പ്രസിദ്ധീകരണത്തിന്

പാലുല്പന്നനിർമ്മാണത്തിൽ ത്രിദിന പരിശീലനം

കേരള വെറ്ററിനറി ആന്റ് ആനിമൽ സയൻസസ് സർവ്വകലാശാലയിലെ വർഗീസ് കുര്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഓഫ് ഡെയറി ആന്റ് ഫുഡ് ടെക്നോളജിയിൽ പാലിൽ നിന്നുള്ള മൂല്യവർദ്ധിത ഉല്പന്നനിർമ്മാണത്തിൽ മൂന്ന് ദിവസത്തെ പരിശീലനം സംഘടിപ്പിക്കുന്നു. ജനുവരി 8,9,10 തിയ്യതികളിൽ വർഗീസ് കുര്യൻ ഇൻസ്റ്റിറ്റ്യൂട്ട് ഡെയറി ടെക്നോളജി ഡിപ്പാർട്ട്മെന്റിൽ വെച്ച് രാവിലെ 9 മുതലാണ് പരിശീലനം. ഉച്ചഭക്ഷണം ഉൾപ്പെടെ 3000 രൂപയാണ് ഫീസ്. ഐസ്ക്രീം, യോഗർട്ട്, സിപ്പ്അപ്പ്, കട്ടത്തൈര്, നെയ്യ്, സ്ക്വാഷ്, പനീർ, പനീർ അച്ചാർ, ഗുലാബ് ജാമുൻ, പേഡ എന്നീ ഉല്പന്നങ്ങൾ നിർമ്മിക്കുന്നതിലാണ് പരിശീലനം നൽകുക. പരിശീലനത്തിന് ശേഷം പങ്കെടുത്തവർക്ക് സർവ്വകലാശാലയിൽ നിന്നുള്ള സർട്ടിഫിക്കറ്റും നൽകും. കൂടുതൽ വിവരങ്ങൾക്കും രജിസ്റ്റർ ചെയ്യുന്നതിനുമായി 7306544682 (അർജ്ജുൻ), 9961222801 (ഹനീന) എന്നീ നമ്പറുകളിൽ വിളിക്കാവുന്നതാണ്..