

സിഫ്റ്റിൽ പരിശീലന പരിപാടി

കൊച്ചി • സെൻട്രൽ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഫിഷറീസ് ടെക്നോളജിയിൽ (സിഫ്റ്റ്) ചെമ്മീന്റെ ഗുണനിലവാര പരിശോധന സമ്പന്നിച്ച പരിശീലന പരിപാടിക്ക് തുടക്കമായി. ഫുഡ് ആൻഡ് ഡ്രഗ് അഡ്മിനിസ്ട്രേഷൻ പ്രോട്ടോക്കോൾ അനുസരിച്ച് ചെമ്മീന്റെ ഗുണനിലവാരവും ഭക്ഷ്യ സുരക്ഷയും ഉറപ്പാക്കാനുള്ള 'സെൻസറി അനാലിസിസ്' നടത്താൻ സീഫുഡ് സംസ്കരണ മേഖലയിലെ പ്രഫഷനലുകളെ സജ്ജരാക്കുകയാണു ലക്ഷ്യം. സീഫുഡ് എക്സ്പോർട്ടേഴ്സ് അസോസിയേഷൻ ഓഫ് ഇന്ത്യയുടെ സെക്രട്ടറി ജനറൽ, ഡോ. കെ. എൻ. രാഘവൻ ഉദ്ഘാടനം ചെയ്തു. സിഫ്റ്റ് ഡയറക്ടർ ഡോ. ജോർജ്ജ് നൈനാൻ അധ്യക്ഷനായി. ഡോ. എ. എ. സൈനുദ്ദീൻ, ഡോ. എസ്. ജെ. ലാലി, ഡോ. ഇ. ആർ. പ്രിയ എന്നിവർ പ്രസംഗിച്ചു.