The Department of Oil Technology, School of Chemical Technology, Harcourt Butler Technical University (HBTU), Kanpur, is pleased to extend a cordial invitation for your esteemed presence at a seminar titled **"Palm Oil's Role in Human Health, Nutrition and Sustainability: The Balanced Truth"**, scheduled to be held on **January 16, 2026**. The seminar aims to provide a comprehensive and balanced perspective on palm oil, addressing its nutritional significance, health implications, regulatory framework, sustainability challenges, and technological advancements in processing. The event will be inaugurated by **Shri Dwijendra Mathur**, Managing Director, FARE Labs, Gurugram, and a distinguished alumnus of HBTU, whose continued association with the university is a matter of great pride. The technical sessions will feature expert talks by eminent professionals: **Dr. Sanu Jacob**, Director, FSSAI National Food Laboratory, Chennai, will speak on the *Role of Palm Oil Regulation in Achieving Sustainable Growth in India*; **Dr. Awadesh Kumar Sharma**, Professor, L.P.S. Institute of Cardiology, Kanpur, will present an integrated medical perspective on palm oil sustainability and public health; **Dr. Shipra Bhardwaj**, Chief Scientist, Food and Bioscience Lab, will discuss palm oil in everyday diets, focusing on nutritional benefits and health concerns; and **Prof. Praveen Yadav**, Dean, SoCT, HBTU, will highlight technological innovations in processing techniques for making palm oil a safer edible oil.

जागरण सिटी कानपुर

...री पाने का ...े भर्तियां

...िया जाएगा चयन

2.1 लाख से लेकर अधिकतम 3.5 लाख रुपए सालाना का पैकेज का आफर

4 कंपनियों में कुल 320 पदों के लिए लिया जाएगा साक्षात्कार

3.5 लाख रुपए सालाना का पैकेज आफर कर रही हैं।

65 छात्रों को मिला 2.9 लाख रुपए का पैकेज: विनोद शर्मा ने बताया कि अक्टूबर माह में इंफोसिस के सीएसआर प्रशिक्षण कार्यक्रम के अंतर्गत प्रशिक्षण आयोजित किया गया था। जिसके बाद पुणे स्थित मदरसन कंपनी में प्लेसमेंट ड्राइव का आयोजन किया गया था। इसमें शुक्रवार को संस्थान के 65 छात्रों का चयन कंपनी ने अपने पुणे स्थित ब्रांच के लिए किया है। चयनित सभी छात्रों को हमारे एमओयू पार्टनर एमएस आईसीजे के सहयोग से लगभग 2.9 लाख प्रति वर्ष के पैकेज का आफर मिला है।

पाम आयल को लेकर कई भ्रांतियां, व्यापक शोध जरूरी

जागरण संवाददाता, कानपुर : पाम आयल को लेकर कई सारी भ्रांतियां बनी हुई हैं। शोध में इसके एंटी कैंसर तत्वों की पहचान हुई है। इसको लेकर और व्यापक शोध की जरूरत है। कई शिक्षण संस्थानों के साथ मिलकर इसके गुणों पर शोध किया भी जा रहा है। इसमें एचबीटीयू भी शामिल है। मलेशियन पाम आयल काउंसिल (दक्षिण एशिया) के रीजनल मैनेजर डा. रोशन मार्टिस ने शुक्रवार को यह जानकारी हरकोर्ट बटलर प्राविधिक विश्वविद्यालय में आयोजित 'मानव स्वास्थ्य, पोषण एवं सततता में पाम तेल की भूमिका: संतुलित सत्य विषयक' सेमिनार में साझा की।

उन्होंने बताया कि पाम तेल का प्रयोग अखाद्य वस्तुओं के निर्माण में भी हो रहा है। दावा किया कि पाम तेल को बार- बार गर्म करने से भी कोई नुकसान नहीं होता है। सेमिनार का शुभारंभ फेयर लैब्स के एमडी द्विजेन्द्र माथुर, आयल टेक्नोलॉजिस्ट्स एसोसिएशन आफ इंडिया के अध्यक्ष डा. राजीव चूरी, डा. रोशन मार्टिस, स्कूल आफ केमिकल टेक्नोलाजी के डीन प्रो. प्रवीन यादव ने किया। आयल टेक्नोलाजी विभाग के विभागाध्यक्ष

मुख्य अतिथि द्विजेन्द्र माथुर को पौधा देकर सम्मानित करते प्रो. प्रवीन यादव ● संस्थान

डा. नीरज प्रफुल्ल अवस्थी ने एसोसिएशन की गतिविधियों के बारे में बताया। तकनीकी सत्रों में डा. सानू जैकब, निदेशक, एफएसएसएआइ, राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशाला, चेन्नई ने भारत में सतत विकास के लिए पाम तेल नियमन की भूमिका पर व्याख्यान दिया। एलपीएस इंस्टीट्यूट आफ कार्डियोलाजी के डा. अवधेश कुमार शर्मा ने सार्वजनिक स्वास्थ्य पर पाम तेल के चिकित्सीय दृष्टिकोण की जानकारी दी। उन्होंने कहा कि पाम तेल का अगर संतुलित मात्रा में सेवन करें तो यह नुकसानदायक नहीं है। फूड एंड बायोसाइंस लैब की मुख्य वैज्ञानिक डा. शिप्रा भारद्वाज ने पाम तेल के पोषणीय लाभ को बताया।

कई बार खौलाया तेल फैट बढ़ाता और स्वास्थ्य के लिए ठीक नहीं

पाम आयल में विटामिन ए,ई व ओमेगा थ्री भी मिलता

(आज समाचार सेवा)

कानपुर, 16 जनवरी। कई बार खौला गया तेल सेहत के लिए खतरनाक साबित होता है। अब लोग जागरूक हो रहे हैं वह एक या दो बार खौला तेल ही खाने में प्रयोग कर रहे हैं। हालांकि दक्षिण भारतीय लोगों में ज्यादा जागरूकता आई है। वहां पर दो या तीन बार खाने वाले तेल का प्रयोग करके उसे बेच दिया जाता है। नमकीन बनाने वाली कंपनियां किचन में प्रयोग हो चुके तेल को खरीद लेती हैं। पाम आयल खाने के लिए ठीक है उसमें कुछ तत्व ऐसे हैं जो कि सेहत के ज्यादा अनिवार्य होते हैं। सोशल मीडिया पर जो दुष्प्रचार पाम आयल के लिए किया जा रहा है वह सही नहीं है। यह विचार एचबीटीयू में आयोजित नेशनल सेमिनार में एक्सपर्ट ने व्यक्त किए। कानपुर के सीनियर कार्डियोलाजिस्ट डॉ. अवधेश कुमार शर्मा ने कहा कि पाम आयल सेहत के लिए खतरनाक नहीं है। सीमित मात्रा में जो भी तेल खायेंगे वह नुकसान नहीं करेगा। पाम आयल में विटामिन ए व विटामिन ई के साथ साथ ओमेगा थ्री भी मिलता है। कई बार खौलाया गया तेल सेहत के लिए ठीक नहीं है। आयल टेक्नोलॉजी विभाग, हरकोर्ट बटलर प्राविधिक विश्वविद्यालय (एचबीटीयू) तथा ऑयल टेक्नोलॉजिस्ट्स एसोसिएशन ऑफ इंडिया (ओटीएआई), सेंट्रल जोन ने संयुक्त रूप से मानव स्वास्थ्य, पोषण एवं सतता में पाम ऑयल की भूमिका संतुलित सत्य विषय पर 16 जनवरी 2026 एचबीटीयू में एक दिवसीय सेमिनार का आयोजन किया गया। सेमिनार में द्विजेन्द्र माथुर, मैनेजिंग डायरेक्टर, एफएआरई लैब्स, गुरुग्राम मुख्य अतिथि, डॉ. राजीव चूरी, अध्यक्ष, ऑयल टेक्नोलॉजिस्ट्स एसोसिएशन ऑफ इंडिया तथा डॉ. रोशन मार्टिस, रीजनल मैनेजर (दक्षिण एशिया), मलेशियन पाम ऑयल काउंसिल भी शामिल हुए। सेमिनार का शुभारंभ करते हुए प्रो. प्रवीन यादव, अधिष्ठाता, स्कूल ऑफ केमिकल टेक्नोलॉजी ने सभी प्रतिभागियों का स्वागत किया। तकनीकी सत्रों में डॉ. सानू जैकब, निदेशक, एफएसएसएआई, राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशाला, चेन्नई ने भारत में सतत विकास हेतु पाम ऑयल नियमन की भूमिका पर व्याख्यान दिया। डॉ. शिप्रा भारद्वाज, मुख्य वैज्ञानिक, फूड एंड बायोसाइंस लैब ने दैनिक आहार में पाम ऑयल के पोषणीय लाभ, स्वास्थ्य संबंधी पहलुओं एवं सतत उपयोग पर प्रकाश डाला। खाद्य उद्योग के दृष्टिकोण से श्री. रवि कुमार, जनरल मैनेजर (आर एंड डी), [illegible] प्रा. लि., कानपुर ने पाम ऑयल के औद्योगिक उपयोगों पर अपने विचार साझा किए। कार्यक्रम में एक विचारोत्तेजक पैनल चर्चा भी आयोजित की गई। कार्यक्रम में एक रोचक पैनल चर्चा का आयोजन भी किया गया। इसके उपरांत ऑयल टेक्नोलॉजी विभाग के विद्यार्थियों द्वारा एक विशेष प्रस्तुति दी गई, जिसमें खाद्य तेलों के सही उपयोग का महत्वपूर्ण संदेश दिया गया। आयल टेक्नोलॉजी के हेड डॉ. नीरज अवस्थी ने आए अतिथियों का आभार जताया।

दीप जलाकर सेमिनार का शुभारम्भ करते मुख्य अतिथि व अन्य।

पाम आयल के बारे में सोशल मीडिया में भ्रांतियां फैलाई जा रही

पाम ऑयल में कैंसर रोधी गुण : डॉ. रोशन

एचबीटीयू में आयोजित सेमिनार में वक्ता बोले- सोशल मीडिया पर फैलाई जा रहीं भ्रामक खबरें

माई सिटी रिपोर्टर

कानपुर। पाम ऑयल को लेकर कई भ्रांतियां फैली हुई हैं। सोशल मीडिया पर कई भ्रामक खबरें चलाई जा रही हैं लेकिन इन पर ध्यान देने की आवश्यकता नहीं है। रिसर्च में साबित हुआ है कि पाम ऑयल में एंटी कैंसर प्रापर्टीज होती है। कई शिक्षण संस्थानों के साथ मिलकर पाम ऑयल पर रिसर्च भी की जा रही है। एचबीटीयू के साथ मिलकर भी पर शोध चल रहा है।

यह बात मलेशियन पाम ऑयल काउंसिल (दक्षिण एशिया) के रीजनल मैनेजर डॉ. रोशन मार्टिस ने ऑयल टेक्नोलॉजी विभाग, हरकोर्ट बटलर प्राविधिक विश्वविद्यालय (एचबीटीयू) तथा ऑयल टेक्नोलॉजिस्ट्स एसोसिएशन ऑफ इंडिया की ओर से आयोजित सेमिनार में कही। उन्होंने कहा कि नॉन फूड सेक्टर में पाम का काफी इस्तेमाल होता है। किसानों के लिए काफी फायदेमंद फसल है। सीड ऑयल के मुकाबले पाम ऑयल की फसल चार से आठ गुना अधिक होती है। डॉ. मार्टिस ने कहा कि पाम ऑयल को री-हीट कर भी खाया जा सकता है। तीन बार री-हीट करने पर भी यह नुकसान नहीं देता है।

एचबीटीयू में मानव स्वास्थ्य, पोषण एवं सत्तता में पाम ऑयल की भूमिका : संतुलित सत्य विषय सेमिनार का आयोजन किया गया। फेयर लैब्स के एमडी द्विजेंद्र माथुर, ऑयल टेक्नोलॉजिस्ट्स एसोसिएशन ऑफ इंडिया के अध्यक्ष डॉ. राजीव चूरी, डॉ. रोशन मार्टिस, स्कूल ऑफ केमिकल टेक्नोलॉजी के डीन प्रो. प्रवीन यादव ने शुभारंभ किया। ऑयल टेक्नोलॉजी विभाग के विभागाध्यक्ष डॉ. नीरज प्रफुल्ल अवस्थी ने ऑयल टेक्नोलॉजिस्ट्स एसोसिएशन ऑफ इंडिया की गतिविधियों की जानकारी दी।

तकनीकी सत्रों में डॉ. सानू जैकब, निदेशक, एफएसएसएआई, राष्ट्रीय खाद्य प्रयोगशाला, चेन्नई ने भारत में सतत विकास के लिए पाम ऑयल नियमन की भूमिका पर व्याख्यान दिया। उन्होंने बताया कि ईट राइट कैंपेन चल रहा है जिसमें सही तरह से खाने पर फोकस किया जा रहा है। उन्होंने तेल को बार बार तलने से बचाने को कहा। उन्होंने स्पष्ट कि पाम ऑयल खराब नहीं है।

एलपीएस इंस्टीट्यूट ऑफ कार्डियोलॉजी के प्रोफेसर डॉ. अवधेश कुमार शर्मा ने पाम ऑयल के सार्वजनिक स्वास्थ्य पर चिकित्सीय दृष्टिकोण प्रस्तुत किया। उन्होंने कहा कि कोई भी तेल बुरा नहीं होता बल्कि उसकी मात्रा और सेवन विधि उसे अच्छा या बुरा बनाती है। पाम ऑयल भी अगर सही तरह से प्रोसेस होकर संतुलित मात्रा में सेवन करें तो यह भी नुकसानदायक नहीं है। उन्होंने स्पष्ट किया कि हृदय रोग के लिए पाम ऑयल नहीं बल्कि 6 एस जैसे स्मोकिंग, सिटिंग, शुगर, सॉल्ट, स्ट्रेस और स्केल यानी मोटापा जिम्मेदार है।

फूड एंड बायोसाइंस लैब की मुख्य वैज्ञानिक डॉ. शिप्रा भारद्वाज ने दैनिक आहार में पाम ऑयल के पोषणीय लाभ, स्वास्थ्य संबंधी पहलुओं एवं सतत उपयोग पर प्रकाश डाला। कार्यक्रम में पैनल चर्चा का आयोजन भी किया गया। इसके बाद ऑयल टेक्नोलॉजी विभाग के विद्यार्थियों ने प्रस्तुति देकर खाद्य तेलों के सही उपयोग का संदेश दिया।

कई शिक्षण संस्थानों संग मिलकर पाम ऑयल पर हो रही रिसर्च एचबीटीयू में भी चल रहा शोध

डॉ. रिचा भारद्वाज, डॉ. आरके त्रिवेदी, डॉ. रोशन मारटीस, डॉ. राजीव चूरी, डॉ. डी माथुर, डॉ. प्रवीण यादव, डॉ. नीरज अवस्थी, संजय सिंह। अमर उजाला