

CUH Signed Technical Agreement for Ready to Serve Beverage

Central University of Haryana

NAAC Accredited 'A' Grade University

Public Relations Office

Newspaper: The Tribune

Date: 03-08-2025

TECH LICENCE AGREEMENT SIGNED



Mahendragarh: Central University of Haryana (CUH), Mahendragarh, has signed a technology licence agreement with RCICO Liveable Seven Blu Reform Farmer Producer Company Limited, Jhajjar, for a Kachri-based ready-to-serve (RTS) beverage. Vice-Chancellor Tankeshwar Kumar said, "This agreement is a testament to CUH's commitment to fostering research-driven solutions for real-world challenges. The Kachri-based RTS beverage developed by the nutrition biology department will help farmers and entrepreneurs in utilising the underused crop." Pro-Vice-Chancellor Pawan Kumar Sharma emphasised the importance of the locally grown crop, and said its utilisation in the form of an RTS beverage was a remarkable achievement, which would create opportunities for farmers and entrepreneurs. On behalf of farmer producer firm, director Sanjay Jakhar shared his vision for the collaboration, stating that the firm was honoured to partner with CUH to bring the innovative technology from lab to shelves. He said the crop often was wasted due to lack of scientific knowledge. CUH Registrar Suneel Kumar emphasised the importance of academia-industry collaborations.

Haryana Tribune

Sun, 03 August 2025
<https://epaper.tribune>



हकेंवि ने रेडी-टू-सर्व ड्रिंक के लिए किया तकनीकी लाइसेंस समझौता

संवाद न्यूज एजेंसी

महेंद्रगढ़। हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय ने कचरी आधारित रेडी-टू-सर्व (आरटोएस) पेय उत्पाद की तकनीक के लिए मेसर्स आरसीआईसीओ लिक्विड सेवन ब्लू रिफॉर्म फार्मर प्रोड्यूसर कंपनी लिमिटेड ब्रज्जर के साथ समझौता किया है।

दोनों संस्थानों के बीच टेक्नोलॉजी लाइसेंस एग्रीमेंट पर हस्ताक्षर किए गए। एग्रीमेंट पर हकेंवि की ओर से विश्वविद्यालय के कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार ने तथा कंपनी की ओर से निदेशक



तकनीकी करार हस्तांतरित करते कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार व संजय जाखड़। श्रेष्ठ संजय जाखड़ ने हस्ताक्षर किए। यह समझौता पोषण एवं स्वास्थ्य से जुड़ी नवीन और सतत खाद्य तकनीक को समाज और उद्योग तक पहुंचाने की दिशा में एक महत्वपूर्ण कदम है। विश्वविद्यालय के कुलपति प्रो.

स्थानीय स्तर पर कचरी से तैयार होगा उत्पादन, सीधे उत्पादकों के साथ मिलकर करेंगे काम

टंकेश्वर कुमार ने कहा कि यह समझौता विश्वविद्यालय द्वारा अनुसंधान आधारित समाधान को व्यावहारिक स्वरूप में लाने की प्रतिबद्धता को दर्शाता है।

पोषण जीवविज्ञान विभाग द्वारा विकसित यह कचरी आधारित रेडी-टू-सर्व पेय उत्पाद न केवल किसानों को लाभ देगा, बल्कि उद्यमियों को भी इससे नया उत्पाद विकसित करने का अवसर

उपलब्ध कराएगा। विश्वविद्यालय के समकुलपति प्रो. पवन कुमार शर्मा ने कहा कि स्थानीय स्तर पर उपलब्ध होने वाली फसल का इस तरह से उपयोग एक महत्वपूर्ण कदम है।

इस पहल से किसानों एवं उद्यमियों के लिए उत्पादन और मूल्य संवर्धन के नए अवसर उपलब्ध होंगे। संजय जाखड़ ने कहा कि हकेंवि के साथ साझेदारी कर प्रयोगशाला से बाजार तक इस नवाचार को लाने का अवसर मिला है।

कचरी जैसी फसल जो अक्सर बर्बाद हो जाती है, उसे वैज्ञानिक रूप से उपयोग कर पेय उत्पाद बनाना खाद्य उद्योग के

लिए एक वरदान साबित होगा।

विश्वविद्यालय के कुलसचिव प्रो. सुनील कुमार ने कहा कि यह समझौता इस बात का साक्ष्य है कि कैसे विश्वविद्यालयों की शोध क्षमता व्यवहारिक जरूरतों की पूर्ति में मददगार हो सकती है।

डॉ. अनीता कुमारी व सूरभ जीव विज्ञान विभाग के प्रो. सुरेंद्र सिंह, डॉ. दीपिका ने इस तकनीक का आभार किया है। उन्होंने कहा कि दुनियाभर में स्वास्थ्य समस्याएं बढ़ने के कारण फंक्शनल फूड और वैल्यू एडेड उत्पादों की मांग तेजी से बढ़ी है।

हकेंवि ने रेडी-टू-सर्व ड्रिंक के लिए किया तकनीकी लाइसेंस समझौता



तकनीकी करार को हस्तांतरित करते कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार व संजय जाखड़ ●

संवाद सहयोगी, जागरण ● महेंद्रगढ़: हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय (हकेंवि) द्वारा कचरी आधारित रेडी-टू-सर्व (आरटीएस) पेय उत्पाद की तकनीक के लिए मैसर्स आरसीआईसीओ लिवेबल सेवन ब्लू रिफार्म फार्मर प्रोड्यूसर कंपनी लिमिटेड, झज्जर के साथ समझौता किया है। इसके अंतर्गत दोनों संस्थानों के बीच टेक्नोलाजी लाइसेंस एग्रीमेंट पर हस्ताक्षर किए गए। एग्रीमेंट पर हकेंवि की ओर से कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार ने तथा लिवेबल सेवन ब्लू रिफार्म फार्मर प्रोड्यूसर कंपनी लिमिटेड की ओर से निदेशक संजय जाखड़ ने हस्ताक्षर किए। यह समझौता पोषण एवं स्वास्थ्य से जुड़ी नवीन और सतत खाद्य तकनीक को समाज और उद्योग तक पहुंचाने की दिशा में एक महत्वपूर्ण कदम है।

कुलपति ने कहा कि यह समझौता

विश्वविद्यालय द्वारा अनुसंधान आधारित समाधान को व्यावहारिक स्वरूप में लाने की प्रतिबद्धता को दर्शाता है। पोषण जीवविज्ञान विभाग द्वारा विकसित यह कचरी आधारित रेडी-टू-सर्व पेय उत्पाद न केवल किसानों को लाभ देगा, बल्कि उद्यमियों को भी इससे नया उत्पाद विकसित करने का अवसर उपलब्ध कराएगा। समकुलपति प्रो. पवन शर्मा ने कहा कि स्थानीय स्तर पर उपलब्ध होने वाली फसल का इस तरह से उपयोग महत्वपूर्ण कदम है। कुलसचिव प्रो. सुनील कुमार ने कहा कि यह समझौता इस बात का साक्ष्य है कि विश्वविद्यालयों की शोध क्षमता व्यावहारिक जरूरतों की पूर्ति में मददगार हो सकती है। इस तकनीक के लाइसेंस के माध्यम से किसान उत्पादक कंपनी द्वारा इसका व्यवसायीकरण जल्द ही संभव होगा।

हकेंवि ने रेडी-टू-सर्व ड्रिंक के लिए किया तकनीकी लाइसेंस का समझौता

- समझौता पोषण एवं स्वास्थ्य से जुड़ी नवीन और सतत खाद्य तकनीक को समाज और उद्योग तक पहुंचाने की दिशा में महत्वपूर्ण

हरिभूमि न्यूज ►► महेंद्रगढ़

गांव जाट पाली स्थित हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय द्वारा कचरी आधारित रेडी-टू-सर्व (आरटीएस) पेय उत्पाद की तकनीक हेतु मैसर्स आरसीआईसीओ लिवेबल सेवन ब्लू रिफॉर्म फार्मर प्रोड्यूसर कंपनी लिमिटेड, झज्जर के साथ समझौता किया है। इसके अंतर्गत दोनों संस्थानों के बीच टेक्नोलॉजी लाइसेंस एग्रीमेंट पर हस्ताक्षर किए गए। एग्रीमेंट पर हकेंवि की ओर से विश्वविद्यालय के



महेंद्रगढ़। तकनीकी करार को हस्तांतरित करते कुलपति प्रो. टंकेशवर कुमार व संजय जाखड़।

फोटो: हरिभूमि

कुलपति प्रो. टंकेशवर कुमार तथा लिवेबल सेवन ब्लू रिफॉर्म फार्मर प्रोड्यूसर कंपनी लिमिटेड की ओर से निदेशक संजय जाखड़ ने हस्ताक्षर किए। यह समझौता पोषण एवं स्वास्थ्य से जुड़ी नवीन और सतत खाद्य तकनीक को समाज और उद्योग तक पहुंचाने की दिशा में एक महत्वपूर्ण कदम है। कुलपति ने कहा

कि यह समझौता विश्वविद्यालय द्वारा अनुसंधान आधारित समाधान को व्यावहारिक स्वरूप में लाने की प्रतिबद्धता को दर्शाता है। पोषण जीवविज्ञान विभाग द्वारा विकसित यह कचरी आधारित रेडी-टू-सर्व पेय उत्पाद न केवल किसानों को लाभ देगा, इससे नया उत्पाद विकसित करने का अवसर उपलब्ध कराएगा।

हकेवि ने रेडी-टू-सर्व ड्रिंक के लिए किया तकनीकी लाइसेंस समझौता

नवबिहार दूत संवाददाता

महेंद्रगढ़ (हरियाणा) हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय (हकेवि), महेंद्रगढ़ द्वारा कचरी आधारित रेडी-टू-सर्व (आरटीएस) पेय उत्पाद की तकनीक हेतु मैसर्स आरसीआईसीओ लिवेबल सेवन ब्लू रिफॉर्म फार्मर प्रोड्यूसर कंपनी लिमिटेड, झज्जर के साथ समझौता किया है। इसके अंतर्गत दोनों संस्थानों के बीच टेक्नोलॉजी लाइसेंस एग्रीमेंट पर हस्ताक्षर किए गए। एग्रीमेंट पर हकेवि की ओर से विश्वविद्यालय के कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार ने तथा लिवेबल सेवन ब्लू रिफॉर्म फार्मर प्रोड्यूसर कंपनी लिमिटेड की ओर से निदेशक श्री संजय जाखड़ ने हस्ताक्षर किए। यह समझौता पोषण एवं स्वास्थ्य से जुड़ी नवीन और सतत खाद्य तकनीक को समाज और उद्योग तक पहुंचाने की दिशा में एक महत्वपूर्ण कदम है।

इस अवसर पर विश्वविद्यालय के कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार ने कहा कि यह समझौता विश्वविद्यालय द्वारा अनुसंधान आधारित समाधान को व्यावहारिक स्वरूप में लाने की प्रतिबद्धता



को दशार्ता है। पोषण जीवविज्ञान विभाग द्वारा विकसित यह कचरी आधारित रेडी-टू-सर्व पेय उत्पाद न केवल किसानों को लाभ देगा, बल्कि उद्यमियों को भी इससे नया उत्पाद विकसित करने का अवसर उपलब्ध कराएगा। विश्वविद्यालय के समकुलपति प्रो. पवन कुमार शर्मा ने कहा कि स्थानीय स्तर पर उपलब्ध होने वाली फसल का इस तरह से उपयोग एक महत्वपूर्ण कदम है। इस पहल से किसानों एवं उद्यमियों के लिए उत्पादन और मूल्य संवर्धन के नए अवसर उपलब्ध होंगे।

हकेवि की रिसर्च एंड डेवलपमेंट डीन प्रो. नीलम सांगवान ने कहा कि इस तरह की साझेदारियां तकनीक हस्तांतरण और नवाचार के व्यावसायीकरण में सहायक

होती हैं। हमारी शोध प्रणाली इसी उद्देश्य से तैयार की गई है कि समाज को सीधा लाभ मिले। पोषण जीवविज्ञान विभागाध्यक्ष डॉ. उमेश कुमार ने बताया कि विभाग द्वारा अन्य तकनीकों पर भी कार्य किया जा रहा है, जिन्हें शीघ्र ही हस्तांतरण के लिए प्रस्तुत किया जाएगा। एसआईएस संकायाध्यक्ष प्रो. दिनेश कुमार गुप्ता ने विभाग एवं शोधकर्ताओं को इस उपलब्धि के लिए बधाई दी। इस अवसर पर प्रो. कान्ति प्रकाश शर्मा सहित विभिन्न विभागों के शिक्षक, शोधकर्ता एवं किसान उत्पादक कंपनी के प्रतिनिधि उपस्थित रहे। यह स्वस्थ भारत पहल के अंतर्गत पोषण, स्वास्थ्य और आर्थिक सुरक्षा को बढ़ावा देने की दिशा में एक प्रभावशाली कदम है।

हकेवि ने रेडी-टू-सर्व ड्रिंक के लिए किया तकनीकी लाइसेंस समझौता

महेंद्रगढ़, 1 अगस्त (मोहन, परमजीत): हरियाणा केंद्रीय विश्वविद्यालय (हकेवि), महेंद्रगढ़ द्वारा कचरी आधारित रेडी-टू-सर्व (आरटीएस) पेय उत्पाद की तकनीक हेतु मैसर्स आरसीआईसीओ लिवेबल सेवन ब्लू रिफार्म फार्मर प्रोड्यूसर कंपनी लिमिटेड, झज्जर के साथ समझौता किया है।

इसके अंतर्गत दोनों संस्थानों के बीच टेक्नोलॉजी लाइसेंस एग्रीमेंट पर हस्ताक्षर किए गए। एग्रीमेंट पर हकेवि की ओर से विश्वविद्यालय के कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार ने तथा लिवेबल सेवन ब्लू रिफार्म फार्मर प्रोड्यूसर कंपनी लिमिटेड की ओर से निदेशक श्री संजय जाखड़ ने



तकनीकी करार को हस्तांतरित करते कुलपति प्रो. टंकेश्वर कुमार व संजय जाखड़।

हस्ताक्षर किए। यह समझौता पोषण एवं स्वास्थ्य से जुड़ी नवीन और सतत खाद्य तकनीक को समाज और उद्योग तक पहुंचाने की दिशा में एक महत्वपूर्ण कदम है। इस अवसर पर विश्वविद्यालय के कुलपति प्रो.

टंकेश्वर कुमार ने कहा कि यह समझौता विश्वविद्यालय द्वारा अनुसंधान आधारित समाधान को व्यावहारिक स्वरूप में लाने की प्रतिबद्धता को दर्शाता है। पोषण

जीवविज्ञान विभाग द्वारा विकसित यह कचरी आधारित रेडी-टू-सर्व पेय उत्पाद न केवल किसानों को लाभ देगा, बल्कि उद्यमियों को भी इससे नया उत्पाद विकसित करने का

अवसर उपलब्ध कराएगा। विश्वविद्यालय के समकुलपति प्रो. पवन कुमार शर्मा ने कहा कि स्थानीय स्तर पर उपलब्ध होने वाली फसल का इस तरह से उपयोग एक महत्वपूर्ण कदम है। आरसीआईसीओ लिवेबल सेवन ब्लू रिफार्म फार्मर प्रोड्यूसर कंपनी लिमिटेड की ओर से निदेशक श्री संजय जाखड़ ने कहा कि हमें हकेवि के साथ साझेदारी कर प्रयोगशाला से बाजार तक इस नवाचार को लाने का अवसर मिला है। कुलसचिव प्रो. सुनील कुमार ने कहा कि यह समझौता इस बात का साक्ष्य है कि कैसे विवि की शोध क्षमता व्यावहारिक जरूरतों की पूर्ति में मददगार हो सकती है।

CUH signed Technology License Agreement with M/S RCICO Liveable Seven Blu Reform Farmer Producer Company Limited

TIT Correspondent
info@impressivetimes.com

MAHENDERGARH: Central University of Haryana (CUH), Mahendergarh, has signed Technology License Agreement with M/S RCICO Liveable Seven Blu Reform Farmer Producer Company Limited, Jhajjar, for innovative Kachri-based ready-to-serve (RTS) beverage. This significant collaboration will provide an innovative and sustainable functional food product with numerous health benefits. At the outset, Prof. (Dr.) Tankeshwar Kumar, Vice-Chancellor, Central University of Haryana, stated, "This agreement is a testament to CUH's commitment to fostering research-driven solutions for real-world challenges. The Kachri-based RTS beverage developed by Nutrition Biology department will help the farmers as well as entrepreneurs to utilize this underused crop into the form of RTS beverage. Prof. Pawan Kumar Sharma, Pro-Vice-Chancellor emphasized on the importance of the locally grown crop and its utilization in the form of RTS beverage is a remarkable achievement which will create opportunities to the farmers



and entrepreneurs for more production and utilization of the crop in the form of developed product. On behalf of M/S RCICO Liveable Seven Blu Reform Farmer Producer Company Limited, Sh. Sanjay Jakhar, Director, shared his vision for the collaboration and stated that we are honoured to partner with CUH to bring this innovative technology from lab to shelves; as the crop get wasted due to lack of awareness, unrecognized nutritional value, and lack of scientific know how for the development of functional food products especially RTS beverage. He also emphasized that development of such products from low input and

THE INVENTORS OF THE KACHRI-BASED RTS BEVERAGE, DR. ANITA KUMARI, DEPARTMENT OF NUTRITION BIOLOGY; PROF SURENDER SINGH, DEPARTMENT OF MICROBIOLOGY AND DR. DEEPIKA EXPRESSED ENTHUSIASM ABOUT THE POTENTIAL IMPACT OF THIS TECHNOLOGY.

eco-friendly crop will be a boon for the food industry and our combine efforts will lead to create new market niches for this product at national as well as global level. Prof. Suneel Kumar, Reg-

istrar, CUH, emphasized the importance of academia-industry collaboration, remarking, "This agreement demonstrates how universities can translate scientific research to applied research meeting the need of the hour in terms of health and nutrition security. By licensing our technology to a dedicated farmer-producer company, we ensure that the Kachri based RTS beverage will be marketed soon. The inventors of the Kachri-based RTS beverage, Dr. Anita Kumari, Department of Nutrition Biology; Prof Surender Singh, Department of Microbiology and Dr. Deepika expressed enthusiasm about the potential impact of this technology. The need for functional foods and value-added food products has been rapidly growing in the market due to various health issues and silent pandemics around the globe. Consumers have started looking for healthier food options on shelves. Thus, Kachri based RTS beverage was developed considering sensory acceptability and shelf-life. For entrepreneurs, this represents an opportunity to tap into a rapidly expanding market with substantial potential for growth.