

## **Announcement cum Information Brochure**

**Five day**

### **Entrepreneurship Development Program**

*On*

#### **Soybean processing and utilization for food uses**



*Organized by*

#### **CENTRE OF EXCELLENCE ON SOYBEAN PROCESSING AND UTILIZATION (CESPU)**

ICAR-Central Institute of Agricultural  
Engineering Nabibagh, Berasia Road,  
Bhopal-462038, M.P. India

#### **Host Institute**

**ICAR –Central Institute of Agricultural Engineering, Bhopal**, a premier institute providing engineering solutions to the growth of the Agricultural sector, was established in 1976. The general mandate of the institute is to conduct research on agricultural mechanization, post-harvest food processing, energy management in agriculture and build capacity of appropriate stakeholders leading to effective management of farming operations, increased productivity, conservation of resources, reduction in drudgery, prevention of losses, generation of employment and improvement in the lives of farming and allied community.

#### **Location**

The Institute campus is located on Berasia Road and is 7 km from Bhopal railway station and 10km from airport.  
<https://maps.app.goo.gl/a8QnyE3pGh3y4rqT7>

#### **Centre of Excellence on Soybean Processing and Utilisation**

Soybean is not only a major source of quality oil, but also contains high quality protein and carbohydrates. It has a great potential in combating the protein malnutrition that exists in this country as well as globally. However, its food uses are limited in India owing to its beany flavor and the fact that it has not been able to be popular to the extent desired. The Centre of Excellence on Soybean Processing and Utilisation, earlier named as Soybean Processing and Utilization Centre (SPU), was established in April, 1985 at the ICAR-Central Institute of Agricultural Engineering (CIAE), Bhopal .The mandate of CESPU is to develop processing technology for soybean and disseminate those for food uses to make available its nutritional and health benefits to the population. Concerted and focused R & D efforts resulted in development of process technology and equipment for more than 40 soy-based food products suiting to Indian tastes and palates.

The center has been conducting 5 days Entrepreneurship Development Programme comprising lectures and hands-on practices at regular intervals. It has trained more than 3000 upcoming entrepreneurs so far. More than 250 of our entrepreneurs from different parts of the country have established their enterprises for production of nutritious soy-based value-added food products.

### **Programme objectives**

- To develop entrepreneurs with knowledge of all the aspects involved in setting up and successfully running a soy food enterprise.
- To provide knowledge on all allied aspects in running a soy food enterprise

### **Course Content**

Soybeans are one of the most versatile crops, offering a wide range of health benefits and business opportunities. Learn about the processing stages, health advantages, and how you can start your own soy-based venture!

- Health Benefits of Soybeans
- Soybean Processing: Stages & Products
- Entrepreneurship in Soy Processing
- Soy processing machinery and its maintenance
- Pilot plant scale production of soy flour, soymilk and tofu.
- Basic biochemical and microbiological analysis
- Certifications & Standards
- Packaging
- Opportunities for Innovation
- Licensing
- Incubation at ICAR-CIAE

### **Start Your Soy Journey Today!**

#### **Contact us:**

#### **In Charge, CESPU**

ICAR-Central Institute of Agricultural Engineering Nabibagh, Berasia Road, Bhopal-462038, M.P. India

Phone: 8839446165/9893141634

Email:soybeantraining@gmail.com

#### **Eligibility:**

Entrepreneurs and aspirants looking for establishment of enterprise in soy food processing. Applicant should have sufficient professional skills of reading and writing English and Hindi.

#### **How to Apply**

Application Process and Registration Fees. A training fee of Rs. 10,620/- (inclusive of 18 % GST) (Non-refundable) is to be paid Online on <https://eventform.in/view/cespu>.

#### **Boarding and Lodging**

Lodging and boarding will be provided to the participants on payment basis. The institute has furnished guesthouse with dining in the campus (not included in the training fee). No accommodation will be provided to family members or guests of the participants. The room rates are given ..... Rooms will be allotted as per availability in the guest house.

#### **Travel**

Participants have to make their own arrangements and pay charges for travelling to ICAR-CIAE, Bhopal and back.

# घोषणा सह सूचना विवरणिका

## पांच दिन

### उद्यमिता विकास कार्यक्रम

पर

#### खाद्य उपयोग के लिए सोयाबीन प्रसंस्करण और उपयोग



#### सोयाबीन प्रसंस्करण और उपयोग पर उत्कृष्टता केंद्र (सेस्पू)

आईसीएआर-केंद्रीय कृषि इंजीनियरिंग संस्थान  
नवीबाग, बैरसिया रोड, भोपाल-462038,  
म.प्र. भारत द्वारा आयोजित किया गया

#### मेजबान संस्थान

आईसीएआर-केंद्रीय कृषि इंजीनियरिंग संस्थान,  
भोपाल, कृषि क्षेत्र के विकास के लिए इंजीनियरिंग  
समाधान प्रदान करने वाला एक प्रमुख संस्थान,  
1976 में स्थापित किया गया था। संस्थान का  
सामान्य कार्य कृषि मशीनीकरण, फसल कटाई के

बाद खाद्य प्रसंस्करण, ऊर्जा पर अनुसंधान करना है। कृषि में प्रबंधन और उचित हितधारकों की क्षमता निर्माण से खेती के कार्यों का प्रभावी प्रबंधन, उत्पादकता में वृद्धि, संसाधनों का संरक्षण, कठिन परिश्रम में कमी, नुकसान की रोकथाम, रोजगार का सृजन और खेती और संबद्ध समुदाय के जीवन में सुधार होगा।

#### जगह

संस्थान परिसर बैरसिया रोड पर स्थित है और भोपाल रेलवे स्टेशन से 7 किमी और हवाई अड्डे से 10 किमी दूर है। <https://maps.app.goo.gl/a8QnyE3pGh3y4rqT71>

#### सोयाबीन प्रसंस्करण और उपयोग पर उत्कृष्टता केंद्र

सोयाबीन न केवल गुणवत्तापूर्ण तेल का प्रमुख स्रोत है, बल्कि इसमें उच्च गुणवत्ता वाला प्रोटीन और कार्बोहाइड्रेट भी होता है। इसमें इस देश के साथ-साथ विश्व स्तर पर मौजूद प्रोटीन कुपोषण से निपटने की काफी क्षमता है। हालाँकि, इसके बीनी स्वाद के कारण भारत में इसका खाद्य उपयोग सीमित है और यह वांछित सीमा तक लोकप्रिय नहीं हो पाया है। सोयाबीन प्रसंस्करण और उपयोग पर उत्कृष्टता केंद्र, जिसे पहले सोयाबीन प्रसंस्करण और उपयोग केंद्र (एसपीयू) के नाम से जाना जाता था, अप्रैल, 1985 में आईसीएआर-सेंट्रल इंस्टीच्यूट ऑफ एग्रीकल्चरल इंजीनियरिंग (सीआईएई), भोपाल में स्थापित किया गया था। सीईएसपीयू का काम विकसित करना है। सोयाबीन के लिए प्रसंस्करण प्रौद्योगिकी और आबादी को इसके पोषण और स्वास्थ्य लाभ उपलब्ध कराने के लिए खाद्य उपयोग के लिए इसका प्रसार करना। समन्वित और केंद्रित अनुसंधान एवं विकास प्रयासों के परिणामस्वरूप भारतीय स्वाद और तालु के अनुरूप 40 से अधिक सोया-आधारित खाद्य उत्पादों के लिए प्रक्रिया प्रौद्योगिकी और उपकरणों का विकास हुआ।

केंद्र 5 दिवसीय उद्यमिता विकास कार्यक्रम आयोजित कर रहा है जिसमें नियमित अंतराल पर व्याख्यान और व्यावहारिक अभ्यास शामिल हैं। इसने अब तक 3000 से अधिक उभरते उद्यमियों को प्रशिक्षित किया है। देश के विभिन्न हिस्सों से

हमारे 250 से अधिक उद्यमियों ने पौष्टिक सोया आधारित मूल्यवर्धित खाद्य उत्पादों के उत्पादन के लिए अपने उद्यम स्थापित किए हैं।

#### कार्यक्रम के उद्देश्य

- सोया खाद्य उद्यम स्थापित करने और सफलतापूर्वक चलाने में शामिल सभी पहलुओं का ज्ञान रखने वाले उद्यमियों को विकसित करना।
- सोया खाद्य उद्यम चलाने में सभी संबद्ध पहलुओं पर ज्ञान प्रदान करना

#### पाठ्यक्रम सामग्री

सोयाबीन सबसे बहुमुखी फसलों में से एक है, जो स्वास्थ्य लाभ और व्यावसायिक अवसरों की एक विस्तृत शृंखला प्रदान करती है। प्रसंस्करण चरणों, स्वास्थ्य लाभों और आप अपना खुद का सोया-आधारित उद्यम कैसे शुरू कर सकते हैं, इसके बारे में जानें।

- सोयाबीन के स्वास्थ्य लाभ
  - सोयाबीन प्रसंस्करण: चरण और उत्पाद
  - सोया प्रसंस्करण में उद्यमिता
  - सोया प्रसंस्करण मशीनरी और उसका रखरखाव
  - सोया आटा, सोया दूध और टोफू का पायलट प्लांट बड़े पैमाने पर उत्पादन।
  - बुनियादी जैव रासायनिक और सूक्ष्मजीवविज्ञानी विश्लेषण
  - प्रमाणपत्र एवं मानक
  - पैकेजिंग
  - नवप्रवर्तन के अवसर
  - लाइसेंसिंग
  - आईसीएआर-सीआईएई में ऊम्यायन
- आज ही अपनी सोया यात्रा शुरू करें!

सोया प्रसंस्करण व्यवसाय स्थापित करने, प्रमाणन हासिल करने, या वित्त पोषण के अवसर तलाशने के बारे में अधिक जानकारी के लिए, हमसे संपर्क करें:

#### प्रभारी

सीईएसपीयू, आईसीएआर-सेंट्रल इंस्टीट्यूट ऑफ एग्रीकल्चरल इंजीनियरिंग नबीबाग, बैरसिया रोड, भोपाल-462038, म.प्र. भारत

फ़ोन: 8839446165/9893141634

ईमेल: soybeantraining@gmail.com

#### पात्रता:

सोया खाद्य प्रसंस्करण में उद्यम स्थापित करने के इच्छुक उद्यमी और इच्छुक। आवेदक के पास अंग्रेजी और हिंदी पढ़ने और लिखने का पर्याप्त व्यावसायिक कौशल होना चाहिए।

#### आवेदन कैसे करें

प्रशिक्षण शुल्क रु. 10,620/- (18% जीएसटी सहित) (नॉन-रिफंडेबल) का भुगतान ऑनलाइन के रूप में <https://eventform.in/view/cespu> किया जाना है।

#### भोजनालय और आवास

प्रतिभागियों को भुगतान के आधार पर आवास और भोजन उपलब्ध कराया जाएगा। संस्थान ने परिसर में भोजन कक्ष (प्रशिक्षण शुल्क में शामिल नहीं) के साथ सुसज्जित गेस्टहाउस बनाया है। प्रतिभागियों के परिवार के सदस्यों या मेहमानों को कोई आवास उपलब्ध नहीं कराया जाएगा। कमरे की दरें दी गई हैं ..... गेस्ट हाउस में उपलब्धता के अनुसार कमरे आवंटित किये जायेंगे।

#### यात्रा

प्रतिभागियों को आईसीएआर-सीआईएई, भोपाल और वापस जाने के लिए अपनी व्यवस्था स्वयं करनी होगी और शुल्क का भुगतान करना होगा।