தற்குறிப்பு



பெயர்	:	முனைவர். உஷா ஆண்டனி
பதவி	:	முதல்வர்
முகவரி	:	மீன் ஊட்டச்சத்து மற்றும் உணவு தொழில்நுட்பக் கல்லூரி மாதவரம் பால்பண்ணை சென்னை
தொடர்பு கொள்ள	:	
தொலைபேசி (அலுவலகம்)	:	044-25550359
தொலைபேசி (வசிப்பிடம்)	:	044-48589634
அலைபேசி	:	9840332311
மின்அஞ்சல்	:	deancfnft@tnfu.ac.in
கல்வித் தகுதி	:	M.Sc., M.Phil., Ph. D
தனித்திறன் புலம்	:	உணவு தொழில்நுட்பம்
முக்கிய புலம்	:	உணவு மற்றும் ஊட்டச்சத்து அறிவியல்
சிறப்புப் புலம்	:	தினை நொதித்தல்
அனுபவம் (வருடத்தில்)	:	39 வருடங்கள்

நடப்பு ஆராய்ச்சித் திட்டங்கள்: (அதிகபட்சமாக 5 மட்டும்) - இல்லை

வ.எண்	திட்டத்தின் தலைப்பு	வருடம்	முதன்மை மற்றும் இணை ஆராய்ச்சியாளர்கள்	திட்ட மதிப்பு (ரூ)	நிதி நிறுவனம்
-					

முடிவுற்ற ஆராய்ச்சித் திட்டங்கள்: (அதிகபட்சமாக 10 மட்டும்)

வ.எண்	திட்டத்தின் தலைப்பு	வருடம்	முதன்மை மற்றும் இணை ஆராய்ச்சியாளர்கள்	திட்ட மதிப்பு (ரூ)	நிதி நிறுவனம்
1	உணவு பாதுகாப்பை உறுதி செய்வதற்காக இன்க்ஜெட் அச்சிடுதல் மூலம் கோழி இறைச்சி தொகுப்புகளுக்கான புத்துணர்ச்சி குறிகாட்டிகள்	2015-17	முதன்மை ஆராய்ச்சியாளர் - முனைவர். குமார் பேராசிரியர் அச்சிடும் தொழில்நுட்பம் அண்ணா	63,37, 000	டி.பி.டி – ஜிஓஐ

			பல்கலைக்கழகம் மற்றும் இணை ஆராய்ச்சியாளர் - முனைவர் உஷா ஆண்டனி		
2	சைலூலிகோசாக்கரைடுகள் (எக்ஸ்ஓஎஸ்) மற்றும் அவற்றின் உணவு பயன்பாடுகளின் ப்ரீபயாடிக் செயல்திறன்	2013-14	முதன்மை ஆராய்ச்சியாளர் - முனைவர் உஷா ஆண்டனி	18,79,200	உணவு பதப்படுத்தும் தொழில்கள் அமைச்சகம் - SERB- DST, GoI
3	ஈஸ்ட்வெஸ்ட் உணவு சர்வதேச ஆராய்ச்சி பணியாளர்கள் பரிவர்த்தனை திட்டம் (IRSES)	2010-14	முனைவர். உஷா ஆண்டனி ஒருங்கிணைப்பாளர் அண்ணா பல்கலைக்கழகம்	€ 127800 (Total) € 25,200(AU)	ஐரோப்பிய ஒன்றியம்
4	ஆராய்ச்சி திறன் மேம்பாடு மற்றும் துவக்குதல் உணவு தொழில்நுட்பத்தில் ஒருங்கிணைந்த முதுநிலை மற்றும் முனைவவர் பட்டப்படிப்பிற்கான திட்டம்	2008-2013	ஒருங்கிணைப்பாளர் முனைவர் ஆர்.பி நாரயணன் பயோடெக்னால ஜி மையம் அண்ணா பல்கலைக் கழகம் இணை ஒருங்கிணைப்பாளர் முனைவர் உஷா ஆண்டனி	753.93இலட்சம்	DBT- GoI
5	உயிரணு வரி மற்றும் விலங்குகளில் மறுசீரமைப்பு தொற்று பர்சல் நோய் (ஐபிடிவி) சேப்சிட் புரதத்தின் இம்யூனோபிரோபிலாக்டிக் செயல்திறனை மதிப்பீடு செய்தல் மாதிரி	2007-2010	முதன்மை ஆராய்ச்சியாளர் முனைவர் உஷா ஆண்டனி	14,00,000	CSIR -GoI அறிவியல் மற்றும் தொழில்துறை ஆராய்ச்சி கவுன்சில்

ஆராய்ச்சி கட்டுரைகள் / வெளியீடுகள்

வெளியீடுகள்:

1. ஷாலினி ஆர். ஜெயசந்திரன் கிருஷ்ணா மீனாட்சி சுந்தரம் சங்கரநாராயணன் **உஷா ஆண்டனி** - செயல்படுத்தப்பட்ட கரி நெடுவரிகை எல். டபிள்யூ.டி – உணவு அறிவியல் மற்றும் தொழில்நுட்பத்தைப் பயன்படுத்தி பூண்டு மற்றும் பிரக்டூலிகோசாக்கலைடு சுத்திகரிப்பு ஆகியவற்றிலிருந்து பிரக்டான் பிரித்தெடுத்தலை மேம்படுத்துதல் எல். டபிள்யூ.டி – உணவு அறிவியல் மற்றும்

தொழில்நுட்பம் 148 (2021) 111703 148 (2021) 111703, https://doi.org/10.1016/j.lwt.2021.111703. Impact Factor 4.79

2. ஐயப்பன் பழனியப்பன் **உஷா ஆண்டனி பி** முகமது நௌசாத் எம்மாம்பக்ஸ் சைலூலிகோசாக்கரைடுகளின் தற்போதைய நிலை: உற்பத்தி தன்மை சுகாதார நன்மைகள் மற்றும் உணவு பயன்பாடு உணவு அறிவியல் மற்றும் தொழில்நுட்ப போக்குகள் 111 (2021) 506 – 519, https://doi.org/10.1016/j.tifs.2021.02.047. Impact Factor 11.077

3. நித்திய பால சுந்தரி எஸ் நிவேதிதா வி. சக்ரவர்த்தி எம். ஸ்ரீசோமேயா ஜி. **உஷா ஆண்டனி** நந்தினி டி.ஜி நுண்ணுயிர் பாலிசாக்கரைடுகளின் தன்மை மற்றும் புல்லுலனுடன் கோதுமை ரொட்டியின் ப்ரீபயாடிக் செறிவூட்டல் எல்.டபிள்யூடி – உணவு அறிவியல் மற்றும் தொழில்நுட்பம் 122 (2020), doi: https://doi.org/10.1016/j.lwt.2019.109002. Impact Factor 4.006

4. பாலசுப்பிரமணியம் வி. ஜி சரவணபாண்டியன் எஸ் பழனியப்பன் ஏ. மற்றும் **உஷா ஆண்டனி** விரல் தினை (எலியுசின் கொராகானா) விளை கோட் பாலிபினால்கள் ஜர்னல் ஆ.ர்.ப் ர்.புட் பிராசஸ் பொறியியல் 2019; e13194. wileyonlinelibrary.com/journal/jfpe https://doi.org/10.1111/jfpe.13194 Impact Factor 1.955

5. நெல்சன் ஏ.ஆர். எல் இ. ரவிச்சந்திரன் கே மற்றும் **உஷா ஆண்டனி** இந்தியாவின் உள்நாட்டு பயிர்களுக்கு பசுமைப் புரட்சியின் தாக்கம் ஜர்னல் ஆ.ர்.ப் எத்னிக் .புட்ஸ் (2019) 6:8 https://doi.org/10.1186/s42779-019-0011-9 Impact Factor 1.806

6. ரத்னா பிரியா டி.எஸ் நெல்சன் ஏ.ஆர். எல் ரவிச்சந்திரன் கே மற்றும் **உஷா ஆண்டனி** தென்னிந்தியாவின் வண்ண அரிசி வகைகளின் ஊட்டச்சத்து மற்றும் செயல்பாட்ட பண்புகள்: ஒரு விமர்சனம் இன உணவுகள் இதழ் (2019) 6:11 https://doi.org/10.1186/s42779-019-0017-3 Impact Factor 1.806

7. செல்லையா ஆர் சந்திரசேனர் எஸ் சரவணகுமார் கே ராமகிருஷ்ணன் எஸ் ஆர் ரூபாப் எம் **ஆண்டனி** தலிரி பிளம் மற்றும் ஒ டி.எச் குறைந்த விரைவாக கிடைக்கக்கூடிய குளுக்கோஸை நோக்கி அரிசி பதப்படுத்துவதன் விளைவு நீரிழிவு நோயாளிகளுக்கு ஏற்ற தென்னிந்திய புளித்த உணவான இட்லியை ஆதரிக்கிறது ஊட்டச்சத்துக்கள் 11, 1497, pp.16, doi:10.3390/nu11071497. Impact Factor 4.546

8. கனகராஜ் எஸ் வி. பொன்னம்பலம் டி **உஷா ஆண்டனி** அரிசி (ஒரிசா சாடிவா) மற்றும் பார்ன்யார்ட் தினை (எக்கினோக்ளோவா ர்.பர்மன்டேசியா) உணவு பதப்படுத்துதல் மற்றும் பாதுகாப்பு இதழ் DOI: 10.1111/jfpp.13965 ஆகியவற்றில் எதிர்ப்பு மாவுச்சத்தின் வளர்ச்சியில் உலர் வெப்ப சிகிச்சையின் விளைவு.

9. பாலசுப்பிரமணியம் விஜி ஐயப்பன் பி சாத்விகா எஸ் **உஷா ஆண்டனி** அல்ட்ராசவுண்ட என்சைம் முன்கூட்டியே சிகிச்சையின் விளைவு விரல் தினை பாலிபினால்கள் பிரித்தெடுப்பது உணவு அறிவியல் மற்றும் தொழில்நுட்ப இதழ் 56 (3), 1583-1594. https://doi.org/10.1007/s13197-019- 03672-2

10. அத்தியாயம் 19 கவிதா ரவிச்சந்திரன் ஜரினா ஸ்மெடான்ஸ்கா மற்றும் **உஷா ஆண்டனி** எழுதிய பிரிவு 1 காய்கறிகள் பகுதி 5 வேர்கள் மற்றும் கிழங்குகளும் பழங்கள் மற்றும் காய்கறிகளின் ஊட்டச்சத்து கலவை மற்றும் ஆக்ஸிஜனேற்ற பண்புகள்: எட் அமித் கே ஜெய்ஸ்வால் அகாடமிக் பிரஜ் எல்சேவியர் பக்கம் 315-322 ஐ.எஸ்.பி என் 978-0-12-812780-3

11. அத்தியாயம் 11 இந்தியாவின் இன புளித்த உணவுகள் மற்றும் பானங்களில் **உஷா ஆண்டனி** சங்கர் இளங்கோ ராமசந்திரன் செல்லையா சுதா ராணி ராமகிருஷ்ணன் மற்றும் கவிதா ரவிசந்திரன் ஆகியோரால் தமிழகத்தின் இன புளித்த உணவுகள் மற்றும் பானங்கள்: அறிவியல் வரலாறு மற்றும் கலாச்சாரம் எட் ஜோதி பிரகாஷ் தமாங். பக்கம் 539-560 ஸ்பிரிங்கர் ஐஇஎஸ்பி.என்: 978-981 – 15-1485-2 ஐ.எஸ்பி.என்: 978-981-15-1486-9 (மின் புத்தகம்)

காப்புரிமை வழங்கப்பட்டது.

ராமசந்திரன் சி. சுதா ராணி ஆர் **உஷா ஆண்டனி** 2014 அடுக்கு ஆயள் மேம்பாட்டிற்கான உயிரியல்படுத்தப்பட்ட இடி தயாரிப்பதற்கான செயல்முறை விண்ணப்ப எண்: 354354/CHE/2014, 26/12/2014, Patent No. 364797, 16/04/2021

காப்புரிமைக்கு தாக்கல் செய்யப்பட்டது

1. ஜே.கே பல்லவி ஆர் சங்கீதா **உஷா ஆண்டனி** 2017 தியா-தாஹி: இரத்த குளுக்கோஸைக் கட்டுப்படுத்தச்கூடிய பால் தயிர் தயிர் மோர் ஆகியவற்றின் ஒரு முன் நிபந்தனை உருவாக்கம் விண்ணப்ப எண்: 201741032819 A, 22/09/2017

2. சுதா ராணி ஆர் ராமசந்திரன் சி **உஷா ஆண்டனி** 2016 அரை நிலையான உலர்ந்த தயார் செய்யக்கூடிய உணவில் வெப்பநிலையான புரோபயாடிக்குகள் மற்றும் பயோ ஆக்டிவ் சேர்மங்களை இணைத்தல் விண்ணப்ப எண்: . 201641040751, 29/11/2016.

3. சுதா ராணி ஆர் ராமசந்திரன் சி **உஷா ஆண்டனி** 2016 ரெடி-டு-குக் உயிர் வலுவூட்டப்பட்ட நீட்டிக்கப்பட்ட அடுக்கு ஆயள் மற்றும் வெப்பநிலையான பரோபயோடிக்குகளுடன் பளித்த இடி விண்ணப்ப எண்: 201641040736, 29/11/2016.

4. சுதா ராணி ஆர் ராமசந்திரன் வி **உஷா ஆண்டனி** 2016 பதப்படுத்தப்பட்ட விரல் தினை (எலுசின்) இருந்து அரை சமத்த மற்றும் உலர்ந்த தயார் செய்யக்கூடிய கஞ்சி விண்ணப்ப எண்: 201641040735, 29/11/2016

5. ராமசந்திரன் வி சுதா ராணி ஆர் **உஷா ஆண்டனி** 2015 வைட்டமமின் பி 12 உடன் செறிவூட்டுவதற்கான புரோபயாடிக்காக தினை நொதித்ததலில் லான்டோபாகிலஸ் ருட்டெரியை இணைக்க ஒரு புதிய முறை விண்ணப்ப எண்: 3785/CHE/2014, 14/08/2015.

6. சுதா ராணி ஆர். ராமசந்திரன் சி. செந்தில் குமரன் எஸ் மற்றும் **உஷா ஆண்டனி** 2015 தயிரின் அடுக்கு ஆயுளை நீட்டிக்க ஒரு புதிய முறை விண்ணப்ப எண்: 1134/CHE/2015, 09/03/2015.

7. ராமசந்திரன் சி சுதா ராணி ஆர் நிவாஸ் பாபு இளவரசர் ஆர் பிரபு **உஷா ஆண்டனி** 2014 உணவு மற்றும் மருந்து பயன்பாடுகளுக்கான பருப்பு புரதத்தைப் பயன்படுத்தி இணைக்கும் ஒரு புதிய முறை விண்ணப்ப எண்: 6135/CHE/2014, dated: 05/12/2014.

காப்புரிமை மற்றும் விருதுகள்:

1. 2017 – முழுதானிய ஆராய்ச்சியாளர் (தெற்காசியா) முழு தானிய ஆராய்ச்சி அறக்கட்டளை கனடா

2. 1989 - பி.எச்.டி திட்டத்திற்கான ‘‘யுஜிசி ஜீனியர் ரிசர்ச் பெல்லோஷிப்’’

3. 1979 – எம்.எஸ்.சிக்கு ஜே.சி போஸ் வெள்ளி பதக்கம். இந்திய டயட்டெடிக் அசோசியேஷன் மெட்ராஸில் கிராமப்புற மற்றும் நகர்ப்புற மக்களால் நுகரப்படும் குளிர் அரிசியில் (பஜாயா சதம்) அமிலத்தன்மை தியாமின் அமினோ-நைட்ரஜன் செரிமானம் மற்றும் சுவை ஆகியவற்றில் ஆராய்ச்சி மாற்றங்கள்.

4. 1979 - உயிர் வேதியியலில் முதல் இடத்தைப் பெற்றதற்காக ரத்னாபாய் அருனாலந்தம் விருது எம்.எஸ.சி உணவுகள் மற்றும் ஊட்டச்சத்து

5. 1979 – உணவு அறிவியலில் முதல் இடத்தைப் பெறுதற்காக வீக்.்.பீல்ட் ரோலிங் ஷீல்ட் எம்.எஸ் உணவுகள் மற்றும் ஊட்டச்சத்து

6. 1979 – பல்கலைகழக தரவரிசைதாரர்களின் மெரிட் உதவித்தொகை முதுநிலையில் ஆய்வுகள் மெட்ராஸ் பல்கலைக் கழகம்

7. 1977 – இளங்கலை அறிவியல் பட்டப்படிப்பில் முதல் தரவரிசைக்கு கே. கே ஷா தங்கப்பதக்கம் ஊட்டச்சத்து மற்றும் உணவு முறைகள், குயின் மேரி கல்லூரி, சென்னை.