

A Report on
One Day Zoological Excursion to Study Apiculture
and Processing and Packaging of Honey

Under
XII Plan of
University Grants Commission

By:
Department of Zoology
Govt. R.D. Girls College, Bharatpur (Rajasthan)

INDEX

S.No.

Topics

1. Report of the Tour
2. Student,s Feed Back
3. List of Students
4. Photographs
5. News Paper Glimpses

A Report on

One Day Zoological Excursion to Study Apiculture and Processing and Packaging of Honey

A one day Zoological Excursion was made on 13 January 2017 to study Apiculture and to visit Honey Processing and Packaging Industry with 38 students of B.Sc.PartII and B.Sc.PartIII.

The students gathered at college at 10.00 am. After their enlisting and attendance, the students and accompanying lecturers started the journey by bus for "Brij Healthcare, NH-11, Bharatpur-Agra Highway, Bharatpur".

This industry is a leading industry in the field of honey processing and packaging, not only in Rajasthan, but also at National level. It also exports honey to many countries globally.

Mr. Ramkumar Gupta and Mr. Sunil Gupta, the Directors of this industry, explained the different steps and phases of processing and packaging of honey with minute details. The raw honey collected from the bee keepers and farmers is to be warmed in huge tanks and then filtered with modern machines. This honey is to be tested in laboratory with modern sophisticated equipments for any impurities. If it passes the Lab Test, then only it is to be packed for National

and International supply. The overall cleanliness and hygenity maintained at the industry was praiseworthy.

Students also observed the Apiculture techniques with great enthusiasm. The different aspects of apiculture like handling of bees, their different castes and their social organisation were studied by students with keen interest. The queries of these young undergraduate students were an indication of future scientists and entrepreneurs in making. They were overwhelmed to see this world-class industry right there at their own city Bharatpur, which is shown by their feedback responses.

During the return journey the students discussed the possibilities in this industry and felt grateful for this study tour.

Acknowledgement:

This Study Tour was funded by **University Grants Commission** under Grant-in-Aid General (31) of XII Plan. The Department of Zoology extends sincere thanks to UGC for this grant.



Dr. Anju Pathak

Department of Zoology
Govt. R. D. Girls College
Bharatpur (Rajasthan)

STUDENT'S FEED BACK

Monika Verma B.Sc. II yr

It was a wonderful visit to Apiculture farm. Beside theoretical knowledge, practical knowledge was proved very useful for us. It would be beneficial for our further experience. Thanks.

Sushma meena B.Sc II year

हमें शहद की शुद्धता के प्रमाण मिले और उसमें शहद का फिल्टरेशन अत्यंत तरीके से दिखने मिला और प्रायोगिक देखने को भी मिला और यह यात्रा हमारी अच्छी ~~कर~~ रही। धन्यवाद।

Pooeti Gwajjar B.Sc. IInd Year (Bio)

मैंने वहाँ मधुमक्खनी को कैसे पकड़ा जाता है और फिर उन से कैसे शहद प्राप्त किया जाता है और Honey को शुद्ध कैसे किया जाता है वहाँ मशीनों से Honey को शुद्ध कैसे किया जाता है और उसका प्रयोग कैसे किया जाता है। यह सब हमें वहाँ जाकर पता चला।

Thank you

2442 Jangraal Kour - B.Sc. II year

हमारे College से Bhanetpur की Honey factory की यात्रा
अच्छी थी और हमें बहुत सी चीजें भी
दिखाने में मदद की और हमें यह पता लगा कि हमारे City में भी
इतनी अच्छी केंद्रीय है। हमें भी
उसने भी बताया कि हमें Honey के प्रयोग पर परीक्षा को
सुझाए उसने व हमें भी कैसे Honey व उनके मात्रा / परिशुद्धता
की जानकारी मिली।

- इस factory में आकर मुझे बहुत अच्छा लगा। - इसमें मुझे मधुमक्खनी पालन व शहद का निर्माण कैसे होता है उसके बारे में जानकारी प्राप्त हुई।
- इसमें मुझे शहद निर्माण में उपयुक्त उपकरणों के बारे में जानकारी मिली।
- यहाँ हमें विभिन्न प्रकार के शहद के बारे में जानकारी मिली।
- मुझे यहाँ आकर बहुत अच्छा लगा।

Thank you

अंजना कुमारी

B.S.E IIIrd year

(Bio)

2704

Bhavana Kumari (2712)

B.S.E IIIrd year.

मैं सोचती थी कि शहद जब तक द्रव अवस्था में रहता है तब तक ठीक रहता है जम जाने पर वह खराब हो जाता है लेकिन हनी प्रोसेसिंग & पैकेजिंग को देखने के बाद पता चला कि मस्टर्ड हनी विकल्प मखन जैसा जमा होता है। हनी की उपर्युक्त प्रक्रिया में डिस्टिलेड जेमेन, PH, T, S का परीक्षण होता है। हनी को स्पेक्ट्रोफोटोमीटर, पीपीटी एयर फ्लो जैसे माध्यमों

से प्रोसेस किया जाता है। यह प्रक्रिया जटिल & महंगी है लेकिन बहुत सुचिकर है। सबसे अच्छी बात यह कि इसमें जीवों तथा प्राकृतिक संसाधनों को कोई हानि भी नहीं पहुँचती है। शहद के साथ ही इस प्रोसेज से बचा अवशेष भी उपयोगी है। मुझे Honey Processing & Packaging बहुत अच्छी लगी। इससे मुझे बहुत ज्ञान मिला।

Apiculture

यहाँ हमको की कई सारी बीधों का
बरायतीज Honey देखने को मिली, जैसे

Mustard Honey, Lingual Honey, Shyam-2
Brij Honey

उनके कई सारे खाण्ड मिले, इतना इनका
मधुमक्खी से लेकर इनके शाब्द की बनने
तक की सारी जानकारी हमें मिली की
किस तरह से बनकर शुद्ध है शाब्द तैयार
होता है। इनके शाब्द बनने के सारे उपकरणों
के बारे में जानकारी मिली तथा विभिन्न
तरह के ^{Bijmal} के बारे में भी जाना।
इनके अति से Bee-keeping के बारे में जाना।
Thank you पुनम गुजर
B.S.C. (Bio)

B.S.C - IInd year

Pooja Punari (2414)

हनी फैक्ट्री में हमने के बारे में बहुत सारी जानकारी
मिली। शाब्द के बारे में Honey उसकी म्वालिटी व शुद्धता
के समान के बारे में जानकारी मिली। इसमें हमें मधुमक्खी
पालन व उनके रखरखाव के बारे में बताया गया।
हमारी देखने की माया बहुत अच्छी ~~है~~
Honey factory रही।

हम वृत्त दाय के बारे में गये और वहाँ
पर हमने हनी एकत्रित की प्रक्रिया के बारे में
जानकारी ली तथा उसमें प्रयुक्त होने वाली मशीनों
के बारे में जानकारी ली तथा हनी Packaging तथा
मार्केटिंग के बारे में भी कुछ जानकारी एकत्रित करी इस
सब से हमें एक नये रोजगार प्रक्रिया की जानकारी
मिली
Tainavani Shamma B.S.C II Year

Abhi Singhal (B.Sc. IInd year)

We all are really thankful to the teachers who thought to take us for this wonderful trip. We all enjoyed their a lot & we will never forget this educational trip. We got really good knowledge there.

Sonam Kumari (B.Sc. IInd year)

I enjoyed so much. Thanks to all my teachers.

VARSHI IInd year

Best of all I want to say thanks to my all of teachers for this enjoyable moment. I like their equipments and employees.

आज हमें Honey को processing से
Packing तक के बारे में जाना।

Mustard Honey के बारे में जाना।

Mustard Honey white colour की

है। और हमें पेटें enjoy किए।

Tanishka Agrawal

2466

B.S.C IInd yr.

Abhi Singhal (B.S.c. IInd year)

We all are really thankful to the teachers who thought to take us for this wonderful trip. We all enjoyed their a lot & we will never forget this educational trip. We got really good knowledge there.

Sonam Kumari (B.S.c. IInd year)

I enjoyed so much. Thanks to all my teachers.

VARSHI IInd year

First of all I want to say thanks to my all of teachers for this enjoyable moment. I like their equipments and employees.

आज हमने Honey की processing से Packing तक के बारे में पढ़ा।

Mustard Honey के बारे में पढ़ा।

Mustard Honey white colour की

है। और हमने इसे enjoy किया।

Tanishka Agrawal

2466

B.S.C IInd yr

1. हम आज [13-1-17] के लिए अंचल नगला के पास काज Organisation के लिए वहाँ हमने बहुत कुछ सीखा और बहुत Enjoy किया।
2. Mustard Honey - White colour [a differ Honey]
3. Bee एक Social worker है जो Hymenoptera के लिए बहुत उपयोगी है।
4. हमका Culture बहुत उन्नत तरीके से होता है।

Feedback

By Shalu Agrawal and Prachi Sharma
B.Sc. 3rd year (Bio)

आज हमने Honey की packaging सेलेक्ट Processing सेलेक्ट packaging तक के बारे में जाना। Mustard Honey देखा व उसके बारे में जाना। Honey bee की Ratio, Life cycle के बारे में जाना जो अलग-2 brand के Honey के बारे में जो प्रोति मिली थी उसे दूर किया। Honey factory की Laboratory देखी व अनेक equipments के बारे में जाना।

हम ब्रज हेल्थ फेयर गये और honey product की processing के बारे में जाना। और ब्रज हेल्थ फेयर के head ने business के बारे में जानकारी दी।

Thanku mes

नाम - पायल मेन

Bio 3rd year.

इस factory में हमने मधुमक्खी पालन और पैकेजिंग के बारे में जाना कि यह किनी शुद्धता के साथ और किनी व्यक्तियों के साथ इसका उत्पादन किया जाता है और यह किनी बहुत ही जायदेमंद होता है यहां आफर मैंने बहुत सारी शाहक के फ्लैवरर्स को जाना और मधुमक्खियों द्वारा शाहक उत्पादन के प्रोसेस के बारे में भी जाना जैसे यह सरसों के छल्लों से, अपवाहन मार्क के छल्लों से शाहक खट्टा करते हैं। इस फैक्ट्री में मैंने शाहक प्राप्त करने वाले बहुत सारे उपकरणों और उनकी प्रक्रियाओं को जाना

~~Thank you~~

Deepshala

B.Sc. IInd year (Bio)

Add. No. - 2717

- हमने हनी के बारे में बहुत जानकारी मिली जैसे -
 (i) हनी को कैसे शुद्ध करते हैं
 (ii) हनी की बोतलों की packing।

- Honey को शुद्ध करने की मशीनें ही
 → वहाँ पर के डिब्बे में अनेक तरह की मधुमक्खियाँ Bee box ही
 → वहाँ पर बहुत अच्छे से साफ - सफाई थी

B.Sc. IInd year

साक्षी कुमारी

हमने ग्रेजुएट लेवल पर भी जाकर Apiculture के बारे में जाना। जब जाकर हमने Raw Material से लेकर Honey Packing तक की Process देखी।

Nitesh Jainpadar
B.Sc IInd year
Roll No - 3408

हमने आज honey को collect करना व Bee keeping की processing के बारे में जाना व honey को किस तरह मशीनों में डाला जाता है उसकी packing के बारे में तथा collection के बारे में जाना जाता है अलग-अलग मशीनों में से लेकर इसकी processing होती है।

Name → Richa Sharma Roll No. 4812

Class - B.Sc IInd year

Poonam Singh
(B.Sc. IInd year)

आज हमने मधुमक्खियों के द्वारा शहद बनाने की प्रक्रिया के बारे में जाना, फेंबटी में अत्यधिक साफाई से शहद को पैकेजिंग में पैकेज किया जाता है। शहद में सभी मानकों का LAB में परीक्षण किया जाता है। व शुद्ध शहद उपलब्ध कराया जाता है वहाँ के कार्मिकों ने हमें शहद के लाभ, मधुमक्खी द्वारा प्राप्त पदार्थ के लाभ के बारे में बताया।

by Kirti Kumar B.Sc. II year (28/15)

→ हमने वहाँ जाकर मधुमक्खी को बोम्ब में रखने से लेकर उनसे कैसे शहद एकत्र किया जाता है इसके बारे में जानकारी प्राप्त की। हमें वहाँ की Laboratory management बहुत आकर्षक लगा। और वहाँ की सफाई व्यवस्था बहुत ही अच्छी थी।

→ by Kirti Kumar B.Sc. II year (27/18)

हमें शहद की क्वान्टिटी के बारे में पता लगा और हमने मधुमक्खी की रखरखाव तथा उनके प्रजाति तथा त्रैमिक रानी नर शहद के बारे में बताया।

हमने वृद्ध हेथ केयर में जाकर मधुमक्खियों के बारे में जाना। वहाँ जाकर हमने मधुमक्खियों (Agriculture) की की Honey की Lacking को देखा। हमें वहाँ जाकर बहुत अच्छा लगा। New Material में जाकर Honey Lacking की पूरी Process देखी और समझी।

अंजना शर्मा

B.Sc. II year

2304

Ramesh

आज हमने Honey की Processing के बारे में बहुत कुछ देखा। हमें वह बहुत अच्छा लगा।

List of Students

Myself Susebhi Goyal (2462) from BSc II. I extremely enjoyed this trip. This zoology excursion gave us a real view of honey production. The way all workers are involved in this industry is really inspiring. A very warm thank to our class & teachers.

Bharana Kumari
B.Sc. IInd Year (Bio)

हमने वहाँ पर Honey को श्रद्धा करने की सुझाव बहुत अच्छी
लगा। और वहाँ पर Honey की कई प्रजातियों के बारे में
भी जानकारी मिली जैसे Mustered Honey जो एक तरह
से अर्द्ध देशी घी के तरह दिखाई दिया। Pure Liquefied Honey
के बारे में भी जानकारी मिली। हमें इतनी अच्छी जानकारी देने के लिए।
Thankyou man

Date: _____
Page No: _____
MONIKA

हमने वहाँ मधुमक्खी पालन के बारे में महत्वपूर्ण जानकारी
प्राप्त की। वहाँ मधुमक्खी पालन में साफ-सफाई
की भी अच्छी व्यवस्था थी। हनी की packing,
processing आदि की भी जानकारी ली। मुझे बहुत
अच्छा लगा।

चन्द्रप्रभा बहाल

B.Sc. II Year

List of Students

<u>S.No.</u>	<u>Name</u>	<u>Class</u>
1	Shalu Agrawal	B.Sc.Part III
2	Richa Sharma	B.Sc.Part III
3	Anjana Kumari	B.Sc.Part III
4	Deepmala	B.Sc.Part III
5	Jyoti Kumari	B.Sc.Part III
6	Nageena Usmani	B.Sc.Part III
7	Bhavana Kumari	B.Sc.Part III
8	Preeti Meena	B.Sc.Part III
9	Kirti Kumari	B.Sc.Part III
10	Prachi Sharma	B.Sc.Part III
11	Priyanka Chaudhary	B.Sc.Part III
12	Jyoti Jaiswal	B.Sc.Part III
13	Gayatri	B.Sc.Part III
14	Sakshi Jain	B.Sc.Part III
15	Priya	B.Sc.Part III
16	Poonam Singh	B.Sc.Part II
17	Payal Verma	B.Sc.Part II
18	Monika Verma	B.Sc.Part II
19	Surabhi Goyal	B.Sc.Part II
20	Varsha Singh	B.Sc.Part II
21	Varsha	B.Sc.Part II
22	Tejaswani Sharma	B.Sc.Part II
23	Pragati Sharma	B.Sc.Part II
24	Kamlesh	B.Sc.Part II
25	Tanishka Agrawal	B.Sc.Part II
26	Chandraprabha Bahal	B.Sc.Part II
27	Nitesh Faujdar	B.Sc.Part II
28	Sushama Meena	B.Sc.Part II
29	Poonam Gurjar	B.Sc.Part II
30	Pooja Kumari	B.Sc.Part II
31	Abhi Singhal	B.Sc.Part II
32	Bhawana Kumari	B.Sc.Part II
33	Sanpreet Kaur	B.Sc.Part II
34	Sakshi Kumari	B.Sc.Part II
35	Payal Jain	B.Sc.Part II
36	Anjana Kumari	B.Sc.Part II
37	Preeti Gurjar	B.Sc.Part II
38	Sonam Kumari	B.Sc.Part II

Demonstration of Apiculture



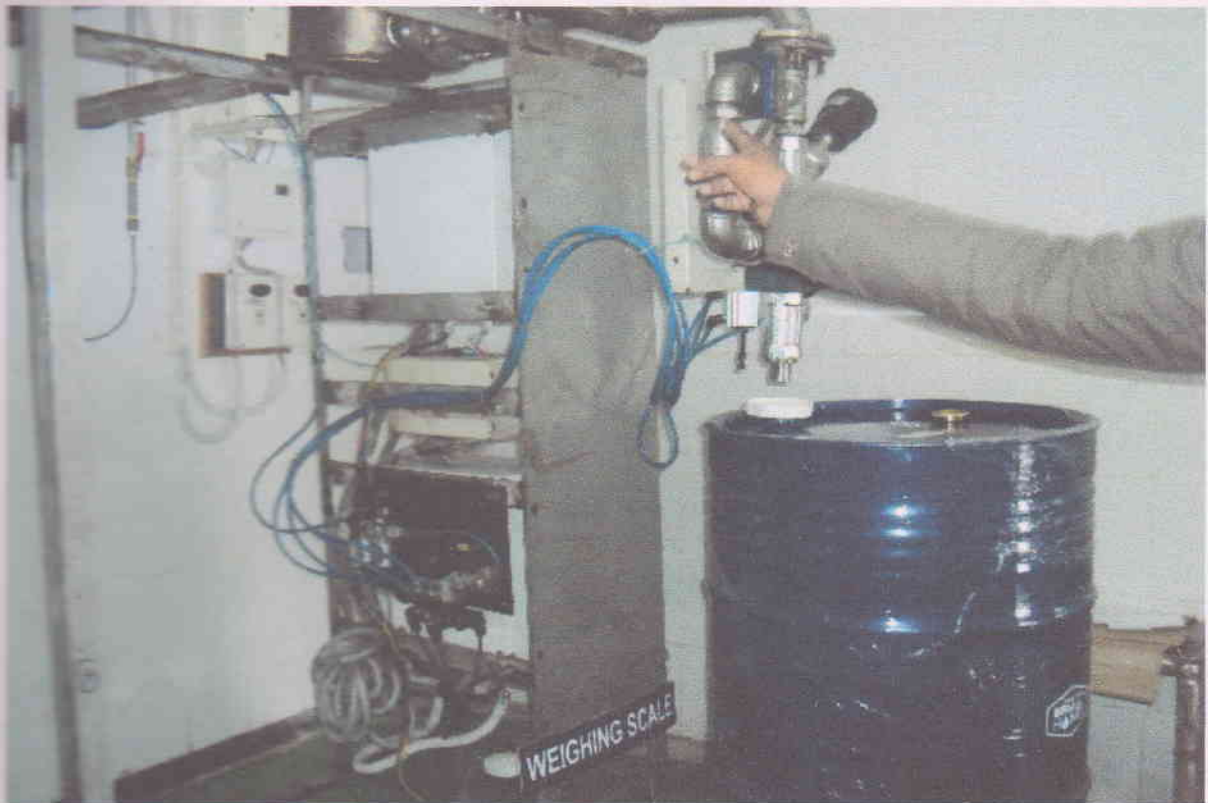
Process **Processing of Honey** Honey



Processing and Packaging of Honey



Packaging of Honey



दैनिक भास्कर

शनिवार 14 जनवरी, 2017

आरडी छात्राओं का शैक्षणिक भ्रमण

भरतपुर रामेश्वरी देवी राजकीय स्नातकोत्तर महाविद्यालय प्राणी शास्त्र विभाग की ओर से शैक्षणिक भ्रमण कार्यक्रम आयोजित किया गया। छात्राओं ने भरतपुर-आगरा हाईवे पर मधुमक्खी पालन तथा शहद प्रसंस्करण तथा पैकेजिंग का अध्ययन किया। इस मौके पर रामकुमार गुप्ता तथा सुनील गुप्ता ने मधुमक्खी पालन तथा शहद निर्माण की विभिन्न गतिविधियों को जानकारी दी। इस मौके पर डा. अंजू पाठक, डा. करुणा गौर, डा. अंजली भारतीय तथा डा. कमलेश आदि उपस्थित थीं।

दैनिक नवज्योति

जयपुर, शनिवार, 14 जनवरी, 2017

छात्राओं का कराया शैक्षणिक भ्रमण

सूज सर्विस/नवज्योति, भरतपुर

रामेश्वरी देवी राजकीय स्नातकोत्तर कन्या महाविद्यालय से यू.जी.सी. के तत्वावधान में प्राणिशास्त्र विभाग का एक शैक्षणिक भ्रमण भरतपुर-आगरा हाईवे पर सूज हेल्थकेयर संस्थान में मधुमक्खी पालन तथा शहद प्रसंस्करण तथा पैकेजिंग के अध्ययन हेतु गया। संस्थान के रामकुमार गुप्ता तथा सुनील गुप्ता ने मधुमक्खी पालन तथा शहद निर्माण की विभिन्न गतिविधियों को अत्यन्त बारीकी तथा विस्तार से छात्राओं को बताया।

Section

DainikBhaskar.com



राज्य

राजस्थान

दिल्ली

मध्य प्रदेश

छत्तीसगढ़

हिमाचल

पंजाब

हरियाणा

भारत - विद्युत्

भरतपुर | रामेश्वरीदेवी राजकीय स्नातकोत्तर महाविद्यालय प्राणी शास्त्र विभाग की ओर

Breaking News Network | Jan 14, 2017 | 03:40 AM IST



Tweet It



Share On Facebook

भरतपुर। रामेश्वरीदेवी राजकीय स्नातकोत्तर महाविद्यालय प्राणी शास्त्र विभाग की ओर से शैक्षणिक प्रमत्त कार्यक्रम आयोजित किया गया। छात्राओं ने भरतपुर-अगरा हाईवे पर मधुमक्खी पालन तथा शहद प्रोड्यूसिंग का अध्ययन किया। इस मौके पर रामकुमार गुप्ता तथा सुनील गुप्ता ने मधुमक्खी पालन तथा शहद निर्यात की विभिन्न गतिविधियों की जानकारी दी। इस मौके पर डा. अजय पाठक, डा. करुणा अंबनी भारतीय तथा डा. कमलेश आदि उपस्थित थीं।

अरबी छात्राओं का शैक्षणिक भ्रमण



Hindi News से जुड़े अन्य अपडेट हासिल करने के लिए हमें फेसबुक और ट्विटर पर फॉलो करें। हर पल अपडेट रहने के लिए डाउनलोड करें Hindi News App

Web Title: भरतपुर। रामेश्वरीदेवी राजकीय स्नातकोत्तर महाविद्यालय प्राणी शास्त्र विभाग की ओर
News in Hindi from Dainik Bhaskar: