

विश्वविद्यालयों/ महाविद्यालयों/विद्यालयों में खाद्य प्रसंस्करण का शिक्षण

3104. श्री अरुण गोविल:

क्या खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्री यह बताने की कृपा करेंगे कि:

- (क) क्या भारत विश्व में फलों और सब्जियों के सबसे बड़े उत्पादकों में से एक है, जबकि लगभग 30 प्रतिशत फल और 20 प्रतिशत सब्जियां फसल उठाने के बाद भंडारण, पैकिंग और परिवहन में खराब हो जाती है और यदि हाँ, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है;
- (ख) क्या सरकार को पता है कि साल भर उच्च मांग वाली आलू जैसी महत्वपूर्ण सब्जियों के भी खराब होने की संभावना रहती है जिसके कारण खाद्य प्रसंस्करण का महत्व बढ़ गया है और यदि हाँ, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है;
- (ग) क्या सरकार इस तथ्य से भी अवगत है कि देश के विश्वविद्यालयों, महाविद्यालयों और विद्यालयों में खाद्य प्रौद्योगिकी, पोषण प्रौद्योगिकी, आहार विशेषज्ञ पाठ्यक्रम, होटल प्रबंधन इत्यादि विभिन्न नामों से पढ़ाए जाते हैं, जबकि खाद्य प्रसंस्करण की उपेक्षा की जाती है/की जाती रही है;
- (घ) यदि हाँ, तो तत्संबंधी ब्यौरा क्या है और इसके क्या कारण हैं; और
- (ङ) सरकार की उक्त पाठ्यक्रमों के साथ-साथ खाद्य प्रसंस्करण शिक्षा प्रदान करने की क्या योजना है?

उत्तर

**खाद्य प्रसंस्करण उद्योग राज्य मंत्री
(श्री रवनीत सिंह)**

(क) और (ख): कृषि एवं किसान कल्याण मंत्रालय द्वारा प्रकाशित कृषि सांख्यिकी एक नज़र में, 2023 की नवीनतम रिपोर्ट के अनुसार, भारत दुनिया में फलों और सब्जियों का दूसरा सबसे बड़ा उत्पादक है। खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय (एमओएफ़पीआई) ने नाबार्ड कंसल्टेंसी सर्विसेज प्राइवेट लिमिटेड (नबकोनस) के माध्यम से एक अध्ययन, 2022 में संदर्भ वर्ष 2020-22 के साथ नामतः "भारत में कृषि उपज के कटाई के बाद के नुकसान का निर्धारण करने के लिए अध्ययन" किया था। अध्ययन का दायरा देश भर में चयनित 54 फसलों/वस्तुओं के संबंध में कटाई के बाद के नुकसान का आकलन करना था। नुकसान के आकलन के लिए विचार किए गए विभिन्न चरण थे: कटाई, संग्रह, ग्रेडिंग/छँटाई, फटकना/सफाई, सुखाना, पैकेजिंग, परिवहन, खेत स्तर पर और गोदाम में भंडारण, थोक विक्रेता, खुदरा विक्रेता, प्रसंस्करण इकाई और बाजार स्तर पर परिवहन। अध्ययन में आलू सहित चयनित फलों और सब्जियों की अनुमानित हानि का विवरण **अनुबंध** में दिया गया है।

(ग) से (ङ): खाद्य प्रौद्योगिकी, पोषण प्रौद्योगिकी, आहार विज्ञान और होटल प्रबंधन जैसे शैक्षणिक कार्यक्रम देश भर के विभिन्न विश्वविद्यालयों, कॉलेजों और संस्थानों में विभिन्न नामों के तहत पेश किए जा रहे हैं। ये पाठ्यक्रम, हालांकि फोकस में भिन्न हैं, अक्सर खाद्य प्रसंस्करण, परिरक्षण, स्वच्छता, पोषण और सुरक्षा से संबंधित घटकों को शामिल करते हैं। हालांकि, खाद्य प्रसंस्करण सामग्री की गहराई और दायरा अध्ययन के विषयों में काफी भिन्न होता है, व्यापक कवरेज आमतौर पर केवल विशिष्ट खाद्य प्रौद्योगिकी कार्यक्रमों में ही पाया जाता है। अकादमिक कार्यक्रमों में जहां खाद्य प्रौद्योगिकी पाठ्यक्रम का हिस्सा है, खाद्य प्रसंस्करण पहले से ही एक मुख्य घटक के रूप में शामिल है। इन कार्यक्रमों में नामांकित छात्रों को उनकी शिक्षा के अभिन्न अंग के रूप में खाद्य प्रसंस्करण पर मूलभूत और उन्नत ज्ञान प्राप्त होता है।

राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमिता एवं प्रबंधन संस्थान, कुंडली (निफ्टेम-के) और राष्ट्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी उद्यमिता एवं प्रबंधन संस्थान, तंजावुर (निफ्टेम-टी), खाद्य प्रसंस्करण उद्योग मंत्रालय के अंतर्गत दो स्वायत्त संस्थान हैं, जो खाद्य प्रसंस्करण एवं संबद्ध क्षेत्रों में बी.टेक, एम.टेक और पीएचडी पाठ्यक्रम प्रदान करते हैं। इसके अलावा, सीएसआईआर-केंद्रीय खाद्य प्रौद्योगिकी अनुसंधान संस्थान (सीएफटीआरआई), मैसूरु भी एमएससी खाद्य प्रौद्योगिकी और खाद्य विज्ञान एवं प्रौद्योगिकी के क्षेत्र में पीएचडी जैसे पाठ्यक्रम प्रदान करता है। इन संस्थानों के अलावा, अन्य केंद्रीय, राज्य और निजी संस्थान/विश्वविद्यालय भी खाद्य प्रौद्योगिकी पर पाठ्यक्रम प्रदान करते हैं।

07 अगस्त, 2025 को उत्तर हेतु" विश्वविद्यालयों/महाविद्यालयों/विद्यालयों में खाद्य प्रसंस्करण का शिक्षण" के संबंध में लोक सभा अतारांकित प्रश्न संख्या 3104 के भाग (क) और (ख) के उत्तर में संदर्भित अनुबंध

वर्ग	फसलें	हानि प्रतिशत	
		कृषि कार्यों में कुल हानि	बाजार स्तर पर कुल हानि
फल	सेब	7.87	1.64
	केला	5.17	2.40
	साइट्रस	5.53	2.18
	अंगूर	5.09	2.05
	अमरूद	11.59	3.46
	आम	6.03	2.5
	पपीता	3.77	2.82
	चीकू	6.22	3.32
	अनानास	4.22	1.8
	अनार	4.09	2.73
	खरबूजा	4.12	2.71
सब्जियाँ	पत्ता गोभी	5.83	2.32
	फूलगोभी	5.76	2.13
	हरी मटर	4.67	1.76
	मशरूम	6.21	0.99
	प्याज	5.31	1.96
	आलू	5.1	0.86
	टमाटर	8.37	3.25
	टैपिओका	3.39	1.48
	लौकी	4.69	2.32
	बैंगन	4.75	2.66
	बीन्स	3.68	3.43
	मूली	3.96	2.5
	शिमला मिर्च	2.60	2.55
	भिंडी	3.76	2.25
