

MANNAR THIRUMALAI NAICKER COLLEGE (Autonomous)

Pasumalai, Madurai – 625 004

Department of Food Science and Nutrition

A three days Hands on Training Programme on “Preparation of Millet based Value Added Products” was organized under the “**Scheduled Caste (SC) and Scheduled Tribe (ST) cell**” of **Tamil Nadu State Council for Science and Technology (TNSCST) & Department of Science and Technology (DST)** on **11th – 13th March 2024** by the Department of Food Science & Nutrition, Mannar Thirumalai Naicker College (Autonomous), Pasumalai, Madurai. The unemployed youth belongs to SC and ST were participated in the programme.

In the inauguration function **Dr. A. RAMASUBBIAH**, Principal, delivered presidential address. The special address was delivered by **Mr. V. S. VENKATESH KUMAR MD**, Tamil Foods, Kallikudi, Madurai. **Mrs. TAMIL SELVI** CEO, Tamil Foods, Kallikudi, was the chief guest. The program started at 10.00 AM – 4.00 PM and the main objectives of the training were to create awareness and educate the SC/ST people to develop their entrepreneurship skills. They gained knowledge about millets, health benefits and processing techniques of all types of little millets. The importance about the millets and its health benefits were explained by **Mr. P. V. GOPIMANIVANNAN**, Head of the Department of Food Science & Nutrition. The internal experts of the programme were **Dr. I. MAHESWARI**, Assistant Professor (FSN), **Dr. R. SARASWATHI**, Assistant Professor (FSN), **Dr. B. KAVITHA**, Assistant Professor (FSN) and **Dr. M.J. ANITHA SRI**, Assistant Professor (FSN), Department of Food Science & Nutrition, Mannar Thirumalai Naicker College (Autonomous), Madurai. The internal experts were trained 25 unemployed youth belongs to SC and ST on Millets value addition.

Total Participants: 25 Nos.

1. Invitation
2. Dinamalar Daily Newspaper * 13.3.2024
3. Dinamani * 16.3.2024
4. Daily Thanthi News * 18.3.2024
5. Training Photos

Day 1 (11.03.2024)

The programme was organized by the internal experts **Dr.I. Maheswari**, Assistant Professor (FSN) and **Dr. B. Kavitha**, Assistant Professor (FSN). Under the guidance of the internal experts 25 participants of unemployed young people developed the following products viz., Millet puttu, Millet and Red rice kolukattai, Millet pasta, Millet paniyaram, Millet payasam, Millet vermicelli, Millet cookies and Millet bread.



Value added products using Millets and Traditional Red Rice (Puttu, Kolukattai & Pasta)

Day 2 (12.03.2024)

The programme was organized by the internal expert **Dr. R. Saraswathi**, Assistant Professor (FSN). The internal expert developed many value added products from millets by involving the 25 participants of unemployed young people. The products were Millet cutlet, Millet adai, Millet pakoda, Millet mixture, Millet bunthi, Millet nutritious balls, Millet kesari, Millet pasta, Millet cake and Millet kheer.



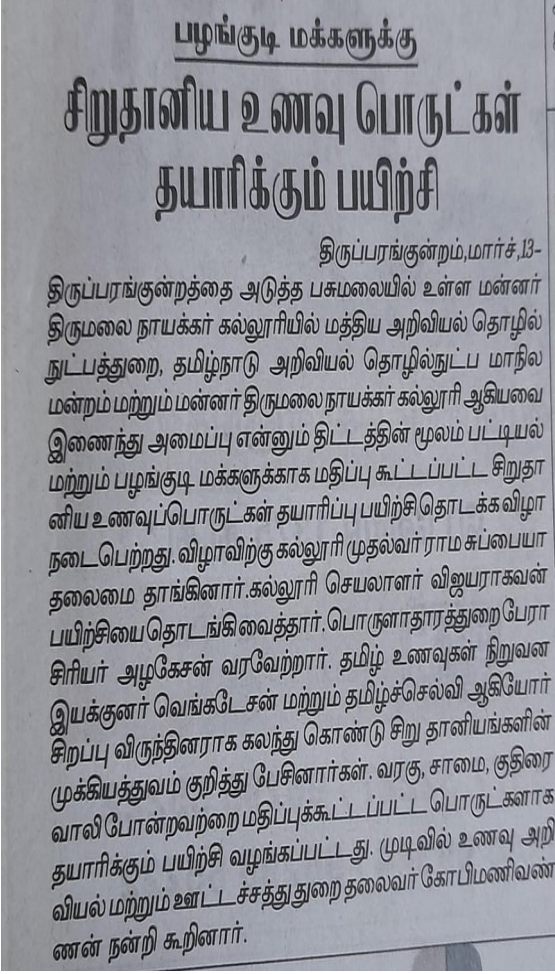
Value added products using Millets

Day 3 (13.03.2024)

The programme was organized by the internal expert **Dr. M.J. Anitha Sri**, Assistant Professor (FSN). The 25 participants of unemployed young people was supervised by the internal expert and developed products like Millet halwa, Millet salad, Cumbu laddu, Millet malt, Millet payasam and Millet kanji.



Millet based Value added products



2. Dinamalar Daily News paper 13.3.2024



சிறுதானிய உணவுப் பொருள்கள் தயாரிப்பு பயிற்சி முகாம்

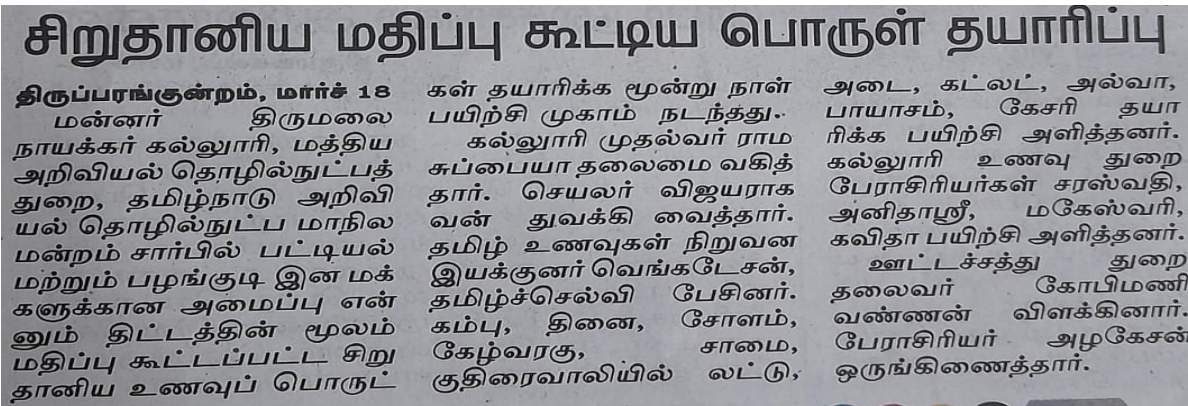
திருப்பரங்குன்றம், மார்ச் 16: மன்னர் திருமலை நாயக்கர் கல்லூரியில் மதிப்பு கூட்டப்பட்ட சிறுதானிய உணவுப் பொருள்கள் தயாரிப்பு பயிற்சி முகாம் சனிக்கிழமை நடைபெற்றது.

மத்திய அறிவியல் தொழில்நுட்பத் துறை, தமிழ்நாடு அறிவியல் தொழில்நுட்ப மாநில மன்றம் ஆகியவை இணைந்து நடத்திய பயிற்சி முகாமுக்கு கல்லூரி முதல்வர் அ.ராமசுப்பையா தலைமை வகித்தார். கல்லூரிச் செயலர் எம்.விஜயராகவன் பயிற்சி முகாமைத் தொடங்கி வைத்தார். தமிழ் உணவுகள் நிறுவன இயக்குநர் வெங்கடேசன், தமிழ்ச்செல்வி ஆகியோர் சிறப்பு விருந்தினராகப் பங்கேற்றனர்.

இந்த முகாமில் சிறு தானியங்களின் முக்கியத்துவம், அவற்றின் பயன்கள் குறித்து விளக்கப்பட்டது. கம்பு, தினை, சோளம், கேழ்வரகு, சாமை, குதிரைவாலி உள்ளிட்ட சிறுதானியங்களை மதிப்புக்கூட்டப்பட்ட பொருள்களாகத் தயாரிக்கும் பயிற்சி வழங்கப்பட்டது. ஸ்ரீ சக்ரா புட்ஸ் நிறுவனத்தின் உரிமையாளர் இந்திரா பயிற்சியளித்தார். உணவுத் துறை பேராசிரியர் சரஸ்வதி, அனிதா ஸ்ரீ, மகேஸ்வரி, கவிதா ஆகியோர் சிறுதானியங்களில் புதிய உணவு தயாரிப்பு முறைகளைச் செய்து காண்பித்தனர். கம்பு லட்டு, ராகி மால், அடை, கட்டை, அல்வா, தினை பாயசம், குதிரைவாலி கேசரி தயாரிப்பு பயிற்சி அளிக்கப்பட்டது.

தொழில்முனைவோர் ஊக்குவிப்பு, திட்ட அறிக்கை தயாரித்தல், தாட்கோ, நபாட்டு நிதியுதவி ஆகியவை குறித்து உணவு அறிவியல், ஊட்டச்சத்துத் துறைத் தலைவர் கோபிமணிவண்ணன் பேசினார். பயிற்சி முகாமில் பங்கேற்ற 25 பேருக்கு சான்றிதழ்கள் வழங்கப்பட்டன. பொருளாதாரத் துறை பேராசிரியர் அழகேசன் பயிற்சியை ஒருங்கிணைத்தார்.

3. Dinamani 16.3.2024



4. Daily Thanthi News 18.3.2024

5.Training Photos



Inaugural function



Delivery address by Mr.P.V.Gopimannivannan, HOD, Dept. of FSN, MTNC



**11th March,2024 Product Preparation - Participants and the Training expert
Dr.I.Maheswari, Assitant Professor (FSN), MTNC**



11th March,2024 Product Preparation - Participants and the Training expert Dr.B.Kavitha, Assitant Professor (FSN), MTNC



**12th March,2024 Product Preparation - Participants and the Training expert
Dr.R.Saraswathi, Assitant Professor (FSN), MTNC**



**13th March,2024 Product Preparation - Participants and the Training expert
Dr. M. J.Anitha Sri, Assitant Professor (FSN), MTNC**



Sensory evaluation of the value added products using millets



Certificate distribution and Valedictory function

Success story

The participants of the training programme prepared sprouted salad and millet laddu for the International Conference conducted by Department of English, Mannar Thirumalai Naicker college (Autonomous), Madurai.



Sprouted salad



Millet Laddu