



Food Scientist

फूड साइंटिस्ट/फूड टेक्नोलॉजिस्ट भोजन के प्रसंस्करण, सुरक्षा, गुणवत्ता और नए उत्पादों के विकास पर काम करते हैं। वे विज्ञान का उपयोग करके भोजन को सुरक्षित, पौष्टिक और लंबे समय तक टिकाऊ बनाते हैं।



इस करियर की पूरी जानकारी — स्कैन करें

वेतन, परीक्षा, कॉलेज, प्रवेश के रास्ते और आगे के कदम — सब पोर्टल पर।

career.gssjethantri.in/#/career/food-scientist

राजकीय उच्च माध्यमिक विद्यालय, जेठन्तरी

Govt. Sr. Sec. School, Jethantri · ब्लॉक समदड़ी · बालोतरा (Block Samdari · Balotra)

www.gssjethantri.in · career.gssjethantri.in



सुशील कुमार शर्मा

प्रधानाचार्य, रा.उ.मा.वि. जेठन्तरी · मास्टर ट्रेनर
Principal, GSSS Jethantri · Master Trainer



श्री चेनाराम चौधरी

प्रधानाचार्य, डाइट बाड़मेर
Principal, DIET Barmer



श्रीमती संघमित्रा

वरिष्ठ व्याख्याता, डाइट बाड़मेर (सहयोग)
Sr. Lecturer, DIET Barmer (Support)



भरत चौधरी

अभिकल्पना व विकास · व्याख्याता (इतिहास)
Designed & developed · Lecturer (History)

विशेष धन्यवाद · SPECIAL THANKS



सुरेन्द्र सिंह राठौड़

व्याख्याता (इतिहास) · रा.उ.मा.वि. कानाना



सुरेश कुमार सैन

व्याख्याता (भूगोल) · रा.उ.मा.वि. रामसीन मूंगड़ा



वनिता कुमारी

व्याख्याता (इतिहास) · रा.उ.मा.वि. रामसीन मूंगड़ा



कमलेश चौधरी

व्याख्याता (राजनीति विज्ञान) · रा.उ.मा.वि. टापरा

करियर मार्गदर्शन कार्यशाला, डाइट बाड़मेर (14-17 जुलाई 2026) में विकसित व लोकार्पित
Developed & unveiled at the Career Guidance Workshop, DIET Barmer (14-17 July 2026)

यह एक स्वतंत्र परियोजना है, जो सरकार की आधिकारिक करियर-मार्गदर्शन सामग्री पर आधारित है। · An independent project based on the Government's official career-guidance content.

1 यह करियर क्या है

फूड साइंटिस्ट/फूड टेक्नोलॉजिस्ट भोजन के प्रसंस्करण, सुरक्षा, गुणवत्ता और नए उत्पादों के विकास पर काम करते हैं। वे विज्ञान का उपयोग करके भोजन को सुरक्षित, पौष्टिक और लंबे समय तक टिकाऊ बनाते हैं।

2 एक नज़र में

स्ट्रीम	विज्ञान (PCB/PCM)
योग्यता	B.Tech/B.Sc फूड टेक्नोलॉजी
औसत शुरुआती वेतन	₹3-4.5 लाख/वर्ष
प्रमुख क्षेत्र	खाद्य प्रसंस्करण व FMCG

3 क्या-क्या चाहिए

रुचियाँ

- भोजन, पोषण और रसायन विज्ञान में रुचि
- नए उत्पाद बनाने और प्रयोग करने का शौक
- गुणवत्ता और स्वच्छता के प्रति जागरूकता

क्षमताएँ

- वैज्ञानिक और विश्लेषणात्मक सोच
- बारीकी और सटीकता पर ध्यान
- समस्या-समाधान क्षमता

ज़रूरी कौशल

- खाद्य रसायन व सूक्ष्मजीव विज्ञान
- गुणवत्ता नियंत्रण व खाद्य सुरक्षा (FSSAI/HACCP)
- उत्पाद विकास व सेंसरी परीक्षण
- प्रयोगशाला विश्लेषण तकनीक
- प्रसंस्करण व पैकेजिंग का ज्ञान
- रिपोर्ट लेखन व दस्तावेज़ीकरण

4 कैसे पहुँचें

- 1 कक्षा 10+2 विज्ञान (भौतिकी, रसायन, जीव/गणित) उत्तीर्ण करें।

- 2 B.Tech फूड टेक्नोलॉजी या B.Sc फूड साइंस/टेक्नोलॉजी (4/3 वर्ष) करें।
- 3 प्रवेश हेतु ICAR AIEEA, JEE या राज्य/विश्वविद्यालय परीक्षा दें।
- 4 इंटरशिप से खाद्य उद्योग/प्रयोगशाला का अनुभव लें।
- 5 उच्च अध्ययन हेतु M.Tech/M.Sc (GATE/ICAR) करें।
- 6 QA, R&D या खाद्य सुरक्षा अधिकारी के रूप में करियर शुरू करें।

प्रमुख परीक्षाएँ

- ICAR AIEEA (UG व PG प्रवेश)
- GATE (M.Tech व नौकरी हेतु)
- CFTRI प्रवेश परीक्षा (M.Sc)
- JEE Main (कुछ B.Tech कार्यक्रम)
- राजस्थान JET (कृषि विश्वविद्यालय)

5 कहाँ से पढ़ें

सरकारी संस्थान

- MPUAT, College of Food Technology (Udaipur) — उदयपुर, राजस्थान
- SKRAU, Bikaner — बीकानेर, राजस्थान
- University of Rajasthan — जयपुर, राजस्थान
- CSIR-CFTRI, Mysore — मैसूर, कर्नाटक (https://cftri.res.in/academic_programmes)
- NIFTEM, Kundli — कुंडली, हरियाणा (<https://niftem.ac.in/admission>)
- IIFPT/NIFTEM, Thanjavur — तंजावुर, तमिलनाडु
- ICT Mumbai — मुंबई, महाराष्ट्र

निजी संस्थान

- Bhagwant University — अजमेर, राजस्थान
- Vivekananda Global University — जयपुर, राजस्थान
- Lovely Professional University — जालंधर, पंजाब

ऑनलाइन

- IGNOU (खाद्य सुरक्षा व पोषण) — दूरस्थ शिक्षा (भारत)
- FSSAI FoSTaC प्रशिक्षण — ऑनलाइन (भारत)

फ़ीस

सरकारी संस्थानों में लगभग ₹20,000-₹1 लाख/वर्ष; NIFTEM/ICT जैसे संस्थानों में ₹1-2 लाख/वर्ष; निजी कॉलेजों में ₹1.5-3 लाख/वर्ष।

छात्रवृत्तियाँ

- ICAR National Talent Scholarship (<https://icar.org.in/>)
- Rajasthan CM Higher Education Scholarship (<https://hte.rajasthan.gov.in/>)
- National Scholarship Portal (NSP) (<https://scholarships.gov.in/>)

6 काम कैसा होता है

कहाँ काम

खाद्य प्रसंस्करण संयंत्र, FMCG कंपनियाँ, R&D प्रयोगशालाएँ, गुणवत्ता नियंत्रण विभाग, FSSAI व सरकारी खाद्य नियामक संस्थाएँ।

कार्य-संस्कृति

प्रयोगशाला और उत्पादन दोनों में काम; टीम-आधारित, स्वच्छता व सुरक्षा मानकों का कड़ाई से पालन।

कौन नौकरी देता है

- | | |
|-----------------|------------------------|
| • नेस्ले इंडिया | • अमूल (GCMMF) |
| • ब्रिटानिया | • आईटीसी फूड्स |
| • हल्दीराम | • FSSAI (खाद्य नियामक) |

माँग (2026)

भारत के तेज़ी से बढ़ते खाद्य प्रसंस्करण उद्योग, पैकेज्ड फूड और खाद्य सुरक्षा नियमों के कारण फूड टेक्नोलॉजिस्ट की माँग लगातार बढ़ रही है।

7 आगे बढ़ने का रास्ता

- 1 क्वालिटी/R&D ट्रेनी या खाद्य सुरक्षा सहायक
- 2 फूड टेक्नोलॉजिस्ट / QA अधिकारी
- 3 वरिष्ठ R&D / गुणवत्ता प्रबंधक
- 4 प्रमुख – उत्पादन/R&D या खाद्य उद्यमी

कमाई

शुरुआत	₹3-4.5 लाख/वर्ष
मध्य स्तर	₹6-10 लाख/वर्ष
वरिष्ठ स्तर	₹15-25 लाख/वर्ष+

वेतन कंपनी, भूमिका (QA/R&D) और अनुभव पर निर्भर करता है; FMCG व बहुराष्ट्रीय कंपनियों में अधिक।

8 अच्छी बातें · चुनौतियाँ

अच्छी बातें

- बढ़ते खाद्य उद्योग में स्थिर मांग
- विज्ञान और रचनात्मकता का मिश्रण
- स्वयं का खाद्य उद्यम शुरू करने के अवसर

चुनौतियाँ

- उत्पादन संयंत्रों में लंबे व शिफ्ट घंटे
- शुरुआती वेतन तुलनात्मक रूप से कम
- सख्त सुरक्षा व नियामक दबाव

9 असल ज़िंदगी की कहानियाँ

Dr. Amrita Ray

फूड साइंटिस्ट व मिलिंग विशेषज्ञ (CFTRI से पीएचडी)

कोलकाता विश्वविद्यालय से खाद्य विज्ञान व पोषण की पढ़ाई के बाद अमृता ने CSIR-CFTRI मैसूर से पीएचडी की। उन्होंने क्विनोआ अनाज के प्रसंस्करण की नई तकनीक विकसित की और अब एक शोध संस्थान में मिलिंग विशेषज्ञ के रूप में कार्यरत हैं।

The Interview Portal · <https://theinterviewportal.com/2024/05/08/food-scientist-interview-11/>

Dr. Vishweshwaraiah Prakash

प्रख्यात फूड साइंटिस्ट, पूर्व निदेशक CFTRI, पद्मश्री

मैसूर विश्वविद्यालय से पढ़ाई कर डॉ. वी. प्रकाश ने 13 वर्षों तक CSIR-CFTRI का नेतृत्व किया। उनके नाम 50 पेटेंट और 200 से अधिक शोध लेख हैं। खाद्य विज्ञान में योगदान के लिए उन्हें पद्मश्री और शांति स्वरूप भटनागर पुरस्कार मिला।

Wikipedia · https://en.wikipedia.org/wiki/Vishweshwaraiah_Prakash

10 स्रोत व आगे पढ़ें

1. CFTRI शैक्षणिक कार्यक्रम — https://cftri.res.in/academic_programmes

2. NIFTEM प्रवेश — <https://niftem.ac.in/admission>
3. FSSAI (भारतीय खाद्य सुरक्षा प्राधिकरण) — <https://www.fssai.gov.in/>
4. MPUAT फूड टेक्नोलॉजी — <https://www.shiksha.com/university/maharana-pratap-university-of-agriculture-and-technology-udaipur-60596/course-b-tech-in-food-technology-532625>
5. फूड टेक्नोलॉजी करियर व वेतन — <https://www.shiksha.com/engineering/food-technology-career-chp>

**और 770+ करियर — पूरा पोर्टल**

रुचि व योग्यता परीक्षण, सरकारी नौकरियाँ, कौशल पाठ्यक्रम, बायोडाटा बनाने की सुविधा — सब मुफ्त, बिना लॉगिन, इंटरनेट के बिना भी।

career.gsssjethantri.in