

# প্রথম আলো

বৃহস্পতিবার, ২২ আগস্ট ২০১৯, ৭ ভাদ্র ১৪২৬

গাজীপুর

## কাঁঠালের সংগ্রহ নিয়ে কর্মশালা

গাজীপুরে অবস্থিত বাংলাদেশ কৃষি গবেষণা ইনস্টিটিউট (বারি) কাঁঠালের সংগ্রহের পর ব্যবস্থাপনা, প্রক্রিয়াজাতকরণ এবং বিপণন নিয়ে এক কর্মশালা করেছে। পোস্ট হারভেস্ট টেকনোলজি বিভাগ ও নিউ ভিশন সলিউশন লিমিটেডের উদ্যোগে ও কৃষি গবেষণা ফাউন্ডেশনের (কেজিএফ) অর্থায়নে গতকাল বুধবার সকালে ইনস্টিটিউটের সেমিনার কক্ষে এ কর্মশালা অনুষ্ঠিত হয়। কর্মশালায় সভাপতিত্ব করেন বারির পরিচালক (গবেষণা) মো. আবদুল ওহাব। প্রধান অতিথি ছিলেন ইনস্টিটিউটের পরিচালক (প্রশিক্ষণ ও যোগাযোগ উইং) জেবুন নেছা। বিশেষ অতিথি ছিলেন পরিচালক (পরিকল্পনা ও মূল্যায়ন) হাবিবুর রহমান শেখ, বাংলাদেশ এগ্রো প্রসেসরস অ্যাসোসিয়েশনের সভাপতি এ এফ এম ফখরুল ইসলাম মুন্সী। জেবুন নেছা বলেন, কাঁঠালে বিভিন্ন ধরনের ভিটামিন ও মিনারেল বিদ্যমান। কাঁচা কাঁঠাল থেকে ভেজিটেবল মিট বা গ্রিন মিট তৈরি করা যায়। আবার পাকা কাঁঠালকে প্রক্রিয়া করে বিভিন্ন ধরনের খাদ্যদ্রব্য তৈরি করা সম্ভব। এভাবে কাঁঠালের ভিন্ন ভিন্ন ব্যবহারের মাধ্যমে এর অপচয় রোধ করা যাবে এবং পাশাপাশি দেশের কৃষকেরাও লাভবান হবেন।

প্রতিনিধি, গাজীপুর

