Report on a seminar Palm Oil's Role in Human Health, Nutrition, and Sustainability: The Balanced Truth on 16 January 2026

Date: 16 January 2026

Time: 2:00 PM onwards

Venue: New Auditorium, Harcourt Butler Technical University (HBTU), Kanpur

The **Department of Oil Technology, Harcourt Butler Technical University (HBTU), Kanpur**, jointly with the **Oil Technologists' Association of India (OTAI), Central Zone**, successfully organized a **National Seminar** on **"Palm Oil's Role in Human Health, Nutrition, and Sustainability: The Balanced Truth"** on **16 January 2026** in the New Auditorium of HBTU, Kanpur. The seminar was sponsored by the **Malaysian Palm Oil Council (MPOC)** and aimed to provide a scientific and balanced perspective on palm oil by integrating the viewpoints of experts from academia, industry, healthcare, food regulation, and research organizations. The seminar was organized under the patronage of **Prof. Samsher**, Hon'ble Vice Chancellor, HBTU Kanpur. **Dr. Rajiv Churi**, President, OTAI (Headquarters), served as the Patron, while **Prof. P. K. S. Yadav**, Dean, School of Chemical Technology, HBTU Kanpur, chaired the programme. The event was convened by **Dr. N. P. Awasthi**, Associate Professor and Head, Department of Oil Technology, with **Mr. Gaurav Singh**, Honorary Secretary, OTAI (Central Zone), serving as Co-Convener and **Mr. Sanjay Kumar Singh**, Assistant Professor, Department of Oil Technology, as Organizing Secretary. The organizing committee also included **Dr. Vineeta Gautam**, **Mr. Sameer Singh**, and **Ms. Nandita Mishra**, who contributed significantly to the successful execution of the programme. The seminar commenced with participant registration, followed by the **Inaugural Session**, which included the traditional lighting of the ceremonial lamp, welcome address, and addresses by distinguished dignitaries. The inaugural session emphasized the importance of evidence-based scientific discussions on edible oils and highlighted the need for informed public awareness regarding nutrition, sustainability, and food security.

The technical programme featured eminent experts from leading national organizations who presented comprehensive perspectives on various aspects of palm oil. The first lecture, **"Setting the Context: Science-Led Engagement on Palm Oil, Health, and Sustainability,"** was delivered by **Dr. Roshan Martis**, Regional Manager (South Asia), Malaysian Palm Oil Council. He highlighted the importance of scientific communication in addressing misconceptions related to palm oil and emphasized responsible production practices, sustainable cultivation, and global initiatives for promoting sustainable palm oil. The second technical session was delivered by **Dr. Sanu Jacob**, Director, National Food Laboratory, Chennai, Food Safety and Standards Authority of India (FSSAI), on **"Role of Palm Oil Regulation in Achieving Sustainable Growth in India."** He explained the regulatory framework governing edible oils in India, quality standards prescribed by FSSAI, food safety regulations, and the importance of scientific quality assurance in protecting consumer health. The third lecture was delivered by **Dr. Awadesh Kumar Sharma**, Professor, L.P.S. Institute of Cardiology, Kanpur, on **"Palm Oil Sustainability and Public Health: An Integrated Medical View."** He discussed the relationship between dietary fats, cardiovascular health, balanced nutrition, and lifestyle factors. The session emphasized that overall dietary patterns and healthy lifestyle practices play a significant role in maintaining public health. The fourth technical lecture, **"Palm Oil in Everyday Diet: Nutritional Benefits, Health Concerns, and Sustainable Use,"** was delivered by **Dr. Shipra Bhardwaj**, Chief Scientist, Food and Biosciences Laboratory. She presented scientific evidence regarding the nutritional composition of palm oil, its naturally occurring antioxidants, applications in food products, and the importance of balanced consumption within recommended dietary guidelines.

The final technical lecture was delivered by **Prof. P. K. S. Yadav**, Dean, School of Chemical Technology, HBTU Kanpur, on **"Technological Innovation for Making Palm Oil a Safer and Edible Oil."** He explained recent advancements in palm oil processing, refining technologies, quality improvement, contaminant reduction, and innovative approaches adopted by the edible oil industry to ensure safer and higher-quality products for consumers. Following the technical sessions, an engaging **Panel Discussion** was organized, during which experts addressed questions from faculty members, research scholars, students, industry professionals, and participants. The discussion focused on nutrition, food safety, sustainable cultivation,

environmental concerns, consumer awareness, regulatory compliance, and technological innovations in the palm oil sector. The interactive session provided participants with an opportunity to clarify misconceptions and gain evidence-based scientific knowledge regarding palm oil. The seminar concluded with **Concluding Remarks** delivered by **Dr. Rajiv Churi**, President, OTAI (HQ), who appreciated the efforts of the organizers and emphasized the importance of strengthening collaboration among academia, industry, regulatory agencies, and scientific organizations to promote sustainable development of the edible oil sector. The programme concluded with a networking session over high tea, allowing participants to interact with the speakers and discuss future opportunities for research and collaboration. The seminar witnessed enthusiastic participation from faculty members, scientists, industry professionals, representatives from government organizations, research scholars, and students from various institutions. The programme successfully fulfilled its objective of presenting a balanced, evidence-based understanding of palm oil by integrating perspectives from nutrition, public health, food regulation, technology, and sustainability. The Department of Oil Technology expresses its sincere gratitude to the **Malaysian Palm Oil Council (MPOC)** for sponsoring the seminar, the **Oil Technologists' Association of India (Central Zone)** for its collaboration, all distinguished speakers for sharing their valuable expertise, and the organizing committee, faculty members, student volunteers, and participants for contributing to the grand success of the programme. The seminar significantly strengthened academia–industry interaction and enriched participants' understanding of the role of palm oil in human health, nutrition, food security, and sustainable development.

जागरण सिटी कानपुर

री पाने का ी भर्तियां

क्या 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 फेंक 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 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, एफएआर लैब्स, गुड़गांव 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 गो. रवि कुमार, जनरल मैनेजर (आर एंड डी), एलआइडरक 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 ब ारे 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 सतता 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।

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

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