न क्षेत्रों से हैं – खाद्य प्रसंस्करण उद्योग, निर्यातक और आयातक, जैव प्रौद्योगिकी उद्योग, स्टार्ट-अप, खानपान करने वाले (caterers), पैकर, राज्य और केंद्र सरकार के संगठन, नियामक क्षेत्र, शिक्षाविद, शोधार्थी और छात्र।

हमारी खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला खाद्य उद्योगों, अनुसंधान संस्थानों और खाद्य प्रसंस्करण के क्षेत्रों में अन्य हितधारकों की सेवा करने में अपनी तरह की एक अद्वितीय प्रयोगशाला है। खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला यह सुनिश्चित करने के लिए निर्माताओं के साथ मिलकर काम करती है कि सभी उत्पाद वैज्ञानिक रूप से परीक्षण किए गए हैं और मानव उपभोग के लिए सुरक्षित सिद्ध हुए हैं।

मान्यताएँ

- ◆ राष्ट्रीय परीक्षण और अंशशोधन प्रयोगशाला प्रत्यायन बोर्ड (NABL) द्वारा ISO/IEC 17025:2017 के तहत परीक्षण के लिए।
- ◆ FSSAI रेफरल खाद्य प्रयोगशाला
- ◆ FSSAI राष्ट्रीय संदर्भ प्रयोगशाला (NRL)
- ◆ भारतीय मानक ब्यूरो (BIS) द्वारा पैनलबद्ध (Empanelled)
- ◆ FSSAI खाद्य सुरक्षा प्रशिक्षण और प्रमाणन (FoSTaC) पैनलबद्ध प्रशिक्षण भागीदार।

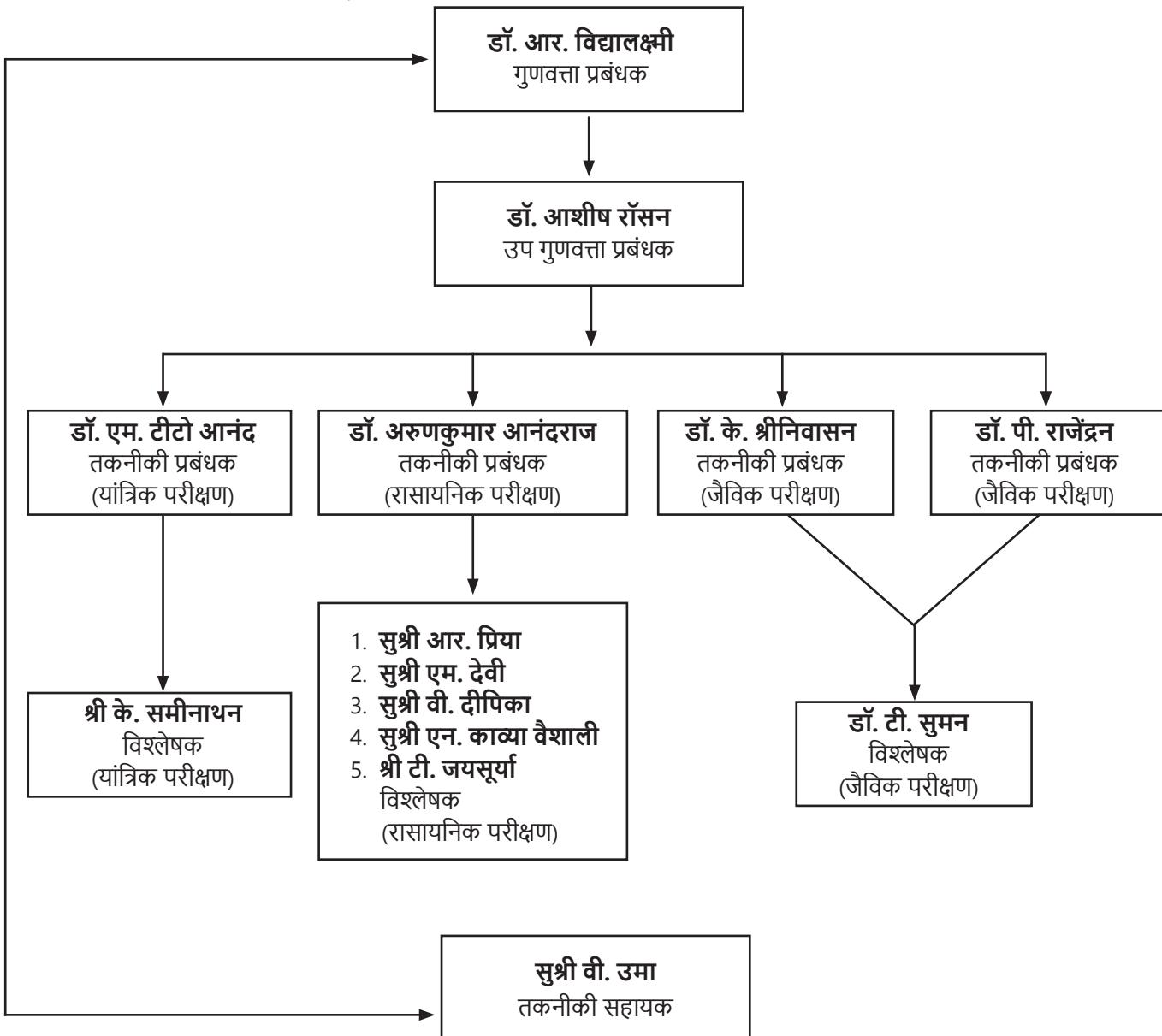
उपलब्ध सुविधाओं, उपकरणों और उपकरणों की सूची

- लिकिड क्रोमैटोग्राफी – मास स्पेक्ट्रोमीटर (LC-MS/MS)
- गैस क्रोमैटोग्राफी – मास स्पेक्ट्रोमीटर (GC-MS/MS)
- गैस क्रोमैटोग्राफी – फ्लेम आयनीकरण डिटेक्टर (GC-FID)
- गैस क्रोमैटोग्राफी – इलेक्ट्रॉन कैप्चर डिटेक्टर (GC-ECD)
- हाई परफॉर्मेंस लिकिड क्रोमैटोग्राफी – फोटो डायोड एरे डिटेक्टर (HPLC – PDA)
- हाई परफॉर्मेंस लिकिड क्रोमैटोग्राफी – फ्लोरिरेसेंस डिटेक्टर (HPLC – FLD)
- प्रिपरेटिव हाई परफॉर्मेंस लिकिड क्रोमैटोग्राफी (HPLC)
- इंडक्टिवली कपल्ड प्लाज्मा मास स्पेक्ट्रोमेट्री (ICP-MS)
- इंडक्टिवली कपल्ड प्लाज्मा ऑर्टिकल उत्सर्जन स्पेक्ट्रोस्कोपी (ICP-OES)
- कार्बन, हाइड्रोजन, नाइट्रोजन, सल्फर, और ऑक्सीजन (CHNS/O) Analyzer
- प्रोटॉन न्यूक्लियर मैग्नेटिक रेजोनेंस (NMR-H1)
- फूरियर ट्रांसफॉर्म इन्फ्रारेड स्पेक्ट्रोस्कोपी (FTIR)
- फूरियर ट्रांसफॉर्म नियर-इन्फ्रारेड स्पेक्ट्रोस्कोपी (FT-NIR)
- आयन एक्सचेंज क्रोमैटोग्राफी
- जल गतिविधि मीटर

- जल विश्लेषक
- स्पेक्ट्रोफोटोमीटर
- क्वांटिटेटिव रिवर्स ट्रांसक्रिप्शन – पॉलीमरेज चेन रिएक्शन (qRT-PCR)
- पॉलीमरेज चेन रिएक्शन (PCR)
- जेनेटिक एनालाइज़र
- नैनोड्रोप
- एस.डी.एस पेज
- केम डॉक
- जल डॉक्यूमेंटेशन
- माइक्रोबियल आइडेंटिफिकेशन सिस्टम
- वी.आई.डी.ए.एस. – स्वचालित इम्यूनोएसे
- एनालाइज़र वी.आई.टी.ई.के. – स्वचालित रूटीन एंटीमाइक्रोबियल संवेदनशीलता परीक्षण
- टेम्पो फिलर / रीडर

एफटीएल टीम के सदस्य

We have well experienced, quality scientific and technical manpower.



वर्ष 2024-25 में जोड़ी गई नई सुविधाएँ और उपकरण

हाल ही में, प्रयोगशाला ने भारतीय बाजार में प्रचलित जीएमओ (GMO) खाद्य पदार्थों या खाद्य उत्पादों के परीक्षण के लिए एक नया खंड स्थापित करके एक और सम्मान प्राप्त किया है। प्रयोगशाला ने पादप-आधारित खाद्य उत्पादों में किसी भी बाहरी आनुवंशिक सामग्री की उपस्थिति का पता लगाने के लिए एक अत्याधुनिक जीन अनुक्रमक (gene sequencer) प्राप्त किया है। प्रवर्धन (amplification) या प्रमात्रीकरण (quantification) की प्रक्रिया द्वारा विदेशी जीनों की उपस्थिति सुनिश्चित करने के लिए जीएमओ खंड में एक पारंपरिक पीसीआर (conventional PCR) और अर्ध-मात्रात्मक आरटी-पीसीआर (semi-quantitative RT-PCR) भी उपलब्ध हैं। 2024-25 के दौरान पीडीए डिटेक्टर के साथ एक एचपीएलसी (HPLC) (निर्माता: शिमादज्जू) भी खरीदा और स्थापित किया गया था।

प्रदान की जाने वाली सेवाएँ

प्रयोगशाला में प्रॉक्सिमेट विश्लेषण (Proximate), पानी/वसा में घुलनशील विटामिन, कार्बनिक अम्ल (organic acids), खाद्य योजक (food additives), अमीनो एसिड प्रोफाइलिंग, एसडीएस-पेज इलेक्ट्रोफोरेसिस (SDS-PAGE electrophoresis), ट्रैस धातु (Trace metals), मौलिक (Elemental), कीटनाशक अवशेष (Pesticide residues), एंटीबायोटिक अवशेष (Antibiotic residues), माइक्रोटॉक्सिन (एफाइटोकेमिकल स्क्रीनिंग (Phytochemical screening), खाद्य बनावट (Food texture), चिपचिपाहट (Viscosity), खाद्य अपमिश्रक (Food adulterants), खाद्य परिरक्षक (Food preservatives), रंग और वर्णक (Dyes, Colours and Pigments) विश्लेषण किए जाते हैं। इसके अतिरिक्त, एंटीऑक्सीडेंट गतिविधि (Antioxidant activity), खाद्य रोगजनकों का पता लगाना और गणना (Food pathogen detection and enumeration), रोगाणुरोधी गतिविधि (Antimicrobial activity) और माइक्रोबायोलॉजिकल गुणवत्ता अध्ययन, घरेलू और औद्योगिक उद्देश्यों के लिए जल विश्लेषण भी किया जा रहा है।

प्रशिक्षण

प्रयोगशाला खाद्य गुणवत्ता विश्लेषण के लिए हाई-टेक उपकरणों पर अल्पकालिक और दीर्घकालिक, साथ ही आवश्यकता-आधारित, रैपिड हैंड्स-ऑन प्रशिक्षण और माइक्रोबायोलॉजिकल प्रशिक्षण प्रदान करती है। प्रयोगशाला छात्रों, व्यक्तियों और उद्योग कर्मियों के लिए सभी क्षेत्रों में बुनियादी और उन्नत स्तरों पर FoSTaC प्रशिक्षण भी आयोजित करती है।

परामर्श

आधुनिक चावल मिलों, तेल उद्योगों, खाद्य उद्योगों, मिनरल वाटर कंपनियों, फल प्रसंस्करण उद्योगों और शैक्षणिक संस्थानों में गुणवत्ता परीक्षण प्रयोगशाला स्थापित करने के लिए परामर्श सेवाएँ प्रदान की जाती हैं। हम गुणवत्ता परीक्षण प्रयोगशालाएँ स्थापित करने के लिए टर्न-की परियोजनाएँ (turn-key projects) भी प्रदान करते हैं।



Hi-Tech Instrumentation Training Conducted in FTL

नमूना विशेषण विवरण (2024-2025)

A. परीक्षण सेवाओं से राजस्व

महीना	वाणिज्यिक नमूने	आंतरिक नमूने	संस्थान नमूने	FSSAI नमूने	कुल नमूने	वाणिज्यिक नमूना राजस्व (रु.)	आंतरिक नमूना राजस्व (रु.)	70% रियायत (रु.)	100% रियायत (रु.)	FSSAI नमूने (रु.)	परीक्षण राजस्व (रु.)
अप्रैल	45	68	-	-	113	239890	422304	-	-	-	662194
मई	24	40	-	-	64	126700	295040	-	-	-	421740
जून	29	17	-	-	46	180216	66384	28299	-	-	274899
जुलाई	39	8	1	-	48	155436	78918	-	10890	-	245244
अगस्त	26	10	-	-	36	180339	26675	9240	-	-	216254
सितंबर	49	7	1	-	57	348004	39159	-	4125	-	391288
अक्टूबर	467	6	-	2	481	1572318	15576	-	-	27140	1615034
नवंबर	30	9	-	-	39	91306	119110	-	-	-	210416
दिसंबर	46	45	-	-	91	3729863	116787	4466	-	-	3851116
जनवरी	61	03	-	-	64	191263	7339	-	-	-	198602
फरवरी	32	0	-	1	32	176450	5905	-	-	15500	197855
मार्च	64	22	-	-	86	877439	173932	-	-	-	1051371
कुल	912	235	2	3	1157	7869224	1367129	42005	15015	42640	9336013

B. प्रशिक्षण और इंटर्नशिप सेवाओं से राजस्व

महीना	FoSTaC प्रशिक्षण (रु.)	प्रशिक्षण (रु.)	कुल (रु.)
अप्रैल	-	73160	73160
मई	-	9440	9440
जून	-	94400	94400
जुलाई	-	-	-
अगस्त	-	-	-
सितंबर	91804	-	91804
अक्टूबर	-	-	-
नवंबर	-	-	-
दिसंबर	-	24780	24780
जनवरी	186440	9440	195880
फरवरी	-	-	-
मार्च	59000	94400	153400
कुल	337244	305620	642864

C. समेकित राजस्व

महीना	परीक्षण (रु.)	प्रशिक्षण (रु.)	कुल (रु.)
अप्रैल	662194	73160	735354
मई	421740	9440	431180
जून	274899	94400	369299
जुलाई	245244	-	245244
अगस्त	216254	-	216254
सितंबर	391288	91804	483092
अक्टूबर	1615034	-	1615034
नवंबर	210416	-	210416
दिसंबर	3851116	24780	3875896
जनवरी	198602	195880	394482
फरवरी	197855	-	197855
मार्च	1051371	153400	1204771
कुल	9336013	642864	9978877

5.3 आयोजित क्षमता निर्माण और कौशल विकास प्रशिक्षण कार्यक्रमों का विवरण

FoSTaC प्रशिक्षण

क्र.सं.	महीना	प्रशिक्षण शीर्षक	राजस्व (रु.)
1.	सितंबर	बेसिक मैन्युफैक्चरिंग और कोविड	23954
2.	सितंबर	बेसिक मैन्युफैक्चरिंग और कोविड	20650
3.	सितंबर	एडवांस मैन्युफैक्चरिंग और कोविड	47200
4.	जनवरी	एडवांस मैन्युफैक्चरिंग और कोविड	118000
5.	जनवरी	एडवांस मैन्युफैक्चरिंग और कोविड	21240
6.	जनवरी	एडवांस मैन्युफैक्चरिंग और कोविड	47200
7.	मार्च	एडवांस मैन्युफैक्चरिंग एचएसएम	59000

खाद्य परीक्षण प्रयोगशाला प्रशिक्षण

क्र.सं.	महीना	प्रशिक्षण शीर्षक	कुल राजस्व (रु.)
1.	अप्रैल	खाद्य गुणवत्ता विश्लेषण के लिए हाई टेक विश्लेषणात्मक इंस्ट्रुमेंटेशन	37760
2.	अप्रैल	एचपीएलसी द्वारा माइक्रोटॉक्सिन विश्लेषण पर हैंड्स ऑन प्रशिक्षण	35400
3.	मई	एलसी-एमएस/एमएस द्वारा फाइटोकेमिकल विश्लेषण के लिए विश्लेषणात्मक इंस्ट्रुमेंटेशन	9440
4.	जून	खाद्य और पानी में माइक्रोबियल गुणवत्ता नियंत्रण पर हैंड्स ऑन प्रशिक्षण	94400
5.	दिसंबर	खाद्य में पॉलीफेनोल और एंटीऑक्सीडेंट गतिविधि का आकलन	24780
6.	जनवरी	खाद्य पदार्थों का प्रॉक्सिमेट विश्लेषण और पोषण लेबलिंग	9440
7.	मार्च	खाद्य पदार्थों का प्रॉक्सिमेट विश्लेषण और पोषण लेबलिंग	94400

बाहरी छात्रों की परियोजनाओं का विवरण

- सुश्री मेघा पी.टी., सेंट अलॉयसियस कॉलेज, केरल
- सुश्री काव्याश्री, सैम हिगिनबॉटम्स यूनिवर्सिटी, प्रयागराज

6. छात्र कल्याण



6.1 छात्रों का प्लेसमेंट

कार्यक्रम	छात्र पंजीकृत	छात्र प्लेसमेंट	छात्रों ने उच्च शिक्षा का विकल्प चुना
बी.टेक एफटी	58	31	17
एम.टेक एफपीई	7	7	-
एम.टेक एफपीटी	8	6	2
एम.टेक एफएसक्यूए	8	8	-

कैम्पस भर्ती के लिए आई कम्पनियाँ

- यूनाइटेड ब्रूअरीज
- रीट्ज़ेल इंडिया
- आईटीसी
- टूज़ खाद्य पदार्थ और पेय पदार्थ
- टीपी चॉकलेट
- टाटा स्मार्ट फूड्स
- उलावन कुक्की
- ब्लिस ट्री
- सिमेगा
- स्वस्तिक
- एसिड इंडिया लिमिटेड
- एका एग्री प्रोसेसिंग लिमिटेड
- सिड फार्म
- वन रुट
- पार्सन्स
- कॉन्ट्रिनेंटल कॉफी लिमिटेड
- स्टेलरिक्स कंसल्टेंसी
- टोवा बेवरेजेज
- ग्रामिया
- बिगबास्केट
- अक्षयपात्र
- पविजहम हेअल्थीर डाइट
- मिल्की मिस्ट
- केविन केयर



शैक्षणिक वर्ष 2024-2025 के दौरान प्लेसमेंट सेल गतिविधि की तस्वीरें

6.2 विज्ञान क्लब

क्र.सं	कार्यक्रम का आयोजन	से	तक	प्रतिभागियों की संख्या
1	राष्ट्रीय पोषण सप्ताह और इंजीनियर्स दिवस 2024	12/09/2024	12/09/2024	160 सदस्य

6.3 सांस्कृतिक क्लब

कार्यक्रम का आयोजन किया गया

- पोंगल उत्सव
 - वैन गॉग'25 - एक अंतर-कॉलेजीय कला महोस्तव
 - अंतर्राष्ट्रीय नृत्य दिवस समारोह
 - अटारैक्सिया'25,
- अटारैक्सिया'25, क्लब का भव्य उद्घाटन, एक शानदार फैशन वॉक, जोशीले बैच डांस और छात्रों के भावपूर्ण गायन सहित जीवंत प्रदर्शनों के साथ मनाया गया। शाम का समापन क्लब के आधिकारिक शुभारंभ के साथ हुआ, जिसके बाद एक शानदार रात्रिभोज और एक ऊर्जावान डीजे नाइट का आयोजन हुआ, जिसने इसे एक अविस्मरणीय उत्सव बना दिया।
- टीम निफ्टम-टी@ कुरुक्षेत्र'25 का आयोजन सत्र (डीम्ड टोबे विश्वविद्यालय), तंजावुर द्वारा किया गया**

निफ्टम-टी टीम ने सत्र (मान्य विश्वविद्यालय), तंजावुर द्वारा आयोजित कुरुक्षेत्र'25 में भाग लिया। इस कार्यक्रम में, हरीश प्रणव के.पी., कविन कुमार एस. और वरुण कंठकेश जे. ने मौना मोझी (गूगे करतब) प्रतियोगिता में द्वितीय पुरस्कार प्राप्त किया, जबकि नागराम श्रवणथी, वरीकुंटा शिवकुमार और गुगुलोथ सबिता ने एवाडी गोला वादिडे में द्वितीय पुरस्कार प्राप्त किया। उल्कृष्ट रचनाभक्ता का प्रदर्शन करते हुए, वरुण कंठकेश जे. ने "परिप्रेक्ष्य" विषय के अंतर्गत ऑन-ग्राउंड फ़ोटोग्राफ़ी में प्रथम पुरस्कार जीता, और वरीकुंटा शिव कुमार ने "प्रतिबिंब" विषय के अंतर्गत ऑन-ग्राउंड फ़ोटोग्राफ़ी में प्रथम पुरस्कार अर्जित किया।

- टीम निफ्टम-टी@टैलेंटिया'25, कृषि महाविद्यालय एवं अनुसंधान संस्थान (एसीएंडआरआई), मदुरै**
- इस विशाल अंतर-कॉलेजीय उत्सव में हमारी भागीदारी उत्साह और उल्कृष्टता से भरी रही। वरुण कंठकेश जे और मिक्रा एस ने ट्रेलर टाइम प्रतियोगिता में द्वितीय पुरस्कार प्राप्त किया।



पोंगल उत्सव 2025



वान गॅग'25 पर निफ्टम-टी में सहायक कस्तुओं का स्टॉल, वान गॅग'25 पर निफ्टम-टी के प्रथम वर्ष के छात्रों द्वारा फ्लैश मॉप, वान गॅग'25 पर कलात्मक आभा और मेहरिया प्रतियोगिताएं



अटारेक्सिया'25 में बी.टेक द्वितीय वर्ष की छात्र द्वारा भरतनाट्यम, एम.टेक छात्र द्वारा गायन और निफ्टेम-टी के तृतीय वर्ष के छात्रों द्वारा नृत्य प्रस्तुति।

6.4 स्पोर्ट्स क्लब

कार्यक्रम आयोजित किये गये

- राष्ट्रीय खेल दिवस (एनएसडी-2024) समारोह 26-30 अगस्त, 2024 तक आयोजित किया गया, जिसमें पुरुष कर्मचारियों के लिए तीन और महिला कर्मचारियों के लिए दो प्रमुख खेल शामिल थे। इस आयोजन ने स्वस्थ प्रतिस्पर्धा और सौहार्द की भावना को बढ़ावा दिया, जिससे संकाय और कर्मचारियों के बीच शारीरिक फिटनेस और कार्य-जीवन संतुलन को बढ़ावा देने में महत्वपूर्ण योगदान मिला। इसने संस्थान की संस्कृति के अभिन्न अंग के रूप में खेल और स्वास्थ्य के महत्व को भी रेखांकित किया।
- निफ्टेम-टी स्पोर्ट्स क्लब ने दो चरणों में एक अत्यधिक प्रतिस्पर्धी अंतर-कॉलेजिएट क्रिकेट टूर्नामेंट का आयोजन किया — 28-29 सितंबर और 5-6 अक्टूबर, 2024। तंजावुर के कुल सात संस्थानों ने सोलह ओवरों के नॉकआउट प्रारूप वाले इस टूर्नामेंट में भाग लिया। निफ्टेम-टी क्रिकेट टीम ने उल्कृष्ट प्रदर्शन करते हुए सस्ता विश्वविद्यालय के खिलाफ फाइनल में प्रवेश किया। हालाँकि निफ्टेम-टी एक कड़े फाइनल मैच के बाद उपविजेता रही, लेकिन इस टूर्नामेंट ने सभी प्रतिभागी संस्थानों के बीच खेल भावना, टीम वर्क और प्रतिस्पर्धी भावना को सफलतापूर्वक बढ़ावा दिया।
- राष्ट्रीय फिट इंडिया पहल के अनुरूप, निफ्टेम-टी ने 5-6 दिसंबर, 2024 को फिट इंडिया मिशन टूर्नामेंट "फ्लैश-2024" का आयोजन किया। इस आयोजन में लड़कों के लिए पाँच और लड़कियों के लिए चार प्रमुख खेल शामिल थे, जिसमें चार विश्वविद्यालयों और छह तकनीकी संस्थानों ने उत्साहपूर्वक भाग लिया। इस टूर्नामेंट ने न केवल छात्रों के बीच शारीरिक फिटनेस और स्वास्थ्य को बढ़ावा दिया, बल्कि अंतर-संस्थागत संबंधों को मजबूत करने और प्रतिस्पर्धी खेलों के माध्यम से खेल भावना की संस्कृति को बढ़ावा देने के लिए एक मंच के रूप में भी काम किया।
- निफ्टेम-टी की पुरुष टेबल टेनिस टीम ने 10 से 14 दिसंबर 2024 तक वेल्लोर इंस्टीट्यूट ऑफ टेक्नोलॉजी (वीआईटी), वेल्लोर द्वारा आयोजित प्रतिष्ठित दक्षिण क्षेत्र अंतर-विश्वविद्यालय टूर्नामेंट में भाग लिया। अनुकरणीय खेल कौशल के साथ संस्थान का प्रतिनिधित्व करते हुए, हमारे खिलाड़ियों ने पूरे टूर्नामेंट में उल्कृष्ट कौशल, दृढ़ संकल्प और टीम वर्क का प्रदर्शन करते हुए दक्षिणी क्षेत्र की शीर्ष स्तरीय टीमों के खिलाफ प्रतिस्पर्धा की।
- निफ्टेम-टी क्रिकेट टीम ने 16 और 17 जनवरी 2025 को मद्रास विश्वविद्यालय, चेन्नई द्वारा आयोजित दक्षिण क्षेत्र अंतर-विश्वविद्यालय क्रिकेट टूर्नामेंट में भाग लिया। प्रतिबद्धता और उत्साह के साथ विश्वविद्यालय का प्रतिनिधित्व करते हुए, टीम ने दक्षिणी क्षेत्र के अग्रणी संस्थानों के खिलाफ प्रतिस्पर्धा करके बहुमूल्य अनुभव प्राप्त किया।



स्पोर्ट्स क्लब कार्यक्रमों की तस्वीरें

6.5 एलुमनाई क्लब

कार्यक्रम आयोजित किये गये

- टूज कंज्यूमर प्रोडक्ट्स के संस्थापक और सीईओ श्री सत्य चेंदुरन एम. ने शुक्रवार, 7 जून, 2024 को एएफएसटीआई -तंजावुर चैटर द्वारा आयोजित निफ्टम-टी में विश्व खाद्य सुरक्षा दिवस 2024 कार्यक्रम में बात की।
- श्री प्रभंजन पेंदाम ने जुलाई 2024 में संस्थान में आयोजित खाद्य प्रसंस्करण कार्यक्रम में उद्यमिता विकास के दौरान खाद्य प्रसंस्करण उद्योग की स्थापना में नियामक ढांचे पर एक व्याख्यान दिया।
- एक्साइटेल के निदेशक एवं मुख्य ग्राहक अनुभव अधिकारी, श्री पराग गरोड़िया ने संस्थान के कार्यक्रम में अपने व्याख्यान के बाद, पूर्व छात्रों को 'कक्षा से उद्योग तक' विषय पर एक विशेष व्याख्यान दिया। यह व्याख्यान 20 मार्च 2025 को आयोजित किया गया था।
- दो बी.टेक छात्रों आशुतोष पठरे और सरन वी. को पूर्व छात्र छात्रवृत्ति प्रदान की गई। इस पहल का वित्तपोषण उत्तरी अमेरिका के पूर्व छात्रों द्वारा किया गया था।



वर्ल्ड फूड इंडिया 2024 के दौरान निफ्टेम-टी मंडप में एक पूर्व छात्र मिलन समारोह का आयोजन किया गया। इस मिलन समारोह में मुख्य रूप से दिल्ली-एनसीआर के पूर्व छात्रों ने भाग लिया। 10 मार्च 2025 को स्नातक उपाधि प्रदान समारोह के दौरान निफ्टेम-टी में एक और पूर्व छात्र मिलन समारोह का आयोजन किया गया।

6.6 योग क्लब

क्र.सं	कार्यक्रम का शीर्षक	से	तक	प्रतिभागियों की संख्या
1	अंतर्राष्ट्रीय योग दिवस 2024	21/06/2024	21/06/2024	140 सदस्य



योग क्लब के कार्यक्रमों की तस्वीरें

6.7 लिटरेरी क्लब

कार्यक्रम आयोजित किये गये

क्र.सं	कार्यक्रम का शीर्षक	से	तक	कार्यक्रम का स्थान	प्रतिभागियों की संख्या
1	लिटफ्यूजन	09/09/2024	09/09/2024	सम्मेलन कक्ष, निफ्टम-टी	138 सदस्य

6.8 रोटरैक्ट क्लब

क्र.सं	कार्यक्रम	गतिविधियाँ	दिनांक
1	रोटरैक्ट क्लब स्थापना 2024-2025	क्लब स्थापना समारोह- रोटरैक्ट क्लब 2024-2025 के लिए नई टीम का गठन किया गया और क्लब का उद्घाटन समारोह आयोजित किया गया। साथ ही, निर्वाचन सदस्यों को उनके कार्यकाल के दौरान उनके प्रयासों और योगदान के लिए सम्मानित किया गया।	30.12.2024
2	अंतर्राष्ट्रीय शांति एवं समझौता दिवस 2025	यह दिवस वैश्विक सन्दर्भाव, पारस्परिक सम्मान और अंतर-सांस्कृतिक समझ के महत्व पर जोर देता है। इसी के अनुरूप, निफ्टम-टी के छात्रों के बीच एक ऑनलाइन ड्रूडल बनाने की प्रतियोगिता, ड्रूडल ड्राइव, आयोजित की गई, जिसमें ड्रूडल के माध्यम से संवाद की अपनी शक्ति को प्रदर्शित किया गया और एक अधिक शांतिपूर्ण विश्व का निर्माण किया गया।	23.02.2025 (21.02.2025 to 23.02.2025)
3	विश्व रोटरैक्ट सप्ताह 2025	विश्व रोटरैक्ट सप्ताह 2025 का आयोजन कई आकर्षक पूर्व-कार्यक्रमों और एक भव्य समापन समारोह के माध्यम से बढ़े उत्साह के साथ किया गया। सप्ताह भर चलने वाले इस उत्सव ने छात्रों में रचनात्मकता, नेतृत्व और सेवा को बढ़ावा देने के लिए क्लब की जीवंत भावना और प्रतिबद्धता को प्रदर्शित किया। इन कार्यक्रमों में ऑनलाइन फोटोग्राफी कार्यक्रम "फोटोग्राफिया", शॉट फिल्म प्रतियोगिता "स्पार्क्स पिलक", कला और चित्रकला प्रतियोगिता "स्प्लैश फ्रीक", और वाद-विवाद एवं भाषण प्रतियोगिता "एलोकेस्ट" शामिल हैं।	14.03.2025 (10.03.2025 to 14.03.2025)



अंतर्राष्ट्रीय योग दिवस 2024



विश्व पर्यावरण दिवस 2024



ध्वजारोहण – 76वां गणतंत्र दिवस समारोह



78वां स्वतंत्रता दिवस 2024 समारोह

6.9 एनएसएस गतिविधियां

क्र.सं	कार्यक्रम	गतिविधियाँ	दिनांक	कुल प्रतिभागी
1.	विश्व तंबाकू निषेध दिवस	तंबाकू के उपयोग के खिलाफ अभियान	31.05.2024	65
2.	विश्व पर्यावरण दिवस 2024	वृक्षारोपण अभियान	05.06.2025	45
3.	अंतर्राष्ट्रीय योग दिवस-2024	योग अभ्यास के बारे में जागरूकता अभियान	21.06.2024	125
4.	वार्षिक एनएसएस शिविर	सरकारी प्राथमिक विद्यालय की सफाई और सफेदी, गांव की महिलाओं के लिए उद्यमिता जागरूकता कार्यक्रम, चिकित्सा शिविर और पशु चिकित्सा स्वास्थ्य शिविर, स्कूली बच्चों के लिए योग और खेल गतिविधियाँ	02/7/2024 to 9/07/2024	68
5.	स्वतंत्रता दिवस 2024	स्वतंत्रता दिवस समारोह	15.08.2024	All Faculty members and Students
6.	जनजातीय गौरव दिवस	शपथ ग्रहण समारोह - हमारे देश में जनजातीय लोगों के योगदान के लिए उनका सम्मान करें	15.11.2024	250
7.	संविधान दिवस*	शपथ ग्रहण समारोह - संविधान दिवस का उद्देश्य संविधान और डॉ. अंबेडकर के सिद्धांतों और विचारों का जश्न मनाना, न्याय, समानता, स्वतंत्रता और बंधुत्व के महत्व पर ज़ोर देना और साथ ही राष्ट्रीय एकता को बढ़ावा देना है।	26.11.2024	250
8.	राष्ट्रीय मतदाता दिवस	शपथ ग्रहण समारोह - मतदान के महत्व के बारे में जागरूकता बढ़ाना, चुनावी भागीदारी को बढ़ावा देना, और नागरिकों के बीच सूचित, जिम्मेदार और नैतिक मतदान को प्रोत्साहित करना	25.01.2025	270
9.	गणतंत्र दिवस	संविधान का सम्मान करें, एकता को बढ़ावा दें, बलिदानों को स्वीकार करें, नागरिक उत्तरदायित्व को प्रोत्साहित करें और युवाओं की भागीदारी को प्रेरित करें - उत्सव और ध्वजारोहण	26.01.2025	सभी संकाय सदस्य और छात्र
10.	शहीद दिवस समारोह और अस्पृश्यता शपथ ग्रहण समारोह	शपथ ग्रहण समारोह: स्वतंत्रता सेनानियों के बलिदान का सम्मान करें, देशभक्ति को बढ़ावा दें, राष्ट्रीय एकता और सामाजिक सन्दर्भ के प्रति प्रतिबद्धता को प्रेरित करें और अस्पृश्यता के मुद्दों के बारे में जागरूकता पैदा करें (अस्पृश्यता उन्मूलन की शपथ)	30.01.2025	250
11.	अंतर्राष्ट्रीय मातृभाषा दिवस	शपथ ग्रहण समारोह - सांस्कृतिक संरक्षण और पहचान में मातृभाषाओं के महत्व के बारे में जागरूकता बढ़ाना।	21.02.2025	250
12.	विश्व जल दिवस और विश्व वन दिवस समारोह	छात्रों के लिए प्रतियोगिताएँ आयोजित की गईं - जीवन और जल चक्र को बनाए रखने में ग्लेशियरों की महत्वपूर्ण भूमिका पर ज़ोर दिया गया और खाद्य सुरक्षा, पोषण और आजीविका में वनों के आवश्यक योगदान पर प्रकाश डाला गया।	25.03.2025 (20.03.2025 to 25.03.2025)	250



विश्व तंबाकू निषेध दिवस



विश्व पर्यावरण दिवस 2024



शपथ ग्रहण - राष्ट्रीय मतदाता दिवस



राष्ट्रीय संविधान दिवस समारोह



वार्षिक एनएसएस शिविर की झलकियाँ



6.10 छात्रावास

कावेरी गर्ल्स हॉस्टल

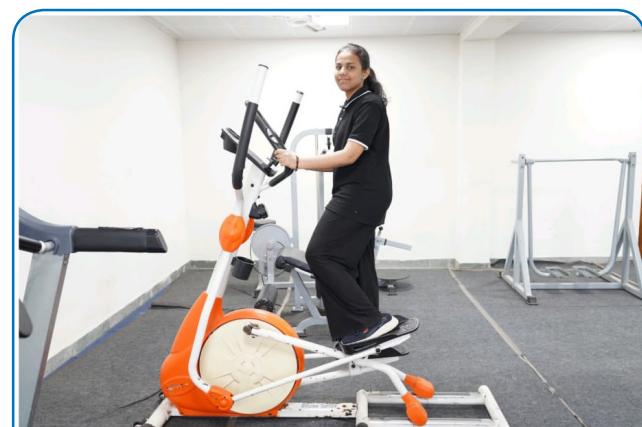
2024-2025 की अवधि के दौरान, हमारे छात्रावासों ने कुल 243 छात्रों को आवास प्रदान किया।

कार्यक्रम	छात्रों की संख्या
बी.टेक (एफटी)	158
एम.टेक (एफटी एफपीई)	15
एम.टेक (एफटी एफपीटी)	30
एम.टेक (एफटी एफएसक्यूए)	24
पीएचडी (एफटी एफपीई)	8
पीएचडी (एफटी एफपीटी)	8

चोलन बॉयज़ हॉस्टल

इस शैक्षणिक अवधि 2024-2025 के दौरान, चोद्धान बॉयज़ हॉस्टल ने कुल 172 छात्रों के लिए आवास प्रदान किया है।

कार्यक्रम	छात्रों की संख्या
बी.टेक (एफटी)	132
एम.टेक (एफटी एफपीई)	15
एम.टेक (एफटी एफपीटी)	08
एम.टेक (एफटी एफएसक्यूए)	08
पीएचडी (एफटी एफपीई)	07
पीएचडी (एफटी एफपीटी)	02





6.11 छात्र शिकायत निवारण समिति (SGRC):

- | | |
|---------------------------------------|-----------|
| 1. डीन (शिक्षाविद) | - अध्यक्ष |
| 2. डीन (छात्र कल्याण) | - सदस्य |
| 3. डीन (आरसी एंड आईआर) | - सदस्य |
| 4. डॉ. के. सुरेश कुमार, प्रोफेसर | - सदस्य |
| 5. डॉ. आर. मीनाक्षी, एसोसिएट प्रोफेसर | - सदस्य |
| 6. पीजी छात्र - छात्र प्रतिनिधि | - सदस्य |
| 7. पीजी छात्र - छात्रा प्रतिनिधि | - सदस्य |
| 8. यूजी छात्र - छात्र प्रतिनिधि | - सदस्य |
| 9. यूजी छात्र - छात्रा प्रतिनिधि | - सदस्य |

6.12 एससी/एसटी शिकायत निवारण समिति

- | | |
|---|-----------|
| 1. डॉ. के. सुरेश कुमार, प्रोफेसर | - अध्यक्ष |
| 2. डॉ. एस. भुवना, एसोसिएट प्रोफेसर | - सदस्य |
| 3. डॉ. प्रतिभा सिंह, असिस्टेंट प्रोफेसर | - सदस्य |
| 4. डॉ. गौतम दास, असिस्टेंट प्रोफेसर | - सदस्य |
| 5. डॉ. एन. भास्करन, असिस्टेंट प्रोफेसर | - सदस्य |
| 6. श्रीमती वी. उमा, सीनियर तकनीशियन | - सदस्य |

6.13 यौन उत्पीड़न समिति

- | | |
|---|-------------------|
| 1. डॉ. आर. विद्यालक्ष्मी, प्रोफेसर | - पीठासीन अधिकारी |
| 2. डॉ. एस. अकाल्या, एसोसिएट प्रोफेसर | - सदस्य |
| 3. डॉ. एस. भुवना, एसोसिएट प्रोफेसर | - सदस्य |
| 4. डॉ. आशीष रासन, एसोसिएट प्रोफेसर | - सदस्य |
| 5. डॉ. उषानंदिनी विश्वनाथन
बाल कल्याण समिति अध्यक्ष,
सामाजिक रक्षा विभाग, तमिलनाडु
सरकार, तंजावुर जिला | - बाहरी सदस्य |

6.14 एंटी-रैगिंग कमेटी

- | | |
|---|-----------|
| 1. डॉ. आर. जगन मोहन, डीन (एसडब्ल्यू) | - अध्यक्ष |
| 2. डॉ. एम. लोगनाथन, डीन (ए) | - सदस्य |
| 3. डॉ. आर. महेंद्रन, प्रोफेसर | - सदस्य |
| 4. डॉ. आर. मीनाक्षी, एसोसिएट प्रोफेसर | - सदस्य |
| 5. डॉ. के. ए. अथमसेल्वी, एसोसिएट प्रोफेसर | - सदस्य |
| 6. डॉ. एस. विश्वेश, एसोसिएट प्रोफेसर | - सदस्य |
| 7. डॉ. वी. चंद्रशेखर, एसोसिएट प्रोफेसर | - सदस्य |
| 8. डॉ. एन. भास्करन, असिस्टेंट प्रोफेसर | - सदस्य |

For further information, contact:

Director

National Institute of Food Technology, Entrepreneurship and Management, Thanjavur (NIFTEM-T)
(An Institute of National Importance under Ministry of Food Processing Industries, Government of India)

Pudukkottai Road, Thanjavur – 613 005, Tamil Nadu

Phone: +91-4362-228155

Email: director@iifpt.edu.in • www.niftem-t.ac.in

