MANNAR THIRUMALAI NAICKER COLLEGE (Autonomous)

Department of Food Science and Nutrition

A Guest Lecture on

Production & Marketing of Millet Ice-cream

The Department of Food Science and Nutrition in association with MTNC AGRO FOOD CHAMBERS organized a guest lecture on "Production & Marketing of Millet Ice-cream" on 30th January, 2024. Food Science & Nutrition and Microbiology students and faculty members were participated. Mrs.Latha Raja, Proprietor, IceRaja & Co. Coimbatore was the resource person.

She highlighted the importance of Millets to maintain the healthy life. She also explained about different methods of production of Millet based Ice-cream. Many number of Millets like Varaku, Samai, Thinai, Kuthiraivalli and others were highlighted in the production of value added Ice-cream.

Our Principal Dr.A.Ramabubhia advised our students to develop their skill and to become an Entrepreneur by themself to provide job to others.

Mr.P.V.Gopimanivannan, Head, Department of Food Science and Nutrition delivered welcome address and introduced the guest Mrs.Latha Raja. Miss.V.K.Pavithra, second year student of B.Sc. F&DT, proposed vote of thanks.

This program was coordinated by the staff members of Food Science and Nutrition department. The arranged lecture was very much useful and provided more knowledge on Millets and Ice-cream production.

The participant details as follows:

Students: 72 numbers

Staff: 12 numbers

Total number of participants: **84** numbers.

Newspapers:

2 தினமணி மதுரை

சிறுதானிய ஐஸ்கிரீம் தயாரிப்பு பயிற்சி

திருப்பரங்குன்றம், பிப் 1: பசு மலை மன்னர் திருமலை நாயச்சுர் சல்லூரியின் உணவு அறிவியல், ஊட்டச் சத்து துறை சார்பில் சுல் லூரி மணவர் சுளுக்கு சிறு தானிய ஐஸ்கிரீம் தயாரிப் புப் பயிற்சி வியாழக்கிழமை அளிக்கப்பட்டது.

தொழில் முணவோர் மேம்பாட்டுத் திட்டத்தின் சீழ் நடைபெற்ற இந்தப் பயிற்சிக்கு சல்லூரித் தலை வர் எஸ்.ராஜகோபால் தலைமை வத்ததார். செய லர் எம்.விஜயராகவன் பயிற் சியைத் தொடங்கிவைத் தார்.

கல்லூரி முதல்வர் அ.ராமசுப்பையா, இயக் குநர் சி.பிரபு, பேராசிரியர் அழகேசன் ஆகியோர் முன் னிலை வகித்தனர்.

கோவையைச் சேர்ந்த ஐஸ்கிரீம் தயாரிப்பு நிறுவன உரிமையாளர் லதா ராஜா சிறப்பு அழைப்பாளராகப் பங்கேற்று, தினை, வரகு போன்ற சிறுதானியங்க ளைச் சேர்த்து தயாரிக்கப்ப டும் மதிப்புக்கூட்டப்பட்ட ஐஸ்கிரீம் தயாரிப்பு முறை, அவற்றை சந்தைப்படுத்தும் முறை குறித்து மாணவர்க ஞக்கு செயல்முறை விளக்க மளித்தார்.

இதில் பேராசிரியை கள் சரஸ்வதி, கவிதா, அனிதாஸ்ரீ, உமா மகேஸ் வரி, நூற்றுக்கும் மேற்பட்ட மாணவர்கள் பங்கேற்றன. முன்னதாக, துறைத் தலைவர் கோபிமணிவண் ணன் வரவேற்றார். மாணவி பவித்ரா நன்றி கூறினார். பள்ளி, கல்லுாரி சிறுதானிய லஸ்கீரீம் தயாரிப்பு படிற்கி திருப்பரங்கு குற்றம்: மதுரை மன்னர் திருமலை நாயக்கர் கல்லுரரி உணவு அறிவியல் மற்றும் ஊட்டச்சத்து துறை சார்பில் தொழில்முனைவோர் மேம் பாட்டு திட்டத்தின் மூலம் சிறுதானிய ஐஸ்கிரீம் தயாரிப்பு பயிற்சி அளிக் கப்பட்டது. தலைவர் ராழுகோபால் தலைமை வகித்தார். செயலாளர் விஜ யராகவன் துவக்கி வைத்தார். முதல் வர் ராமசுப்பையா, இயக்குநர் பீரபு, பேராசிரியர் அழக்சன் முக்கிலை வகித்தனர். துறை தலைவர் கோமெ ணிவண்ணன் வரவேற்றார். கோவை ஐஸ்கிரீம் தயாரிப்பு நிறுவன உரிமை யாளர் லதாராஜா பயிற்சி அளித்தார். மாணவி பவித்ரா நன்றி கூறினார். பேரா கிரியர்கள் சரஸ்வதி, கவிதா, அனிதாழ்தீ, உமாமகேஸ்வரி நிகழ்ச்சியை ஒருங்கி ணைத்தனர்.

Dinamani - 02.02.2024

Dinamalar - 02.02.2024

THE HEAD
Department of Food and
Dairy Technology (SFW)
Mannar Thirumalal Nalcker College
• MADURAL - 4