

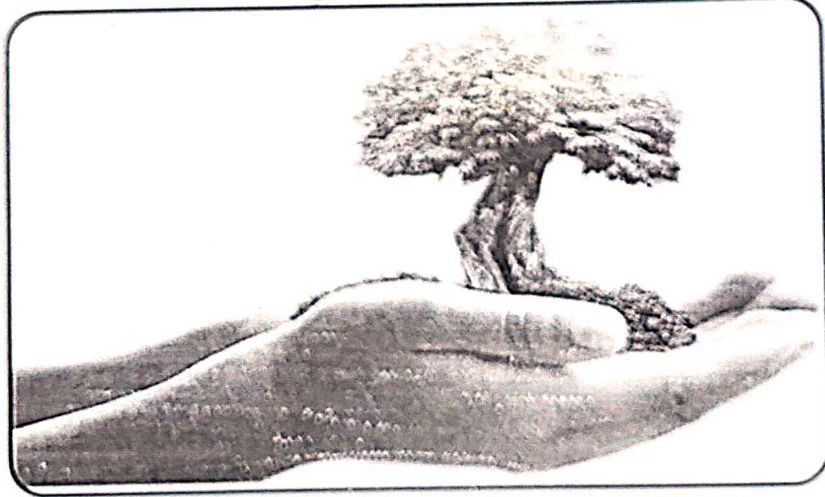
महाराष्ट्र शिक्षण समिती द्वारा संचालित

# महाराष्ट्र महाविद्यालय, निलंगा

ता. निलंगा जि. लातूर



## पर्यावरण प्रकल्प कार्य पुस्तिका



महाराष्ट्र शिक्षण सगिती द्वारा रंचललत

# महाराष्ट्र महावलद्यालय, नललंगा



## प्रमाणपत्र

प्रमाणपत्र देण्यात येते की, कुमार / कुमारी जाधव शरद संजय

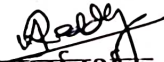
इयत्ता B.com.T.Y हजेरी क्रमांक \_\_\_\_\_

शैक्षणिक वर्ष २०-२०२३ मधील प्रकल्प कार्य उत्तम प्रक्रिया


या विषयावर मार्गदर्शक शिक्षक / प्राध्यापकाच्या मार्गदर्शनाखाली अपेक्षित सर्व कामकाज, माहिती संकलन व अहवाल लेखन विद्यापीठाच्या कला लेखन नियमाप्रमाणे प्रकल्प कार्य तयार केलेले आहे. सदर प्रकल्प कार्य हे संबंधित विद्यार्थ्याने स्वतः संकलित केलेले आहे.

सदर प्रकल्प कार्य हे संबंधित विद्यार्थ्याने स्वतः संकलित केलेल्या लेखन सामग्रीवर आधारित असून स्वतःच्या हस्ताक्षरात लिहिले आहे.

दिनांक : ३१/१०/२३

  
मार्गदर्शक

परिक्षक

  
प्राचार्य / उपप्राचार्य

Principal  
Maharashtra Mahavidyalaya  
Nilanga 413521 Dist Latur

## अनुक्रमणिका

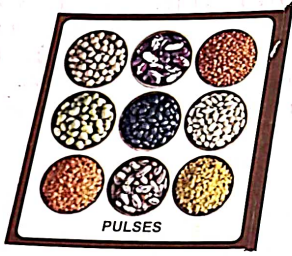
अ.क्र.	घटकाचे नाव	पान क्र.
1.	अन्न प्रक्रिया प्रस्तावना.	
2.	प्राथमिक अन्न प्रक्रिया पातळी.	
3.	दुय्यम मन्न प्रक्रिया पातळी.	
4.	तृतीयांश मन्न प्रक्रिया पातळी.	
5.	अन्न प्रक्रियेचे फायदे.	
6.	मन्न प्रक्रियेचे तोटे.	
7.	अहवाल.	

## FOOD-

### अन्न प्रक्रिया (Food processing)

अन्न प्रक्रिया म्हणजे कृषी उत्पादनांचे अन्नामध्ये किंवा एका स्वरूपाच्या अन्नाचे दुसऱ्या स्वरूपात रूपांतर करणे होय. कच्चा पिकात धान्य दळण्यापासून, धरगुती स्वयंपाक साठी साधीस्कर पदार्थ बनवण्यासुद्धा वापरल्या जाणाऱ्या जलील सांख्यिक पदार्थांपर्यंत मन्न प्रक्रिया अनेक रूपे होते. अन्नाचा अपत्यय कमी करण्यासाठी साठी अन्न संरक्षण सुधारण्यासाठी काही मन्न प्रक्रिया पदार्थांमध्ये महत्त्वपूर्ण भूमिका बजावतात. त्यामुळे होतऱ्या एकूण पयावशीय प्रभाव कमी होतो आणि अन्न सुरक्षा सुधारते. नोव्हा वगैरे विविध अन्न प्रक्रिया तंत्रानुसार मन्नाचे वगैरे करणे.

बहुतेक पदार्थ खाण्यायोग्य बनवण्यासाठी प्राथमिक मन्न प्रक्रिया हातकांनी वेडसांरक्या परिचित पदार्थांमध्ये बदलते.



## # अन्न प्रक्रिया पानळी. #

1) प्राथमिक अन्न प्रक्रिया पानळी :-

प्राथमिक अन्न प्रक्रिया रूषी उत्पादने, जसे की कच्चा गव्हाचे दाणे किंवा पथुष्टान, अशा गोष्टींमध्ये बदलने जे होवती खाल्ले जाऊ शकते. या ~~अन्न~~मध्ये वाळवणे, मळणी करणे वाळवणे आणि हान्य दळणे, शेगदाणे फोडणे आणि मासो साठी प्राण्यांची कल्लम करणे, यांसाख्येची प्राचीन प्रक्रियेद्वारे उत्पादित केलेले हॉटक समाविष्ट आहेत. ल्यान मांस डिबोनिंग आणि कापणे, मांस आणि मांस गोठवणे आणि ह्युमपान करणे, तेन काढणे आणि फिल्टर करणे, अन्न कॅन करणे, अन्न विकिरणाद्वारे अन्न जतन करणे आणि ~~मेठावली~~ लावणे, तसेच दुधा एकबंध करणे आणि पाश्चरायझिंग करणे समाविष्ट आहे.

प्राथमिक अन्न प्रक्रियेतील दुषीत आणि खराब होव्याच्या समस्यांमुळे सार्वजनिक आरोग्यात महत्त्वपूर्ण हानी निर्माण होऊ शकते,



## २) दुध्याम अन्न प्रक्रिया :

दुध्याम अन्न प्रक्रिया ही वापरण्या-  
-साठी तयार असलेल्या दाटवणा-  
-स्तुन अन्न तयार करण्याची  
-सुद्धा वैज्ञानिक प्रक्रिया आहे. अन्न  
-ब्रेड, ते घरी लहान बेकरीमध्ये  
-किंवा मोठ्या कारखान्यात बनवली  
-जात असली तरीही, हे दुध्याम  
-अन्न प्रक्रियेचे उदाहरण आहे.  
-माझा मांबवण आणि वाइन,  
-बिअर आणि इतर अल्कोहोलिक  
-उत्पादने बनवणे हे दुध्याम अन्न  
-प्रक्रियेचे पारंपारिक प्रकार आहेत.  
-सोसेज हा दुध्याम प्रक्रिया केलेल्या  
-मासाचा एक सामान्य प्रकार  
-आहे, ज्याची प्राथमिक प्रक्रिया  
-बाधीच झालेली आहे. मानवजा-  
-तीला ज्ञान असलेल्या लहान  
-दुध्याम अन्न प्रक्रिया पद्धतीचे  
-वर्णन सामान्यतः खालील  
-पद्धती म्हणून केले जाते.

