

बांस की प्ररोहों की प्रोसेसिंग और मूल्यवर्धन पर कौशल विकास प्रशिक्षण

भा.वा.अ.शि.प. वर्षा वन अनुसंधान संस्थान, जोरहाट (असम) ने दिनांक 12-14 मार्च, 2026 के दौरान अपने परिसर में बांस की प्ररोहों की प्रोसेसिंग और मूल्यवर्धन पर तीन दिवसीय कौशल विकास प्रशिक्षण आयोजित किया। इस प्रशिक्षण को भारत सरकार के राष्ट्रीय बांस मिशन (NBM) ने प्रायोजित किया था। इस प्रशिक्षण कार्यक्रम में विभिन्न स्थानों से तेईस (23) प्रतिभागियों ने भाग लिया। यह प्रशिक्षण श्रीमती रज़िया रहमान के मार्गदर्शन में आयोजित किया गया, जो राजी' फूड प्रोसेसिंग यूनिट, बोरपूल, गोहैन टेकेला गाँव, जोरहाट (असम) की स्वत्वधारी (प्रोपराइटर) हैं।

एक संक्षिप्त उद्घाटन सत्र में, श्री आर. के. कलिता, समूह समन्वयक (अनुसंधान) और प्रशिक्षण कार्यक्रम के पाठ्यक्रम निदेशक ने सभी प्रतिभागियों का स्वागत किया। उन्होंने एक इंटरैक्टिव सत्र के माध्यम से प्रतिभागियों को बेहतर आजीविका सुरक्षा के लिए बांस-आधारित उद्यमिता के अवसरों के बारे में जागरूक किया। इस अवसर पर श्रीमती रहमान ने भी संबोधित किया। उद्घाटन सत्र में डॉ. सत्यम बरदलै, प्रमुख, आनुवंशिकी और वृक्ष सुधार प्रभाग; श्री डी. के. मीणा, प्रमुख, वन पारिस्थितिकी और जलवायु परिवर्तन प्रभाग; श्री कुमुद बोरा, वरिष्ठ तकनीकी अधिकारी, और अन्य लोग उपस्थित थे।

प्रथम तकनीकी सत्र में, श्री आर. के. कलिता ने 'बांस आधारित उद्यमिता विकास' पर एक प्रस्तुति दी। उन्होंने बांस की प्रजातियों की विविधता, वितरण, प्रवर्धन के विभिन्न तरीकों और खेती की पद्धतियों के बारे में चर्चा की। उन्होंने प्रतिभागियों को बांस के विभिन्न उपयोगों के बारे में जागरूक किया।

श्रीमती रज़िया रहमान ने बांस की प्ररोहों (Bamboo shoots) से जुड़े विभिन्न तथ्यों, विशेष रूप से बांस की प्ररोहों द्वारा प्रदान की जाने वाली पोषण-सुरक्षा के बारे में बात की। ज़्यादातर सत्र व्यावहारिक (hands-on) सत्र थे। प्रशिक्षुओं ने विभिन्न व्यावहारिक सत्रों में भाग लिया और बांस की प्ररोहों से आठ अलग-अलग मूल्य-वर्धित उत्पाद तैयार किए।

इसके अलावा, प्रशिक्षुओं को कच्चे बांस के प्ररोहों की प्रोसेसिंग और उन्हें सुरक्षित रखने की प्रक्रिया के बारे में भी सिखाया गया, ताकि वे पूरे साल मिलते रहें। श्रीमती रहमान ने बांस के अंकुरों पर आधारित कोई उद्यम शुरू करने के लिए प्रोजेक्ट बनाने के बारे में भी सिखाया। प्रतिभागियों को जानकारी देने के लिए अन्य सैद्धांतिक सत्र भी आयोजित किए गए, जैसे कि प्रोजेक्ट बनाना, साफ़-सफ़ाई बनाए रखना, FSSAI रजिस्ट्रेशन की प्रक्रिया, पैकेजिंग, लेबलिंग और उत्पादों के मार्केटिंग से जुड़े

अन्य पहलू आदि। ट्रेनिंग के दौरान बांस के प्ररोहों से बने जो आठ तरह के अचार तैयार किए गए, वे इस प्रकार हैं:

1. भूत जोलोकिया (किंग चिली) के साथ बांस की प्ररोह
2. अदरक, हरी मिर्च और लहसुन के साथ बांस की प्ररोह
3. टेबल केले, लहसुन और भोट जोलोकिया के साथ बांस की प्ररोह
4. बैंगन के साथ बांस की प्ररोह
5. आम के साथ बांस की प्ररोह
6. मिक्स सब्जियों के साथ बांस की प्ररोह
7. मशरूम के साथ बांस की प्ररोह
8. ऑलिव के साथ बांस की प्ररोह

प्रशिक्षण के समापन सत्र में, प्रशिक्षण में सफल प्रतिभागियों को प्रमाण पत्र वितरित किए गए।

SKILL DEVELOPMENT TRAINING ON BAMBOO SHOOT PROCESSING AND VALUE ADDITION

ICFRE-RAIN FOREST RESEARCH INSTITUTE, JORHAT (ASSAM) conducted a three-day long *Skill Development Training on Bamboo Shoot Processing and Value Addition* during 12-14 March, 2026 at its premises. The Training was sponsored by National Bamboo Mission (NBM), Government of India. Twenty three (23) Participants from various places attended the training programme. The training was conducted under the guidance of Mrs. Raziya Rahman, proprietor of Razi's Food Processing Unit, Borpool, Gohain Tekela Gaon, Jorhat (Assam).

In a brief inaugural session, Shri R. K. Kalita, Group Coordinator (Research) and Course Director of the Training Programme welcomed all the participants. He sensitized the participants on bamboo based entrepreneur opportunities for better livelihood security through an interactive session. Mrs. Rahman also spoke on the occasion. The Inaugural session was attended by Dr. Satyam Bordoloi, Head, Genetics & Tree Improvement Division; Sri D. K. Meena, Head, Forest Ecology & Climate Change Division; Sri Kumud Borah, Senior Technical Office among others.

In the first Technical Session, Shri R. K. Kalita delivered a presentation on 'Bamboo Based Entrepreneurship Development'. He talked about the species diversity, distribution, various propagation methods and cultivation practices. He sensitized the participants on various applications of bamboo.

Mrs. Raziya Rahman spoke about various facts related to bamboo shoots, particularly nutritional security that has been provided by bamboo shoot. Most of the Sessions were hands-on session. The trainees participated in various hands-on sessions and prepared eight different value added products of Bamboo Shoot.

Besides, the trainees were also taught about the processing of raw bamboo shoots and its preservation process so that these are made available throughout the year. Mrs. Rahman also taught about the project formulation for setting up a Bamboo Shoot Based Entrepreneur. Other theoretical sessions such as project formulation, maintaining hygiene,

fssai registration process, packaging, labeling and marketing aspects of the products etc were also conducted to educate the Participants. The eight bamboo shoot based pickles which were prepared during the training are as follows:

1. Bamboo Shoot with *Bhot Jolokia* (King Chilli)
2. Bamboo Shoot with Zinger, Green Chilli, Garlic
3. Bamboo Shoot with table banana, Garlic, Bhot Joloji a
4. Bamboo Shoot with Brinjal
5. Bamboo Shoot with Mango
6. Bamboo Shoot with Mix vegetables
7. Bamboo Shoot with Mushrooms
8. Bamboo with Olive

Certificates were distributed to the successful Participants of the training at the Valedictory Session.

GLIMPSES OF THE TRAINING PROGRAMME



Skill Development Training on Bamboo Shoot Processing and Value Addition | 2026



Skill Development Training on Bamboo Shoot Processing and Value Addition | 2026



Skill Development Training on Bamboo Shoot Processing and Value Addition | 2026

