

ചെമ്മീൻ ഗുണശോഷണ മുല്യനിർണയ പരിശീലനം സിഫ്റ്റിൽ

കൊച്ചി

ചെമ്മീൻ ഗുണശോഷണത്തിന്റെ മുല്യനിർണയം സംബന്ധിച്ച ദ്വിദിന പരിശീലനം ഐസിഎആർ സിഫ്റ്റിൽ ആരംഭിച്ചു. ഫുഡ് ആൻഡ് ഡ്രഗ് അഡ്മിനിസ്ട്രേഷൻ പ്രോട്ടോക്കോൾ അനുസരിച്ച് ചെമ്മീന്റെ ഗുണനിലവാരവും സുരക്ഷിതത്വവും ഉറപ്പാക്കുന്നതിനുള്ള ഇന്ദ്രിയധിഷ്ടിത മുല്യനിർണയത്തിൽ ആവശ്യമായ സിഫുഡ് സംസ്കരണ വ്യവസായ പ്രൊഫഷണലുകളെ സജ്ജരാക്കുകയാണ് പരിപാടിയുടെ ലക്ഷ്യം.

സിഫുഡ് എക്സ്പോർട്ടേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യ സെക്രട്ടറി ജനറൽ ഡോ. കെ എൻ രാഘവൻ ഉദ്ഘാടനം



ഐസിഎആർ സിഫ്റ്റിൽ സംഘടിപ്പിച്ച പരിശീലനം സിഫുഡ് എക്സ്പോർട്ടേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യ സെക്രട്ടറി ജനറൽ ഡോ. കെ എൻ രാഘവൻ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്യുന്നു

ചെയ്തു. ഐസിഎആർ സിഫ്റ്റു ഡയറക്ടർ ഡോ. ജോർജ്ജ് നൈനാൻ അധ്യക്ഷനായി. ഡോ. എ എ സൈനുദീൻ, ഡോ. എസ് ജെ ലാലി, ഡോ. ഇ ആർ പ്രിയ

എന്നിവർ സംസാരിച്ചു. ഇന്ത്യയിലെ വിവിധ സമുദ്രോൽപ്പന്ന കയറ്റുമതി യൂണിറ്റുകളിൽനിന്ന് 11 പേർ പങ്കെടുക്കുന്ന പരിശീലനം വ്യാഴാഴ്ച സമാപിക്കും.