UNIVERSITY LIBRARY
Agri Newspaper Clippings
Wednesday 21-01-2026
For more information visit University Library Website
Web - uasbagrilibindia.org
E-mail- librarian@uasbangalore.edu.in

Fermented rice the simplest way to good gut health

ASK THE DOCTOR

In homes across India, a simple bowl of kanji, or rice porridge fermented by soaking overnight, has long promised digestive relief and vitality. Now, research from Chennai's Govt Stanley Medical College Hospital has elevated this tradition to a potent remedy, rich in probiotics and iron. Dr S Jeswanth, director, Institute of Surgical Gastroenterology and Liver transplantation, who led the research, tells **Pushpa Narayan** how fermented rice is ideal for anaemic girls and pregnant women, and those with irritable bowels



■ Why is rice kanji, or fermented rice porridge, good for health?

It's a traditional food in most Indian homes and excels as a gut healer and iron booster, especially for pregnant women and those with anaemia. Our research shows natural fermentation of rice overnight enriches the presence of lactic acid bacteria, which break down anti-nutrients in rice and release minerals such as iron for better absorption. Probiotics like Lactobacillus foster gut health, easing ulcerative colitis, Crohn's, and irritable bowel disease (IBD). A study on 55 patients who took this kanji for six months on an empty stomach showed that severe cases became symptom free and 30% of IBD patients were completely cured. Fermentation of rice also raises calcium, potassium, fibre, and resistant starch, and offers anti-inflammatory and antioxidant benefits.

■ How does overnight soaking make the change happen?

Fermentation enhances nutrients through microbial activity and enzymatic breakdown. Lactic acid bacteria such as Lactobacillus produce enzymes called phytases, which degrades phytic acid —an anti-nutrient that binds iron, calcium, zinc, and potassium — and releases nutrients for better absorption. Our lab studies have shown fermentation converts carbs in rice to prebiotics and enriches for probiotics (beneficial bacteria such as Lactobacillus) and postbiotics (of well over 200 metabolites). These metabolites are bioactive compounds from microbial breakdown, with anti-inflammatory, antioxidant, neuroprotective, and cardioprotective effects. Evidence shows that resistant starch, the indigestible carbohydrate fraction, increases during soaking as microbes restructure it to resist small intestine breakdown, reaching the colon intact. There, gut bacteria ferment it into short-chain fatty acids such as butyrate, fuelling colon cells, lowering pH, boosting good microbes, stabilising blood sugar, and reducing colon cancer risk.

■ Any method for preparation?

It's one of the simplest traditional recipes. We used leftover cooked rice and found similar results for most varieties such as parboiled, raw or mapillai samba rice used in Tamil Nadu. Soak one cup cooked rice in two cups of water in a clay pot for 8-10 hours in summer or up to 14 hours in winter to ferment. We ask people to drink the water and eat the mashed rice as breakfast. Add-ons like salt, heeng, onions, coriander, and buttermilk are permitted in some cases, but those with hypertension should avoid salt. Some people have it with dried fish or a carrot, cucumber, and sprout salad. In West Bengal, people mix



boiled potatoes, raw onions, chilli, mustard oil, and salt as a side dish.

■ Why earthen pots for soaking?

Clay vessels enhance rice fermentation by creating an optimal microbial environment. Porous clay allows slight air exchange while retaining moisture, promoting Lactobacillus without excess oxygen that could spoil the batch. Clay's natural cooling effect maintains 25-35°C, ideal for 8-14 hour fermentation, preventing overheating. Also, mineral leaching helps increase levels of calcium, magnesium, and trace elements, balancing pH (dropping to ~4) for nutrient bioavailability.

■ Is it only for gut ailments?

We suggest it for everyone. Odisha even celebrates Pakhala Dibasa every year to honor Pakhala, a traditional fermented rice dish like pazhaya soru kanji in Tamil and panta bhaat in Bengali. The festival was introduced to popularise this dish beyond Odisha, spreading awareness about its nutritional benefits and cultural importance. It's also served as prasad in their temples. Tamil Nadu is exploring a similar day to promote the dish as well. But, more importantly, health officials are looking at options to make it popular among young girls and pregnant women to combat anaemia. Consuming it on an empty stomach for breakfast maximises benefits such as gut repair.

Times of India Pg.14

ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಪಾನೀಯ ಸ್ಟಾರ್ಟಪ್ ಮೇಳಕ್ಕೆ ಚಾಲನೆ

■ ವಿಕ ಸುದ್ದಿಲೋಕ ಬೆಂಗಳೂರು

ನಗರದ ಅರಮನೆ ಮೈದಾನದ ತ್ರಿಪುರ ವಾಸಿನಿಯಲ್ಲಿ ಮೂರು ದಿನಗಳ ಕಾಲ ಆಯೋಜಿಸಿರುವ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಪಾನೀಯ ಸ್ಟಾರ್ಟಪ್‌ಗಳ ಪ್ರದರ್ಶನಕ್ಕೆ ಮಂಗಳವಾರ ಚಾಲನೆ ನೀಡಲಾಯಿತು.

ವೇಗವಾಗಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತಿರುವ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಪಾನೀಯ ಉದ್ಯಮದ ಸ್ಟಾರ್ಟಪ್‌ಗಳು ನೋಡುಗರನ್ನು ಸೆಳೆಯುತ್ತಿವೆ. ಭಾರತದ ಹೋಟೆಲ್ ಮತ್ತು ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್‌ಗಳು, ಕೆಫೆಗಳು/ಅಡುಗೆ ಸೇವೆಗಳ ಪ್ರದರ್ಶನ, ಭಾರತ ಆಹಾರ ಪ್ಯಾಕಿಂಗ್ ಹಾಗೂ ಬೇಕರಿ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಸೇರಿದಂತೆ ನಾನಾ ಮಳಿಗೆಗಳು ಪ್ರದರ್ಶನದಲ್ಲಿವೆ.



ಸಿನರ್ಜಿ ಎಕ್ಸ್‌ಪೋಶರ್ಸ್ ಮತ್ತು ಇವೆಂಟ್ಸ್ ಇಂಡಿಯಾ ಪ್ರೈವೇಟ್ ಲಿಮಿಟೆಡ್ ವತಿಯಿಂದ ಆಯೋಜಿಸಿರುವ ರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಮೇಳದಲ್ಲಿ ದೇಶದ ನಾನಾ ಭಾಗಗಳ ಆಹಾರ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಕುರಿತ ಸ್ಟಾರ್ಟಪ್‌ಗಳು, ಹೂಡಿಕೆದಾರರು, ನೀತಿ ನಿರ್ಣಯಕರು ಮತ್ತು ಉದ್ಯಮ ನಾಯಕರು ಒಂದೇ ವೇದಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸೇರಿದ್ದಾರೆ.

ಪ್ರದರ್ಶನ ಉದ್ಘಾಟಿಸಿದ ಸೂಕ್ಷ್ಮ, ಸಣ್ಣ ಮತ್ತು ಮಧ್ಯಮ ಉದ್ಯಮಗಳ ಸಚಿವಾಲಯ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಬೆಂಗಳೂರು ವಿಭಾಗದ ನಿರ್ದೇಶಕ ದೇವರಾಜ್ ಮಾತನಾಡಿ, ''ಇಂತಹ ಪ್ರದರ್ಶನಗಳು ಸ್ಟಾರ್ಟಪ್‌ಗಳು ಮತ್ತು ಹೂಡಿಕೆದಾರರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚು ಅನುಕೂಲಕರವಾಗಿದ್ದು, ಉದ್ಯಮ ಮಾಡುವವರಿಗೆ ಮಾರ್ಗದರ್ಶನವೂ ದೊರೆಯಲಿದೆ,'' ಎಂದರು.

ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಮತ್ತು ತಂತ್ರಜ್ಞರ ಸಂಘ (ಭಾರತ)ದ ಬೆಂಗಳೂರು ಉಪಾಧ್ಯಕ್ಷ ಡಾ. ಕೆ.ಬಿ. ಸುರೇಶ್, ಬೆಂಗಳೂರು ಹೊಟೇಲ್ ಮಾಲೀಕರ ಸಂಘದ ಗೌರವಾಧ್ಯಕ್ಷ ಪಿ.ಸಿ. ರಾವ್, ಸೌತ್ ಇಂಡಿಯಾ ಶೆಫ್ಸ್ ಅಸೋಸಿಯೇಷನ್ ಉಪಾಧ್ಯಕ್ಷ ಶೆಫ್ ಕಾಸಿ ವಿಶ್ವನಾಥನ್ ಸೇರಿದಂತೆ ಹಲವರು ಭಾಗವಹಿಸಿದ್ದರು. ಪ್ರದರ್ಶನವು ಜ.22ರವರೆಗೆ ನಡೆಯಲಿದೆ.

Vijayakaranataka Pg.10

ನೆಲಮಂಗಲ ತಾಲ್ಲೂಕಿನ 1,250 ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಬೆಳೆ

ಹೇರಳ ಮಾವು ನಿರೀಕ್ಷೆಯಲ್ಲಿ ರೈತರು

• ಸಿ.ಜಿ. ಮೋಹನ್ ಕುಮಾರ್

ದಾಬಸ್ ಪೇಟೆ: ನೆಲಮಂಗಲ ತಾಲ್ಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಕಳೆದ ವರ್ಷಕ್ಕಿಂತ ಈ ಬಾರಿ ಮಾವಿನ ಗಿಡಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚು ಹೂ ಬಿಟ್ಟಿರುವುದು, ರೈತರು ಉತ್ತಮ ಫಸಲಿನ ನಿರೀಕ್ಷೆಯಲ್ಲಿದ್ದಾರೆ.

ತಾಲ್ಲೂಕಿನಲ್ಲಿ 1,250 ಹೆಕ್ಟೇರ್ ಪ್ರದೇಶದಲ್ಲಿ ಮಾವು ಬೆಳೆಯಿದ. ಮುಂಗಾರಿನಲ್ಲಿ ಉತ್ತಮ ಮಳೆ ಆಗಿದ್ದು, ಮಾವಿಗೆ ಬೇಕಾದ ಪೂರಕ ವಾತಾವರಣವಿದೆ. ಮುಂದೆ ಯಾವುದೇ ರೀತಿಯ ಪ್ರಕೃತಿ ವಿಕೋಪ ಆಗದಿದ್ದರೆ ಮಾವಿನ ಹೇರಳ ಫಸಲು ನಿರೀಕ್ಷಿಸಬಹುದು ಎಂದು ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಸಹಾಯಕ ನಿರ್ದೇಶಕ ಎಂ.ವಿಜಯಕುಮಾರ್ ಹೇಳಿದರು.



ಎಂ.ವಿಜಯ ಕುಮಾರ್



ಮಾವಿನ ಮರದಲ್ಲಿ ಹೂಗಳು ಬಿಟ್ಟಿವೆ

ಬಾದಾಮಿ ಇಲ್ಲಿನ ಪ್ರಮುಖ ತಳಿ. ಕೇ 80ರಷ್ಟು ಬೆಳೆಗಾರರು ಈ ತಳಿಯನ್ನು ನೆಟ್ಟಿದ್ದಾರೆ. ಉಳಿದಂತೆ ಮಲ್ಲಿಕಾ, ರಸಪುರಿ, ತೋತಾಪುರಿ ತಳಿಗಳಿವೆ. ರೈತರ ಸಾಧ್ಯವಾದಷ್ಟು ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿಯೇ ತೋಟದ ಲೆಕ್ಕದಲ್ಲಿ ಹೂ ಕಚ್ಚುವ ಹಂತದಲ್ಲಿಯೇ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿನ ಆಸಕ್ತಿ ಹಾಗೂ ಲಾಭದ ನಿರೀಕ್ಷೆಯ ರೈತರು ಹಾಪ್‌ಕಾಮ್ಸ್, ಮಳಿಗೆಗಳು, ಮಾವು ಮೇಳಗಳು ಹಾಗೂ ಮಾವು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ- ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ನಿಗಮ ಅಡಿಯಲ್ಲಿ ಮಾರಾಟ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ರಾಸಾಯನಿಕ ಬಳಸಿ ಕೃತಕವಾಗಿ ಹಣ್ಣು ಮಾಡಿಸುವುದಕ್ಕಿಂತ, ನೈಸರ್ಗಿಕವಾಗಿ ಹಣ್ಣು ಮಾಡಿಸಿದರೆ ಉತ್ತಮ ಬೆಲೆ ಸಿಗುತ್ತದೆ ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದರು.

ಮಾವು ಬೆಳೆಗಾರರು ಪ್ರಕೃತಿ ವಿಕೋಪದಿಂದಾಗುವ ತೊಂದರೆಗೆ ಪರಿಹಾರ ಪಡೆಯಲು ಬೆಳೆ ವಿಮೆ ಮಾಡಿಸಿಕೊಂಡರೆ ಒಳ್ಳೆಯದು. ಕಳೆದ ಬಾರಿ ತಾಲ್ಲೂಕಿನಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು 4,000 ಟನ್ ಮಾವು ಬಂದಿತ್ತು. ಈ ಬಾರಿ 6,500 ಟನ್ ಬರುವ ನೀರಿಕ್ಷೆ ಇದೆ ಎಂದು ಹೇಳಿದರು.

ಮಾವಿನ ಗಿಡಗಳಿಗೆ ಬೆಳೆ ಹಾಳಾಗದಂತೆ ತಡೆಯಲು ರಾಸಾಯನಿಕ ಔಷಧಿ ಸಿಂಪಡಣೆ ಮಾಡುತ್ತಾರೆ. ಇದರಿಂದ ಕೆಟ್ಟ ವಾಸನೆ ಜೊತೆಗೆ ಆಕ್ಷಪಕ್ಷದ ಮನೆ ತೋಟಗಳಿಗೂ ಹಾನಿಯಾಗುತ್ತಿದೆ' ಎಂದು ರೈತ ಶಿವಕುಮಾರ್ ಆತಂಕ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿದರು.

Prajavani Pg.03

ಪಿಎಂ ಇಷ್ಟದ ಸೀ ಬಕ್‌ಥಾರ್ನ್ ಹಣ್ಣು ವೈರಲ್

ಸೋಶಿಯಲ್ ಮೀಡಿಯಾದ ಹೊಸ ಟ್ರೆಂಡ್ ಸಮುದ್ರ ಮುಳ್ಳುಗಿಡದ ಹಣ್ಣು

ಲವಲVK ಸುದ್ದಿಲೋಕ
feedbacklvk@vijaykarnataka.com

ಸೀ ಬಕ್‌ಥಾರ್ನ್ ಅಂದರೆ ಸಮುದ್ರ ಮುಳ್ಳುಗಿಡದ ಹಣ್ಣಿನ ಪ್ರಯೋಜನಗಳ ಕುರಿತು ಪ್ರಧಾನಿ ಮೋದಿ ಭಾಷಣ ಮಾಡಿದ್ದೇ ತಡ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಈ ಹಣ್ಣಿನ ಬಗೆಗಿನ ಕುತೂಹಲ ಹೆಚ್ಚಾಗಿದೆ. ಸಾಕಷ್ಟು ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರುವ, ಸೂಪರ್ ಫ್ರೂಟ್ ಎಂದೇ ಖ್ಯಾತವಾದ ಈ ಹಣ್ಣು ಖಾದ್ಯಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲೂ ವಿಶೇಷ ಸ್ಥಾನ ಗಳಿಸಿದೆ.

ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಪ್ರಯೋಜನಕಾರಿ: ಹಿಮಾಲಯನ್ ಬೆರ್ರಿ ಎಂದೇ ಖ್ಯಾತವಾದ ಈ ಸೀ ಬಕ್‌ಥಾರ್ನ್ ಎಂಬ ಕಿತ್ತಳೆ ಬಣ್ಣದ ಚಿಕ್ಕ ಹಣ್ಣು ಹಿಮಾಲಯ, ಲಡಾಖ್, ಯೂರೋಪ್ ಮತ್ತು ಮಧ್ಯ ಏಷ್ಯಾದ ಕೆಲವು ಭಾಗಗಳಲ್ಲಿ ಶೀತ ಹಾಗೂ ಎತ್ತರದ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಮುಳ್ಳಿನ ಪೊದೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುತ್ತದೆ. ವಿಟಮಿನ್ ಸಿ, ಆ್ಯಂಟಿಆಕ್ಸಿಡಂಟ್ಸ್, 3,6,7,9 ಒಮೆಗಾ ಕೊಬ್ಬಿನಾಮ್ಲಗಳಿಂದ ಸಮೃದ್ಧವಾಗಿರುವ ಈ ಹಣ್ಣು ಆರೋಗ್ಯಕರ ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಎಂದು ಪ್ರಧಾನಿ ತಮ್ಮ ಭಾಷಣದಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. ಇದಲ್ಲದೆ ಸೀ ಬಕ್‌ಥಾರ್ನ್ ಹಣ್ಣು ಫ್ಲೆವನಾಯ್ಡ್ಸ್, ಟಿರ್ಪೆನಾಯ್ಡ್ಸ್, ಪಾಲಿಸ್ಯಾಕರೈಡ್, ಸಾವಯವ ಆಮ್ಲ, ಬಾಷ್ಪಶೀಲ ತೈಲ, ವಿಟಮಿನ್ ಹೆಚ್ಚಿನ ಅಧ್ಯಯನಕ್ಕೆ ಒಳಪಡಿಸಲಾಗಿದೆ. ಇದರ ಹಣ್ಣು ಮಾತ್ರವಲ್ಲದೆ ಹೂವು, ಎಲೆ, ಕಾಂಡ, ಬೇರು ಕೂಡ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ.

ವಿಟಮಿನ್ ಸಿ ಸಮೃದ್ಧ: ಲಡಾಖ್ ಮತ್ತು ಹಿಮಾಲಯ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಅಪರೂಪದ ಸೀ ಬಕ್‌ಥಾರ್ನ್ ಸಸ್ಯವು -40ರಿಂದ +40 ಡಿಗ್ರಿ ಸೆಲ್ಸಿಯಸ್ ವರೆಗಿನ ತೀವ್ರ ಹವಾಮಾನ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಗಳಲ್ಲೂ ಬದುಕ ಬಲ್ಲದು. ಈ ಸಸ್ಯದ ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳು ಎಂಟನೇ ಶತಮಾನದ ಟಿಬೆಟನ್ ಸಾಹಿತ್ಯದಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖವಾಗಿವೆ. ಅನೇಕ ಅಂತಾರಾಷ್ಟ್ರೀಯ ಔಷಧೀಯ ಸಂಶೋಧನಾ ಸಂಸ್ಥೆಗಳು ಈ ಸಸ್ಯದ ಭಾಗಗಳು ರಕ್ತದೊತ್ತಡ, ಜ್ವರ, ಗೆಡ್ಡೆ ಮತ್ತು ಕಿಡ್ನಿ ಕಲ್ಲುಗಳನ್ನು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತವೆ ಹಾಗೂ ಸೀಸನಲ್ ಕೆಮ್ಮು, ಶೀತಗಳನ್ನು ಸಹ ಗುಣಪಡಿಸುತ್ತವೆ ಎಂದು ಹೇಳಿವೆ. ಒಂದು ಅಧ್ಯಯನದ ಪ್ರಕಾರ ಈ ಸಸ್ಯವು ಮಾನವಕುಲದ ಎಲ್ಲಾ ಅಗತ್ಯಗಳನ್ನು ಪೂರೈಸುವಷ್ಟು ವಿಟಮಿನ್ ಸಿ ಅಂಶ ಹೊಂದಿದೆ ಎಂದು ಪ್ರಧಾನಿ ಮೋದಿ ತಮ್ಮ ಭಾಷಣದಲ್ಲಿ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಿದ್ದಾರೆ. ■



ಇತ್ತೀಚೆಗೆ ಘಟಿಕೋತ್ಸವ ಸಮಾರಂಭವೊಂದರಲ್ಲಿ ಪ್ರಧಾನಿ ನರೇಂದ್ರ ಮೋದಿ ಅಪರೂಪದ ಹಣ್ಣು ಸೀ ಬಕ್‌ಥಾರ್ನ್ ಪ್ರಯೋಜನದ ಬಗ್ಗೆ ಮಾತನಾಡಿದ್ದು, ಯುವಜನತೆ ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ನಿಯಮಿತವಾಗಿ ಸೇವಿಸಬೇಕು ಎಂದಿದ್ದಾರೆ. ಇದರ ಬೆನ್ನಲ್ಲೇ ಎಲ್ಲೆಡೆ ಈ ಹಣ್ಣಿನ ಬಗೆಗೆ ಚರ್ಚೆ ಶುರುವಾಗಿದೆ.

ಗಳು ಸೇರಿದಂತೆ ಜೈವಿಕವಾಗಿ ಸಕ್ರಿಯವಾಗಿರುವ ವಿವಿಧ ಸಂಯುಕ್ತಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ. ಸಾಕಷ್ಟು ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶ ಹಾಗೂ ಔಷಧೀಯ ಮೌಲ್ಯಗಳಿರುವ ಈ ಹಣ್ಣನ್ನು ಇನ್ನೂ

ಲವಲVK ಕೊಪ್ಪರಿ ರುಚಿ

Vijayakaranataka Pg.Spl.01

ತೊಗರಿ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಗೆ ಉಪಕ್ರಮ

ಬೆಂಗಳೂರು: ತೊಗರಿ ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಯ ಉತ್ಪನ್ನ ತಯಾರಿಸುವ ಮೂಲಕ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸೃಷ್ಟಿಸಿ ರೈತರಿಗೆ ಹೆಚ್ಚಿನ ಬೆಲೆ ಸಿಗುವಂತೆ ಮಾಡಲು ವಿಶೇಷ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ರೂಪಿಸುವಂತೆ ಅಧಿಕಾರಿಗಳಿಗೆ ಗ್ರಾಮೀಣಾಭಿವೃದ್ಧಿ ಮತ್ತು ಪಂಚಾಯತ್‌ರಾಜ್ ಸಚಿವ ಪ್ರಿಯಾಂಕ್ ಖರ್ಗೆ ಸೂಚಿಸಿದ್ದಾರೆ.



ವಿಕಾಸಸೌಧದಲ್ಲಿ ಮಂಗಳವಾರ ರಾಜ್ಯ ದ್ವಿದಳ ಧಾನ್ಯ ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಮಂಡಳಿ ನಿಗಮ ಅಧ್ಯಕ್ಷ ಸೈಯದ್ ಮಹಮೂದ್ ಚಿಸ್ತಿ (ಸಾಹೇಬ್) ಮತ್ತು ಸಂಬಂಧಪಟ್ಟ ಅಧಿಕಾರಿಗಳೊಂದಿಗೆ ಸಭೆ ನಡೆಸಿದರು. ತೊಗರಿ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆಗೆ ಬೇಕಾದ ಸಂಶೋಧನೆ, ತಾಂತ್ರಿಕ ನೆರವಿನ ವ್ಯವಸ್ಥೆ ಸೇರಿ ಅಗತ್ಯ ಉಪಕ್ರಮಗಳನ್ನು ಕೈಗೊಳ್ಳಲು ಸಲಹೆ ನೀಡಿದರು. ಕೃಷಿ ಉತ್ಪನ್ನಗಳನ್ನು ಸ್ಥಳೀಯವಾಗಿ ಮೌಲ್ಯವರ್ಧನೆ ಮಾಡಿ ಮಾರುಕಟ್ಟೆ ಸೃಷ್ಟಿಸಿದಲ್ಲಿ ಮಧ್ಯವರ್ತಿಗಳ ಹಾವಳಿ ತಪ್ಪಿಸಬಹುದು ಮತ್ತು ಗ್ರಾಮೀಣ ಉದ್ಯಮ ಶೀಲತೆಯನ್ನು ವೃದ್ಧಿಸಬಹುದು ಎಂದು ಸಚಿವರು ತಿಳಿಸಿದರು.

ತೊಗರಿ ಕಣಜ ಖ್ಯಾತಿಯ ಕಲಬುರಗಿ ಜಿಲ್ಲೆಯಲ್ಲಿ ಬೆಳೆಯುವ ತೊಗರಿಯು ವಿಶಿಷ್ಟ ರುಚಿ, ಪರಿಮಳ ಮತ್ತು ದೀರ್ಘಕಾಲ ಬಾಳಿಕೆ ಬರುವ ಉತ್ತಮ ಗುಣಮಟ್ಟದ ಕಾರಣದಿಂದ ಎಐ ಟ್ಯಾಗ್ ಪಡೆದು ಜಾಗತಿಕವಾಗಿ ತನ್ನದೇ ಆದ ಸ್ಥಾನವನ್ನು ಮತ್ತು ಹೆಗ್ಗುರುತನ್ನು ಪಡೆದಿದೆ ಎಂದು ಪ್ರಿಯಾಂಕ್ ಖರ್ಗೆ ಅಭಿಪ್ರಾಯ ವ್ಯಕ್ತಪಡಿಸಿದರು.

Vijayavani Pg.5A

ವಿಜಯ ಕರ್ನಾಟಕ
ಮಂಗಳವಾರ,20 ಜನವರಿ 2026

ತೋಟಗಾರಿಕಾ ತರಬೇತಿ ಶಿಬಿರ

ಬೆಂಗಳೂರು: ಬೆಂಗಳೂರು ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯವು ಸಾರ್ವಜನಿಕರಿಗೆ ಸಹಾಯವಾಗುವಂತೆ ನಗರ ತೋಟಗಾರಿಕೆಯನ್ನು ಉತ್ತೇಜಿಸಲು ಜ.30 ಮತ್ತು 31 ರಂದು ಎರಡು ದಿನಗಳ ಕಾಲ 9ನೇ ತರಬೇತಿ ಶಿಬಿರವನ್ನು ಆಯೋಜಿಸುತ್ತಿದೆ.

ಬೆಂಗಳೂರಿನ ವೇಗದ ನಗರೀಕರಣದ ನಡುವೆ ಹಸಿರು ಪ್ರದೇಶಗಳು ಕಡಿಮೆಯಾಗುತ್ತಿದ್ದು, ಈ ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯಲ್ಲಿ ನಗರದ ತೋಟಗಾರಿಕೆ ಪರ್ಯಾಯ ಜೀವನ ಪದ್ಧತಿಯಾಗಿ ಜನಪ್ರಿಯತೆ ಪಡೆಯುತ್ತಿದೆ. ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯದ 'ನಗರ ತೋಟಗಾರಿಕಾ ತರಬೇತಿ' ಶಿಬಿರಗಳು ಈಗಾಗಲೇ ಯಶಸ್ವಿಗೊಂಡಿದ್ದು, ಬಹು ಬೇಡಿಕೆ ಇರುವ ಶುಲ್ಕ ಸಹಿತ 9ನೇ ತಂಡದ ಶಿಬಿರವನ್ನು ಆಯೋಜಿಸಲಾಗುತ್ತಿದೆ. ಆಸಕ್ತರು ಹೆಚ್ಚಿನ ಮಾಹಿತಿಗಾಗಿ ಕೃಷಿ ಮಾಹಿತಿ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಕೇಂದ್ರ, ಕೃಷಿ ವಿಶ್ವವಿದ್ಯಾಲಯ, ಬೆಂಗಳೂರು. ಮೊಬೈಲ್ ನಂ. 6360466004/9482230588 ಸಂಪರ್ಕಿಸಬಹುದು ಎಂದು ಪ್ರಕಟಣೆ ತಿಳಿಸಿದೆ.