

**गुणवत्ता मूल्यांकन प्रयोगशाला  
स्पाइसेस बोर्ड, कोचिन-682025**

**प्रशिक्षण कार्यक्रम : 2016-17**

स्पाइसेस बोर्ड वर्ष 2016-17 के दौरान मसालों व मसाले उत्पादों के विश्लेषण पर निम्नलिखित प्रशिक्षण कार्यक्रम चलाना चाहता है। ये प्रशिक्षण कार्यक्रम बोर्ड, सुगंध भवन, एन.एच.बै पास, पी.बी. नं. 2277, पालारिवट्टम पी.ओ., कोचिन-682025 की गुणवत्ता मूल्यांकन प्रयोगशाला (आई एस ओ/आई ई सी 17025:2005 के अधीन एन ए बी एल द्वारा प्रत्यायित है और ब्रिटिश स्टैंडर्ड्स इंस्टिट्यूशन, यू.के. द्वारा आई एस ओ 9001:2008 व आई एस ओ 14001:2004 प्रमाणित है) में प्रत्येक कार्यक्रम के लिए निर्धारित तारीखों में आयोजित किये जाएंगे।

यह कार्यक्रम मुख्य रूप से बोर्ड के साथ पंजीकृत मसाला निर्यात इकाइयों (विनिर्माण सुविधाओं सहित पंजीकरणवाले) द्वारा प्रायोजित उम्मीदवारों के लिए तथा निजी प्रयोगशालाओं व अन्य संस्थानों के उम्मीदवारों के लिए खुला है। प्रति कार्यक्रम / भागीदार के लिए प्रशिक्षण शुल्क 12,650/- रु. (11,000/- रु.+ 15% सेवा कर) है। सीमित

प्रत्येक कार्यक्रम में प्रशिक्षुओं की अधिकतम संख्या आठ तक सीमित की जाएगी। प्रतिभागी के लिए न्यूनतम योग्यता मसाले/मसाले उत्पाद विश्लेषण में अनुभव के साथ विज्ञान में स्नातक उपाधि है। योग्यता और अनुभव के आधार पर चयन किया जाएगा। मसाला निर्यातक/प्रसंस्करण इकाइयों द्वारा प्रायोजित उम्मीदवारों को वरीयता दी जाएगी।

यात्रा और निवास का प्रबंध प्रशिक्षुओं को खुद ही करना है। वैसे, प्रशिक्षण अवधि के दौरान मध्याह्न भोजन, चाय-पान का प्रबंध होगा।

सचिव, स्पाइसेस बोर्ड के नाम पर निकाले गए डिमांड ड्राफ्ट के रूप में प्रशिक्षण शुल्क के साथ निर्धारित प्रपत्र में (संलग्न) नामांकन " वैज्ञानिक-डी व प्रमुख, गुणवत्ता मूल्यांकन प्रयोगशाला, स्पाइसेस बोर्ड, कोच्ची-682025 " के पते पर कार्यक्रम प्रारम्भ होने के 10 दिन पहले पहुँच जाना चाहिए। प्रतिभागियों के चयन हेतु प्रशिक्षण शुल्क (एक बार भुगतान किया गया शुल्क अप्रतिदेय होगा) के साथ प्रस्तुत किए गए आवेदनों पर ही विचार किया जाएगा।

**के आर के मनोन**  
वैज्ञानिक-डी व प्रमुख

**1. एच पी एल सी / एल सी एम एस / एम एस के प्रयोग से मसालों व मसाले उत्पादों में माइकोटोक्सिन्स तथा अवैद्य रंजकों के विश्लेषण पर प्रशिक्षण कार्यक्रम : 31 अक्टूबर 2016- 4 नवंबर 2016**

**Course content**

<i>Introduction to Quality Systems and Laboratory Safety with respect to Residue analysis</i>
<i>General introduction to Mycotoxins and Illegal Dyes</i>
<i>Sample preparation and extraction for Mycotoxins</i>
<i>Basics of Chromatography focusing on HPLC theory</i>
<i>Clean-up of Mycotoxins</i>
<i>Sample preparation and extraction for Illegal Dyes</i>
<i>Basics of mass spectrometry</i>
<i>Introduction to LC-MS/MS</i>
<i>Demonstration of Analysis of samples by LC-MS/MS</i>

**2. मसालों के भौतिक व रासायनिक विश्लेषण पर प्रशिक्षण कार्यक्रम : 7-11 नवंबर 2016**

**Course content**

<i>Introduction to Quality Systems and Laboratory Safety with respect to Chemical analysis</i>
<i>Analysis of physical contaminants in spices ( ASTA cleanliness parameters</i>
<i>Sample preparation for laboratory analysis</i>
<i>Moisture and volatile oil analysis in spices</i>
<i>Total ash and Acid insoluble ash analysis</i>
<i>Determination of Water activity content</i>
<i>Analysis of Capsaicin in chillies by HPLC</i>
<i>Starch content in spices- gravimetric method</i>
<i>Analysis of Curcumin in turmeric, Piperine content in pepper and Colour in Chillies using UV-Vis spectrophotometer.</i>
<i>Sulphur dioxide content estimation using modified Monier William apparatus</i>

**3. मसालों व मसाले उत्पादों में नाशीजीवनाशी अवशेषों के जी सी ,जी सी एम एस/एम एस व एल सी एम एस / एम एस ("क्यू" ट्रेप) विश्लेषण पर प्रशिक्षण कार्यक्रम : 21-25 नवंबर 2016**

**Course content**

<i>Introduction to Quality Systems and Laboratory Safety with respect to Residue analysis</i>
<i>General introduction to Pesticide Residue Analysis</i>
<i>Sample preparation and extraction for OC and PY Analysis</i>
<i>Basics of Gas Chromatography focusing on GC theory</i>
<i>Clean-up of OC and PY Analysis</i>
<i>OP Extraction and Clean-up</i>
<i>QA/QC measures on Pesticide Residue Analysis</i>
<i>Introduction to LC-MS/MS</i>
<i>OP Extraction - LC-MS/MS</i>

**4. मसालों / मसाले उत्पादों के सूक्ष्मजैविक विश्लेषण पर प्रशिक्षण कार्यक्रम : 5-9 दिसंबर 2016**

**Course content**

*Introduction to Quality Systems and Laboratory Safety with respect to Microbiological analysis*

<b>Day</b>	<b>Contents</b>
Day 1	Briefing on Quality systems & Microbiological analysis of Spices . Sample preparation for Aerobic count & Yeast & Mould- automated enumeration
Day 2	Sample preparation for VIDAS Salmonella assay. Sample preparation for Total Coliforms, E.coli, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus - automated enumeration Continue analysis for Aerobic count by Tempo TVC method
Day 3	Continue analysis for Yeast & Mould, Total Coliforms, E.coli, Bacillus cereus, Staphylococcus aureus by TEMPO method Sample preparation for Vitek 2 Compact Continue Salmonella assay using VIDAS
Day 4	Sample preparation and analysis using MALDI TOF Continue biochemical characterization using Vitek 2 Compact
Day 5	Demonstration on Salmonella isolation using other rapid methods. Results and discussion on the analysis conducted

गुणवत्ता मूल्यांकन प्रयोगशाला  
स्पाइसेस बोर्ड, कोचिन-682 025.

पंजीकरण फॉर्म

1. [ ] एच पी एल सी &/एल सी एम एस /एम एस के प्रयोग से मसालों व मसाले उत्पादों में माइकोटोक्सिन्स तथा अवैद्य रंजकों के विश्लेषण पर प्रशिक्षण कार्यक्रम : 31 अक्टूबर 2016- 4 नवंबर 2016 \*
2. [ ] मसालों के भौतिक व रासायनिक विश्लेषण पर प्रशिक्षण कार्यक्रम :7-11 नवंबर 2016 \*
3. [ ] मसालों व मसाले उत्पादों में नाशीजीवनाशी अवशेषों के क्यू ट्रेप के साथ जी सी / जी सी एम एस/एम एस व एल सी एम एस / एम एस विश्लेषण पर प्रशिक्षण कार्यक्रम : 21-25 नवंबर 2016 \*
- 4 [ ] मसालों / मसाले उत्पादों के सूक्ष्मजैविक विश्लेषण पर प्रशिक्षण कार्यक्रम : 5-9 दिसंबर 2016 \*

\* √ चिह्न अंकित करके कृपया कार्यक्रम का चुनाव सूचित करें।

इकाई/संस्था का नाम व पता :	
स्पाइसेस बोर्ड के साथ पंजीयन संख्या : (लागू है तो)	
शहर :	राज्य:
पिन:	
टेली.:	मोब. नं. :
इ-मेल:	

प्रतिभागी के विवरण	
क. नाम	
ख. पद	:

ग. शैक्षिक योग्यता	:	
अनुभव की प्रकृति	:	
घ. संलग्न डीडी के विवरण :		
डीडी नं.	बैंक:	तारीख:

प्रत्येक कार्यक्रम के लिए प्रति प्रतिभागी को अलग अलग पंजीकरण फॉर्म का प्रयोग करना चाहिए। भरा हुआ पंजीयन फॉर्म सचिव, स्पाइसेस बोर्ड के नाम पर निकाले गए डिमांड ड्राफ्ट के रूप में 12650/- रुपए के प्रशिक्षण शुल्क के साथ निम्नलिखित पते पर प्रत्येक कार्यक्रम प्रारम्भ होने के 10 दिन पहले पहुँच जाना चाहिए।

वैज्ञानिक-डी व प्रमुख

गुणवत्ता मूल्यांकन प्रयोगशाला

स्पाइसेस बोर्ड, पालारिवट्टम पी.ओ.

कोचिन-682025

फोन नं. 0484 - 2349134

[इ-मेल: sbqel@indianspices.com](mailto:sbqel@indianspices.com)

[इ-मेल :krk.menon740@nic.in](mailto:krk.menon740@nic.in)