

# CUH awarded patent on crab apple-based jelly sheets

## Central University of Haryana

NAAC Accredited 'A' Grade University

Public Relations Office

Newspaper: The Tribune

Date: 23-02-2024



Members of the research team that developed crab apple-based jelly sheets with CUH VC Tankeshwar Kumar.

## CUH gets patent for crab apple jelly sheets

**MAHENDRAGARH, FEBRUARY 22** The Controller of Patents, Government of India, awarded a patent for crab apple-based jelly sheets developed by the faculty members and researchers of the Central University of Haryana (CUH) here.

Vice-Chancellor Tankeshwar Kumar said faculty members- Dr Anita Kumari, Harish Kumar, Dr Ashwani Kumar, Deepika, Adarsh Shukla — and the entire team had put great efforts to develop a healthy and nutritious food product.

“Our team has made jelly sheets using crab apples. The developed product has more nutritional value compared

to commercially available jelly sheets. The product has no preservatives, added colours or flavours. Crab apple is a neglected and underutilised crop that is a potential source of vitamins, minerals, and bioactive compound(s) — especially pectin that has a cholesterol lowering property,” Dr Kumari said.

She said attempts were made to utilise the fruit in a more functional and convenient manner in the form of jelly sheets. The jelly sheets can improve the nutrition and livelihood security of the vulnerable section of the society worldwide, she added. — TNS



# Central University of Haryana

NAAC Accredited 'A' Grade University

## Public Relations Office

Newspaper: Aaj Samaj

Date: 23-02-2024

## हकेवि को क्रेब एप्पल आधारित जेली शीट पर मिला पेटेंट

महेंद्रगढ़। हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय (हकेवि), महेंद्रगढ़ के संकाय सदस्यों और शोधकर्ताओं ने क्रेब एप्पल पर आधारित जेली शीट विकसित की है। इस उल्लेखनीय शोध के लिए विश्वविद्यालय को भारत सरकार के पेटेंट नियंत्रक द्वारा पेटेंट से सम्मानित किया गया है। विश्वविद्यालय कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार ने पोषण जीवविज्ञान विभाग में सहायक आचार्य डॉ. अनिता कुमारी और उनकी टीम को इस उपलब्धि के लिए बधाई देते हुए कहा कि यह नवाचार कृत्रिम मिटास, एडेड फ्लेवर, परिरक्षकों की बढ़ती खपत के परिणामस्वरूप उत्पन्न हो रही स्वास्थ्य संबंधी समस्याओं को कम करने में मददगार साबित होगा। कुलपति ने कहा कि विश्वविद्यालय का उद्देश्य समाज को कम उपयोग वाली फसलों (एनयूसी) के पोषण संबंधी पहलुओं और स्वास्थ्य लाभों के प्रति आमजन को जागरूक करना है। विश्वविद्यालय की रिसर्च एंड डेवलपमेंट सेल की निदेशक प्रो. नीलम सांगवान व पोषण जीवविज्ञान विभाग के विभागाध्यक्ष प्रो. कांति प्रकाश शर्मा ने शोध के लिए टीम को बधाई दी। विश्वविद्यालय के पोषण जीवविज्ञान विभाग में सहायक आचार्य डॉ. अनिता कुमारी ने बताया कि उनकी टीम में रसायन विज्ञान विभाग के प्रो. हरीश कुमार; पोषण जीवविज्ञान विभाग के सहायक आचार्य डॉ. अश्वनी कुमार; पोषण जीव विज्ञान विभाग की सुश्री दीपिका और श्री आदर्श कुमार शुक्ला की टीम ने एक स्वस्थ और पौष्टिक खाद्य उत्पाद विकसित करने के लिए अपने प्रयास किए हैं। डॉ. अनिता कुमारी ने बताया कि उनकी टीम ने क्रेब एप्पल का उपयोग करके जेली शीट बनाई है। विकसित उत्पाद में व्यावसायिक रूप से उपलब्ध जेली की तुलना में उनके द्वारा निर्मित जेली अधिक पौष्टिक व स्वादिष्ट हैं। इसमें किसी प्रकार के प्रिजरवेटिव का प्रयोग नहीं किया गया है। उन्होंने बताया कि क्रेब एप्पल कम उपयोग वाली फसल है, जिसमें विटामिन, खनिज और बायोएक्टिव यौगिक (विशेष रूप से पेक्टिन) भरपूर मात्रा में उपलब्ध है। हमारी टीम द्वारा इस फल को जेली शीट के रूप में अधिक कार्यात्मक और सुविधाजनक उत्पाद में उपयोग करने का प्रयास किया गया।

# Central University of Haryana

NAAC Accredited 'A' Grade University

Public Relations Office

Newspaper: Amar Ujala

Date: 23-02-2024

उपलब्धि

हर्केवि को क्रेब एप्पल आधारित जेली शीट पर मिला पेटेंट, डॉ. अनिता कुमारी की टीम ने किया शोध

## पौष्टिक जेली स्वाद बढ़ाएगी...बीमारियां भगाएगी

संवाद न्यूज एजेंसी

महेंद्रगढ़। हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय के संकाय सदस्यों और शोधकर्ताओं ने क्रेब एप्पल पर आधारित जेली शीट विकसित की है। इस शोध के लिए विश्वविद्यालय को भारत सरकार के पेटेंट नियंत्रक द्वारा पेटेंट देकरा सम्मानित किया गया है।

पोषण जीवविज्ञान विभाग में सहायक आचार्य डॉ. अनिता कुमारी ने बताया कि उनकी टीम ने क्रेब एप्पल का उपयोग करके जेली शीट बनाई है। बाजार में उपलब्ध जेली की तुलना में उनके द्वारा निर्मित जेली अधिक पौष्टिक व स्वादिष्ट है। इसमें किसी प्रकार के प्रिजरवेटिव का प्रयोग नहीं किया गया है। क्रेब एप्पल कम उपयोग वाली फसल है, जिसमें विटामिन, खनिज और बायोएक्टिव यौगिक (विशेष रूप से पेक्टिन) भरपूर मात्रा में उपलब्ध है। टीम ने इस फल को जेली के रूप में विकसित किया है। इस जेली में कृत्रिम



कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार के साथ शोध टीम के सदस्य। स्रोत : हर्केवि

### टीम में यह रहे शामिल

डॉ. अनिता कुमारी, प्रो. हरीश कुमार, डॉ. अश्वनी कुमार, सुश्री दीपिका और आदर्श कुमार शुक्ला।

मिठास है। कोई एडेड फ्लेवर नहीं डाला गया है। बाजार की जेली में प्रिजरवेटिव

होता है साथ ही केमिकल व रंग का प्रयोग किया जाता है जो कि आमजन खासकर बच्चों में स्वास्थ्य संबंधी परेशानी खड़ी कर सकता है जबकि विवि टीम की ओर से तैयार जेली स्वाद बढ़ाएगी और बीमारियां भी भगाएगी।

कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार ने कहा कि

यह नवाचार कृत्रिम मिठास, एडेड फ्लेवर, परिरक्षकों की बढ़ती खपत के परिणामस्वरूप उत्पन्न हो रही स्वास्थ्य संबंधी समस्याओं को कम करने में मददगार साबित होगा। निदेशक प्रो. नीलम सांगवान व प्रो. कांति प्रकाश शर्मा ने शोध के लिए टीम को बधाई दी।

# Central University of Haryana

NAAC Accredited 'A' Grade University

## Public Relations Office

Newspaper: Dainik Bhaskar

Date: 23-02-2024

### उपलब्धि • व्यावसायिक रूप से बाजार में उपलब्ध जेली की तुलना में ये अधिक पौष्टिक और स्वादिष्ट हकेंवि को क्रेब एप्पल आधारित जेली शीट के लिए मिला पेटेंट

भास्कर न्यूज | महेंद्रगढ़

हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालयों के संकाय सदस्यों और शोधकर्ताओं ने क्रेब एप्पल पर आधारित जेली शीट विकसित की है। इस उल्लेखनीय शोध के लिए विश्वविद्यालय को पेटेंट मिल गया है।

कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार ने पोषण जीवविज्ञान विभाग में सहायक आचार्य डॉ. अनिता कुमारी और उनकी टीम को इस उपलब्धि के लिए बधाई देते हुए कहा कि यह नवाचार कृत्रिम मिठास, एडेड फ्लेवर, परिरक्षकों की बढ़ती खपत के परिणामस्वरूप उत्पन्न हो रही



अनसंधान टीम के सदस्य कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार के साथ

स्वास्थ्य संबंधी समस्याओं को कम करने में मददगार साबित होगा। कुलपति ने कहा कि विश्वविद्यालय का उद्देश्य समाज को कम उपयोग वाली फसलों (एनयूसी) के पोषण

संबंधी पहलुओं और स्वास्थ्य लाभों के प्रति आमजन को जागरूक करना है।

विश्वविद्यालय की रिसर्च एंड डेवलपमेंट सेल की निदेशक प्रो.

नीलम सांगवान व पोषण जीवविज्ञान विभाग के विभागाध्यक्ष प्रो. कांति प्रकाश शर्मा ने शोध के लिए टीम को बधाई दी। पोषण जीवविज्ञान विभाग में सहायक आचार्य डॉ. अनिता कुमारी ने बताया कि उनकी टीम में रसायन विज्ञान विभाग के प्रो. हरीश कुमार; पोषण जीवविज्ञान विभाग के सहायक आचार्य डॉ. अश्वनी कुमार; पोषण जीव विज्ञान विभाग की सुश्री दीपिका और आदर्श कुमार शुक्ला की टीम ने एक स्वस्थ और पौष्टिक खाद्य उत्पाद विकसित करने के लिए अपने प्रयास किए हैं। डॉ. अनिता कुमारी ने बताया कि उनकी

टीम ने क्रेब एप्पल का उपयोग करके जेली शीट बनाई है। विकसित उत्पाद में व्यावसायिक रूप से उपलब्ध जेली की तुलना में उनके द्वारा निर्मित जेली अधिक पौष्टिक व स्वादिष्ट है। इसमें किसी प्रकार के प्रिजरवेटिव का प्रयोग नहीं किया गया है। उन्होंने बताया कि क्रेब एप्पल कम उपयोग वाली फसल है, जिसमें विटामिन, खनिज और बायोएक्टिव यौगिक विशेष रूप से पेक्टिन भरपूर मात्रा में उपलब्ध है। हमारी टीम द्वारा इस फल को जेली शीट के रूप में अधिक कार्यात्मक और सुविधाजनक उत्पाद में उपयोग करने का प्रयास किया गया।

# हकेंवि को क्रेब एप्पल आधारित जेली शीट पर मिला पेटेंट



अनसंधान टीम के सदस्य विश्वविद्यालय के कुलपति के साथ ● जागरण

संस, महेंद्रगढ़: हकेंवि के संकाय सदस्यों और शोधकर्ताओं ने क्रेब एप्पल पर आधारित जेली शीट विकसित की है। इस उल्लेखनीय शोध के लिए विश्वविद्यालय को भारत सरकार के पेटेंट नियंत्रक द्वारा पेटेंट से सम्मानित किया गया है। विश्वविद्यालय कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार ने कहा कि यह नवाचार कृत्रिम मिठास, एडेड फ्लेवर, परिरक्षकों की बढ़ती खपत के परिणामस्वरूप उत्पन्न हो रही स्वास्थ्य संबंधी समस्याओं को कम करने में मददगार साबित होगा।

विश्वविद्यालय की रिसर्च एंड डेवलपमेंट सेल की निदेशक प्रो. नीलम सांगवान व पोषण जीवविज्ञान विभाग के विभागाध्यक्ष प्रो. कांति प्रकाश शर्मा ने शोध के लिए टीम को बधाई दी। पोषण जीवविज्ञान विभाग में सहायक आचार्य डा. अनिता कुमारी ने बताया कि उनकी टीम में रसायन विज्ञान विभाग के प्रो. हरीश कुमार, पोषण जीव विज्ञान विभाग की दीपिका और आदर्श कुमार शुक्ला की टीम ने एक स्वस्थ और पौष्टिक खाद्य उत्पाद विकसित करने के लिए अपने प्रयास किए हैं।

# हकेंवि को क्रेब एप्पल बेस जेली शीट पर मिला पेटेंट

हरिभूमि न्यूज ▶▶ महेंद्रगढ़

हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय के संकाय सदस्यों और शोधकर्ताओं ने क्रेब एप्पल पर आधारित जेली शीट विकसित की है। इस शोध के लिए विश्वविद्यालय को भारत सरकार के पेटेंट नियंत्रक द्वारा पेटेंट से सम्मानित किया गया है। विश्वविद्यालय कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार ने पोषण जीवविज्ञान विभाग में सहायक आचार्य डॉ. अनिता कुमारी और उनकी टीम को इस उपलब्धि के लिए बधाई देते हुए कहा कि यह नवाचार

कृत्रिम मिठास, एडेड फ्लेवर, परिरक्षकों की बढ़ती खपत के परिणामस्वरूप उत्पन्न हो रही स्वास्थ्य संबंधी समस्याओं को कम करने में मददगार साबित होगा। विश्वविद्यालय का उद्देश्य समाज को कम उपयोग वाली फसलों (एनयूसी) के पोषण संबंधी पहलुओं और स्वास्थ्य लाभों के प्रति आमजन को जागरूक करना है। सेल की निदेशक प्रो. नीलम सांगवान व पोषण जीवविज्ञान विभाग के विभागाध्यक्ष प्रो. कांति प्रकाश शर्मा ने शोध के लिए टीम को बधाई दी।

## हकेवि को क्रेब एप्पल आधारित जेली शीट पर **मिला पेटेंट**

महेंद्रगढ़, 22 फरवरी (परमजीत, मोहन): हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय महेंद्रगढ़ के संकाय सदस्यों और शोधकर्ताओं ने क्रेब एप्पल पर आधारित जेली शीट विकसित की है। इस उल्लेखनीय शोध के लिए विश्वविद्यालय को भारत सरकार के पेटेंट नियंत्रक द्वारा पेटेंट से सम्मानित किया गया है। कुलपति टंकेश्वर कुमार ने पोषण जीवविज्ञान विभाग में सहायक आचार्य डॉ. अनिता कुमारी और उनकी टीम को इस उपलब्धि के लिए बधाई देते हुए कहा कि यह नवाचार कृत्रिम मिठास, एडेड फ्लेवर, परिरक्षकों की बढ़ती खपत के परिणामस्वरूप उत्पन्न हो रही स्वास्थ्य संबंधी समस्याओं को कम

करने में मददगार साबित होगा। कुलपति ने कहा कि विश्वविद्यालय का उद्देश्य समाज को कम उपयोग वाली फसलों (एनयूसी) के पोषण



संबंधी पहलुओं और स्वास्थ्य लाभों के प्रति आमजन को जागरूक करना है। रिसर्च एंड डेवलपमेंट सेल की निदेशक प्रो. नीलम सांगवान व पोषण जीवविज्ञान विभाग के विभागाध्यक्ष प्रो. कांति प्रकाश शर्मा ने शोध के लिए टीम को बधाई दी। विश्वविद्यालय के पोषण जीवविज्ञान

विभाग में सहायक आचार्य डॉ. अनिता कुमारी ने बताया कि उनकी टीम में रसायन विज्ञान विभाग के प्रो. हरीश कुमार; पोषण जीवविज्ञान विभाग के सहायक आचार्य डॉ. अश्वनी कुमार; पोषण जीव विज्ञान विभाग की दीपिका और आदर्श कुमार शुक्ला की टीम ने एक स्वस्थ और पौष्टिक खाद्य उत्पाद विकसित करने के लिए अपने प्रयास किए हैं। डॉ. अनिता कुमारी ने बताया कि उनकी टीम ने क्रेब एप्पल का उपयोग करके जेली शीट बनाई है। विकसित उत्पाद में व्यावसायिक रूप से उपलब्ध जेली की तुलना में उनके द्वारा निर्मित जेली अधिक पौष्टिक व स्वादिष्ट हैं। इसमें किसी प्रकार के प्रिजरवेटिव का प्रयोग नहीं किया गया है।

