

Director general of CSIR lauds CFTRI's achievements

The Hindu Bureau
MYSURU

While wholeheartedly applauding the Mysuru-based Central Food Technological Research Institute (CFTRI) for being an important lab of the Council of Scientific and Industrial Research (CSIR) and developing remarkable food technologies since its inception, Dr. N. Kalaiselvi, director general of CSIR, and secretary, DSIR, Government of India on Tuesday, told scientists at the CFTRI to continue making value additions to the food



Director general of CSIR and DST Secretary N. Kalaiselvi (left) after inaugurating the curtain raiser event of 'One Week One Lab initiative' of the CSIR, at CFTRI in Mysuru on Tuesday. M.A. SRIRAM

technologies, understanding the taste of the people like it has been doing all these years.

Technologies are short-lived and they keep changing. With value additions, newer and novel technologies and recipes can be developed. Here, understanding the taste of the people plays an important role. The CFTRI is giving the future to food and this is the place where the future of food is decided, Dr. Kalaiselvi, who is the first woman DG of CSIR, said in her address.

Speaking after inaugurating the curtain raiser event of 'One Week One

Lab' (OWOL) initiative of CSIR, she said CFTRI has developed over 700 technologies all these years and they can be found everywhere.

"The CFTRI director told me that the institute has transferred several technologies. I was told that the idli and dosa batter technology was also developed here. Strangely, nobody is acknowledging them and giving royalty to the institute. Nevertheless, it's fine since the people appreciate the institute the moment they eat the food prepared from its technologies. That appreciation is enough for the institute's

hard work," she observed.

Dr. Kalaiselvi said students pursuing research at the institute in Mysuru are the privileged one going by the kind of infrastructure and facilities that the institute offers to them.

On the "One Week One Lab" initiative, she said it has been prepared in such a manner that research achievements of the CFTRI can be highlighted in an effective manner.

Stating that the CFTRI's contribution to the country's food security is incredible, the CSIR DG told the scientists and researchers that the importance and recognition brings new responsibilities not just to you but also to me too.

Referring to the generosity of the Mysuru Maharajas, she said the place where the CFTRI is housed is a palace built by the Maharajas. The land where the sprawling institute is located is donated by the kings. It is an inspiring place to work for the development of science and food technology.

CSIR-CFTRI Director Sri-devi Annapurna Singh presided.

The OWOL aims to engage the public by showcasing the CSIR's technologies and inspiring young innovators, students, startups, academia and industry professionals to explore the opportunities through tech ventures. It also aims to promote and exhibit the lab's advanced research, cutting-edge technologies, expertise, and state of the art facilities in the field of food science and technology to various stakeholders.

Yaduveer Krishnadatta Chamaraja Wadiyar, scion of the erstwhile Mysuru royal family will inaugurate the five-day OWOL at the CFTRI campus on July 3 at 9:30 a.m.

Schedule

July 3: Start-up connect: Investment pitch on food processing

July 4 - Woman SHG and farmer entrepreneurship meet: SHG/FPO focus

July 5 - Students and Public Visit: JIGYASA students' visit and students meet scientists

July 6 - Millet showcase and product launch

July 7 - Alumni and HR meet: AI and Ayush Aahaar

Timings

MYSURU

WEDNESDAY, JUN. 21

RISE 05:59 SET 18:50

RISE 08:28 SET 21:37

THURSDAY, JUN. 22

RISE 06:00 SET 18:51

RISE 09:20 SET 22:18

FRIDAY, JUN. 23

RISE 06:00 SET 18:51

RISE 10:08 SET 22:57

Mysuru Weather	max	min
Chamarajanagar	31	24
Hassan	33	23
Mysuru	33	21

Mysuru Today

32°C Morning will be comfortable. Day will be little warm and humid. Spell of moderate to heavy rain or

Create new tastes to fulfill expectations of future generations, CSIR DG to researchers

Says continuous edu, observation and taste of people are very essential and should be taken care of by food scientists

EXPRESS NEWS SERVICE
@ Mysuru

CSIR director general and DSIR secretary N Kalaiselvi said on Tuesday that researchers should focus on sustainable and all-time research as the taste is changing every day and every minute.

She said technologies are short-lived and researchers and scientists can innovate to reach the unreached with new tastes and new recipes to fulfill expectations of the present and future generations and their health.

Continuous education, observation and the taste of people are very essential and should be taken care of by food scientists at the CFTRI to protect both physical and mental health of people, she added. Speaking after inaugurating the 'One Week-One Lab' celebrating food research at the Central Food Technology Research Institute, she said that the Science and Technology Minister has come out with the 'One Week-One Lab' initiative that will showcase technological inventions in all the institutions under CSIR across the country.

Hailing contributions of the CFTRI in giving food technology to entrepreneurs that are found everywhere but the institution has not been given royalty, she said the country will soon celebrate the success of the CFTRI in a bigger way.



Dr N Kalaiselvi, director general, CSIR, Dr Annapurna Singh, CFTRI director and others after releasing a poster of 'One Week-One Lab' celebrating food research in Mysuru on Tuesday | EXPRESS

"The institute also changed the narrative and used buffalo milk to feed Indian babies disproving the narrative. But, people will be thankful every time they swallow the food for the technology given by the premiere institution," she said and added that they have made it mandatory to give credit lines, stating that it is the CSIR-CFTRI technology on the machines or the products. However, she hinted that the CSIR will come out with systemic practice and need some institutions

to give the technology and bring back the royalty to the CSIR. She said the CFTRI should list out challenges and priorities as food research will do justice to areas like addressing water, energy and health-care. Observing that responsibilities have increased on food researchers and food scientists, she said it was the CFTRI that thought of fortified rice when the nation had even implemented the green revolution.

Kalaiselvi said that the funds given for science and

technology are not sufficient but this does not hamper the research and they are trying to do their best. However, on the other side, the CSIR, being an 80-year-old institution, should try to be self-sustainable and is ready to work with industries and third parties and take positive steps, she said. Asked about the call for more 'one man one labs' by Prime Minister Narendra Modi, she said that for the first time in the country, 31 members from the CSIR society have come forward to adopt

Nutrition menus for children in Odisha

CFTRI director Sridevi Annapoorna Singh said that the CFTRI, keen on addressing malnourishment, is working with the Odisha government and has started serving ragi laddus to children in mining districts. She said that they have different packages for children of different age groups and they have come out with supplementary food adding minerals and calcium as the government under the Phusti programme only focuses on calories. Srivevi said that a child will be given a variety of menus, so that it should not get bored with routine food. She disclosed that the study providing nutritious food for six months with supplements has proved that the children have gained weight and recorded growth, and the parameters showed that they are healthy. "We have also knocked at the industries and government doors to use it as a model for the better health of the children," she added.

each institution where many have come forward and given their expertise and suggestions that are very helpful to the institution. She said that MSMEs or startups can use incubation centres, technology and even infrastructure, so that farmers or entrepreneurs can come up with raw products and get it processed with value addition using technology. She said that the CSIR and CFTRI are deliberating on adopting artificial intelligence for automated processing.

CSIR director tells students to take up research in food tech

TIMES NEWS NETWORK

Mysuru: Kalaiselvi, director general, Council of Scientific and Industrial Research-cum-Secretary, Department of Scientific & Industrial Research stated that taste of India is the research of CSIR. She also advised the young students to take up research in food technology as they decide the taste of the future.

“Taste is changing every day. So, we need to rise to the occasion. Take care of the health of the people of the entire nation, and the globe. Food is the basic factor which decides physical health and mental health,” she said.

Participating in the curtain raiser of ‘One Week One Lab’, celebrating the food research event at the CFTRI, she said,

“Now technologies are short-lived which is a plus point and also a challenge in front of all researchers.” “The plus point is that researchers can add value, tas-

One Week One Lab event

One Week One Lab event will start at CFTRI on July 3. On Day 1, startup connect, July 4, women SHG & farmer entrepreneurship meet, July 5, students & public visit, July 6, millets showcase, and on July 7 alumni and HR meet will be held. TNN

te, and can come out with new recipes that will help for developments and improvements,” she added.

“Continuous education, observation and understanding of the taste of the people are essential,” she observed.

She also said, “We are passing through Amrit Kal. The next six to seven years will be extremely important. What we do this period will decide the fate of the country for the next six-seven decades.”

CFTRI director Sridevi A Singh was present on the occasion.

J
Mys
Scie
vers
an
star
Tru
CSF
dia
del
sion
ledge
war
deve
the
ugh
mo
adv
tech
ted
ans
inte
den
turi
I
dire
gy,
stud

'ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನೆ: ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಪೂರಕ'

ಪ್ರಜಾವಾಣಿ ವಾರ್ತೆ

ಮೈಸೂರು: 'ಈ ವರ್ಷ ಸಿರಿಧಾನ್ಯ ವರ್ಷವಾದ್ದರಿಂದ ಮುಂದಿನ ಕೆಲವು ವರ್ಷಗಳಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ನಡೆಯುವ ಸಂಶೋಧನೆಯು ದೇಶದ ಮುಂದಿನ 6-7 ದಶಕಗಳ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗೆ ಪೂರಕವಾಗಿರಲಿದೆ' ಎಂದು ದೆಹಲಿಯ ಕೇಂದ್ರೀಯ ಆಹಾರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಸಂಶೋಧನಾಲಯದ ಪ್ರಧಾನ ನಿರ್ದೇಶಕಿ ಡಾ.ಎನ್.ಕಲ್ಯಾಣ್ ಹೇಳಿದರು.

ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಮತ್ತು ಕೈಗಾರಿಕಾ ಸಂಶೋಧನಾ ಮಂಡಳಿ- ಕೇಂದ್ರೀಯ ಆಹಾರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಸಂಶೋಧನಾ ಸಂಸ್ಥೆಯಲ್ಲಿ ನಡೆಯಲಿರುವ 'ಒಂದು ವಾರ, ಒಂದು ಪ್ರಯೋಗಾಲಯ' ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ಲೋಗೊ ಹಾಗೂ ಕರಪತ್ರವನ್ನು ಮಂಗಳವಾರ ಬಿಡುಗಡೆ ಗೊಳಿಸಿ ಮಾತನಾಡಿದರು.

'ದೇಶದ ಆಹಾರ ಉತ್ಪಾದನೆ ಕ್ಷೇತ್ರದಲ್ಲಿ ವಿಶಿಷ್ಟ ಸಾಧನೆ ಮಾಡಲು ಸಿಎಸ್‌ಆರ್‌ಐ ಕೆಲಸಗಳು ಸಹಕಾರಿಯಾಗಿವೆ. ಆಹಾರದ ಭವಿಷ್ಯದ ಬಗ್ಗೆ ಚಿಂತಿಸುವ ವಿಶೇಷತೆ ಈ ಸಂಸ್ಥೆಗೆ ಇದೆ. ಮುಂದುವರಿದ ದೇಶವಾಗಲು ಭಾರತಕ್ಕೆ ಬೇಕಾದ ಶಕ್ತಿ ಒವಗಿಸಲು ಪ್ರತಿ ಹಂತದಲ್ಲೂ ಸಹಕಾರಿಯಾಗುತ್ತಿದೆ.



'ಒಂದು ವಾರ ಒಂದು ಪ್ರಯೋಗಾಲಯ' ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದ ಲೋಗೊವನ್ನು ಡಾ.ಎನ್.ಕಲ್ಯಾಣ್ ಅನಾವರಣ ಮಾಡಿದರು. ಡಾ.ಶ್ರೀದೇವಿ ಅನ್ನಪೂರ್ಣ ಸಿಂಗ್, ಡಾ.ಎನ್.ಕೆ. ರಸ್ತೋಗಿ ಇದ್ದರು - ಪ್ರಜಾವಾಣಿ ಚಿತ್ರ

ಸಂಸ್ಥೆಯ ಈ ಉತ್ತಮ ಕಾರ್ಯಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ 'ಕಾರ್ಯವಾಗಬೇಕು' ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದರು.

'ಸಿಎಸ್‌ಆರ್‌ಐ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನವನ್ನು ಬಳಸಿಕೊಂಡು ಪರಿಸ್ಥಿತಿಯ ಅಗತ್ಯವನ್ನು ಅರಿತು ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನೆಯಲ್ಲಿ ತೊಡಗಿದೆ. ಭಾರತದ ಎಮ್ಮೆ ಹಾಲು ಕುಡಿಯಲು ಯೋಗ್ಯವಲ್ಲ ಎಂಬ ಮಾತು ಇತ್ತು. ಆದರೆ, ಅದನ್ನು ಸಂಸ್ಥೆಯು ಸಂಶೋಧನೆಯಿಂದ ಸುಳ್ಳಾಗಿಸಿದೆ. ಅಮುಲ್ ಹಾಲಿನ ಉತ್ಪನ್ನ, ಸಿದ್ಧ ಆಹಾರಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸಂಸ್ಥೆಯು ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರವಹಿಸಿದೆ. ಅವುಗಳ

ಹಕ್ಕುಸ್ವಾಮ್ಯ ನಮ್ಮಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲದೇ ಇದ್ದರೂ, ಆಹಾರದ ರುಚಿಯ ಮೂಲಕ ಜನರನ್ನು ತಲುಪಿದ್ದೇವೆ' ಎಂದು ಅವರು ಹೇಳಿದರು.

ಸಿಎಸ್‌ಆರ್‌ಐ- ಸಿಎಫ್‌ಆರ್‌ಐ ನಿರ್ದೇಶಕಿ ಡಾ.ಶ್ರೀದೇವಿ ಸಿಂಗ್ ಮಾತನಾಡಿ, 'ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ, ಕೈಗಾರಿಕಾ ಸಂಶೋಧನೆ ಗಳು ಜನರನ್ನು ತಲುಪಲಿವೆ. ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನಾ ಕ್ಷೇತ್ರದ ಹೊಸ ವಿಚಾರಗಳ ಚರ್ಚೆಗೆ ಇಲ್ಲಿ ವೇದಿಕೆ ಸಿಗಲಿದೆ' ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದರು.

ವಿಜ್ಞಾನಿ ಡಾ.ಎನ್.ಕೆ.ರಸ್ತೋಗಿ ಇದ್ದರು.

ವನಿದು

ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ?

'ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನೆ ಬಗ್ಗೆ ಜನರಿಗೆ ಮಾಹಿತಿ ನೀಡಲು ನಡೆಸುವ 'ಒಂದು ವಾರ, ಒಂದು ಪ್ರಯೋಗಾಲಯ' ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಜುಲೈ 3ರಿಂದ ನಡೆಯಲಿದೆ. ರಾಜವಂಶಸ್ಥ ಯದುವೀರ ಕೃಷ್ಣದತ್ತ ಚಾಮರಾಜ ಒಡೆಯರ್ ಚಾಲನೆ ನೀಡಲಿದ್ದಾರೆ. 4ರಂದು ಮಹಿಳಾ ಸ್ವಸಹಾಯ ಸಂಘಗಳು ಹಾಗೂ ರೈತರಿಗೆ ಉದ್ಯಮದ ಅವಕಾಶ, 5ರಂದು ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿ ಹಾಗೂ ಸಾರ್ವಜನಿಕರು, 6ರಂದು ಸಿರಿಧಾನ್ಯ, 7ರಂದು ಹಿರಿಯ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳು ಮತ್ತು ಎಚ್.ಆರ್ ವಿಷಯದಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿದಿನ ಬೆಳಿಗ್ಗೆ 9.30 ರಿಂದ ಸಂಜೆ 5.30ರವರೆಗೆ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ನಡೆಯಲಿದೆ. ಉಪನ್ಯಾಸ, ಸಂವಾದ, ಇತರೆ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು ನಡೆಯಲಿವೆ' ಎಂದು ಸಿಎಫ್‌ಆರ್‌ಐ ನಿರ್ದೇಶಕಿ ಡಾ.ಶ್ರೀದೇವಿ ಸಿಂಗ್ ತಿಳಿಸಿದರು.



'ಉತ್ತನ್ನ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗಾಗಿ ಸಂಭಾವ್ಯ ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳ ಗುರುತಿಸುವ ಗುರಿ'

ಸಿಎಫ್‌ಟಿಆರ್‌ಐನಲ್ಲಿ 'ಒನ್ ವೀಕ್ ಒನ್ ಲ್ಯಾಬ್' ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನೆ ವಿಶೇಷ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ

ಮೈಸೂರು: ಸಾಮಾಜಿಕ ಅಥವಾ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಮುಂದಿನ ಪೀಳಿಗೆಯ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ, ಉತ್ತನ್ನ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗಾಗಿ ಸಂಭಾವ್ಯ ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ಗುರಿಯನ್ನು ಹೊಂದಲಾಗಿ ಎಂದು ಸಿಎಸ್‌ಐಆರ್ ಮಹಾ ನಿರ್ದೇಶಕಿ ಡಾ.ಎನ್.ಕಲ್ಲೆಸೆಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದರು.

ನಗರದ ಕೇಂದ್ರೀಯ ಆಹಾರ ತಾಂತ್ರಿಕ ಸಂಸ್ಥೆ (ಸಿಎಫ್‌ಟಿಆರ್‌ಐ) ಸಭಾಂಗಣದಲ್ಲಿ ಮಂಗಳವಾರ ಆಯೋಜಿಸಿದ್ದ 'ಒನ್ ವೀಕ್ ಒನ್ ಲ್ಯಾಬ್' ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನೆ ವಿಶೇಷ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮ ಉದ್ಘಾಟಿಸಿ ಅವರು ಮಾತನಾಡಿದರು.

ಇಂದಿನಿಂದ ಒಂದು ವಾರ ಕಾಲ ಹಮ್ಮಿಕೊಂಡಿರುವ ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನಾ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನೆ ಹಾಗೂ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ಬಗ್ಗೆ ಮಾಹಿತಿ ಮತ್ತು ಪ್ರತಿನಿತ್ಯ ವಿಶೇಷ ವಿಷಯಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡ ಕಾರ್ಯಕ್ರಮಗಳು ಜರುಗಲಿವೆ.

ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ, ನಾವೀನ್ಯತೆ ಮತ್ತು ಸ್ವಾರ್ಥ ಅಪ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ವಿಶೇಷ ವಾಗಿ ಆಹಾರ ಸಂಶೋಧನೆಯಲ್ಲಿ ಭಾರತದ ಜಾಗತಿಕ ಶ್ರೇಷ್ಠತೆಯನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶಿಸಲು ಒಂದು ವಾರದ ಒಂದು ಪ್ರಯೋಗಾಲಯ ಅಭಿಯಾನವು ಕೌನ್ಸಿಲ್ ಆಫ್ ಸೈಂಟಿಫಿಕ್ - ಇಂಡಸ್ಟ್ರಿಯಲ್ ರಿಸರ್ಚ್ (ಸಿಎಸ್‌ಐಆರ್)ಗೆ ವೇದಿಕೆಯಾಗಲಿದೆ ಎಂದು ಹೇಳಿದರು.

ಸಾಮಾಜಿಕ ಅಥವಾ ಪ್ರಾದೇಶಿಕ ಅವಶ್ಯಕತೆಗಳ ಆಧಾರದ ಮೇಲೆ ಮುಂದಿನ ಪೀಳಿಗೆಯ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳು ಮತ್ತು



ಉತ್ಪನ್ನಗಳ ಸಹ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಗಾಗಿ ಸಂಭಾವ್ಯ ಕೈಗಾರಿಕೆಗಳನ್ನು ಗುರುತಿಸುವ ಗುರಿಯನ್ನು ಹೊಂದಲಾಗಿದೆ. ಸರ್ಕಾರ, ಶೈಕ್ಷಣಿಕ ಮತ್ತು ಉದ್ಯಮವನ್ನು ಒಳಗೊಳ್ಳುವ ನೆಟ್‌ವರ್ಕ್ ಅನ್ನು ರಚಿಸುವುದು ಅಂತಿಮ ಗುರಿಯಾಗಿದೆ. ತ್ವರಿತ ವಿತರಣೆಗಳು ಮತ್ತು ನವೀನ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನಗಳ ನಿಯೋಜನೆಯನ್ನು ಸುಗಮಗೊಳಿಸುತ್ತದೆ ಎಂದು ತಿಳಿಸಿದರು.

ಒಂದು ವಾರದ ಒಂದು ಪ್ರಯೋಗಾಲಯ ಅಭಿಯಾನದ

ಪ್ರಾರಂಭದೊಂದಿಗೆ, ನಾವೀನ್ಯತೆ ಮತ್ತು ಉದ್ಯಮಶೀಲತೆಯ ಉತ್ಸಾಹವನ್ನು ಉತ್ತೇಜಿಸುವ ಗುರಿ ಹೊಂದಲಾಗಿದೆ. ಆಹಾರ ತಂತ್ರಜ್ಞಾನ ಮತ್ತು ಸ್ವಾರ್ಥ ಅಪ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ನಾಯಕನಾಗಿ ಭಾರತದ ಸ್ಥಾನವನ್ನು ಬಲಪಡಿಸುತ್ತದೆ ಎಂದರು.

ಸಿಎಸ್‌ಐಆರ್-ಸಿಎಫ್‌ಟಿಆರ್‌ಐ ನಿರ್ದೇಶಕಿ ಡಾ.ಶ್ರೀದೇವಿ ಅನ್ನಪೂರ್ಣ ಸಿಂಗ್, ಹಿರಿಯ ವಿಜ್ಞಾನಿ ಡಾ.ಎನ್.ಕೆ.ರಸ್ತೋಗಿ ಸೇರಿದಂತೆ ಹಲವರು ಕಾರ್ಯಕ್ರಮದಲ್ಲಿ ಉಪಸ್ಥಿತರಿದ್ದರು.

ಅಭಿಯಾನದ ಪ್ರಮುಖ ಗಮನವು ಶೈಕ್ಷಣಿಕ ಮತ್ತು ಕೌಶಲ ಅಭಿವೃದ್ಧಿಯಾಗಿದ್ದು ವಿವಿಧ ಡೊಮೇನ್‌ಗಳ ವಿದ್ಯಾರ್ಥಿಗಳಿಗೆ ಸಿಎಸ್‌ಐಆರ್ ಪ್ರಯೋಗಾಲಯಗಳ ಸಂಶೋಧನಾ ಚಟುವಟಿಕೆಗಳು ಮತ್ತು ಸೌಲಭ್ಯಗಳ ಬಗ್ಗೆ ತಿಳಿದುಕೊಳ್ಳಲು ಅವಕಾಶವನ್ನು ಒದಗಿಸುತ್ತದೆ.

■ ಡಾ.ಎನ್.ಕಲ್ಲೆಸೆಲ್ಲಿ, ಸಿಎಸ್‌ಐಆರ್ ಮಹಾ ನಿರ್ದೇಶಕಿ