

वार्षिक प्रगति प्रतिवेदन आ.व. २०७८/७९



नेपाल सरकार
कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग
बबरमहल, काठमाडौं

वार्षिक प्रगति प्रतिवेदन

आ.व. २०७४/७५



नेपाल सरकार

कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

बबरमहल, काठमाडौं

फोन नं. ४२६२३६९, ४२६२७३९, ४२४००१६, फ्याक्स: ४२६२३३७

ईमेल: info@dtfqc.gov.np

वेबसाईट: www.dtfqc.gov.np

सम्पादक मण्डल

सल्लाहकार

संजीव कुमार कर्ण
मतिना जोशी
उपेन्द्र राय
केशव कुमार न्यौपाने

संयोजक

नवराज दाहाल

सदस्य

विमल कुमार दाहाल
पुष्पा भट्टराई
ऋचा हुमागाई
स्मिता गुरुड
उज्जल रायमाझी

सदस्य सचिव

अशोक गौतम



नेपाल सरकार
कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

फोन नं.: ४-२६२७३८
४-२६२३६८
४-२६२७४१
४-२४००१६

फ्याक्स: ४२६२३३७

इमेल: info@dfiqc.gov.np

वेबपेज: www.dfiqc.gov.np

बबरमहल, काठमाडौं ।

पत्र संख्या:-

च. नं.:-

प्राप्त पत्र संख्या र मिति:-



प्राक्कथन

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागले आफ्नो स्थापनाकाल देखिनै खाद्य वस्तुहरूको गुणस्तर नियमन, प्रविधि विकास एवं प्रसार र पोषण ज्ञान विस्तारको क्षेत्रमा आफ्नो अग्रिम भूमिका निर्वाह गर्दै आएको छ । हाल यस विभागले राष्ट्रिय एवं अन्तर्राष्ट्रिय स्तरमा खाद्य वस्तुहरूको बढ्दो व्यापारिक कारोवारमा गुणस्तरियता र स्वच्छता कायम राख्दै व्यापारलाई सहजीकरण गराई उत्पादनस्तर देखि विक्री वितरण, आयात निर्यात र उपभोगस्तर सम्म खाद्य ऐन २०२३ अनुरूप खाद्य गुणस्तर नियमन तथा निरीक्षण प्रमाणिकरण तथा दाना ऐन २०३३ अनुरूप दाना गुण नियन्त्रण गर्ने कार्य गर्दै आइरहेको छ । खाद्य तथा दाना ऐन अनुरूप मिसावट, न्यूनस्तर तथा दूषित खाद्य तथा दाना वस्तुहरूको उत्पादन तथा विक्री वितरण गर्ने व्यवसायी उपर कानूनी कारवाही गरी उपभोक्ता हक हित र स्वस्थको संरक्षण गर्ने कार्य पनि यस विभागबाट भई आएको छ ।

विभागले लक्षित उद्देश्य पुरा गर्ने क्रममा निरन्तर रुपमा स्वीकृत वार्षिक कार्यक्रम अनुरूप विभागका शाखा, महाशाखा तथा मातहत कार्यालयहरूबाट भए गरेको प्रगति तथा उपलब्धीहरू समेती तालुक निकायमा मासिक, चौमासिक र वार्षिक रुपमा प्रगति प्रतिवेदन तयार गरी पेश गर्ने कार्य गर्दै आइरहेको छ । गत आ.व. २०७४/७५ मा संचालित खाद्य पोषण तथा प्रविधि सम्बन्धी कृयाकलापहरूको वार्षिक कार्य प्रगतिहरूको जानकारी एवं सार्वजनिक गराउने उद्देश्य अनुरूपको वार्षिक कार्य प्रगति प्रतिवेदन तयार गरिएको हो । यस अवधिमा तोकिएको कार्य लक्ष्य पुरा गर्ने तर्फ ठोस योगदान दिने यस विभागका सम्पूर्ण जिम्मेवार कर्मचारीहरूलाई धन्यवाद दिदै सरोकारवाला सबैको लागि यो पुस्तिका उपयोगी हुने आशा लिएको छ ।

संजीव कुमार कर्ण
महानिर्देशक

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग



नेपाल सरकार
कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

फोन नं.: ४-२६२७३८
४-२६२३६८
४-२६२७४१
४-२४००१६

फ्याक्स: ४२६२३३७

इमेल: info@dfiqc.gov.np

वेबपेज: www.dfiqc.gov.np

बबरमहल, काठमाडौं ।

पत्र संख्या:-

च. नं.:-

प्राप्त पत्र संख्या र मिति:-



सम्पादकीय

खाद्य ऐन २०२३ र दाना ऐन २०३३ तथा यी दुइटै ऐनसंग सम्बन्धित कानूनहरु लागू गरी स्वच्छ, गुणस्तरीय र पोषणयुक्त खाद्य पदार्थको आपूर्तिको एकीन गरी आम नेपाली उपभोक्ताको हक हित र स्वास्थ्य रक्षा गर्ने एवं दाना पदार्थमा गुणस्तरीयता कायम गर्ने नेपाल सरकारको नियमनकारी निकायको रूपमा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको स्थापना भएको हो । साथै उपयुक्त खाद्य प्रविधि प्याकेजहरुको विकास तथा प्रसार गरी कृषिको व्यवसायीकरण र आधुनिकीकरण मार्फत खाद्य पोषण सुरक्षा कायम गर्ने प्रवर्धनात्मक जिम्मेवारी समेत यस विभागमा रहेको छ । यी दुइटै प्रमुख लक्ष्य प्राप्तिका लागि नेपाल सरकारले यस विभाग मार्फत सालवसाली कार्यक्रम बजेट स्वीकृत गरी कार्यक्रम सन्चालनमा ल्याइरहेको छ ।

यसरी वार्षिक रूपमा तोकिएका कार्यक्रमहरु सम्पन्न गरी प्राप्त उपलब्धिहरु सम्बन्धित सरोकारवालामा जानकारी गराउने उद्देश्य अनुरूप आ व २०७४/७५ मा सन्चालित कार्यक्रमहरुको विभागका सवै महाशाखाहरु, शाखाहरु र मातहत निकायहरुबाट प्राप्त प्रगतिहरु समेटि सक्षिप्त प्रगति प्रतिवेदनको रूपमा योजना अनुगमन तथा मूल्यांकन शाखाबाट यो पुस्तिका तयार गरिएको छ । यसरी प्रगति प्रतिवेदन पेश गर्ने महाशाखाहरु, शाखाहरु र मातहत निकायहरु प्रमुखहरु र संबन्धित कर्मचारीहरु सवैमा सम्पादक मण्डल हार्दिक धन्यवाद ज्ञापन गर्दछ । साथै यसरी प्राप्त सवै प्रगतिहरुलाई कम्पाइल गरी यो पुस्तिकालाई यस रूपमा ल्याउन महत्वपूर्ण भूमिका निर्वाह गर्ने सम्पादक मण्डलका सदस्य सचिव श्री अशोक गौतम र सम्पादक मण्डलका सदस्य श्री उज्जल रायमाभीलाई विशेष धन्यवाद दिन चाहन्छु । अन्तमा: यस पुस्तिकामा केही कमी कमजोरीहरु देखिन गएमा सो को पृष्ठपोषण गरी आगामी अंकहरुको गुणस्तरको स्तरोन्नती गर्ने कार्यमा संलग्न हुनुहुन समेत सवैमा अनुरोध गर्दछु ।

नवराज दाहाल

वरिष्ठ खाद्य अनुसन्धान अधिकृत (शाखा प्रमुख)
योजना, अनुगमन तथा मूल्यांकन शाखा
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

विषय सूची

प्रगति सारांश	१
खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग	३
१. परिचय	३
२. दुरदृष्टि	३
३. उद्देश्य	४
४. कार्यनीतिहरु	४
५. संगठन संरचना	५
६. दरवन्दी संरचना	५
वार्षिक प्रगति प्रतिवेदन (२०७४/७५)	६
१. खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण कार्यक्रम	६
२. प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा	१२
३. खाद्य प्रविधि विकास तथा तालिम कार्यक्रम	१३
४. राष्ट्रिय पोषण कार्यक्रम	३३
५. एस पि एस नेशनल इन्क्वायरी प्वाइन्ट	३६
६. राजश्व संकलन	३६
७. खाद्य मेला	३६
८. अन्य आयोजनाहरु	३७

प्रगति सारांश

यस आर्थिक वर्ष २०७४/७५ मा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागले स्वीकृत वार्षिक कार्यक्रम अनुसार निम्न बमोजिमको प्रगति हासिल गरेको छ ।

- (क) यस आर्थिक वर्षको अवधिमा ५ क्षेत्रका ३६ जिल्लाहरूबाट कुल २८१३ वटा खाद्य तथा दानाका नमूनाहरूको संकलन गरी जांच परिक्षण गरियो जसमध्ये ३५४ वटा नमूनाहरू (१२.५८ %) न्यूनस्तर तथा दूषित पाईयो ।
- (ख) ११९८ पटक खाद्य तथा दाना उद्योगहरूको निरीक्षण गरियो ।
- (ग) यस अवधिमा न्यूनस्तर तथा दूषित खाद्य तथा दाना वस्तुहरू उत्पादन तथा विक्री गर्ने २२४ व्यवसायीहरूलाई अभियोग सहित मुद्दा दायर गरियो ।
- (घ) २३७४ पटक विभिन्नस्तरका होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाई पसलहरू निरीक्षण गरियो ।
- (ङ) १५९८ वटा खाद्य उद्योगहरूको अनुज्ञापत्र नविकरण गर्नुको साथै ५५७ वटा नयां खाद्य उद्योगहरूलाई अनुज्ञापत्र जारी गरियो ।
- (च) विभिन्न भन्सार कार्यालयहरूबाट प्राप्त ४५,०६७ खाद्य नामुनाहरूको आयात निर्यात गुण प्रमाणिकरणको कार्य सम्पन्न गरियो ।
- (छ) ४६३ वटा होटल रेस्टुरेण्टहरूको खाद्य स्वच्छता सम्बन्धि लोगो स्तरीकरणको कार्य सम्पन्न गरियो जसमा २७ वटा अति उत्तम, ४६ वटा उत्तम, १०७ वटा सन्तोषजनक र २८६ वटा सामान्य स्तर रहेको पाइयो ।
- (ज) रेपिड रेस्पन्स मोडालिटीमा ६४१ पटक संयुक्त अनुगमनको कार्य सम्पन्न गरियो ।
- (झ) यस अवधिमा ११,८३८ खाद्य तथा दानाको नमूनाहरू परिक्षण (खाद्य आयात निर्यात विश्लेषण बाहेक) गरी प्रयोगशाला सेवा दिईयो । साथै यस अवधिमा केन्द्रीय खाद्य प्रयोगशालाले ७ वटा माइक्रोबाओलोजिकल र ३० वटा केमिकल पारामिटरहरूमा एकडिटेसनको स्कोप थप गर्न सफल भयो ।

- (ब) केन्द्र तथा क्षेत्रीय कार्यालयहरुबाट समेत गरी २७ वटा पोष्ट हाभेष्ट प्रविधि सम्बन्धी ट्रायल परिक्षण अध्ययन गरियो । यसैगरी खाद्य प्रविधि विकास सम्बन्धि ३ वटा अध्ययन अनुसन्धानको कार्य सम्पन्न भयो ।
- (ट) खाद्य प्रशोधन, संरक्षण, स्वच्छता, प्याकेजिङ्ग र SPS सम्बन्धी ३२ वटा सिपमूलक तालिम संचालन गरी ६६४ जनालाई तालिम दिइयो ।
- (ठ) खाद्य पोषण सम्बन्धी १३ पटकमा २९४ जनालाई देशभरी तालिम दिइयो ।
- (ड) बहुसंचार र बहुभाषाको माध्यमबाट खाद्य स्वच्छता र पोषण सम्बन्धी सूचना तथा सन्देशहरु निर्माण गरी पटक पटक प्रचार प्रसार गरियो ।
- (ढ) केन्द्रिय खाद्य प्रयोगशालाद्वारा आई एस ओ १७०२५ प्रमाणिकरणलाई विस्तार गर्न आवश्यक दस्तावेज, उपकरण तथा स्वदेशी/वैदेशिक तालिम, प्रोफिसिएन्सी टेस्टिङ्ग र हाउस किपिङ्ग लगायत कार्य पुरा गरियो ।
- (ण) १५ पटक एस. पि. एस इन्क्वारी सेवा प्रदान, २, २ पटक SPS तालिम र सरोकारवालासंग अन्तरक्रिया कार्यक्रम गरियो । साथै २ वटा SPS संग सम्बन्धित अनुसन्धानात्मक कार्य सम्पन्न गरियो ।
- (त) यस अवधिमा रु २,६६,८७,३६७/- राजश्व प्राप्त भयो ।

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग

(खाद्य पोषण तथा प्रविधि कार्यक्रम ब.उ.शि.नं. ३१२१११३/३१२१११४ केन्द्रीयस्तरिय आयोजना)

परिचय

खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग सुरुमा कृषि खाद्य तथा सिंचाई मन्त्रालय मातहत रहने गरी खाद्य विभागको रूपमा २०१८ सालमा स्थापना भएको थियो । हाल कृषि तथा पशुपन्छी विकास मन्त्रालय अन्तर्गतका तिन विभागहरू मध्येको एक विभागको रूपमा कार्यरत रहेको छ । वि.सं. २०२३ सालमा यसलाई विभागस्तरिय कार्यालयकै रूपमा खाद्य अनुसन्धान शाला नामाकरण गरियो । वि.सं. २०२३ सालमा खाद्य ऐन र वि.सं. २०३३ सालमा दाना ऐन तर्जुमा एवं लागु भयो । वि.सं. २०३७ साल पछि लामो समयसम्म यो विभाग केन्द्रीय खाद्य अनुसन्धान शालाको नामले परिचित रह्यो । वि.सं. २०५७ सालमा मन्त्रालयस्तरको पुनर्संरचनामा यसलाई खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागको रूपमा नामाकरण गरियो । हाल यसले देशका समग्र जिल्लामा खाद्य स्वच्छता गुणस्तर नियमन र ४० जिल्लामा दाना पदार्थहरूको स्वच्छता नियमन गरी आम उपभोक्ताहरूको हक हितको संरक्षण गर्दै आइरहेको छ । सोही अनुरूप उपभोक्ता एवं व्यवसायीहरूलाई प्रयोगशाला सेवा दिई आई रहेको छ । साथै यस विभागबाट स्थानिय उपयुक्त एवं व्यवसायमूलक खाद्य प्रविधिहरूको विकास एवं शिपमूलक तालिम दिई खाद्य प्रौद्योगिकरणमा टेवा पुऱ्याउनुको अतिरिक्त खाद्य पोषण ज्ञान विस्तार र बाल आहार विकास जस्ता क्रियाकलापहरू संचालन गरी कुपोषण न्यूनिकरणमा समेत सघाउ पुऱ्याउदै आइरहेको छ ।

दूरदृष्टि (Vision)

आम उपभोक्ताहरूलाई स्वच्छ, गुणस्तरिय र पोषणयुक्त खाद्य तथा दाना वस्तुहरूको आपूर्तिलाई सुनिश्चितता प्रदान गर्ने ।

उद्देश्य (Objectives)

- खाद्य वस्तुहरूको उत्पादनस्तर देखि विक्री वितरण लगायत आयात/निर्यात सम्म शुद्धता कायम गर्ने ।
- विश्वसनीय र भरपर्दो प्रयोगशाला सेवा दिने ।
- खाद्य प्रशोधन, संरक्षण र प्याकेजिङ्ग सम्बन्धी उपयुक्त प्रविधि विकास एवं सिपमूलक तालिम कार्यक्रम संचालन गरी खाद्य प्रौद्योगिकरणमा टेवा पुऱ्याउने ।
- खाद्य पोषण ज्ञान विस्तार गर्ने ।
- बाल आहार/पोषिलो आहार विकास तथा न्यून उपभोग एवं अल्प प्रचलनमा रहेका कृषि तथा वनजन्य खाद्य वस्तुहरूलाई Staple food को रूपमा परिकार विकास गर्ने ।

कार्यनीतिहरू

- खाद्य वस्तुहरूमा स्वच्छता तथा गुणस्तर नियमन गर्ने ।
- दाना पदार्थहरूमा स्वच्छता कायम गर्ने ।
- प्रयोगशाला परिक्षण सेवा दिने ।
- खाद्य वस्तुहरूबाट हुन सक्ने संभाव्य जोखिम तथा चुनौति पहिचान गर्ने विशेष परिक्षण/अनुसन्धान गर्ने ।
- प्रयोगशाला एक्रिडिटेशन समबन्धी कार्य गर्ने ।
- आयात/निर्यात सहजीकरणको लागि खाद्य क्वारेन्टाइन सेवा दिने ।
- एस पि एस इन्क्वायरी प्वाइन्टको मार्फत एस पि एस सेवा लिने/दिने ।
- खाद्य प्रौद्योगिकरण टेवा पुऱ्याउन उपयुक्त एवं व्यवसायिकमूलक प्रविधिहरूको विकास एवं सिपमूलक तालिमहरू दिई खाद्य प्रौद्योगिकरणमा टेवा पुऱ्याउने ।
- खाद्य वस्तुहरूको पौष्टिक तत्व विश्लेषण गर्ने ।
- खाद्य पोषण ज्ञान विस्तार कार्यक्रम संचालन गर्ने ।
- बाल आहार तथा पोषिलो आहार विकास गरी प्रचार प्रसार गर्ने ।

- न्यून उपभोग एवं अल्प प्रचलनमा रहेका कृषि तथा वनजन्य खाद्य वस्तुहरूको पौष्टिक तत्व पहिचान तथा परिकार विकास गरी प्रचार प्रसार गर्ने ।

संगठन संरचना

यस विभाग मातहत निम्न संरचनाहरू कार्यान्वयनस्तरमा रहेका छन् ।

- केन्द्र/काठमाडौं विभाग
 - विभाग मातहत
 - खाद्य गुण नियन्त्रण महाशाखा – १
(मातहत त्रि.वि.भन्सार निरीक्षण इकाई)
 - खाद्य प्रविधि विकास तथा तालिम महाशाखा – १
 - केन्द्रीय खाद्य प्रयोगशाला – १
 - क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय – ५
(विराटनगर, हेटौडा, भैरहवा, नेपालगञ्ज, धनगढी)
 - स्याउ प्रशोधन केन्द्र, जुम्ला – १
 - खाद्य क्वारेन्टाइन प्रयोगशाला – ४
(काकरभिट्टा, तातोपानी, बीरगञ्ज, महेन्द्रनगर)
 - क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय – ५ मातहत निम्नानुसार जिल्ला खाद्य निरीक्षण इकाईहरू कार्यरत रहेका छन् :
 - (भापा, सुनसरी, सप्तरी, सिराहा, उदयपुर, धनुषा, महोत्तरी, सर्लाही, चितवन, पर्सा, रौतहट, तनहुं, कपिलवस्तु, नवलपरासी, कास्की, दांग, बर्दिया, सुर्खेत र कन्चनपुर – १९)

दरवन्दी संरचना

यस विभाग र अन्तरगतका कार्यालयहरूमा खाद्य पोषण तथा गुण नियन्त्रण, केमिष्ट्री, बोटानी र अन्य सेवा समुहहरू गरी महानिर्देशक समेत गरी २३७ जना कर्मचारीहरूको दरवन्दी रहेको छ ।

बार्षिक प्रगति प्रतिवेदन

(२०७४/७५)

१. खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण कार्यक्रम :

यस विभागले आ.व. २०७४/७५ मा खाद्य स्वच्छता तथा गुण नियन्त्रण कार्यक्रम अन्तर्गत खाद्य स्वच्छता र गुणस्तर नियमन, स्तर निर्धारण, उद्योग तथा होटल, रेष्टुरेण्ट एवं मिठाई पसलहरूको निरीक्षण, उद्योग अनुज्ञापत्रहरूको जारी तथा नविकरण लगायत उपभोक्ता सूसुचित कार्यक्रम तर्फ निम्नानुसारका कार्यहरू सम्पन्न भयो ।

१.१ बजार निरीक्षण तथा नमूना संकलन कार्यक्रम :

यस अवधिमा खाद्य गुण नियन्त्रण महाशाखा (केन्द्र) तथा क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरू-५ समेतबाट स्थानिय बजार, सुपरमार्केट तथा खाद्य उद्योगहरूको निरीक्षण/अनुगमन गरी खाद्य तथा दानाको २८१३ नमूनाहरू संकलन गरिएको थियो । जस मध्ये ३५४ वटा नमूनाहरू (१२.६ %) न्यूनस्तरका र दूषित भेटिएकोमा न्यून गुणस्तर तथा दूषित खाद्य तथा दाना उत्पादन/विक्री वितरण गर्ने २२४ व्यवसायीहरूलाई अभियोग सहित कानूनी कारवाहीको लागि मुद्दा चलाईयो । बजार निरीक्षण तथा नमूना संकलनको संख्यात्मक प्रगति विवरण निम्नानुसार रहेको छ ।

तालिका १: बजार निरीक्षण/नमूना संकलन तथा मुद्दा दायरीको विवरण

सि. नं	कार्यालय	नमूना संकलन संख्या	प्रतिकूल नमूना मिसावट/न्यून गुणस्तर/दुषित	प्रतिशत	मुद्दा दायरी
१.	खाद्य गुण नियन्त्रण महाशाखा, काठमाण्डौ	५६०	१४०	२५	५४
२.	क्षेत्रीय कार्यालय, विराटनगर	६२५	८७	१३.९	१३
३	क्षेत्रीय कार्यालय, हेटौडा	६०१	८१	१३.५	११९
४	क्षेत्रीय कार्यालय, भैरहवा	४५०	३१	६.९	१२
५	क्षेत्रीय कार्यालय, नेपालगंज	३०७	५	१.६	१२
६	क्षेत्रीय कार्यालय, धनगढी	२४०	१०	४.२	१४
७	स्याउ प्रशोधन केन्द्र	३०	०	०	०
जम्मा		२८१३	३५४	१२.६	२२४

१.२ उद्योग तथा होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाई पसलहरूको निरीक्षण कार्यक्रम:

यस अवधिमा खाद्य गुण नियन्त्रण महाशाखा (केन्द्र) तथा क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय - ५ बाट समेत उत्पादन स्थल तथा खाद्य वस्तुहरूको स्वच्छता गुणस्तरलाई लक्षित गरी ११९८ पटक उद्योग निरीक्षण र २३७४ पटक होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाई मसलहरूको निरीक्षण अनुगमन गरेको थियो ।

तालिका २: उद्योग तथा होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाई पसलहरूको निरीक्षण

सि.नं	कार्यालय	उद्योग निरीक्षण	होटल, रेष्टुरेण्ट तथा मिठाई पसलहरूको निरीक्षण
१.	खाद्य गुण नियन्त्रण महाशाखा, काठमाण्डौ	१५१	१३६
२.	क्षेत्रीय कार्यालय, विराटनगर	१७०	६४७
३	क्षेत्रीय कार्यालय, हेटौडा	३८१	५४३
४	क्षेत्रीय कार्यालय, भैरहवा	२१४	४४४
५	क्षेत्रीय कार्यालय, नेपालगंज	१५४	२९५
६	क्षेत्रीय कार्यालय, धनगढी	१२८	२४९
७	स्याउ प्रशोधन केन्द्र		६०
जम्मा		११९८	२३७४

१.३ खाद्य उद्योग अनुज्ञापत्रको व्यवस्था :

यस अवधिमा विभागीले खाद्य उद्योगहरूको स्थापनार्थ सुरु सिफारिस गर्ने , खाद्य तथा दाना उद्योगहरूको अनुज्ञापत्रहरूको सालबसाली नविकरण गर्ने र नयां उद्योगहरूको लागि अनुज्ञापत्र जारी गर्ने कार्य तर्फ यस अवधिमा ५५७ वटा नयां खाद्य उद्योगहरूलाई अनुज्ञापत्र जारी गरेको तथा १५९८ वटा खाद्य तथा दाना उद्योगहरूको अनुज्ञापत्र नविकरण गर्ने कार्य भयो । यसको विवरण निम्नानुसार छ ।

तालिका ३: उद्योग अनुज्ञापत्र जारी , नविकरण तथा सिफारिस

सि.नं.	कार्यालय	उद्योग अनुज्ञापत्र			
		नविकरण	जारी	सिफारिस	जम्मा
१.	खाद्य गुण नियन्त्रण महाशाखा, काठमाण्डौ	३९९	१०२	४२७	९२८
२.	क्षेत्रीय कार्यालय, विराटनगर	३३७	९७	२९६	७३०
३	क्षेत्रीय कार्यालय, हेटौडा	३०७	१५१	१८६	६४४
४	क्षेत्रीय कार्यालय, भैरहवा	२२७	१२३	२७८	६२८
५	क्षेत्रीय कार्यालय, नेपालगंज	१७३	४०	८८	३०१
६	क्षेत्रीय कार्यालय, धनगढी	१५५	४४	५३	२५२
	जम्मा	१५९८	५५७	१३२८	३४८३

१.४ खाद्य वस्तुहरुले आयात/निर्यात अनुमति तथा प्रमाणिकरण व्यवस्था:

यस विभागले आ.व. २०७४/७५ मा विभिन्न उद्योग तथा फर्महरुको निवेदन स्वीकृत गरी जम्मा ४५,०६७ खाद्य तथा दाना पदार्थहरुको नमूना परिक्षण गरी आयात/निर्यात प्रमाणिकरण गरियो ।

तालिका ४: खाद्य वस्तुहरुले आयात/निर्यात अनुमति तथा प्रमाणिकरण

सि.नं.	कार्यालय	संख्या
१	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग, काठमाडौं	१२२३५
२	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विराटनगर	२११६
३	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, हेटौडा	९
४	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, भैरहवा	१३१९८

सि.नं.	कार्यालय	संख्या
५	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, नेपालगञ्ज	६४७८
६	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, धनगढी	१९९९
७	खाद्य क्वारेन्टाइन प्रयोगशाला, कांकडभित्ता	२२२४
८	खाद्य क्वारेन्टाइन प्रयोगशाला, बीरगञ्ज	६५०७
९	खाद्य क्वारेन्टाइन प्रयोगशाला, महेन्द्रनगर	३०१
१०	खाद्य क्वारेन्टाइन प्रयोगशाला, तातोपानी	०
	जम्मा :	४५,०६७

१.५ होटल स्तरीकरण तथा लोगो वितरण

आ.व. २०७४/७५ मा ४६३ होटल रेस्टुराँमा अनुगमन गरी लोगो वितरण तथा स्तरीकरणको कार्य सम्पन्न गरियो जसमा २७ (५.८%) वटा अति उत्तम, ४६ (९.९%) वटा उत्तम, १०७ (२३.१%) वटा सन्तोषजनक र २८६ (६१.१%) वटा सामान्य स्तर रहेको पाइयो ।

१.६ उपभोक्ता जागरण कार्यक्रम

खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर वारे विभिन्न किसिमका सूचना सामाग्रीहरु तयार गरी पत्रपत्रिका, रेडियो, टेलिभिजन लगायत बुकलेट एवं लिफ्लेटहरुको माध्यमबाट प्रचार प्रसार गरी उपभोक्ता वर्गहरुमा खाद्य स्वच्छता एवं गुणस्तर वारे सचेतना कार्यक्रम ८९७ पटक संचालन गरिएको थियो ।

१.७ निर्देशिका, कार्यविधि तथा उत्पादन मापदण्डहरू

हालसम्म यस विभागबाट बनाइएका तपशिल बमोजिमका निर्देशिका, कार्यविधि तथा उत्पादन मापदण्डहरू मन्त्रालयबाट स्वीकृत भई कार्यान्वयनमा रहेका छन् ।

१. खाद्य पदार्थ आयात-निर्यात, अनुगमन, तथा गुणस्तर प्रमाणीकरण निर्देशिका, २०६३
२. मासुजन्य पदार्थ उत्पादन, प्रशोधन तथा बिक्रि वितरण सम्बन्धि निर्देशिका, २०७४
३. खाद्य पदार्थ आयात निर्यात नियमन निर्देशिका, २०७४
४. खाद्य मेला संचालन कार्यविधि, २०७४
५. महिलाद्वारा संचालित खाद्य प्रशोधन उद्योगहरूलाई प्रदान गरिने अनुदान सम्बन्धि कार्यविधि, २०७४
६. होटेल, रेष्टुरेन्ट लगायतका खाद्य व्यवसायहरूको खाद्य स्वच्छताको आधारमा स्तरिकरण कार्यविधि, २०७४
७. प्रशोधित पिउने पानी उत्पादन मापदण्ड, २०७४

२. प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा

२.१ विश्लेषण सेवा

यस अवधिमा केन्द्रीय खाद्य प्रयोगशाला, क्षेत्रीय प्रयोगशालाहरु र खाद्य क्वारेन्टाइन प्रयोगशालाहरुबाट औपचारिकमा बजार निरीक्षण तथा छड्के जांच, उद्योग निरीक्षण, सर्टिफिकेशन तथा प्रमाणिकरण, गुणस्तर निर्धारण तथा परिमार्जन र उपभोक्ता एवं अन्य सेवाग्राहीको माग अनुसार जम्मा ११,८३८ नमूनाहरु (आयात निर्यात गुण प्रमाणिकरण बाहेक) परिक्षण गरियो । आयात निर्यात गुण विश्लेषण तर्फ ४५,०६७ नमूना परिक्षण गरियो । यसरी कुल प्रयोगशाला विश्लेषण सेवा आ. व २०७४/७५ मा जम्मा ५६,९०५ प्रदान गरियो । यसको विवरण निम्नानुसार रहेको छ ।

तालिका ५: विश्लेषण सेवा

सि.नं.	कार्यालय	विश्लेषण संख्या
१	केन्द्रीय खाद्य प्रयोगशाला, काठमाडौं	४०८३
२	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विराटनगर	१८०५
३	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, हेटौंडा	३९४९
४	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, भैरहवा	४५०
५	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, नेपालगञ्ज	७८६
६	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, धनगढी	७३५
७	स्याउ प्रशोधन केन्द्र, जुम्ला	३०
	जम्मा :	११८३८

३. खाद्य प्रविधि विकास तथा तालिम महाशाखा

यस आर्थिक वर्ष २०७४/७५ मा खाद्य प्रविधि विकास तथा तालिम महाशाखा लगायत ५ वटै क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालयहरूले निम्नानुसारको कार्य सम्पादन गरेको छ ।

- परिकार विकास तथा ट्रायल परिक्षण अध्ययन ।
- खाद्य प्रशोधन क्षमता विकास तालिम
- कन्सल्टेन्सी सेवा

३.१ प्रविधि विकास तथा ट्रायल परिक्षण अध्ययन

- कुकिजको चारित्रिक (textural) गुणहरूको अध्ययन ।
- ब्लास्ट फ्रोजन गरिएको पांगासिअस माछाको फिलेट को चारित्रिक (textural), सुक्ष्म जैविक (microbiological) र ज्ञानेन्द्रिय (sensory) गुणस्तर सम्बन्धि अध्ययन ।
- योमरीको चारित्रिक (cracking) गुणहरूको अध्ययन ।
- विभिन्न किसिमका तेलहरूमा तारेर बनाको सेलरोटीको गुणस्तर सम्बन्धि अध्ययन ।
- विभिन्न चिस्यान तरिकाहरूको स्थानीय रूपमा पाइने तरकारीहरूको बनावट, रंग र तौलमा परिवर्तन (Drip loss) मा असर सम्बन्धि अध्ययन ।
- पारंपरिक खाद्य पुस्तकारी बनाउने प्रक्रिया अनुकूलन (optimization) सम्बन्धि अध्ययन ।
- भण्डारण गरिएको चिस्यान अवस्थाको ब्लास्ट फ्रोजन आलू पराठाको सुक्ष्म जैविक (microbiological) गुणस्तर सम्बन्धि अध्ययन ।

- अलैचि सुकाउने तरिकाहरूको गुणस्तरमा असर सम्बन्धि अध्ययन ।
- साना तथा मझौला उद्योगहरूले खाद्य प्रशोधन तथा गुणस्तरको समस्याहरूको पहिचान र समाधान सम्बन्धि अन्तरक्रिया ।
- तरकारी (गाजर, बन्दा र टमाटर) मिश्रित सिन्के चाउचाउ (stick noodles) को उत्पादन तथा गुणस्तर सम्बन्धि अध्ययन ।
- थिचेर बनाएको (compressed) गुन्द्रुकको उत्पादन तथा गुणस्तर सम्बन्धि अध्ययन ।
- सक्लो कागतीको मिठाई (whole lemon preserve) को उत्पादन तथा गुणस्तर सम्बन्धि अध्ययन ।
- विभिन्न पकाउने तरिकाहरूको भ्यानटाको अचारको गुणस्तरमा पर्ने असर सम्बन्धि अध्ययन । *
- चिसो पारिएको (chilling) माछा फिलेट र सक्लो माछाको भण्डारण समयमा पर्ने तुलनात्मक अध्ययन । *
- क्वाटी सुप पाउडरको उत्पादन तथा गुणस्तर सम्बन्धि अध्ययन ।
- खुर्माको कच्चा पदार्थ (recipe) अनुकुलन र भण्डारण समय सम्बन्धि अध्ययन ।
- फर्सीको दाना मिसाएर तयार गरिएको पुरक खाद्य पदार्थको उत्पादन सम्बन्धि अध्ययन ।
- कोदोको पिठो र गहुको पिठोले बनेको बिस्कुटको अनुपात अनुकुलन सम्बन्धि अध्ययन ।
- मकैको दुध मिसाएर तयार गरिएको दहिको उत्पादन तथा गुणस्तर सम्बन्धि अध्ययन ।

- गहु र मकै मिसाएर बनाएको पिठो प्रयोग गरेर कुकिजको उत्पादन तथा गुणस्तर सम्बन्धि अध्ययन ।
- लौकाको पेठाको उत्पादन तथा गुणस्तर सम्बन्धि अध्ययन ।
- केराको फुलको अचार उत्पादन सम्बन्धि अध्ययन । *
- काचो केराको म:म: उत्पादन सम्बन्धि अध्ययन । *
- आलुबखडाको वाइनको गुणस्तरमा सोडियम बेन्जोएटको मिश्रणको असर सम्बन्धि अध्ययन ।
- फर्सी मिसाएर बनाएको स्याउको चटनी उत्पादन (र स्याउ र फर्सीको अनुपातको अनुकुलन) सम्बन्धि अध्ययन ।
- स्याउको क्यान्डीमा पोटसियम मेटाबाईसलफाइट र ब्लान्चिंगको असर सम्बन्धि अध्ययन ।
- गहु र फापरको पिठोमा स्याउको गुद्दी मिसाएर तयार गरिएको कपकेक उत्पादन तथा गुणस्तर सम्बन्धि अध्ययन ।

नोट: * ट्रायल परिक्षण अध्ययनको सारांस नदिइएको

आ.व. २०७४/७५ मा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग र मातहतका कार्यालयहरुबाट संचालित ट्रायल परिक्षण अध्ययनको सारांस निम्न बमोजिम रहेको छ :

१. कुकिजको चारित्रिक (textural) गुणहरुको अध्ययन

The study was aimed to study the textural properties of cookies. Different types of cookies were collected from market and corresponding hardness were studied. Similarly, corresponding hardness of different cookies prepared from composite flour were studied. Among the market samples, highest hardness was found in butter cookies (91.41 ± 19.29 N) while among the cookies prepared from composite flour, highest hardness was observed in the common buckwheat cookies (102.31 ± 28.30 N). Significant correlation wasn't observed between hardness of cookies and the physical parameters like moisture content under 6% ($R^2 < 0.5$). Similarly, significant correlation wasn't found between hardness of cookies and crude fat under 15-20% (w.b) ($R^2 < 0.5$). Hence, cookies can be prepared from composite flour with acceptable texture.

२. ब्लास्ट फ्रोजन गरिएको पांगासिअस माछाको फिलेट को चारित्रिक (textural), सुक्ष्म जैविक (microbiological) र ज्ञानेन्द्रीय (sensory) गुणस्तर सम्बन्धि अध्ययन

Pangasius fish is one of the world's rapidly growing fresh water species in aquaculture. This study was aimed to assess the microbial quality, physical quality and sensory evaluation as well of the fillets prepared from Pangasius fish in Nepal. For this, Pangasius fish were collected from Chitwan and Nawalparasi district and fillets were prepared and blast frozen simultaneously. The microbial load decreased rapidly during storage in frozen condition while Staphylococcus aureus and Escherichia coli (which were present initially in fillets) disappeared during storage. The sensory panellists preferred air blast frozen fillets stored for one month than stored for

two months. Different parts of the body of fish showed different textural properties. Hardness was increased during second month of storage while other textural properties were found satisfactory in first month of storage in frozen condition. The study showed positive possibility of air blast freezing of Pangasius fish fillets and its storage till first month of storage.

३. योमरीको चारित्रिक (cracking) गुणहरूको अध्ययन

Yomari is a popular traditional Nepalese food indigenous to Newar community of Kathmandu valley. It is a confectionary of rice flour dough shaped like fig and filled with brown cane sugar (Chaku) and sesame seeds and spices. The major objective of this work was to study the effect of water temperature on the cracking properties of yomari. Water of different temperature i.e. 80°C, 85°C, 90°C and 95°C respectively were chosen for the yomari preparation, among which 95°C was found to be the best. The same temperature of water i.e. 95°C was used to prepare both steamed and unsteamed yomari and both were blast frozen at -18°C for 4-5 hours, then stored at deep freezer for one month. Based on sensory evaluation done after one month of storage, un-steamed yomari was found to be best in texture and appearance.

४. विभिन्न किसिमका तेलहरूमा तारेर बनाको सेलरोटीको गुणस्तर सम्बन्धि अध्ययन

The study was conducted to assess the effect of prolonged use of the frying oil during deep frying of Sel-roti on its quality loss or changes. The research was conducted to assess the acid value, peroxide value and the total polar materials content of four different varieties of fats and oils samples (sunflower oil, corn oil, pamolein oil and rice bran oil) varying the time of frying Sel-roti (fresh, immediately sample taken after Sel-roti was fried, sample taken after continuous one hour use of frying oil and sample taken after continuous two hours use of frying oil) and nine other fats and oils samples taken from the market inspection. The study was also aimed to study possible correlation between one another. A total of 25 samples of frying oil of different

varieties of fats and oils samples were analyzed. In the study of four varieties of fats and oils, the highest acid value was obtained to be 0.425 ± 0.087 mg KOH/g in sunflower oil in prolonged use of oil for 2 hours and the lowest acid value was marked to be 0.24 ± 0.046 mg KOH/g in fresh pamolein oil. The highest and lowest peroxide value were determined in corn oil with 34.849 ± 31.472 MeqO₂/kg and 2.004 ± 2.808 MeqO₂/kg sample in prolonged use for 2 hours and in sample taken immediately after Sel-roti was fried respectively. Likewise, the highest total polar materials content was found in corn oil with 40% at 46.4°C in prolonged use of oil for 2 hours and the lowest in pamolein oil with 8% at 43.3°C of the sample taken immediately after Sel-roti was fried. In the case of the market samples, the highest acid value was obtained in sample 3 with value of 0.465 ± 0.218 mg KOH/g and the lowest value was found in sample 4 with the value of 0.244 ± 0.052 mg KOH/g. Similarly, the highest peroxide value was found in sample 9 with the value of 58.949 ± 2.583 MeqO₂/kg and the lowest value in sample 7 with 7.501 ± 5.458 MeqO₂/kg. The highest total polar materials content was obtained in sample 3 with 38.5% at 41.1°C and the lowest value in sample 4 with 10% at 41.3°C. The average acid value, peroxide value and total polar materials content were found to be correlated in sunflower oil, corn oil, pamolein oil and rice bran oil ($R^2 > 0.98$, $R^2 > 0.71$, $R^2 > 0.88$, and $R^2 > 0.79$ respectively) whereas, in the market samples, they were hardly correlated with one another ($R^2 < 0.5$).

५. विभिन्न चिस्यान तरिकाहरूको स्थानीय रुपमा पाइने तरकारीहरूको बनावट, रंग र तौलमा परिवर्तन (Drip loss) मा असर सम्बन्धि अध्ययन

The trial was carried out to study the effect of different freezing methods on texture, colour and drip loss of locally available vegetables. Different types of vegetables were collected from the local market and blanched prior to freezing. The blanched vegetables were subjected to normal and blast freezing and were then stored at frozen temperature throughout the study period. Firmness of frozen vegetables was studied at regular time intervals using TA. XT Plus

texture to compare the effect of two different freezing systems. Similarly, water holding was capacity and color was also studied at regular intervals. Study results showed that the percentage drip loss of normally frozen vegetables was greater than that of blast frozen vegetables for all vegetables throughout the study period. Normally frozen broccoli showed the highest percentage drip loss (8.9%) and normally frozen beans had the lowest (4.2%). Same trend was observed with blast frozen vegetables with highest drip loss in broccoli (3.7%) and carrot (4.2%) samples and least in bean samples (2.0%). Significant difference wasn't found in the colour of normally frozen and blast frozen vegetables. The firmness values of the frozen-thawed beans and carrot samples decreased with respect to that of the fresh samples whereas in broccoli the firmness value of fresh samples was slightly lower than frozen-thawed samples. Blast frozen beans had the highest firmness value (109.32N) and blast frozen broccoli had the lowest (65.47 N).

६. पारंपरिक खाद्य पुस्तकारी बनाउने प्रक्रिया अनुकुलन (optimization) सम्बन्धि अध्ययन

The main objective of the study was to optimize the process of preparation of pustakari. Different ingredients such as sugar, khuwa, clove, cardamom coconut and cinnamom were used for pustakari preparation. Different receipes were designed varying the amount of sugar and khuwa. Satisfactory texture and colour of pustakari was found in the receipe using ratio of sugar:khuwa – 1:1. Hence the same receipe was selected for further study on the time and temperature optimization process. On further study, heating of the khuwa and sugar for seven minutes with a temperature of ~116⁰C was found best and the texture of the pustakari was moderate hard with brownish in colour.

७. भण्डारण गरिएको चिस्थान अवस्थाको ब्लास्ट फ्रोजन आलू पराठाको सुक्ष्म जैविक (microbiological) गुणस्तर सम्बन्धि अध्ययन

The study was aimed to assess the microbial quality of blast frozen aloo paratha during storage in freezing condition. Aloo paratha was prepared from dough of whole wheat flour weighing 80gm. The filling of paratha was prepared using potato mash mixed with onion and spices. An approximate of 50gm of filling was used for preparation of individual aloo paratha. The paratha was fried for three minutes using five mL of sunflower oil. Thus prepared paratha was blast frozen in air blast freezer. The frozen paratha was packed individually in polypropylene bags and stored in -18°C and the microbial study was done on monthly basis. The microbial study of the aloo paratha showed initial bacterial load of 140 CFU/g sample which was decreased to 14 CFU/g sample during second month of storage. Coliform, Eschereia coli, Salmonella spp., Staphylococcus aureus were absent initially. Hence the microbial quality was found satisfactory till second month of storage.

८. अलैचि सुकाउने तरिकाहरूको गुणस्तरमा असर सम्बन्धि अध्ययन

Large Cardamom (*Amomum subulatum* Roxb.) was collected from four different places of Nepal viz: Illam, Sankhuwasabha, Kavrepalanchok and market of Kathmandu valley. Yield of Large Cardamom pods in a bunch ranged from 70 - 80 %. Drying characteristics of pods was studied for three different conditions viz: blanched, washed and unwashed. Blanching of washed pods was done at 80°C for 2 minutes. Washing was done with normal potable water. Samples were dried in cabinet dryer at $60\pm 5^{\circ}\text{C}$ at $85\pm 2\%$ RH till constant weight. Moisture content, oleoresin and essential oil of different samples were analysed.

Moisture content of blanched and dried sample was found lower ($9\pm 0.5\%$) compared to washed ($11\pm 1\%$) and unwashed ($12\pm 1\%$) sample. Essential oil ($1.95\pm 0.2\%$) and oleoresin ($3.8 \pm 0.5\%$) of

blanched and dried sample was found lower compared to washed and unwashed sample. Essential oil and oleoresin of washed and dried sample was found $2.8 \pm 0.2\%$ and $4.28 \pm 0.2\%$ respectively. While essential oil and oleoresin of unwashed and dried sample was found $3.2 \pm 0.2\%$ and $5.3 \pm 0.3\%$ respectively. Though, blanching of sample led to faster drying, inferior quality product was achieved with respect to essential oil and oleoresin content. Sample from Sankhuwasabha district contained higher moisture content, oleoresin and essential oil content than that from Illam, Kavrepalanchok and market sample. Blanching reduced the drying time by approximately 4 hours.

९. साना तथा मझौला उद्योगहरूले खाद्य प्रशोधन तथा गुणस्तरको समस्याहरूको पहिचान र समाधान सम्बन्धि अन्तरक्रिया

One day discussion program for identification of technical food processing related problems faced by small and cottage industries and their solutions so as to improve the quality and safety status of their products was organized at Kathmandu. Forty five entrepreneurs were presented in this program from bakery, fruits and vegetable processing, snack food processing, traditional food processing including gudpak, pustakari stick noodles. Entrepreneurs expressed their views on the problems they were facing and technical authorities from the division suggested possible measures for their solutions.

१०. तरकारी (गाजर, बन्दा र टमाटर) मिश्रित सिन्के चाउचाउ (stick noodles) को उत्पादन तथा गुणस्तर सम्बन्धि अध्ययन

Vegetable mixed stick noodles were prepared by mixing carrot, cabbage and tomato in the form of powder. Vegetable powder of cabbage, carrot and tomato was prepared by blanching, drying and powdering. The objective of this research is to develop stick noodles containing vegetables to enhance its nutritional and sensory qualities. The five samples (A, B, C, D and E) of mixed vegetable stick noodles were formulated varying quantity of vegetable powder. It was found

that sample B containing 1% tomato, 1% cabbage and 2% carrot powder was better than other vegetable mixed stick noodles in its sensory characteristics. However sample D having 3% tomato, 4% cabbage and 10% carrot powder was found to be better in terms of nutritional quality (1.15% crude fiber and 1.37% total ash).

११. थिचेर बनाएको (compressed) गुन्द्रुकको उत्पादन तथा गुणस्तर सम्बन्धि अध्ययन

Gundruk is a fermented leafy vegetable product indigenous to Nepal. It is prepared from the leaves of Brassica species. Its loose, clumsy & bulky size increases the chances of oxidative damage, fungal growth & nutrient loss. Therefore, compressed gundruk were prepared by using different binding agents; pectin, guar gum and starch separately. Samples were compared on the basis of separated part from compressed gundruk during drying (indicates the compactness of the final product), final moisture content & TSS of the drained water (after dipping samples separately in warm water for 1 hour) which indicates the loss of soluble components. Compressed gundruk prepared by using pectin was found to have the highest separated part (21.58%). TSS of the drained water for compressed gundruk made by using starch was found to have highest value i.e. 2.47 °Bx. The quantity of separated part (4.77%) & TSS (1.79°Bx) were lowest in the compressed gundruk prepared by using guar gum. Because of the more compactness of the final product & lowest loss of the soluble components, guar gum was found to be best for the preparation of compressed gundruk among the three binders.

१२. सक्लो कागतीको मिठाई (whole lemon preserve) को उत्पादन तथा गुणस्तर सम्बन्धि अध्ययन

The whole lemon preserve was prepared by piercing and without piercing lemon. The preserve made without piercing was more acceptable than that made by piercing on the basis of sensory analysis. The statistical analysis showed that there was a significant difference

between both samples on the basis of color, flavor, texture, body, smell and overall acceptability. The moisture content, acidity and total sugar of the best sample were 23.2 %, 1.6 % and 28.2% respectively.

१३. क्वाटी सुप पाउडरको उत्पादन तथा गुणस्तर सम्बन्धि अध्ययन

Kwanti Soup Powder was made by grinding steamed and dried Kwanti grains after germination and mixing it with spices and other ingredients. Sensory evaluation of the product was done by comparing with a market sample of commercial soup. In the sensory evaluation using 9 hedonic points, taste was found to be significantly different but appearance, flavor and overall acceptability were no significantly different among the samples. The market sample was found to be superior to Kwanti soup in terms of appearance, flavor and overall acceptability whereas, Kwanti soup was superior in terms of taste. From proximate analysis, the mean values of moisture, protein, fat, ash, crude fiber and carbohydrate in Kwanti soup powder were found to be 8.426%, 25.05%, 2.04%, 5.746%, 1.42% and 57.318% respectively.

१४. खुर्माको कच्चा पदार्थ (recipe) अनुकूलन र भण्डारण समय सम्बन्धि अध्ययन

Khurma, cereal based food indigenous to hilly region of Nepal, is a deep fried flour confection which is prepared by mixing wheat flour, rice flour, semolina, fat (ghee), sugar and spices mix. However, the researches regarding recipe, preparation process and shelf-life of the khurma has never been conducted. Therefore, this study attempts to optimize the recipe and evaluate shelf-life of khurma. In the first part, a survey was conducted using semi-structured questionnaire among different ethnic communities pioneering the art of khurma preparation in some districts of central and western Nepal (Palpa, Kaski, Makwanpur, Chitwan, Nawalpur, Kathmandu and Butwal). In the next part, recipe of the product was optimized using sensory analysis and the khurma prepared with optimum recipe was subjected to physical, chemical and shelf life analysis.

Khurma prepared with 40:10 rice flour to semolina ratio, 10 g ghee, 20 g sugar and 30:20 milk to water ratio had highest sensory acceptability among all the formulation used in this study. Chemical analysis showed that khurma (with optimum recipe) contains 36.87 ± 0.34 , 9.51 ± 0.47 , 0.48 ± 0.03 , 0.06 ± 0.01 and 53.08 ± 0.82 % crude fat, crude protein, total ash, acid insoluble ash, crude fiber and carbohydrates on dry weight basis respectively. The shelf life study showed that the product can be stored up to 20 days in laminated package. The cost of the product was estimated to be Rs. 1.62 per piece (9.658 ± 0.36 g) excluding processing, packaging, manpower cost and profit margin. The results showed that khurma can be a nutritious snack for everyday consumption at an affordable price.

१५. फर्सीको दाना मिसाएर तयार गरिएको पुरक खाद्य पदार्थको उत्पादन सम्बन्धि अध्ययन

Pumpkin has received considerable attention in recent years because of the nutritional and health protective values of the seeds. These seeds are rich source of various nutrients including minerals, essential fatty acids and antioxidants. However most of the times they are discarded and are not utilized for eating purposes. Therefore, this research attempts to utilize pumpkin seed for the preparation of complementary food. Besides pumpkin seed flour, readily available materials such as wheat, maize, chickpea and skimmed milk powder (SMP) were used in the formulation. For this, three different formulations A (wheat= 6.2612g, pumpkin seed= 3.4528g, SMP= 5.2858g) B (wheat=10.4008g, pumpkin seed = 3.0492g, SMP = 1g, gram = 1g) and C (wheat = 8.7020g, pumpkin seed = 3.1725g, SMP = 3.1253g, maize = 1g) were prepared using criteria given in codex guidelines on nutrients for follow up formula and using solver add ins of Microsoft excel 2013. These formulations were then analyzed for acceptability by sensory analysis using nurturing mothers as panelists.

Sensory analysis revealed that all the formulation could be utilized in complementary feeding. The formula C had higher acceptability

followed by A and B respectively. The proximate composition of the best product C was found to be (protein = 25.85013, moisture = 2.58686, fat = 12.00333, ash = 3.51438, Crude fibre =1.67593, and carbohydrates = 60.99626). Complementary food incorporated with pumpkin seed was found to have higher nutritional values in terms of protein, fat, minerals and several vitamins than complementary food not containing pumpkinseed. Thus pumpkin seed helps to increase the nutritional value of product. Use of pumpkinseed in complementary foods is convenient way to overcome nutritional deficiencies because it is easily available and recognized to have higher nutrient values. Even people with low economic condition can afford it. The result suggests that pumpkin seeds can be utilized for the preparation of complementary food without sacrificing sensory acceptability.

१६. कोदोको पिठो र गहुको पिठोले बनेको बिस्कुटको अनुपात अनुकूलन सम्बन्धि अध्ययन

Biscuit is popular food product among different population group especially the school aged children. As the refined wheat flour is low in mineral contents, the biscuits baked from it lacks these essential nutrients. Therefore, this study attempts to fortify minerals in biscuit by incorporating the malted millet flour in the recipe. For this response surface methodology was used to arrange 14 different combinations of malted millet flour (0-50 g) and wheat flour (25-100g) for preparation of biscuit. Thus prepared biscuits were subjected to analysis of nutrients (calcium and ash) and anti-nutrients (tannin and phytate). Analysis showed that malted millet flour incorporation significantly increased the contents of calcium, ash, tannin and phytic acid in biscuits. Response surface optimization showed that biscuit prepared with 20.75 g malted millet flour and 100 g wheat flour best fits the criteria of minimum antinutrients and maximum mineral contents. Biscuit prepared with optimum flour blends had 290.87 mg/ 100g, 0.51 mg/100g, 325.35 g/100g and 4.12 % phytate, tannin, calcium and ash contents respectively. The result of optimum product was in well agreement with the predicted values of the response surface model.

Moreover, the prepared biscuits had similar sensory acceptability compared to the wheat flour biscuit. The results, showed that nutritionally enriched biscuit can be prepared by incorporating the malted millet flour in the recipe.

१७. मकैको दुध मिसाएर तयार गरिएको दहिको उत्पादन तथा गुणस्तर सम्बन्धि अध्ययन

Yoghurt samples were produced from blends of processed and corn milk (yellow maize corn). The yoghurt samples were coded T0, T1, T2, T3 and T4 representing 100% processed milk yoghurt, 90:10, 80:20, 70:30 and 60:40 corn:milk yoghurt respectively and subjected to chemical and organoleptic assessment. Sample coded T1 was significantly different in all parameters. The results of chemical analysis showed the fermentation time of 5.8, 5.92, 6.08, 6.17 and 5.75 hrs. for T0, T1, T2, T3 and T4 respectively. Titrable acidity (in terms of lactic acid) of the best selected proportion i.e. T1 measured in 0,1,2,3 and 4 days revealed 0.7344, 0.8262, 1.0098 and 1.2852% respectively stored in ambient temperature and 0.7344, 0.7528, 0.8813 and 1.1383% stored in refrigerated temperature. The sensory evaluation showed the unacceptable scores for samples stored in ambient temperature within 3 days and for samples stored in refrigerated temperature within 9 days.

१८. गहु र मकै मिसाएर बनाएको पिठो प्रयोग गरेर कुकिजको उत्पादन तथा गुणस्तर सम्बन्धि अध्ययन

The study was done to develop value added cookies using composite flour of maize flour and wheat flour to determine the possibility of using maize flour as a replacement for refined wheat flour. Cookies were prepared using composite flour of wheat and maize flour at 190 gm wheat flour and 0.00 gm maize flour for sample A, 115gm wheat flour and 75gm maize flour for B, 95gm wheat flour and 95 gm maize flour for C and 75 gm wheat flour and 115gm maize flour for D keeping other ingredients constant. Cookies were evaluated on the

basis of sensory characteristics. Sensory evaluation indicated that the sample D prepared from 75 gm wheat flour and 115gm maize flour to be superior. Moisture content of cookies sample A, B, C, D found to be 2.30%, 2.30%, 2.15%, 2.10% respectively.

१९. लौकाको पेठाको उत्पादन तथा गुणस्तर सम्बन्धि अध्ययन

The study was conducted to prepare Petha using locally available ash gourd and evaluate its quality based on sensory characteristics. Fully ripened ash gourd was treated with different concentration of lime water (5, 7.5 and 12%) for 90 minutes. After treatment with lime water, ash gourd was cooked in sugar syrup to the concentration of 65°brix. Sensory evaluation was carried for color, crispiness, taste, textures and total acceptability. The lime water concentration had significant effect on color, crispiness, taste, textures and total acceptability. The color and total acceptability score had declining trend with increasing lime water concentration. The moisture content of Petha ranged from 25.84 -26.38%.

२०. आलुबखडाको वाइनको गुणस्तरमा सोडियम बेन्जोएटको मिश्रणको असर सम्बन्धि अध्ययन

Plum being highly perishable crop, needs processing to overcome the postharvest losses and preparation of wine is one of the alternatives. Effect of different concentrations of sodium benzoate (0-200 mg/L) on physico-chemical characteristics and sensory quality the plum must was determined. Ethanol content decreased proportionately with increase in sodium benzoate concentration in plum must contrary to the TSS of the must which increased. However, titratable acidity and pH remained unaffected. The sensory quality of the plum wine was improved with addition of sodium benzoate. Thus, the addition of 150 ppm sodium benzoate to the plum must gave the product with best quality.

२१. फर्सी मिसाएर बनाएको स्याउको चटनी उत्पादन (र स्याउ र फर्सीको अनुपातको अनुकुलन) सम्बन्धि अध्ययन

An experiment was conducted to optimize formulation of chutney prepared by varying the amount of apple and pumpkin pulp. Recipe – II containing variation of apple pulp (600 g), pumpkin (400g) was found to be the best on the basis of sensory evaluation. The recipe also contained sugar (750 g), red chilli powder (6 g), cardamom powder (6 g), cumin powder (5 g), black pepper powder (5 g), salt (33 g), ginger chopped (76 g), garlic chopped (76 g), cinnamon powder (1 g), clove powder (1 g), citric acid (4 g), acetic acid (6 ml), sodium benzoate (0.2 g). The results showed that the sensory scores of all the combinations were well above acceptable limits. Blending of pumpkin with apple up to a level of 40 per cent was found to improve the texture of the product.

२२. स्याउको क्यान्डीमा पोटसियम मेटाबाईसलफाइट र ब्लान्चिंगको असर सम्बन्धि अध्ययन

Candy is a sweet food prepared from fruits or vegetables by impregnating them with sugar syrup followed by draining of excessive syrup and then drying the product to a shelf stable state. Fruits and vegetables like apples, ginger, mangoes, guava, carrots and citrus peels have been used to prepare candies (Sharma et al., 1998). Current candy preparation techniques are grouped as semi-solid or soft candy (e.g., chocolate-based, fruit-based, including tamarind, cherry etc.) with or without chili or other visible particulate ingredients, hard candy with or without visible particulate ingredient (chili) either in the candy or on the surface of the candy, hard candy with supplemental but separate salt and chili and powdered sugar or flavored salt products with or without other particulate ingredients.

Shelf-life enhancement and reduction of postharvest loses of fruits is usually done by the air drying preservation method. However, the quality of dried products, such as color, flavor, texture, rehydration

capacity and nutrient contents, are negatively affected by long drying time or high temperature. Carotenoids and vitamin C are most sensitive compounds to heating procedures. Prior to air drying of fruits, pretreatment such as blanching is used to preserve the quality of fruits (Guiamba & Svanberg, 2016).

२३. गहु र फापरको पिठोमा स्याउको गुद्दी मिसाएर तयार गरिएको कपकेक उत्पादन तथा गुणस्तर सम्बन्धि अध्ययन

In apple juice industry, about 75% of apple is utilized for juice and the remaining 25% is the by- product, apple pomace. Generally, apple pomace is thrown away, which causes environmental pollution. As the pomace is a part of fruit, it has potential for being converted into edible products. Recently, more attention has been dedicated to the utilization of fruit processing by products. Such use contributes to a better utilization of available resources and results in the production of various new ingredients containing wasted nutrients like dietary fiber and bioactive compounds like polyphenols, antioxidants, tannins and various other (Lima et al., 2014). The use of by products is of interest due to functional, technological and nutritional properties, as well as health benefits, reduced risks of industrial environmental contamination and lower costs (Schieber et al., 2001). Apple pomace is a rich source of carbohydrate, pectin, crude fiber, and minerals, and as such is a good source of nutrients. This paper reviews the work done to utilize this precious resource, which can prove useful for setting up of small-scale industries.

३.२ अध्ययन तथा अनुसन्धान

यस अवधिमा निम्न अनुसारको अध्ययन भएको थियो ।

- फल, तरकारी र दलहनमा डाइटरी फाइबरको मात्रात्मक विश्लेषण ।
- हरियो चियाको पोलिफेनोल कन्टेन्ट, एन्टिअक्सिडेन्ट एक्टिभीटि र कलर प्रोफाइल अध्ययन ।
- सुन्तलाको सहउत्पादनको उपयोगको अध्ययन ।

१. फल, तरकारी र दलहनमा डाइटरी फाइबरको मात्रात्मक विश्लेषण

Dietary fibre is a significant ingredient of a new generation of healthy food products demanded more each day by customers. Hence, necessitating its importance, a study was carried out to estimate dietary fibre in fruits and vegetables and legumes. The raw materials for the study (ground apples, orange flesh sweet potato and green peas) were collected from three different places of Nepal – Dhading, Nuwakot and Kavre respectively. AOAC method 991.43 was adopted for the estimation of dietary fiber involving the enzymatic digestion by enzymes heat stable alpha-amylase, protease and amyloglucosidase. The average total dietary fibre in dried green peas was estimated as 23.75 ± 1.27 (g/100g, w.b). Similarly the average total dietary fibre was found to be 1.42 ± 1.42 (g/100g, w.b) and 2.41 ± 0.05 (g/100g, w.b) in ground apple and orange flesh sweet potato respectively.

२. हरियो चियाको पोलिफेनोल कन्टेन्ट, एन्टिअक्सिडेन्ट एक्टिभीटि र कलर प्रोफाइल अध्ययन

The study was aimed to assess the total polyphenol content, antioxidant activity and colour profile of different green teas on different solvent extracts (70% methanol, 75^oC and 85^oC water) and to study the possible correlation in one another. The different varieties of green tea were collected from different tea estates of Illam and Kathmandu valley as well. The colour profile was studied using chromameter, total polyphenol by folin ciocalteu method and

antioxidant activity by using 2,2 diphenyl-1- picrylhydrazyl (DPPH) free-radical scavenging assay. The average total polyphenol content in the green teas was found to vary from 157.52 ± 16.91 to 31.02 ± 3.07 mg gallic acid equivalent (GAE)/gm tea extract. The highest and lowest average total polyphenols was estimated in Emerald green tea (extracted using 70% methanol) (i.e. 157.52 mg GAE/g tea extract) and in Rakura green tea, extracted using water at 85°C , (i.e. 31.02 mg GAE/g tea extract) respectively. The average antioxidant activity in the green teas ranged from 20.62 ± 0.26 to 7.86 ± 1.47 %. The highest average antioxidant activity was determined in the Emerald green tea, extracted using 70% methanol (i.e. 20.62%). The lowest average antioxidant activity was also estimated in Emerald green tea but extracted using water at 75°C . The average total polyphenol content and antioxidant activity of green teas were found to be well correlated ($R^2 > 0.9$) whereas the colour profile (a^* , b^* and h^0), average antioxidant activity and total polyphenol content were hardly correlated with one another ($R^2 < 0.5$).

३. सुन्तलाको सहउत्पादनको उपयोगको अध्ययन

The study on byproduct utilization of fruits has vital role for the economic benefits of fruit processing industries as well as for reducing environmental waste and pollution. The peels of sweet orange (*Citrus sinensis*) is major byproduct in fruit processing industry which has higher values. The study on peels of sweet orange found in Sindhuli district was carried out. Dietary fibre, pectin content, essential oil and moisture contents were analyzed and calculated as 13.25 %, 28.05 %, 4 % and 75 % respectively. All the analysis was carried out as per AOAC. The peels could also be used for the product development. Peel candy was prepared which was highly appreciated by the panelists. Peel candy was prepared by two methods. First by taking the whole peel and second by grinding the peel (mada). The peel of sweet orange was weighed and calculated as 25 % which is very significant byproduct that is going to be wasted. Utilisation of byproduct significantly helps in *reduction of food losses*.

३.३ खाद्य प्रशोधन तालिम

संभाव्य खाद्य उद्यमी व्यवसायी विकास गरी खाद्य प्रौद्योगिकरणमा टेवा पुऱ्याउने उद्देश्य अनुरुप यस अवधिमा जम्मा ६६४ (३४४ पुरुष र ३२० महिला) लाई केन्द्र लगायत क्षेत्रीय कार्यालय एवं जुम्लाबाट विभिन्न विभिन्न खाद्य वस्तुहरुको प्रशोधनमा आधारित तालिम दिइयो ।

खाद्य प्रविधि तथा तालिम सम्बन्धी संक्षिप्त जानकारी

सि. नं	कार्यालय	तालिम संख्या	सहभागी संख्या		
			महिला	पुरुष	जम्मा
१	खाद्य प्रविधि विकास तथा तालिम महाशाखा	३	३२	२८	६०
२.	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विराटनगर	२	३०	१०	४०
३	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, हेटौडा	२	३२	९	४१
४.	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, भैरहवा	२	३०	१५	४५
५	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, नेपालगंज	२	२३	१७	४०
६	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, धनगढी	२	३६	१०	४६
७	स्याउ प्रशोधन केन्द्र, जुम्ला	३	४१	१९	६०
८	जि एम पि/एच ए सि सि पि/आई. एस.ओ. तथा अदुवा मुसुरो तथा दुग्ध प्रशोधन तालिम (एन टि आई एस/ ए.एफ.एस.पी आयोजना)	२	३५	७	४२
९	गुण नियन्त्रण तथा एस.पी.एस. तालिम	१४	८९	२०१	२९०
जम्मा		३३	३२०	३४४	६६४

३.४ परामर्श सेवा

यस अवधिमा खाद्य प्रशोधन, प्याकेजिङ्ग, संरक्षण वारे उद्यमी व्यवसायी/उद्योग तथा संघ संस्थाहरुको माग अनुसार वाइन, क्याण्डी, ब्राण्डी, ससेज, सिन्के चाउचाउ, अचार, केचप, जाम, स्याउको जुस, सिस्नो पाउडर, आलुबखडाको जुस तथा स्क्वास बनाउने तथा प्रशोधन गर्ने प्रविधि वारे विभिन्न स्तरमा ५०९ पटक परामर्श सेवा टेवा दिई खाद्य उद्यमी व्यवसायी विकासमा टेवा पुऱ्याएको । साथै सुन्तलाको नेक्टर, फलफूल उद्योग स्थापना, दुध प्रशोधन र ढुवानी, बेकरी उद्योगको लागि आवश्यक मेशिनरी, औजार लगायतको विषयमा पनि प्रविधिमूलक सुझावहरु दिइयो ।

४. राष्ट्रिय पोषण कार्यक्रम

यस आ.व. २०७४/७५ मा खाद्य तथा पोषण सम्बन्धी निम्न बमोजिमका कार्यहरु सम्पादन गरियो ।

१. विभिन्न खाद्य पदार्थहरुको पौष्टिक तत्व विश्लेषण
२. खाद्य तथा पोषण सम्बन्धी ज्ञान विस्तार
३. खाद्य पोषण तालिम
४. पोषण परिकार विकास
५. वाइल्ड इडीबल फुडको सर्वेक्षण, विश्लेषण तथा प्रोफाइल तयारी
६. भिटामिन र मिनरल विश्लेषणको विधि विकास

४.१ पौष्टिक तत्व विश्लेषण

यस अवधिमा कृषिजन्य खाद्य वस्तु लगायत तयारी खाद्य वस्तुहरुको पौष्टिक तत्व विश्लेषण एवं पहिचान गर्ने उद्देश्यले जम्मा २५८ वटा खाद्य वस्तुका नमूनामा पौष्टिक तत्व विश्लेषण गर्ने काम भयो ।

सि.नं.	खाद्य वस्तु	नमूना संख्या
१	अन्न तथा अन्नबाट बनेका परिकारहरु	१७
२	दाल तथा गेडागुडी	६३
३	हरियो तथा सुख्खा तरकारी	१४
४	अन्य तरकारी	३२
५	सुख्खा तथा अन्य फलहरु	४२
६	मसलाजन्य पदार्थ	१४
७	मासु तथा मासुजन्य पदार्थ	६
८	दुध तथा दुग्ध पदार्थ	१५
९	तेलजन्य	३७
१०	आलु, तरुल तरकारी	११
११	विविध	७
जम्मा		२५८

४.२ खाद्य पोषण ज्ञान विस्तार

“घरेलु खाजा स्वस्थ पोषिलो ताजा”, र “आफ्नै बारीका सागपात र फलफुल खाऊँ स्वस्थ र निरोगी बनौँ” विषयक खाद्य तथा पोषण सम्बन्धि रेडियो कार्यक्रम तयार गरी इमेज एफ.एम., उज्यालो एफ.एम. र उज्यालो एफ.एम. को कायाकैरन कार्यक्रमबाट ६७ पटक प्रसारण गरियो । साथै खाद्य मेला सम्बन्धी सूचना विभिन्न लोकल तथा राष्ट्रिय एफ.एम. हरूबाट प्रसारण गरियो ।

४.३ खाद्य पोषण तालिम

यस अवधिमा राष्ट्रिय पोषण कार्यक्रमम लगायत ५ क्षेत्रीय कार्यालयहरुबाट प्राथमिकस्तरका विद्यालयका शिक्षक शिक्षिका, महिला स्वास्थ्य कार्यकर्ता, बाल कल्याण संघ संस्थाका प्रतिनिधि र आमा समूहहरुलाई लक्षित गरी २९४ जनालाई खाद्य पोषण तथा बाल आहार बारे तालिम दिइयो ।

सि.नं	कार्यालय	तालिम संख्या	सहभागी संख्या		
			महिला	पुरुष	जम्मा
१	राष्ट्रिय पोषण कार्यक्रम	२	३०	१०	४०
२.	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विराटनगर	२	२७	१७	४४
३	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, हेटौडा	२	४२	८	५०
४.	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, भैरहवा	२	४०	१८	५८
५	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, नेपालगंज	२	२३	१७	४०
६	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, धनगढी	२	२९	१३	४२
७	स्याउ प्रशोधन केन्द्र, जुम्ला	१	१५	५	२०
जम्मा		१४	२०६	८८	२९४

४.४ पोषण परिकार विकास

यस आ.व.मा स्थानियस्तरमा पाइने विभिन्न अन्नहरुको समिश्रणयुक्त कोदो, गहुँ र भटमासमा आधारित पिजवेस, पाकेको फर्सी र गहुँको पिठो मिश्रित परौठा र पाकेको फर्सी र गहुँको पिठो मिश्रित प्यानकेकको ट्रायल अध्ययन गरियो ।

५. एस.पि.एस नेशनल इन्क्वायी प्वाइन्ट

यस अवधिमा एस पि एस नेशनल इन्क्वायरी प्वाइन्टबाट निम्न अनुसारको कृयाकलापहरु संचालन भएको थियो ।

- १५ वटा इन्क्वायरी सेवा पदान
- १ एस पि एस वेवसाइट अध्यावधिक सम्बन्धी तालिम
- कोडेक्स/ओ आइ इ सम्बन्धि विभिन्न डकुमेण्टहरु तयार गरी प्रकाशन गरिएको ।
- २/२ वटा SPS तालिम र सरोकारवालाहरूसंग अन्तरक्रिया कार्यक्रम सम्पन्न गरियो ।
- २ वटा अनुसन्धनात्मक कार्य गरियो ।
 १. तरकारीमा पेष्टिसाइडको अवशेष सम्बन्धि अध्ययन ।
 २. पोल्ट्री मासुमा भेटरेनरी ड्रग अवशेष सम्बन्धि अध्ययन ।

६. राजश्व संकलन

यस अवधिमा विभाग र यस मातहतका कार्यालयद्वारा विभिन्न सेवा प्रदान गरी तथा विश्लेषण गरी प्रयोगशाला परिक्षण सेवा वापत कुल जम्मा २,६६,८७,३६७ (दुई करोड छैसठी लाख सतासी हजार तिन सय सत्सठी) रुपैया गैरकर राजश्व संकलन गरियो ।

७. खाद्य मेला

यस आ.व. २०७४/७५ मा देशका विभिन्न ६ स्थानमा खाद्य मेला संचालन गरियो । मेलाको मुख्य उद्देश्य खाने बानीमा सुधार ल्याउन परम्परागत खाद्य वस्तुहरुको उपभोग सम्बन्धि जानकारी दिनु हो । मेलाको आयोजनाको विस्तृत विवरण तलको टेबुलमा दिइएको छ ।

आ.व. २०७४/७५ मा संचालित खाद्य मेलाहरूको विवरण

क्र.स.	कार्यालय	स्थान	मिति
१.	खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभाग, काठमाडौं	भृकुटीमण्डप, काठमाडौं	२०७४/१२/०९-११
२.	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, विराटनगर	धरान	२०७४/१०/११-१३
३.	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, हेटौडा	सिमरा	२०७४/११/२४-२६
४.	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, भैरहवा	भैरहवा	२०७४/११/११-१३
५.	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, नेपालगंज	दांग	२०७४/११/०३-०५
६.	क्षेत्रीय खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण कार्यालय, धनगढी	महेन्द्रनगर	२०७४/०९/२७-२९

द. अन्य आयोजना

यस अवधिमा खाद्य प्रविधि तथा गुण नियन्त्रण विभागमा निम्नानुसारका आयोजनाहरू संचालन गरिए ।

- सरकारी लगानीमा आयोजित
 - प्रधानमन्त्री कृषि आधुनिकीकरण परियोजना
 - कृषि तथा खाद्य सुरक्षा आयोजना
 - एन टि आई एस आयोजना
- वैदेशिक लगानीमा आयोजित
 - ई. यू. फण्डेड टि.पी.एस.डी. आयोजना
 - डब्लु एच ओ (कोलावेरेटिभ कार्यक्रम खाद्य स्वच्छता सम्बन्धी)
 - पि टि वि आयोजना

