

## പാൽ - ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്ന നിർമ്മാണ പരിശീലനം

തീയതി: 27/06/2022 മുതൽ 30/06/2022 വരെ

മണ്ണുത്തി കേരള വെറ്ററിനറി സർവ്വകലാശാലയുടെ കീഴിലുള്ള വർഗ്ഗീസ് കുര്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഡയറി ആന്റ് ഫുഡ് ടെക്നോളജിയിൽ അവസാന വർഷ ബി.ടെക് (ഡയറി ടെക്നോളജി), ബി.ടെക് (ഫുഡ് ടെക്നോളജി) വിദ്യാർത്ഥികൾ പാഠ്യപദ്ധതിയുടെ ഭാഗമായി നാലു ദിവസത്തെ പാൽ - ഭക്ഷ്യോൽപ്പന്ന നിർമ്മാണ പരിശീലനം നൽകുന്നു. വിവിധ മൂല്യവർദ്ധിത ഉൽപ്പന്നങ്ങളായ പാൽ പേഡ, ഗുലാബ് ജാമുൻ, യോഗർട്ട്, പനീർ, പനീർ അച്ചാർ, ശ്രീഖണ്ഡ്, ഐസ്ക്രീം, കുൽഫി, കെച്ചപ്പ്, സ്കാഷ്, ജാം, ജെല്ലി, ഫ്രെഞ്ച് ഫ്രെസ് എന്നിവയുടെ നിർമ്മാണവും അനുബന്ധ നിർമ്മാണ ഉപകരണങ്ങളും, വിപണന സാധ്യതകളും ഉൾപ്പെടുത്തിയിട്ടുണ്ട്. പരിശീലന പരിപാടി പൂർത്തിയാക്കുന്നവർക്ക് സർട്ടിഫിക്കറ്റുകൾ വിതരണം ചെയ്യുന്നതാണ്.

NB: രജിസ്ട്രേഷൻ ഫീ: 2000/- രൂപ.

രജിസ്ട്രേഷൻ ചെയ്യാനുള്ള അവസാന തീയതി: 21/06/2022.

കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്ക് ബന്ധപ്പെടുക:

ഗോകുൽ : 8848656355

അഭിജിത്ത്: 9895958226.