

जनसंपर्क कक्ष

शिवाजी विद्यापीठ, कोल्हापूर

07 JUN 2025

पुण्यनगरी



विद्यापीठात शिवराज्याभिषेक दिन

कोल्हापूर : शिवराज्याभिषेक दिनानिमित्त शिवाजी विद्यापीठाच्या प्रांगणातील छत्रपती शिवाजी महाराज यांच्या भव्य अश्वारूढ पुतळ्यास कुलसचिव डॉ. विलास शिंदे यांच्यासह मान्यवरांच्या हस्ते पुष्प वाहून अभिवादन करण्यात आले. यावेळी परीक्षा व मूल्यमापन मंडळाचे संचालक डॉ. अजितसिंह जाधव, वित्त व लेखाधिकारी डॉ. सुहासिनी पाटील, वाणिज्य व व्यवस्थापन विद्याशाखेचे अधिष्ठाता डॉ. श्रीकृष्ण महाजन, मानव्यशास्त्र विद्याशाखेचे अधिष्ठाता डॉ. महादेव देशमुख,

क्रीडा विभागाचे संचालक डॉ. शरद बनसोडे, उपकुलसचिव गजानन पळसे, डॉ. वैभव ढेरे, संगणक केंद्राचे संचालक अभिजित रेडेकर, विद्यार्थी विकास विभागाच्या सुरेखा आडके, विजय इंगवले, शाहू सेना जिल्हाध्यक्ष शुभम शिरहट्टी, करण कवठेकर, शशिकांत सोनुले, अथर्व कुराडे आदी उपस्थित होते.

दरम्यान, रायगड येथील राष्ट्रीय सेवा योजनेचे संचालक डॉ. तानाजी चौगुले यांच्या नेतृत्वाखाली एनएसएसच्या विद्यार्थ्यांचे पथक दाखल झाले आहे.

07 JUN 2025

महा न्यूज & व्ह्यूज

जनसंपर्क कक्ष

शिवाजी विद्यापीठ, कोल्हापूर

Hanuman Nagar, ITI-Pachgaon road,
Front of Nirmali Corner Apartment, Kolhapur.
Mob. - 9175089609

शिवाजी विद्यापीठात शिवराज्याभिषेक दिन

कोल्हापूर (महा न्यूज अँड व्ह्यूज):

शिवाजी विद्यापीठात आज शिवराज्याभिषेक दिन मोठ्या उत्साहात साजरा करण्यात आला.

आज सकाळी शिवाजी विद्यापीठाच्या प्रांगणातील छत्रपती शिवाजी महाराज यांच्या भव्य अश्वारूढ पुतळ्यास कुलसचिव डॉ. विलास शिंदे यांच्यासह मान्यवरांच्या हस्ते पुष्प बाहून अभिवादन करण्यात आले. यावेळी परीक्षा व मूल्यमापन मंडळाचे संचालक डॉ. अजितसिंह जाधव, वित्त व लेखाधिकारी डॉ. सुहासिनी पाटील, वाणिज्य व व्यवस्थापन विद्याशाखेचे अधिष्ठाता डॉ. श्रीकृष्ण महाजन, मानव्यशास्त्र विद्याशाखेचे अधिष्ठाता डॉ. महादेव देशमुख, क्रीडा विभागाचे संचालक डॉ. शरद बनसोडे, उपकुलसचिव गजानन पळसे, डॉ. वैभव

ढेंगे, संगणक केंद्राचे संचालक अभिजीत रेडेकर, विद्यार्थी विकास विभागाच्या सुरेखा आडके, विजय इंगवले, शाहू सेना जिल्हाध्यक्ष शुभम शिरहट्टी, करण कवठेकर, शशिकांत सोनुले, अथर्व कुराडे यांच्यासह प्रशासकीय सेवक, विद्यार्थी-विद्यार्थिनी उपस्थित होते.

दरम्यान, रायगड येथे आज मोठ्या उत्साहाच्या वातावरणात साजऱ्या होणाऱ्या शिवराज्याभिषेक दिनाच्या प्रमुख कार्यक्रमासाठी विद्यापीठाच्या राष्ट्रीय सेवा योजनेचे संचालक डॉ. तानाजी चौगुले यांच्या नेतृत्वाखाली एन.एस.एस.च्या विद्यार्थ्यांचे पथक रायगडावर दाखल झाले आहे. कार्यक्रमात सहभागाबरोबरच कार्यक्रमानंतर गडावर स्वच्छता मोहीम राबवून हे पथक माघारी परतणार आहे.



जनसंपर्क कक्ष

शिवाजी विद्यापीठ, कोल्हापूर

07 JUN 2025

सकाळ

शिवाजी विद्यापीठ

सकाळी विद्यापीठाच्या प्रांगणातील छत्रपती शिवाजी महाराज यांच्या भव्य अश्वारुढ पुतळ्यास कुलसचिव डॉ. व्ही. एन. शिंदे यांच्यासह मान्यवरांच्या हस्ते पुष्प वाहन अभिवादन करण्यात आले. यावेळी परीक्षा व मूल्यमापन मंडळाचे संचालक डॉ. अजितसिंह जाधव, वित्त व लेखाधिकारी डॉ. सुहासिनी पाटील, वाणिज्य व व्यवस्थापन विद्याशाखेचे अधिष्ठाता डॉ. श्रीकृष्ण महाजन, मानव्यशास्त्र विद्याशाखेचे अधिष्ठाता डॉ. महादेव देशमुख, क्रीडा विभागाचे संचालक डॉ. शरद बनसोडे, उपकुलसचिव गजानन पळसे, डॉ. वैभव ढेरे, संगणक केंद्राचे संचालक अभिजीत रेडेकर, विद्यार्थी विकास विभागाच्या सुरेखा आडके, विजय इंगवले, शाहू सेना जिल्हाध्यक्ष शुभम शिरहट्टी, करण कवठेकर, शशिकांत सोनुले, अथर्व कुराडे यांच्यासह प्रशासकीय सेवक, विद्यार्थी-विद्यार्थिनी उपस्थित होते.

जनसंपर्क कक्ष

शिवाजी विद्यापीठ, कोल्हापूर

07 JUN 2025

सकाळ

‘स्टार्ट-अप’बाबत विद्यापीठाचे आवाहन

कोल्हापूर, ता. ६ : शिवाजी विद्यापीठाच्या ‘एसयूके रिसर्च अँड फाउंडेशन’ या इनक्युबेशन सेंटरमध्ये शेती, संगणक, रसायन, आरोग्य, पर्यावरण, अन्नप्रक्रिया इत्यादींमधील ६५ स्टार्ट-अप उद्योगांना बळ देण्यात येत आहे. या माध्यमातून नवउद्योगांना- विविध वित्त संस्थांकडून बीज भांडवलही देण्यात आले आहे. स्टार्टअप सुरू करू इच्छिणाऱ्यांसाठी आता ‘मंथली इनोव्हेशन चॅलेंज’द्वारे ही संधी चालून आली असल्याची माहिती संचालक डॉ. सागर डेळेकर यांनी दिली.

विद्यापीठाच्या इनक्युबेशन सेंटरमध्ये विद्यार्थी, संशोधक व नागरिकांना समाजातील विविध समस्यांवर नावीन्यपूर्ण उत्तरे व समाधान सुचविण्याची संधी ‘मंथली इनोव्हेशन चॅलेंज’ या उपक्रमातून देण्यात आली. नावीन्यपूर्ण संकल्पना व त्यावरील उद्योग याबाबत केंद्रातून नवयुवकांना उद्योजकतेच्या संधीही उपलब्ध करून देण्यात येत आहेत. या निवड झालेल्या स्टार्ट-अप्सना महाराष्ट्र स्टेट इनोव्हेशन सोसायटी, महाराष्ट्र राज्य, स्टार्टअप इंडिया, केंद्र सरकार, एमएसएमई, सारथी यांसह संस्थांकडून बीजभांडवल मिळण्याची संधी आहे.

जनसंपर्क कक्ष

शिवाजी विद्यापीठ, कोल्हापूर

07 JUN 2025

पुण्यनगरी

शिवाजी विद्यापीठाकडून ६५ स्टार्टअपना प्रोत्साहन

कोल्हापूर : प्रतिनिधी

शिवाजी विद्यापीठाच्या 'एसयूके रिसर्च अँड फाऊंडेशन' या इन्क्युबेशन सेंटरमध्ये शेती, संगणक, रसायन, आरोग्य, पर्यावरण, अन्नप्रक्रिया इत्यादींमधील ६५ स्टार्टअप उद्योगांना बळ देण्यात येत आहे. स्टार्टअप सुरू करू इच्छिणाऱ्यांसाठी मंथली इनोव्हेशन चॅलेंजद्वारे ही संधी आहे, अशी माहिती संचालक डॉ. सागर डेळेकर यांनी दिली.

विद्यापीठाच्या इन्क्युबेशन सेंटरमध्ये विद्यार्थी, संशोधक व नागरिकांना समाजातील विविध समस्यांवर नावीन्यपूर्ण उत्तरे व समाधान सुचविण्याची संधी 'मंथली

इनोव्हेशन चॅलेंज' या उपक्रमातून देण्यात आली. नावीन्यपूर्ण संकल्पना व त्यावरील उद्योग याबाबत केंद्रातून नवयुवकांना उद्योजकतेच्या संधीही उपलब्ध करून देण्यात येत आहेत. या निवड झालेल्या स्टार्टअप्सना महाराष्ट्र स्टेट इनोव्हेशन सोसायटी, महाराष्ट्र राज्य, स्टार्टअप इंडिया, केंद्र सरकार, एमएसएमई, सारथी यासह इतर शासकीय व खासगी संस्थांकडून बीजभांडवल मिळण्याची संधी आहे. तरी विद्यार्थी, शिक्षक व नागरिक यांनी आपल्या कल्पना १५ जूनपर्यंत विद्यापीठाच्या वेबसाईटवर भराव्यात व योजनांचा लाभ घ्यावा, असे आवाहनही केले आहे..

जनसंपर्क कक्ष

शिवाजी विद्यापीठ, कोल्हापूर

07 JUN 2025

लोकमत

विद्यापीठाचे 'स्टार्ट- अप'ना प्रोत्साहन

लोकमत न्यूज नेटवर्क

कोल्हापूर : शिवाजी विद्यापीठाच्या 'एसयुके रिसर्च अँड फाउंडेशन' या इन्क्युबेशन सेंटरमध्ये शेती, संगणक, रसायन, आरोग्य, पर्यावरण, अन्नप्रक्रिया इत्यादींमधील ६५ स्टार्टअप उद्योगांना बळ देण्यात येत असून, या माध्यमातून नवउद्योगांना- विविध वित्त संस्थांकडून बीज भांडवलही देण्यात आले आहे. स्टार्ट-अप सुरू करू इच्छिणाऱ्यांसाठी आता मंथली इनोव्हेशन चॅलेंजद्वारे ही संधी चालून आल्याची माहिती संचालक डॉ. सागर डेळेकर यांनी दिली. विद्यार्थी, शिक्षक व नागरिक यांनी आपल्या कल्पना दि. १५ जून २०२५ पर्यंत विद्यापीठाच्या वेबसाइटवर न्यूज अँड इव्हेंट्स या विभागात जाऊन गुगल फॉर्ममध्ये भराव्यात व लाभ घ्यावा.

अन्न सुरक्षा आणि विज्ञानाची कटिबद्धता

आज ७ जून.. जागतिक अन्न सुरक्षा दिन. या दिवशी जगभरात अन्न सुरक्षेशी निगडित असलेल्या प्रश्नांवर जनजागृती केली जाते. अन्नसुरक्षा का महत्वाची आहे, यासाठी प्रबोधन केले जाते. अन्न सुरक्षा दिनानिमित्त...



अन्न! ते स्वादिष्ट आहे, ते आराम देणारे आहे, ते आपल्याला एकत्र आणते. पण ते सुरक्षित राहण्यामागचे नेमकं रहस्य काय बर असेल याचा तुम्ही कधी विचार केला आहे का? कारण, आपण जे खातो, त्याच्या सुरक्षेबाबत एक अदृश्य नायक अथकपणे काम करत आहे आणि तो नायक म्हणजे विज्ञान!

आपल्या स्वयंपाकघरातील ओट्यावर, आणि कधीकधी आपल्या अन्नातही, अदृश्य हल्लेखोर लपलेले असतात. हो हल्लेखोरच असतात ते. विज्ञानाच्या भाषेत सांगायचं म्हटलं तर सूक्ष्मजंतू-म्हणजेच जीवाणू विषाणू परजीवी उघड्या डोळ्यांना न दिसणारे, परंतु जर त्यांच्या वाढीवर व क्रियाशीलतेवर वेळीच अंकुश नाही ठेवला तर ते खूप त्रासदायी ठरू शकतात, जसे की अन्नविषबाधा व

अनेक असे आजार.

अन्न विषबाधा फक्त पोटदुखी नाही; ती गंभीर, अगदी जीवघेणी देखील असू शकते. चला तर मग, अन्नसुरक्षिततेबाबतचा नायक म्हणजे विज्ञान हे या हल्लेखोरांशी कसे लढतो, ते पाहू दशकांच्या संशोधनावर आधारित सांध्या, तरीही अत्यंत प्रभावी तत्वांवर ते कार्य करते.

१ पहिले तत्व आहे स्वच्छता अबाधित ठेवणे

हे अगदी साधे, सोपे आणि दैनंदिन कामासारखे सरळ वाटत असले तरी त्यामागे तांत्रिकदृष्ट्या खूप गोष्टी लपलेल्या आहेत. आपले हात, भांडी आणि उपकरणांचा पृष्ठभाग आणि कच्चा माल जसे की फळे, भाज्या पूर्णपणे स्वच्छ घुणे

हे अगणित असे सूक्ष्म धोके दूर करते.

२ दुसरे तत्व म्हणजे वस्तू एकमेकांपासून दूर ठेवणे
अन्नसुरक्षेसाठी कच्चे आणि प्रक्रिया केलेले अन्न वेगळे ठेवणे अत्यंत महत्वाचे आहे. जेणेकरून परस्पर दूषितता (क्रॉस कंटॅमिनेशन) रोखता येईल, ज्यामुळे हानिकारक जीवाणूंचा प्रसार होणार नाही. कच्च्या अन्नामध्ये बॅक्टेरिया असू शकतात, जे शिजवलेले अन्न आणि इतर तयार खाण्याच्या वस्तूंना दूषित करू शकतात. क्रॉस-कंटॅमिनेशन हा खरा धोका आहे आणि त्यामुळे जीवाणूंचा प्रसार समजून घेणे अत्यंत महत्वाचे आहे.

३ तिसरे तत्व म्हणजे अन्न प्रक्रिया करणे किंवा अन्न शिजवणे
उष्णता ही सूक्ष्मजंतूंचा नाश करण्यासाठी प्रभावी आहे. हानिकारक जीवाणू आणि विषाणू नष्ट करण्यासाठी वेगवेगळ्या पदार्थांना विशिष्ट आंतरिक तापमानांपर्यंत

पोहोचणे आवश्यक असते. अन्न शिजवणे किंवा उष्णतेच्या सहाय्याने त्यावर प्रक्रिया करणे ही काही एक अंदाजे किंवा ढोबळमानाने करण्याची क्रिया नाही; तर सूक्ष्मजीवशास्त्राच्या दृष्टीने ते एक अचूक कार्य आहे व योग्य तापमानास आणि योग्य अशा वेळेसाठी केले जाते.

४ चौथे तत्व म्हणजे अन्न थंड करणे किंवा गोठवणे
प्रक्रियायुक्त अन्न साठवणुकीबाबत

महत्वाची गोष्ट म्हणजे; साठवणुकीचे तापमान. ४ अंश सेल्सियस ते ६० अंश सेल्सियस तापमानादरम्यान जीवाणू झपाट्याने वाढतात आणि म्हणूनच या टप्प्यास धोकादायक क्षेत्र (डेंजर झोन) म्हणतात.

यासाठी, उरलेले अन्न लगेच थंड करणे, थंड पदार्थ रेफ्रिजरेटरमध्ये ठेवणे आणि पुन्हा गरम केलेले पदार्थ किमान ७४ अंश सेल्सियस तापमानास गरम करणे यासारख्या उपाययोजना करता येतील. अन्नसुरक्षा ही फक्त आपल्या घरगुती

स्वयंपाकघरांपुरती मर्यादित नाही, तर अन्न उत्पादन, पुरवठा आणि त्याचा वापर या दरम्यान येणाऱ्या प्रत्येक स्तरावर याचा विचार होणे महत्वाचे आहे. अन्न वैज्ञानिक अधिक स्मार्ट पॅकेजिंग विकसित करत आहेत,

उत्पादनांचा टिकवण्याचा काळ वाढवत आहेत आणि दूषित घटक व घातक रसायने ग्राहकांपर्यंत पोहोचण्यापूर्वीच शोधत आहेत. उत्पादनांच्या लेबलवर छापण्यात येणाऱ्या एक्सपायरी आणि बेस्ट बिफोर तारखांचा विचार करता त्या उत्पादनाची गुणवत्ता आणि सुरक्षितता सुनिश्चित करण्यासाठी वैज्ञानिकदृष्ट्या निर्धारित केलेल्या असतात.

आता यापुढे प्रत्येक वेळी तुम्ही जेव्हा या अन्नसुरक्षेच्या तत्वांचे पालन कराल, तेव्हा तुम्ही अन्न विज्ञानाला कृतीत आणाल आणि हो, तुम्ही अन्नसुरक्षा नायक बनाल. जागरूक रहा, अन्न सुरक्षा उपायाचा भाग बना.

- डॉ. अभिजीत अरुण गाताडे

सहाय्यक प्राध्यापक, अन्नशास्त्र अधिविभाग, शिवाजी विद्यापीठ, कोल्हापूर

अन्न सुरक्षा ही फक्त नियम आणि तत्वे यापुढीच मर्यादित नाही; तर यामागील विज्ञान समजून घेऊन आपण आपल्या प्रियजनांच्या आरोग्याचे शक्तिशाली रक्षक बनतो.