

Consolidated E-Dossier

FREEDOM HEALTHY COOKING OILS



Date: November 01st - 30th, 2023

Prepared by





COVERAGE INDEX

Special Stories							
PRINT COVERAGES							
Sl No	Date	Publication	Headline				
01	The Free Pre	ss Journal	POWERED BY SUNFLOWER, FREEDOM OIL TO EXPAND FOOTPRINT				
02	www.freepre	essjournal.in	https://www.freepressjournal.in/brands utra/powered-by-sunflower-freedom- oil-to-expand-footprint				
03	www.medianews4u.com		https://www.medianews4u.com/powere d-by-sunflower-freedom-oil-to-expand- footprint/				
Rice Bran Oil is good for Diabetes management - HYDERABAD & BANGALORE							
Sl No	Date	Publication	Headline				
04	23.11.2023	Nava Telangana	Rice Bran Oil is good for Diabetes management				
05	23.11.2023	Andhra Prabha	Rice Bran Oil is good for Diabetes management				
06	22.11.2023	Surya	Freedom Rice Bran Oil is good for Diabetes management				
07	25.11.2023	Janam Sakshi	Rice Bran Oil is good for Diabetes management				
08	25.11.2023	Ninadam	Rice Bran Oil is good for Diabetes management				
09	23.11.2023	Prajajyothi	Rice Bran Oil is good for Diabetes management				
10	22.11.2023	Siasat Daily	Freedom Rice Bran Oil is useful to control diabetes				
11	22.11.2023	Munsif Daily	Freedom Rice Bran Oil is useful to control diabetes				



12	27.11.2023	Eesanje	Benefits of Rice Bran Oil in Diabetes				
13	23.11.2023	Sanje Prabha	Benefits of Rice Bran Oil in Diabetes				
14	22.11.2023	Sanje Samaya	Benefits of Rice Bran Oil in Diabetes				
15	26.11.2023	Sanje Mugilu	Benefits of Rice Bran Oil in Diabetes				
16	22.11.2023	Bharath Sarathi	Benefits of Rice Bran Oil in Diabetes				
17	22.11.2023	Vishwa Vaaridhi	Benefits of Rice Bran Oil in Diabetes				
18	22.11.2023	Dinasudar	Benefits of Rice Bran Oil in Diabetes				
ONLINE COVERAGES							
19	www.deccan	chronicle.com	https://www.deccanchronicle.com/lifest yle/health-and-wellbeing/221123/rice- bran-oil-is-good-for-diabetes- management.html				
20	www.hospib	uz.com	https://hospibuz.com/rice-bran-oil-is- good-for-diabetes-management/				
21	www.fooddr m	inkinnovations.co	https://fooddrinkinnovations.com/blog/ rice-bran-oil-is-good-for-diabetes- management/				
22	www.passion om	nateinmarketing.c	https://www.passionateinmarketing.co m/rice-bran-oil-is-good-for-diabetes- management/				
23	www.busine	ssnewsthisweek.c	https://businessnewsthisweek.com/business/rice-bran-oil-is-good-for-diabetes-management/				
24	www.conten m	tmediasolution.co	https://contentmediasolution.com/busin ess/rice-bran-oil-is-good-for-diabetes- management/				
25	www.biznew	sdesk.com	https://biznewsdesk.com/business/rice- bran-oil-is-good-for-diabetes- management/				
26	www.firstrap ress.com	oidreporter.wordp	https://firstrapidreporter.wordpress.com/2023/11/27/rice-bran-oil-is-goodfor-diabetes-management/				



27	www.justine m	wss.wordpress.co	https://justinewss.wordpress.com/2023/11/27/rice-bran-oil-is-good-for-diabetes-management/				
28	www.gushbu	ılletin.wordpress.c	https://gushbulletin.wordpress.com/20 23/11/27/rice-bran-oil-is-good-for- diabetes-management/				
Freedom Healthy Cooking Oils presents Cuisines of Karnataka & VK Street Sambhrama							
PRINT COVERAGES							
29	11.11.2023	Deccan Herald	Cuisines of Karnataka				
30	13.11.2023	Deccan Herald	Tasty bytes for foodies				
31	18.11.2023	Deccan Herald	Spicy treats for the cold days				
32	12.11.2023	Prajavani	Cuisines of Karnataka				
33	14.11.2023	Prajavani	Tasty bytes for foodies				
34	25.11.2023	Vijay Karnataka	Freedom Healthy Cooking Oils presents VK Street Sambhrama				
35	26.11.2023	Vijay Karnataka	VK Street Sambhrama fiesta				
36	27.11.2023	Vijay Karnataka	Excitement builds for VK Street Sambhrama				
37	25.11.2023	Bangalore Mirror	Excitement builds for VK Street Sambhrama				
38	26.11.2023	Bangalore Mirror	VK Street Sambhrama: Today's the day!				
39	27.11.2023	Bangalore Mirror	VK Street Sambhrama fiesta				
	Freedom Hea	lthy Cooking Oils _l	presents Food Insta Meet 6.0 event				
40	29.11.2023	The Pioneer	Food Insta Meet				
41	28.11.2023	Sakshi	Food Insta Meet				



Name of the Publication: The Free Press Journal

Date: 27.11.2023

Page No: 18

Edition: National

Headline: POWERED BY SUNFLOWER, FREEDOM OIL TO EXPAND FOOTPRINT



icant?

I personally feel that there will be limita-tions when it comes to groceries on a com-merce. As a sales and marketing person, I see Sature-driven products like white goods and garments duing better.

up near the ports, because it is mostly de-pendent on improval. Eiberallisation, the In the first decards of Ilberallisation, the demonstic production uses constant white there was a rise in imports. In the second decade, there was a fill in dismestic pro-duction and further rise in imports. Since 20%, imports have been constant, while domestic production has been growing.

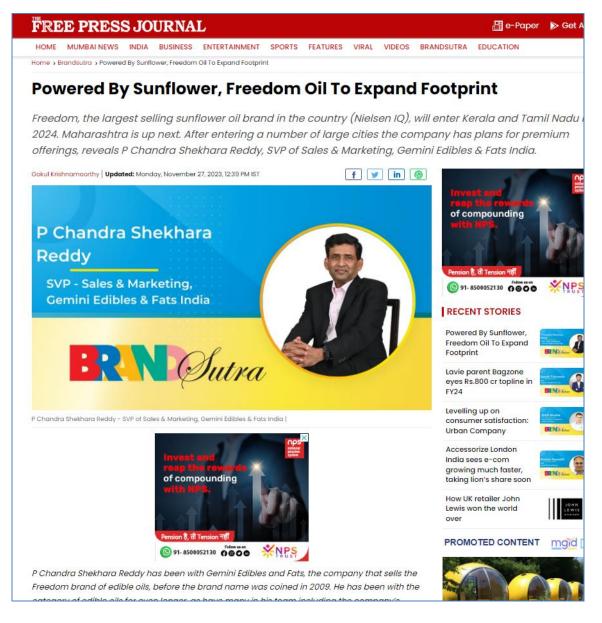
There is another onegary of formals in what we call the values segment. We are in this segment. Here the calegory is domi-drated to the contract of the contract of the con-tract with information explosion, the consumers is also the diverse what of its

from the ports). No one had invested in sunflower oil refining infrastructure at



Name of the Website: www.freepressjournal.in

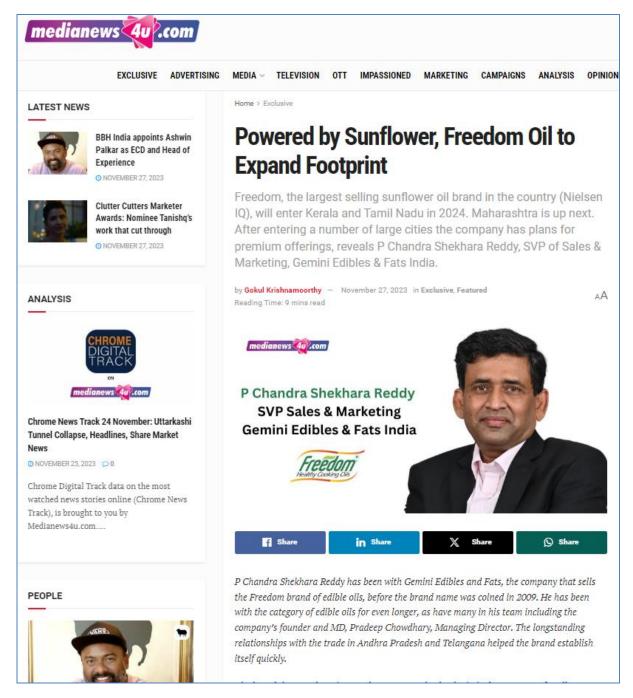
Elink: https://www.freepressjournal.in/brandsutra/powered-by-sunflower-freedom-oil-to-expand-footprint





Name of the Website: www.medianews4u.com

Elink: https://www.medianews4u.com/powered-by-sunflower-freedom-oil-to-expand-footprint/





Name of the Publication: Nava Telangana

Date: 23.11.2023

Page No: 06

Edition: Hyderabad

Headline: Rice Bran Oil is good for Diabetes management



నవతెలంగాణ - జూబ్జీహిల్స్

దెబ్బతీస్తుంది. ఇది మధుమేహం, రక్తపోటు, యోజ నకరమైన అంశాలను కలి గి ఉన్న చాలా వరకు మన జీవనశైలి, ఆహారపు అల - ఇంలో వాడటం వల్ల ఆరోగ్యకరమైన కేలరీల వాట్లలో మార్పులు చేసుకోవడం ద్వారా నివా తీసుకోవడంలో సహాయపడుతుంది. మధు రించవచ్చు. ఆహారా న్ని వండడానికి ఉపయో - మేహం అదుపులో ఉంచుకోవడం సాధ్యమ పు గించే వంట నూనె యొక్క సరైన పరిమాణం తుంది. మధుమేహ నిర్వహణలో ఇది ఎంతో వేరియంట్*ను ఎంచుకోవడం ఆనేది చేయవ* ఉపయోగపడుతుంది. లసిన మార్పులలో ఒకటి.. డయాబెటిక్ జెమిసీ ఎడిబుల్స్ అండ్ ఫ్యాట్స్ డైట్లో రైస్ బ్రాస్ ఆయిల్ను చేర్చినప్పడు ఇండియా లిమిబెడ్ సేల్స్, మార్కెటింగ్ ఇతరులు, 2015), లిపీడ్-తగ్రించే మహి సలహా తీసుకోవాలన్నారు.

వాలు (విల్సన్, నికోలోసి, ఫూల్మ్ఫ్, క్రిట్ఫెవ్స్లీ, మన బీజీ షెడ్యూల్ల మధ్య మన ఆరో 2007) ఉన్నాయని నివేదించబడింది. నియం గ్యానికి నరైన ప్రాధాన్యత ఇవ్వనందున (తణ పరిమాణంలో వినియో గాన్ని నొక్కి ప్రస్తుత జీవన్మశెలి, పని ఒత్తిడి మన శరీరాన్ని చెప్పడం ముఖ్యం. రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్లో ప్ర ఊబకాయం మొదలైన అనేక జీవనశెలి సం ప్పటికీ, ఇది ఇతర నూనెల వలె క్యాలరీలను బంధిత వ్యాధులను (పేరేపిస్తుంది. వీటిలో అధికంగా కలిగి ఉంది. పరిమిత పరిమా

దాని ప్రత్యేకమైన పోషక కూర్పు కారణంగా సీనియర్ వైస్ (పెసిడెంట్ పీ. చంద్ర శేఖర వివిధ ఆరోగ్య వ్రయోజనాలను అందిస్తుంది. రెడ్డి మాట్లాడుతూ, "నిష్టణుల ఆభిప్రాయం రైస్ బ్రాస్ అయిల్ లో వై-ఓరైజనాల్, బోకో ద్రకారం, రైస్ బ్రాస్ అయిల్లోని ఓరైజనాల్ ఫెరాల్స్, బోకోబోరియనాల్స్, డైటరీ ఫైబర్ ఇతర పదార్ధాలు ద్రజల మెరుగైన ఆరోగ్యాన్ని వంటి కొన్ని ఫంక్షనల్ సమ్మేశనాలను కలిగి నిర్ధారించడానికి ముఖ్యమైనవి. డయాబెటిక్ ఉంటుంది. వై-ఓరైజనాల్లో యాంటీ- పేషెంట్లు తమ వైటల్స్ క్రమం తప్పకుండా ఆక్సిడేటివ్ (రుంగ్రాటనావానిచ్ ఇతరులు, పరీక్షించుకోవాలి, వ్యాధి యొక్క సరైన 2018),యాంటీ-డయాబెటిక్ (జంగ్ నిర్వహణను నిర్వారించడానికి నిపుణుల



Name of the Publication: Andhra Prabha

Date: 23.11.2023

Page No: 08

Edition: Hyderabad

Headline: Rice Bran Oil is good for Diabetes management

మధుమేహ నివారణకు రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ మంచిది

.సోమాజిగూడ, నవంబర్ 22(ప్రభ న్యూస్) : ప్రస్తుతం గడుపుతున్న ఉరుకుల పరుగుల జీవితంలో మన ఆరోగ్యానికి సరైన బ్రాధాన్యత ఇవ్వనందున ప్రస్తుత జీవ నశైలి, పనిఒత్తిడి మనశరీరాన్ని దెబ్బతీస్తుంది. ఇది మధుమేహం, రక్తపోటు, ఊబకా యం మొదలైన అనేక జీ వనశైలి సంబంధిత వ్యాధులను (పేరేపిస్తుంది. వీటిలో చాలా వరకు మన జీవనశైలి మరియు ఆహారపు అలవాట్లలో మార్పులు చేసుకోవడం ద్వా రా నివారించవచ్చు. ఆహారాన్ని వండడానికి ఉపయోగించే వంట నూనె యొక్క సరై న పరిమాణం మరియు వేరియంట్ను ఎంచుకోవడం అనేది చేయవలసిన మార్పు లలో ఒకటి. డయాబెటిక్ డైట్లో రైస్ బ్రాస్ ఆయిల్ ను తెలివిగా చేర్చినప్పుడు దాని ప్రత్యేకమైన పోషక కూర్పు కారణంగా వివిధ ఆరోగ్య ప్రయోజనాలను అందిస్తుంది. రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్లో ఓరైజనాల్, టోకోఫెరాల్స్, టోకోటోరియనాల్స్ , డైటరీ ఫ్లైబర్ వంటి కొన్ని ఫంక్షనల్ సమ్మే ళనాలను కలిగి ఉంటుంది. ఓరైజనాల్లో యాంటీఆక్సి డేటివ్, యాంటీ-డయాబెటిక్, లిపిడ్-తగ్గించే ప్రభావాలు ఉన్నాయని నివేదించ బ డింది. అయితే, నియంత్రణ పరిమాణంలో వినియోగాన్ని నొక్కి చెప్పడం ముఖ్యం. రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్లో ప్రయోజనకరమైన అంశాలను కలిగి ఉన్నప్పటికీ, ఇది ఇతర నూనెల వలె క్యాలరీలను అధికంగా కలిగి ఉంది. పరిమిత పరిమాణంలో వాడటం వల్ల ఆరోగ్యకరమైన కేలరీల తీసుకోవడంలో సహాయపడుతుంది. మధుమేహం అదుపులో ఉంచుకోవడం సాధ్యమవుతుంది. మధుమేహ నిర్వహణలో ఇది కీలకమైన అంశం.



Name of the Publication: Surya

Date: 22.11.2023

Page No: 05

Edition: Hyderabad

Headline: Freedom Rice Bran Oil is good for Diabetes management

మధుమేహానికి ట్రిడమ్ రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ మంచిది



హైదరాబాద్ మేజర్ న్యూస్ : మన బిజీ షెద్యూల్ల మధ్య మన ఆరోగ్యానికి సరైన ప్రాధాన్యత ఇవ్వనందున ప్రస్తుత జీవనశైలి మరియు పని ಒಿತಿಪಿ మన దెబ్బతీస్తుంది. మధుమేహం, రక్షపోటు, ఊబకాయం మొదలైన అనేక జీవనశైలి సంబంధిత వ్యాధులను ్రపేరే పిస్తుంది.

వీటిలో చాలా వరకు మన జీవనశైలి మరియు ఆహారవు అలవాట్లలో మార్భులు చేసుకోవడం ద్వారా నివారించవచ్చు అని . ఆహారాన్ని వండడానికి ఉపయోగించే వంట నూనె యొక్క సరైన పరిమాణం మరియు వేరియంట్ను ఎంచుకోవడం అనేది చేయవలసిన మార్పులలో ఒకటి.అని దయాబెటిక్ డైట్లో డ్రీడమ్ రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ నువాడినప్పుడు దాని ప్రత్యేకమైన పోషక కూర్పు కారణంగా వివిధ ఆరోగ్య డ్రుయోజనాలను అందిస్తుంది. ఫ్రీదమ్ రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ లో వై -ఓరైజనాల్, టోకోఫరాల్స్, టోకోటోరియనాల్స్ మరియు డైటరీ ఫైబర్ వంటి కొన్ని ఫంక్షనల్ సమ్మేకనాలను కలిగి ఉంటుంది. . రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ లో ప్రయోజనకరమైన అంశాలను కలిగి ఉన్నప్పటికీ, ఇది ఇతర నూనెల వలె క్యాలరీలను అధికంగా కలిగి ఉంది. పరిమిత పరిమాణంలో వాడటం వల్ల ఆరోగ్యకరమైన కేలరీల తీసుకోవడంలో సహాయపడుతుంది మరియు మధుమేహం అదువులో ఉంచుకోవడం సాధ్యమవుతుంది. ఒమేగా–3 కొవ్వు ఆమ్లాలు, మెగ్నీషియం మరియు యాంటీఆక్సిడెంట్లు వంటి నిర్దిష్ట పోషకాలను కలిగి ఉన్న కొన్ని ఆహారాలు కూడా ఇన్ఫులిన్ సెన్ఫిటివిటీని మెరుగుపరచడానికి దోహదం చేస్తాయి. అయినప్పటికీ, వ్యక్తిగత ప్రతిస్పందనలు కారణంగా ఆహార ప్రాధాన్యతలు మారవచ్చు. మొత్తం (శేయస్సు కోసం, ఒక అంశంపై మాత్రమే ద్భాఎష్టి పెట్టడం కంటే, సమతుల్మ ఆహారం తీసుకోవడం, క్రమం తప్పకుండా వ్యాయామం చేయదం, బరువు నిర్వహణ, తగ్గిన ఒత్తిడి మరియు తగినంత నిద్ర వంటివి మొత్తం ఆరోగ్యకరమైన జీవనశైలికి కీలకం మరియు వాటిని పరిగణనలోకి తీసుకోవడం చాలా అవసరం అని జెమినీ ఎడిబుల్స్ అండ్ ఫ్యాట్స్ ఇండియా లిమిటెడ్ సేల్స్, మార్కెటింగ్ సీనియర్ వైస్ టైసిడెంట్ పి. చంద్ర శేఖర రెడ్డి అన్నారు.



Name of the Publication: Janam Sakshi

Date: 25.11.2023

Page No: 05

Edition: Hyderabad

Headline: Rice Bran Oil is good for Diabetes management

మధుమేహ నిర్వాహణకు

బ్రాన్ ఆయిల్ మంచిబి

హైదరాబాద్ (జనంసాక్షి) : మన బిజీ షెద్యూల్ల మధ్య మన ఆరోగ్యానికి సరైన ప్రాధాన్యత ఇవ్వనందున (పస్తుత జీవనశైలి మరియు పని ఒత్తిడి మన శరీరాన్ని దెబ్బతీస్తుంది. మధుమేహం, రక్షపోటు, ఊబకాయం మొదలైన అనేక జీవనకైలి సంబంధిత వ్యాధులను ్పేరేపిస్తుంది. వీటిలో చాలా వరకు మన జీవనశైలి మరియు ఆహారపు అలవాట్లలో మార్పులు చేసుకోవడం నివారించవచ్చు. జెమినీ ఎడిబుల్స్ అండ్ ఫ్యాట్స్ ఇండియా లిమిటెడ్



ఓరైజనాల్, ఇతర పదార్శాలు ట్రజల మెరుగైన ఆరోగ్యాన్ని నిర్ధారించదానికి ముఖ్యమైనవి. ట్రీడమ్ ఫిజికల్ రీఫైన్ రైస్ బ్రాన్ అయిల్లో 10,000ం పార్ట్స్ పర్ మిలియన్ ఓరైజనాల్ ఉంటుంది. ఇది శక్తివంతమైన ఆక్సిడెంట్గా యాంటీ పనిచేస్తుంది. (ఫ్రీడమ్ రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ వంటి సరైన వంట నూనెను ఉపయోగించాలి. క్రమం తప్పకుండా వ్యాయామం చేయాలి. విశాంతి తీసుకోవాలి. తగినంత ನ್ನಿದ దయాబెటిక్ పేషెంట్లు తమ

సేల్స్, మార్కెటింగ్ సీనియర్ వైస్ (పెసిడెంట్ వైటల్స్ క్రమం తప్పకుండా పరీక్షించుకోవాలి. వ్యాధి పి.చంద్ర శేఖర రెడ్డి మాట్లాడుతూ.. "నిపుణుల సరైన నిర్వహణను నిర్ధారించడానికి నిపుణుల అభిప్రాయం ప్రకారం, రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్లోని సలహా తీసుకోవాలి'' అని అన్నారు.



Name of the Publication: Ninadam Daily

Date: 25.11.2023

Page No: 06

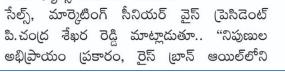
Edition: Hyderabad

Headline: Rice Bran Oil is good for Diabetes management

మధుమేహ నిర్వాహణకు..

రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ మంచిబి

హైదరాబాద్ (నినాదం న్యూస్) : మన బిజీ షెడ్యూల్ల మధ్య మన ఆరోగ్యానికి సరైన ప్రాధాన్యత ఇవ్వనందున ప్రస్తుత జీవనశైలి మరియు పని ఒత్తిడి మన శరీరాన్ని దెబ్బతీస్తుంది. ఇది మధుమేహం, రక్షపోటు, ఊబకాయం మొదలైన అనేక జీవన్గశెలి సంబంధిత వ్యాధులను (పేరేపిస్తుంది. వీటిలో చాలా వరకు మన జీవనశైలి మరియు ఆహారపు అలవాట్లలో మార్పులు చేసుకోవడం నివారించవచ్చు. జెమినీ ఎడిబుల్స్ అండ్ ఫ్యాట్స్ ఇండియా లిమిటెడ్





ఓరైజనాల్, ఇతర పదార్ధాలు <u>ట్రజల మెరుగైన ఆరోగ్యాన్ని</u> నిర్ధారించడానికి ముఖ్యమైనవి. ట్రీడమ్ ఫిజికల్ రీఫ్జెన్డ్ రైస్ బ్రాన్ అయిల్లో 10,000ం పార్ట్స్ పర్ మిలియన్ ఓరైజనాల్ ఉంటుంది. ఇది శక్తివంతమైన యాంటీ ఆక్సిడెంట్గా పనిచేస్తుంది. ట్రీడమ్ రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ వంటి సరైన వంట నూనెను ఉపయోగించాలి. క్రమం తప్పకుండా వ్యాయామం చేయాలి. విశ్రాంతి తీసుకోవాలి. తగినంత ನ್ನಿದ ವಿಕ್ರಾಶಿ. దయాబెటిక్ పేషెంట్లు తమ

వైటల్స్ క్రమం తప్పకుండా పరీక్షించుకోవాలి. వ్యాధి సరైన నిర్వహణను నిర్ధారించడానికి నిపుణుల సలహా తీసుకోవాలి" అని అన్నారు.



Name of the Publication: Prajajyothi

Date: 23.11.2023

Page No: 08

Edition: Hyderabad

Headline: Rice Bran Oil is good for Diabetes management

ఘగర్ పెషేంట్లకు రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ ఎంతో ఆరోగ్యకరం

ఆరోగ్యానికి సరైన ప్రాధాన్యత ఇవ్వనందున ప్రస్తుత జీవనశైలి, పని ఒత్తిడి లిమిటెడ్ సేల్స్, మార్కెటింగ్ సీనియర్ వైస్ (పెసిడెంట్ పి.చంద్ర శేఖర రెడ్డి మిలియన్(పీపీఎం) ఓరైజనాల్ ఉంటుందన్నారు. ఇది శక్తివంతమైన యాంటీ నిపుణుల సలహా తీసుకోవాలని అన్నారు.

ఆక్సిడెంట్గా పనిచేస్తుందన్నారు. రైస్ బ్రాన్ ఆయిల్ యొక్క ఆరోగ్యకరమైన కొవ్వులు, యాంటీఆక్సిడెంట్లు, ఫైటోస్టెరాల్స్ సమతుల్యత రక్తంలో చక్కెర ఖైరతాబాద్, సవంబర్ 21 (జనం సాక్షి) : మన బిజీ షెడ్యూల్ల మధ్య మన స్థాయిలను నిర్వహించడంలో, గుండె ఆరోగ్యానికి మద్దతు ఇవ్వడంలో మెరుగైన కొలెస్ట్రాల్ నియంత్రణను బ్రోత్సహించడంలో సమర్థవంతంగా మన శరీరాన్ని దెబ్బతీస్తుందని జెమినీ ఎడిబుల్స్ అండ్ ఫ్యాట్స్ ఇండియా సహాయపడుతుందన్నారు. అందువల్ల, ఆరోగ్యకరమైన జీవితాన్ని గడపదానికి ప్రజలు నియంత్రణతో సమతుల్య ఆహారం తీసుకుని, (ఫ్రీడమ్ రైస్ బ్రాన్ అన్నారు. మంగళవారం ఆయన మాట్లాడుతూ నిపుణుల అభ్యిపాయం అయిల్ వంటి సరైన వంట నూనెను ఉపయోగించాలన్నారు. క్రమం ్థుకారం, రైస్ జ్రూన్ అయిల్లోని ఓరైజనాల్, ఇతర పదార్థాలు ప్రజల తప్పకుండా వ్యాయామం, విశ్రాంతితో పాటు తగినంత నిద్ర పోవాలన్నారు. మెరుగైన ఆరోగ్యాన్ని నిర్ధారించడానికి ముఖ్యమైనవని న్నారు. (ఫీడమ్ డయాబెటిక్ పేషెంట్లు తమ వైటల్స్ క్రమం తప్పకుండా ఫిజికల్ రీఫైన్డ్ రైస్ జ్రూన్ ఆయిల్లో 10,000 పైగా పార్ట్స్ పర్ పరీక్షించుకోవాలన్నారు. వ్యాధి యొక్క సరైన నిర్వహణను నిర్ధారించదానికి



Name of the Publication: Siasat Daily

Date: 22.11.2023

Page No: 08

Edition: Hyderabad

Headline: Freedom Rice Bran Oil is useful to control diabetes





Name of the Publication: Munsif Daily

Date: 22.11.2023

Page No: 06

Edition: Hyderabad

Headline: Rice Bran Oil is the best oil for Diabetes: Chandra Shekhara Reddy





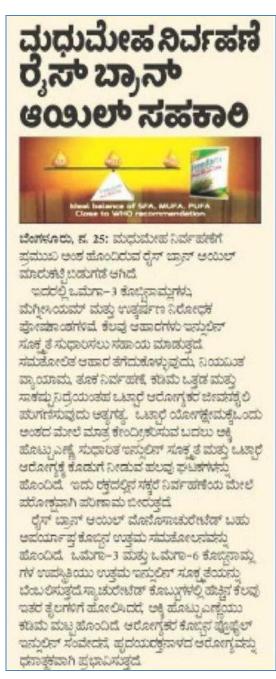
Name of the Publication: Eesanje

Date: 27.11.2023

Page No: 05

Edition: Bangalore

Headline: Benefits of Rice Bran Oil in Diabetes





Name of the Publication: Sanje Prabha

Date: 23.11.2023

Page No: 04

Edition: Bangalore

Headline: Benefits of Rice Bran Oil in Diabetes

ಮಧುಮೇಹ ನಿರ್ವಹಣೆಗೆ ಸಹಾಯಕವಾಗಲಿರುವ ರೈಸ್ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್

ತಂಗಳೂರು: ನಮ್ಮ ಬಿಡುವಿಲ್ಲದ ಪೇಳಾಪಟ್ಟಿಯ ನಡುವೆ ನಾವು ನಮ್ಮ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಅದ್ಯತೆ ನೀಡದ ಕಾರಣ ಇಂದಿನ ಜೀವನಪೈಲಿ ಮತ್ತು ಕೆಲಸದ ಒತ್ತಡಗಳು ನಮ್ಮ ದೇಹವನ್ನು ಹಾಳುಮಾಡುತ್ತವೆ. ಇದು ಮಧುಮೇಹ, ಅಧಿಕ ರಕ್ತದೊತ್ತಡೆ, ಬೊಬ್ಬಾ ಮುಂತಾದ ಹಲವಾರು ಜೀವನಪೈಲಿ ಸಂಬಂಧಿತ ಕಾಯಿಲಿಗಳನ್ನು ಪ್ರಚೋದಿಸುತ್ತದೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನವುಗಳನ್ನು ನಮ್ಮ ಜೀವನಪೈಲಿ ಸಂಬಂಧಿತ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆ ಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ತಪ್ಪಿಸಬಹುದು. ಆಹಾರವನ್ನು ಬೇಯಸಲು ಬಳಸಲಾಗುವ ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಯ ಸರಿಯಾದ ಪ್ರಮಾಣ ಮತ್ತು ರೂಪಾಂತರವನ್ನು ಆರಿಸುವುದು ಮಾಡಬೇಕಾದ ಬದಲಾವಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದೆ.



ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯು ಮಧುಮೇಹದ ಆಹಾರದಲ್ಲ ಸಂಪೇದನಾಶೀಲವಾಗಿ ಸಂಯೋಜಸಿದಾಗ ಅದರ ಏಶಿಷ್ಟ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಸಂಯೋಜನೆಯಂದಾಗಿ ವಿವಿಧ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಗ**ಳ**ನ್ನು

ವಿವಿಧ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನೆಗಳನ್ನು ನಿರ್ಣಹ್ಯ ಪ್ರಾಣೆ ಆಯಿಲ್ ಕೆಲವು ಕ್ರಿಯಾತ್ಮಕ ಸಂಯಕ್ಷಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ ವೈ-ಒರಜಾನಾಲ್, ಟೋಕೋಫೇರಾಲ್ ಗಳು, ಟೊಕೊಟೊಂಡಿನಾಲ್ ಗಳು ಮತ್ತು ಆಹಾರದ ಫೈಬರ್. ವೈ-ಒರಜಾನಾಲ್, ಟೋಕೋಫೇರಾಲ್ ಗಳು, ಟೊಕೊಟೊಂಡುನಾಟ್ ಮತ್ತು ಇತರರು, 2018), ಮಧುಮೇಹ ಎರೋಫಿ (ಜಂಗ್ ಮತ್ತು ಇತರರು, 2018), ಮಧುಮೇಹ ಎರೋಫಿ (ಜಂಗ್ ಮತ್ತು ಇತರರು, 2018), ಮತ್ತು ಲಿಪಿಡ್-ಕಡಿಮೆಗೊಳಿಸುವ ಪರಣಾಮಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಎಂದು ಪರದಿಯಾಗಿದೆ (ವಿಲ್ಲಕ್, ನಿಕೊಯೋಸಿ, ಪೂಲ್ತೆ, ಮತ್ತು ಶಿತಿಷ್ಟೆ, 2007). ಆದಾಗ್ಯೂ, ಮತತವಾಗಿ ಒತ್ತು ನೀಡುವುರು ಮುಖ್ಯ ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯ ಪ್ರಯೋಜನಕಾರಿ ಘಟಕೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದರೆ, ಇದು ಇತರ ಎಣ್ಣೆಗಳಂತೆ ಕ್ಯಾಲೋರಿದ್ದರೆ, ಇದು ಇತರ ಎಣ್ಣೆಗಳಂತೆ ಕ್ಯಾಲೋರಿ ಪ್ರವಿಕ್ಷಿಯ ಪ್ರಯೋಜನಕಾರಿ ಘಟಕೆಗಳನ್ನು ಮೊಂದಿದ್ದರೆ, ಇದು ಮಧುಮಾಡ ವಿರ್ವಪಡೆಯ ಸಮಾಯತ್ತದೆ, ಇದು ಮಧುಮಾಡ ವಿರ್ವಪಡೆಯ ನಿರ್ಣಾಯಕ ಅಂತವಾಗಿದೆ. ಒಮೆಗಾ-3 ಕೊಬ್ಬನಾದ್ದುಗಳು, ನಿರ್ದಾಯಕ ಪ್ರತಿಕ್ಷಿಯನ್ನು ಸುಗ್ಗಳಿಸಿರುಮ್ ಮತ್ತು ಸುತ್ತರ್ಷಣ ನಿರ್ದೇಧಕಗಳಂತಹ ನಿರ್ದಿಷ್ಠ ಪೋಷಕಾಂತಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಕೆಲವು ಆಹಾರಗಳು ಇನ್ನುಲಿನ್ ಸೂಕ್ಷ್ಮತೆಯನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು ಸಹ ಕೊಡುಗೆ ನೀಡಬಹುದು, ಅದಾಗ್ಯೂ ಆಹಾರದ ಬದಲಾವಣೆಗಳಿಗೆ ವೈಯಕ್ತಿಕ ಪ್ರತಿಕ್ತಿಯೆಗಳು ಬದಲಾಗಬಹುದು, ಸಮಹೋಲಿತ ಆಹಾರವನ್ನು

ಕೆಲವು 'ಆಹಾರಗಳು ಇನ್ನಲ್ಲಿನ್ ಸೂಕ್ಷತೆಯನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು ಸಹ ಕೊಡುಗೆ ನೀಡಬಹುದು ಅರ್ವಾಗ್ಯೂ ಆಹಾರದ ಬದಲಾವಣೆಗಳಿಗೆ ಪೈಯಕ್ಷಿಕ ಪ್ರತಿಕ್ತಿಯೆಗಳು ಬದಲಾಗಬಹುದು. ಸಮತೋರಿಸ್ ಆಹಾರದನ್ನು ತೆನೆಗಮಿಕೊಳ್ಳುವುದು, ನಿಯಮಿತ ವ್ಯಾಯಾವು, ತೂಕ ನಿರ್ವಹಣೆ, ಕಡಿಮೆ ಒತ್ತಡ ಮತ್ತು ಸಾಕಷ್ಟು ನಿದ್ದೆಯಂತಹ ಒತ್ತಾರೆ ಅರ್ಯಗೃಕ್ತರ ಬೇವನತ್ತೆಲಿಯನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸುವುದು ಅತ್ಯಗೃಕ್ಕ. ಒಟ್ಟಾರೆ ಯೋಗ್ಯಕ್ತರ ಬೇವನತ್ತೆಲಿಯನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸುವುದು ಅತ್ಯಗೃಕ್ಕ. ಒಟ್ಟಾರೆ ಯೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಒಡುವುಕೆ, ಒಂದು ಅಂಶದ ಮೇಲೆ ಮತ್ತು ತೇಂದ್ರೀಕರಿಸುವ ಬದಲು.

ಅಕ್ಕೆ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯು ಸುಧಾರಿತ ಇನ್ನುಲಿನ್ ಸೂಕ್ತತೆ ಮತ್ತು ಒಟ್ಟಾರೆ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಕೊಡುಗೆ ನೀಡುವ ಹಲವಾರು ಘಟಕಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ, ಇದು ರಕ್ತದಲ್ಲಿನ ಸೂಕ್ತತೆ ನಿರ್ವಹಣೆಯ ಮೇಲೆ ಪರೋಕ್ಷವಾಗಿ ಸುರಣಾಮ ಬರುತ್ತವೆ. ಅಕ್ಕೆ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿರುವ ಈ ಘಟಕಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ, ಇದು ರಕ್ತದಲ್ಲಿನ ಸೂಕ್ಷತೆ ನಿರ್ವಹಣೆಯ ಮೇಲೆ ಪರೋಧನೆಗಳನ್ನು ನೀಡಬಹುದಾದರೂ, ಅತ್ತು ಒಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿರುವ ಈ ಘಟಕಗಳ ಇನ್ನುಲಿನ್ ಸೂಕ್ಷತೆಗೆ ಪ್ರಯೋಜನೆಗಳನ್ನು ಎಂಬುದನ್ನು ನೆನೆಯುಟ್ಟಿಕೊಳ್ಳುವುದು ಬಹಳ ಮುಖ್ಯ ಅಕ್ಕೆ ಹೊಟ್ಟು ಸೇರಿದಂತೆ ತೈಲಗಳ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿ ಮತವಾಗಿರುವುದು ಅವುಗಳ ಕ್ಯಾರೋರಿ ಸಾಂದ್ರತೆಯ ಕಾರಣಂದಿಂದಾಗಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿದೆ.

ಇತರ ಆರೋಗ್ಯಕರ ಆಹಾರ ಆಯ್ಕೆಗಳು, ನಿಯಮಿತ ವ್ಯಾಯಾಮ, ಒತ್ತಡ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ಸಾಕಷ್ಟು ನಿವರೊಂದಿಗೆ ಈ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಜೋಡಿಸುವುದು ಇನ್ನಲಿನ್ ಸೂಕ್ಷತೆಯನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು ಮತ್ತು ಮಧುಮೇಹವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಲು ಸಮಗ್ರ ವಿಧಾನವನ್ನು ರೂಪಿಸುತ್ತದೆ.



Name of the Publication: Sanje Samaya

Date: 22.11.2023

Page No: 05

Edition: Bangalore

Headline: Benefits of Rice Bran Oil in Diabetes

ಮಧುಮೇಹ ನಿರ್ವಹಣೆಗೆ ಸಹಾಯಕವಾಗಅರುವ ರೈಸ್ಬ್ರಾನ್ ಆಯಲ್

Rice Bran Oil

ಬೆಂಗಳೂರು: ನಮ್ಮ ಬಿಡುವಿಲ್ಲದ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿಯ ನಡುವೆ ನಾವು ನಮ್ಮ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಆದ್ಯತೆ ನೀಡದ ಕಾರಣ ಇಂದಿನ ಜೀವನಶೈಲಿ ಮತ್ತು ಕೆಲಸದ ಒತ್ತಡಗಳು ನಮ್ಮ ರೇಹನನು ಹಾಳುವಾಡುತ್ತನೆ ಇರು



ಮಾಡಬೇಕಾದ ಬದಲಾವಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದೆ. ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯು ಮಧುಮೇಹದ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಸಂವೇದನಾಶೀಲವಾಗಿ ಸಂಯೋಜಿಸಿದಾಗ ಅದರ ವಿಶಿಷ್ಟ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಸಂಯೋಜನೆಯಿಂದಾಗಿ ವಿವಿಧ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್ ಕೆಲವು ಕ್ರಿಯಾತ್ಮಕ ಸಂಯುಕ್ತಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ, ಉದಾಹರಣೆಗೆ –ಒರಿಜಾನಾಲ್, ಟೋಕೋಫೆರಾಲ್ ಗಳು, ಟೊಕೊಟೊರಿನಾಲ್ ಗಳು ಮತ್ತು ಆಹಾರದ ಫೈಬರ್. –ಒರಿಜಾನಾಲ್ ಅಂಟಿ–ಆಕ್ಷಿಡೇಟಿವ್ (ರುಂಗ್ರಾಟನವಾನಿಚ್ ಮತ್ತು ಇತರರು, 2018), ಮಧುಮೇಹ ವಿರೋಧಿ (ಜಂಗ್ ಮತ್ತು ಇತರರು, 2015), ಮತ್ತು ಲಿಪಿಡ್–

ಕಡಿಮೆಗೊಳಿಸುವ ಪರಿಣಾಮಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಎಂದು ವರದಿಯಾಗಿದೆ (ವಿಲ್ಸನ್, ನಿಕೊಲೋಸಿ, ವೂಲ್ಫೇ, ಮತ್ತು ಕ್ರಿಚೆಪ್ಡಿ, 2007). ಆದಾಗ್ಯೂ ಮಿತವಾಗಿ ಒತ್ತು ನೀಡುವುದು ಮುಖ್ಯ. ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯು

ಪ್ರಯೋಜನಕಾರಿ ಘಟಕೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದರೆ, ಇದು ಇತರ ಎಣ್ಣೆಗಳಂತೆ ಕ್ಯಾಲೋರಿ–ದಟ್ಟವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಭಾಗಗಳನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಣದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದು ಆರೋಗ್ಯಕರ ಕ್ಯಾಲೊರಿ ಸೇವನೆಯನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ, ಇದು ಮಧುಮೇಹ ನಿರ್ವಹಣೆಯ ನಿರ್ಣಾಯಕ ಅಂಶವಾಗಿದೆ.

ಆಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿರುವ ಈ ಘಟಕೆಗಳು ಇನ್ಸುಲಿನ್ ಸೂಕ್ಷತೆಗೆ ಪ್ರಯೋಜನೆಗಳನ್ನು ನೀಡಬಹುದಾದರೂ, ಅವು ಸಮತೋಲಿತ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಜೀವನಶೈಲಿಯೊಳಗೆ ಉತ್ತಮವಾಗಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತವೆ ಎಂಬುದನ್ನು ನೆನಪಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದು ಬಹಳ ಮುಖ್ಯ. ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಸೇರಿದಂತೆ ತೈಲಗಳ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿ ಮಿತವಾಗಿರುವುದು ಅವುಗಳ ಕ್ಯಾಲೋರಿ ಸಾಂದ್ರತೆಯ ಕಾರಣದಿಂದಾಗಿ ಪ್ರಮುಖವಾಗಿದೆ. ಇತರ ಆರೋಗ್ಯಕರ ಅಹಾರ ಆಯ್ಕೆಗಳು, ನಿಯಮಿತ ವ್ಯಾಯಾಮ, ಒತ್ತಡ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ಸಾಕಷ್ಟು ನಿದ್ರೆಯೊಂದಿಗೆ ಈ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಜೋಡಿಸುವುದು ಇನ್ಸುಲಿನ್ ಸೂಕ್ಷತೆಯನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು ಮತ್ತು ಮಧುಮೇಹವನ್ನು ನಿರ್ವಹಿಸಲು ಸಮಗ್ರ ವಿಧಾನವನ್ನು ರೂಪಿಸುತ್ತದೆ.



Name of the Publication: Sanje Mugilu

Date: 26.11.2023

Page No: 06

Edition: Bangalore

Headline: Benefits of Rice Bran Oil in Diabetes

ಮಧುಮೇಹನಿರ್ವಹಣೆಗೆರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಲ್ ಸಹಾಯಕ

ನಮ್ಮ ಬಡುವಿಲ್ಲದ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿಯ ನಡುವೆ ನಾವು ನಮ್ಮ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಆದ್ರತೆ ನೀಡದ ಕಾರಣ ಇಂದಿನ ಜೀವನಶೈಲಿ ಮತ್ತು ಕೆಲಸದ ಒತ್ತಡಗಳು ನಮ್ಮ ದೇಹವನ್ನು ಹಾಳುಮಾಡುತ್ತವೆ. ಇದು ಮಧುಮೇಹ, ಅಧಿಕ ರಕ್ತದೊತ್ತಡ, ಬೊಜ್ಜು ಮುಂತಾದ ಹಲವಾರು ಜೀವನಶೈಲಿ ಸಂಬಂಧಿತ ಕಾಯಿಲೆಗಳನ್ನು ಪ್ರಚೋದಿಸುತ್ತದೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನವುಗಳನ್ನು ನಮ್ಮ ಜೀವನಶೈಲಿ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆ ಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ತಪ್ಪಿಸಬಹುದು. ಆಹಾರವನ್ನು ಬೇಯಿಸಲು ಬಳಸಲಾಗುವ ಅಡುಗೆ ಎಣೆಯ ಸರಿಯಾದ ಪ್ರಮಾಣ ಮತ್ತು ರೂಪಾಂತರವನ್ನು ಆರಿಸುವುದು ಮಾಡಬೇಕಾದ ಬದಲಾವಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದೆ.

ಆಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯು ಮಧುಮೇಹದ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಸಂವೇದನಾಶೀಲವಾಗಿ ಸಂಯೋಜಿಸಿದಾಗ ಅದರ ವಿಶಿಷ್ಟ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಸಂಯೋಜನೆಯಿಂದಾಗಿ ವಿವಿಧ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್ ಕೆಲವು ಕ್ರಿಯಾತ್ತಕ ಸಂಯುಕ್ತಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ.

ಒಮೆಗಾ-3 ಕೊಬ್ಬನಾಮ್ಲಗಳು, ಮೆಗ್ನೀಸಿಯಮ್ ಮತ್ತು ಉತ್ಪರ್ಷಣ ನಿರೋಧಕಗಳಂತಹ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಕೆಲವು ಆಹಾರಗಳು ಇನ್ನುಲಿನ್ ಸೂಕ್ಷ್ಮತೆಯನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು ಸಹ ಕೊಡುಗೆ ನೀಡಬಹುದು.

 ಆರೋಗ್ಯಕರ ಕೊಬ್ಬುಗಳು: ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್ ಮೊನೊಸಾಚುರೇಟೆಡ್ ಮತ್ತು ಬಹುಅಪರ್ಯಾಪ್ತ ಕೊಬ್ಬಿನ ಉತ್ತಮ ಸಮತೋಲನವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಆರೋಗ್ಯಕರ ಕೊಬ್ಬುಗಳನ್ನು ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿದಾಗ, ಇನ್ಸುಲಿನ್ ಸಂವೇದನೆ

 ಕೊಬ್ಬುಗಳನ್ನು ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿದಾಗ, ಇನ್ಸಿಗೆ ಸಂವೇದನೆ

 ಕೊಬ್ಬಿಗಳನ್ನು ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿದಾಗ, ಇನ್ಸುಲಿನ್ ಸಂವೇದನೆ

 ಕೊಬ್ಬಿಗಳನ್ನು ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿದಾಗ, ಇನ್ಸುಲಿನ್ ಸಂವೇದನೆ

 ಕೊಬ್ಬಿಗೆ ಸಂವೇದನೆ ಆಹಾರದ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಾಗಿ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಾಗಿ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದಿದ್ದರೆ ಆಡಿಸಿದಿದಿ



ಧನಾತ್ಮಕವಾಗಿ ಪರೀಣಾಮ ಬೀರುತ್ತದೆ.

2. ಒಮೆಗಾ ಕೊಬ್ಬನಾಮ್ನಗಳು: ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಒಮೆಗಾ-3 ಮತ್ತು ಒಮೆಗಾ-6 ಕೊಬ್ಬನಾಮ್ನಗಳ ಉಪಸ್ಥಿತಿಯು ಉತ್ತಮ ಇನ್ಸುಲಿನ್ ಸೂಕ್ಕ ತೆಯನ್ನು ಬೆಂಬಲಿಸುತ್ತದೆ.

 ಉತ್ಕರ್ಷಣ ನಿರೋಧಕಗಳು: ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಕಂಡುಬರುವ ಉತ್ಕರ್ಷಣ ನಿರೋಧಕಗಳು, ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಟೊಕೊಫೆರಾಲ್ಗಳು ಮತ್ತು ಟೊಕೊಟ್ಟಿನಾಲ್ಗಳು, ಜೀವಕೋಶಗಳ ಮೇಲೆ ರಕ್ಷಣಾತ್ಮಕ ಪರಿಣಾಮಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿರಬಹುದು.

4. ಕಡಿಮೆ ಸ್ಯಾಚುರೇಟೆಡ್ ಫ್ಯಾಟ್ ಅಂಶ: ಸ್ಯಾಚುರೇಟೆಡ್ ಕೊಬ್ಬುಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನ ಕೆಲವು ಇತರ ತೈಲಗಳಿಗೆ ಹೋಲಿಸಿದರೆ, ಆಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯು ಕಡಿಮೆ ಮಟ್ಟವನ್ನು ಹೊಂದಿರುತ್ತದೆ. ಈ ಆರೋಗ್ಯಕರ ಕೊಬ್ಬಿನ ಪ್ರೊಫೈಲ್ ಇನ್ಸುಲಿನ್ ಸಂವೇದನೆ ಮತ್ತು ಹೃದಯರಕ್ತನಾಳದ ಆರೋಗ್ಯವನ್ನು ಧನಾತ್ಮಕವಾಗಿ ಪ್ರಭಾವಿಸುತ್ತದೆ ಎಂದು ಜೆಮಿನಿ ಎಡಿಬಲ್ಸ್ ಅಂಡ್ ಫ್ಯಾಟ್ಸ್ ಇಂಡಿಯಾ ಲಿಮಿಟೆಡ್ಡ ಸೇಲ್ಸ್ ಮತ್ತು ಮಾರ್ಕೆಟಿಂಗ್ ಸೀನಿಯರ್ ಉಪಾಧ್ಯಕ್ಷ ಪಿ.ಚಂದ್ರ ಶೇಖರ ರೆಡಿ ಅವರು ತಿಳಿಸಿದರು.



Name of the Publication: Bharath Sarathi

Date: 22.11.2023

Page No: 05

Edition: Bangalore

Headline: Benefits of Rice Bran Oil in Diabetes

ಮಧುಮೇಹ ನಿರ್ವಹಣೆಗೆ ಸಹಾಯಕವಾಗಲಿರುವ ರೆ.ಸ್ಬಾನ್ ಆಯಿಲ್

ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್
ಬೆಂಗಳೂರು: ನಮ್ಮ ಬಡುವಿಲ್ಲದ ವೇಶಾಪಟ್ಟೆಯ
ನಡುವೆ ನಮ್ಮ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಅದ್ಯತೆ ನೀಡದ
ಕಾರಣ ಇಂದಿನ ಜೀವನನ್ಕೈಲಿ ಮತ್ತು ಕೆಲಸದ
ಒತ್ತಡಗಳು ನಮ್ಮ ದೇಹವನ್ನು ಹಾಳುಮಾಡುತ್ತವೆ. ಇದು
ಮಧುಮೇದ, ಅಧಿಕ ರಕ್ಷದೊತ್ತಡ, ಬೊಬ್ಬು ಮುಂತಾದ
ಹಲವಾರು ಜೀವನತ್ನೆಲಿ ಸಂಬಂಧಿತ ಕಾಯಿಲೆಗಳನ್ನು,
ಪ್ರಚೋದಿಸುತ್ತದೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿಸವುಗಳನ್ನು ನಮ್ಮ
ಜೀವನತ್ನಲ್ಲಿ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಪದ್ವತಿಯಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆ
ಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ತಪ್ಪಿಸಬಹುದು. ಆಹಾರವನ್ನು
ಬೇಯಿಸಲು ಬಳಸಲಾಗುವ ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಯ ಸರಿಯಾದ
ಪ್ರಮಾಣ ಮತ್ತು ರೂಪಾಂತರವನ್ನು ಆರಿಸುವುದು



ಮಾಡಬೇಕಾದ ಬದಲಾವಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದೆ. ಅಕ್ಕೆ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯು ಮಧುಮೇಡದ ಅಹಾರದಲ್ಲಿ ಸಂವೇಧನಾಶೀಲವಾಗಿ ಸಂಯೋಜಿಸಿದಾಗ ಅವರ ವಿಶಿಷ್ಟ ಹೌಷಿಕಾಂಶದ ಸಂಯೋಜನೆಯುಂದಾಗಿ ವಿವಿಧ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನೆಗಳನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಲ್ ಕೆಲವು ಕ್ರಿಯಾತ್ಮಕ ಸಂಯುಕ್ತಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ, ಉದಾಹರಣೆಗೆ ವೈ-ಒರಿಜಾನಾಲ್, ಟೋರೋಫೆರಾಲ್ ಗಳು, ಟೊಕೊಟೊರಿನಾಲ್ ಗಳು ಮತ್ತು ಆಹಾರದ ಫೈಎರ್. ವೈ-ಒರಿಜಾನಾಲ್, ಟೋರೋಫೆರಾಲ್ ಗಳು, ಟೊಕೊಟೊರಿನಾಲ್ ಗಳು ಮತ್ತು ಆಹಾರದ ಫೈಎರ್. ವೈ-ಒರಿಜಾನಾಲ್ ಅಂಟಿ-ಅಕ್ಷಿಡೇಟಿವ್ (ರುಂಗ್ರಾಟನವಾಗಿನ್ ಮತ್ತು ಇತರರು, 2018), ಮತ್ತು ಪರಿಷೀತ-ಕಡಿಮೆಗೊಳಿಸುವ ಪರಣಾಮಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಎಂದು ವರದಿಯಾಗಿದೆ (ವಿಲ್ವನ್, ನಿಕೊಲೋಸಿ, ವ್ಯಾಲ್ನೆಕ್ಸಿ, ಮತ್ತು ಕ್ರಿಸಿಡ್ನ್- 26007). ಆದಾರ್ಗ್ಯೂ, ಮತ್ತೂನಾಗಿ ಒತ್ತು ನೀಡುವುದು ಮುಖ್ಯ ಅಕ್ಕೆ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯು ಪ್ರಯೋಜನಕಾರಿ ಘಟಕೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದರೆ, ಇದು ಪ್ರಯೋಜನಕಾರಿ ಘಟಕೆಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದರೆ, ಇದು ಪರಮಾರ್ತವೆ, ಭಾಗಗಳನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಣದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುನುದು ಆರೋಗ್ಯಕರ ಪ್ರಾಯಂತಿ ನೀವನೆಯನ್ನು ನಂದು ವರುಮುಡು ನಿರ್ವಹಣೆಯ ನೀವನೆಯನ್ನು ಮುಗ್ಗುಸಿನಿಯಮ್ ಮತ್ತು ಉತ್ಕರ್ಷಣ ನಿರೋಧಕಗಳಂತಹ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಪೊಟ್ಟು ಬಳಗೊಂಡಿದುವ ಕೆಲವು ಆಹಾರಗಳು ಇನ್ನುಲಿನ್ ಸೂಕ್ಕತೆಯನ್ನು ಸುಧಾರಿಸಲು ಸಹ ಹಿಡುಗೆ ನೀಡುವುದು ದಿ.ಆರಾಗ್ಯೂ ಆಹಾರದ ಬದಲಾವಣೆಗಳಿಗೆ ವೈಯಕ್ಷಿಕ ಪ್ರತಿಕ್ಷಿಯಗಳು ಬದಲಾಗಬಹುದು, ಸಮತೋಲಿತ ಆಹಾರವನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳುವುದು, ನಿಯಮಿತ ವ್ಯಾಯಾಮ, ತೂಕ ನಿರ್ವಹಣೆ, ಕಡಿಮೆ ಒತ್ತಡ ಮತ್ತು ಸಾಕಷ್ಟು ನಿದ್ದೆಯಂತಹ ಒಟ್ಟಾರೆ ಆರೋಗ್ಯಕರ ಬೇವನಪ್ಪೆಲಿಯನ್ನು ಪರಿಗಣಿಸುವುದು ಆತ್ಮಗತ್ಯ, ಒಟ್ಟಾರೆ ಯೋಗಕ್ಷೇದುಕ್ಕೆ, ಒಂದು ಅಂಶದ ಮೇಜೆ ಮತ್ತೆ ಒಂದು ಆಂಥರದ ಮೇಜೆ ಮತ್ತಿ ಕಾರ್ಡ್ಯ ಒಂದು ಆಂಠದ ಮೇಜೆ ಮತ್ತಿ ಕೇಂದ್ರೀಕರಿಸುವ ಬದಲು.

ಎತ್ತುಕ ಕೀಲ್ರೀಯಾವಿ ಬದಲು.
ಅಕ್ಕೆ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿರುವ ಈ ಘಟಕಗಳು ಇನ್ನುಲಿನ್
ಸೂಕ್ಕ್ ತೆಗೆ ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನು ನೀಡಬಹುರಾವರೂ,
ಅವು ಸಮತೋಲಿತ ಆಹಾರ ಮತ್ತು ಜೀವನಶೈಲಿಯೊಳಗೆ
ಉತ್ತಮವಾಗಿ ಕಾರ್ಯನಿರ್ವಹಿಸುತ್ತವೆ ಎಂಬುವನ್ನು
ನೆನಪಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದು ಬಹಳ ಮುಖ್ಯ. ಅಕ್ಕೆ ಹೊಟ್ಟು
ಸೇರಿದಂತೆ ತೈಲಗಳ ಬಳಕೆಯಲ್ಲಿ ಮತ್ತಾಗಿರುವುದು
ಅವುಗಳ ಕ್ಯಾರೋರಿ ಸಾಂದ್ರತೆಯ ಕಾರಣದಿಂದಾಗಿ
ಪ್ರಮುಖವಾಗಿದೆ. ಇತರ ಆರೋಗ್ಯಕರ ಆಹಾರ ಆಯ್ಕೆಗಳು,
ನಿಯಮಿತ ಪ್ರಯಾಮ. ಒತ್ತದ ನಿರ್ವಹಣೆ ಮತ್ತು ಸಾಕಷ್ಟು
ನಿದ್ರೆಯೊಂದಿಗೆ ಈ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಜೋಡಿಸುವುದು ಇನ್ನುಲಿನ್
ಸೂಕ್ಷತೆಯನ್ನು ಸುರಾಧಿಸಲು ಮತ್ತು ಮಧುಮೇಹವನ್ನು
ನಿರ್ವಹಿಸಲು ಸಮಗ್ರ ವಿಧಾನವನ್ನು ರೂಪಿಸುತ್ತದೆ.



Name of the Publication: Vishwa Vaaridhi

Date: 22.11.2023

Page No: 08

Edition: Bangalore

Headline: Benefits of Rice Bran Oil in Diabetes

ಮದುಮೇಹ ನಿರ್ವಹಣೆಗೆ ಸಹಾಯಕವಾಗಅರುವ



ಬೆಂಗಳೂರು

ನಮ್ಮ ಬಿಡುವಿಲ್ಲದ ವೇಳಾಪಟ್ಟಿಯ ನಡುವೆ ನಾವು ನಮ್ಮ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಆದ್ಯತೆ ನೀಡದ ಕಾರಣ ಇಂದಿನ ಜೀವನಶೈಲಿ ಮತ್ತು ಕೆಲಸದ ಒತ್ತಡಗಳು ನಮ್ಮ ದೇಹವನ್ನು ಹಾಳುಮಾಡುತ್ತವೆ. (ಜಂಗ್ ಮತ್ತು ಇತರರು, 2015), ಮತ್ತು ಇದು ಮಧುಮೇಹ, ಅಧಿಕ ರಕ್ತದೊತ್ತಡ, ಬೊಜ್ಜು ಮುಂತಾದ ಹಲವಾರು ಜೀವನಶೈಲಿ ಸಂಬಂಧಿತ ಕಾಯಿಲೆಗಳನ್ನು ಪ್ರಚೋದಿಸುತ್ತದೆ. ಇವುಗಳಲ್ಲಿ ಹೆಚ್ಚಿನವುಗಳನ್ನು ನಮ್ಮ ಜೀವನಶೈಲಿ ಮತ್ತು ಆಹಾರ ಪದ್ಧತಿಯಲ್ಲಿ ಬದಲಾವಣೆ ಮಾಡುವ ಮೂಲಕ ತಪ್ಪಿಸಬಹುದು. ಆಹಾರವನ್ನು ಬೇಯಿಸಲು ಬಳಸಲಾಗುವ ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಯ ಸರಿಯಾದ ಪ್ರಮಾಣ ಮತ್ತು ರೂಪಾಂತರವನ್ನು ಆರಿಸುವುದು ಮಾಡಬೇಕಾದ ಬದಲಾವಣೆಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದೆ. ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯು ಮಧುಮೇಹದ ಆಹಾರದಲ್ಲಿ ಸಂವೇದನಾಶೀಲವಾಗಿ ಸಂಯೋಜಿಸಿದಾಗ ಅದರ ವಿಶಿಷ್ಟ ಪೌಷ್ಟಿಕಾಂಶದ ಸಂಯೋಜನೆಯಿಂದಾಗಿ ವಿವಿಧ ಆರೋಗ್ಯ ಪ್ರಯೋಜನಗಳನ್ನು ನೀಡುತ್ತದೆ. ಮತ್ತು ಉತ್ಕರ್ಷಣ ನಿರೋಧಕಗಳಂತಹ ರೈಸ್ ಬ್ರಾನ್ ಆಯಿಲ್ ಕೆಲವು ಕ್ರಿಯಾತ್ಮಕ ಸಂಯುಕ್ತಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿದೆ, ಉದಾಹರಣೆಗೆ ಕೆಲವು ಆಹಾರಗಳು ಇನ್ನುಲಿನ್ ಸೂಕ್ಷತೆಯನ್ನು ವೈ-ಒರಿಜಾನಾಲ್, ಟೋಕೋಫೆರಾಲ್

ಗಳು, ಟೊಕೊಟೊರಿನಾಲ್ ಗಳು ಮತ್ತು ಆಹಾರದ ಫೈಬರ್. ವೈ-ಒರಿಜಾನಾಲ್ ಆಂಟಿ-ಆಕ್ಷಿಡೇಟಿವ್ (ರುಂಗ್ರಾಟನವಾನಿಚ್ ಮತ್ತು ಇತರರು, 2018), ಮಧುಮೇಹ ವಿರೋಧಿ ಲಿಪಿಡ್-ಕಡಿಮೆಗೊಳಿಸುವ ಪರಿಣಾಮಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಎಂದು ವರದಿಯಾಗಿದೆ (ವಿಲ್ಡನ್, ನಿಕೊಲೋಸಿ, ವೂಲ್ಟೇ, ಮತ್ತು ಕ್ರಿಚೆವ್ಡಿ, 2007) . ಆದಾಗ್ಯೂ, ಮಿತವಾಗಿ ಒತ್ತು ನೀಡುವುದು ಮುಖ್ಯ. ಅಕ್ಕಿ ಹೊಟ್ಟು ಎಣ್ಣೆಯು ಪ್ರಯೋಜನಕಾರಿ ಘಟಕಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದ್ದರೆ, ಇದು ಇತರ ಎಣ್ಣೆಗಳಂತೆ ಕ್ಯಾಲೋರಿ-ದಟ್ಟವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ಭಾಗಗಳನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಣದಲ್ಲಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳುವುದು ಆರೋಗ್ಯಕರ ಕ್ಯಾಲೊರಿ ಸೇವನೆಯನ್ನು ಕಾಪಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು ಸಹಾಯ ಮಾಡುತ್ತದೆ, ಇದು ಮಧುಮೇಹ ನಿರ್ವಹಣೆಯ ನಿರ್ಣಾಯಕ ಅಂಶವಾಗಿದೆ. ಒಮೆಗಾ-3 ಕೊಬ್ಬಿನಾಮ್ಲಗಳು, ಮೆಗ್ಬೀಸಿಯಮ್ ನಿರ್ದಿಷ್ಟ ಪೋಷಕಾಂಶಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಿರುವ ಸುಧಾರಿಸಲು ಸಹ ಕೊಡುಗೆ ನೀಡಬಹುದು.



Name of the Publication: Dinasudar

Date: 22.11.2023

Page No: 02

Edition: Bangalore

Headline: Benefits of Rice Bran Oil in Diabetes

நீரிழிவு நோயைக் கட்டுப்படுத்த உதவும் அரிசி தவிடு எண்ணெய்



பெங்களூர், நவ. 21- இந்த நவீன கால பரபரப்புகளுக்கு மத்தியில் ஆரோக்கியத்திற்கு முன்னுரிமை கொடுக்காததால், இன்றைய வாழ்க்கை முறை மற்றும் வேலை அழுத்தங்கள் உடலில் அழிவை ஏற்படுத்துகின்றன. நீரிழிவு, உயர் இரத்த அழுத்தம், உடல் பருமன் போன்ற பல வாழ்க்கை முறை தொடர்பான நோய்களைத் தூண்டுகிறது. இவற்றில் பெரும்பாலானவற்றை நம் வாழ்க்கை முறையிலும், உணவு முறையிலும் மாற்றினால் தவிர்க்கலாம். சமைக்கப்பட வேண்டிய மாற்றங்களில் ஒன்று, சரியான அளவு மற்றும் சமையல் எண்ணெயின் வகையைத் தேர்ந்தெடுப்பது. அரிசி தவிடு எண்ணெய், நீரிழிவு உணவில் நியாயமான முறையில் சேர்க்கப்படும் போது அதன் தனித்துவமான ஊட்டச்சத்து

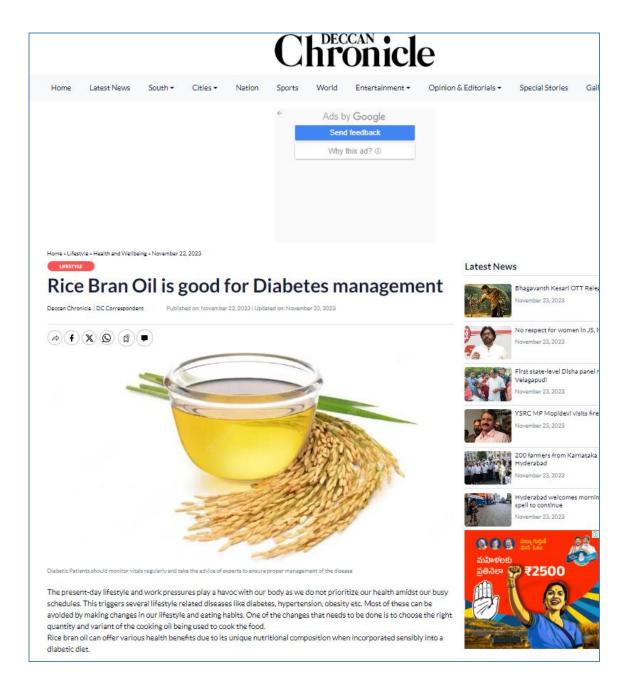
கலவை காரணமாக பல்வேறு ஆரோக்கிய நன்மைகளை வழங்குகிறது. அரிசி தவிடு எண்ணெயில் -ஓரிசானோல், டோகோபெரோல்கள், டோகோட்ரியெனால்கள் மற்றும் உணவு நார்ச்சத்து போன்ற சில செயலில் உள்ள சேர்மங்கள் உள்ளன. ஆக்ஸிஜனேற்ற எதிர்ப்பு நீரிழிவு எதிர்ப்பு மற்றும் கொழுப்பு-குறைக்கும் விளைவுகள் இருப்பதாக தெரிவிக்கப்பட்டுள்ளது. இருப்பினும், மிதமான தன்மையை வலியுறுத்துவது முக்கியம்.

அரிசி தவிடு எண்ணெயில் நன்மை பயக்கும் கூறுகள் இருந்தாலும், மற்ற எண்ணெய்களைப் போலவே இது கலோரி அடர்த்தி கொண்டது. கட்டுப்பாட்டின் கீழ் பகுதிகளை வைத்திருப்பது ஆரோக்கியமான கலோரி உட்கொள்ளலை பராமரிக்க உதவுகிறது, இது நீரிழிவு நிர்வாகத்தின் முக்கிய அங்கமாகும் என்று தெரிவிக்கப்பட்டுள்ளது.



Name of the Website: www.deccanchronicle.com

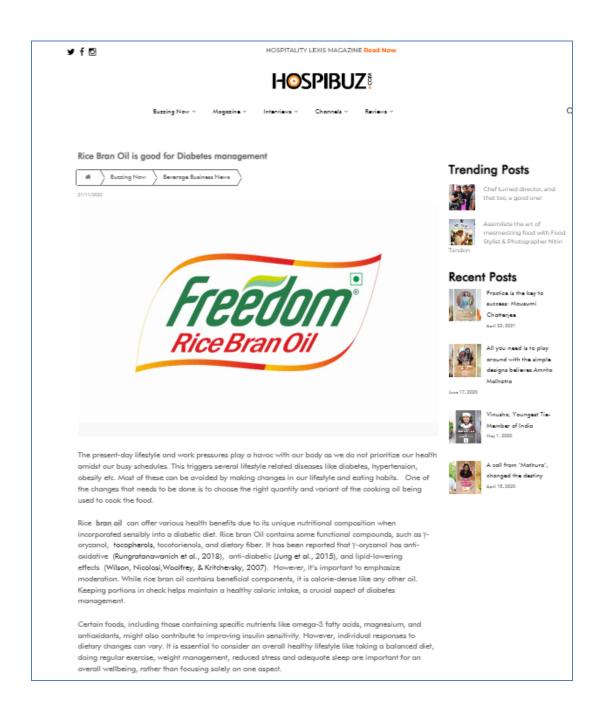
Elink: https://www.deccanchronicle.com/lifestyle/health-and-wellbeing/221123/rice-bran-oil-is-good-for-diabetes-management.html





Name of the Website: www.hospibuz.com

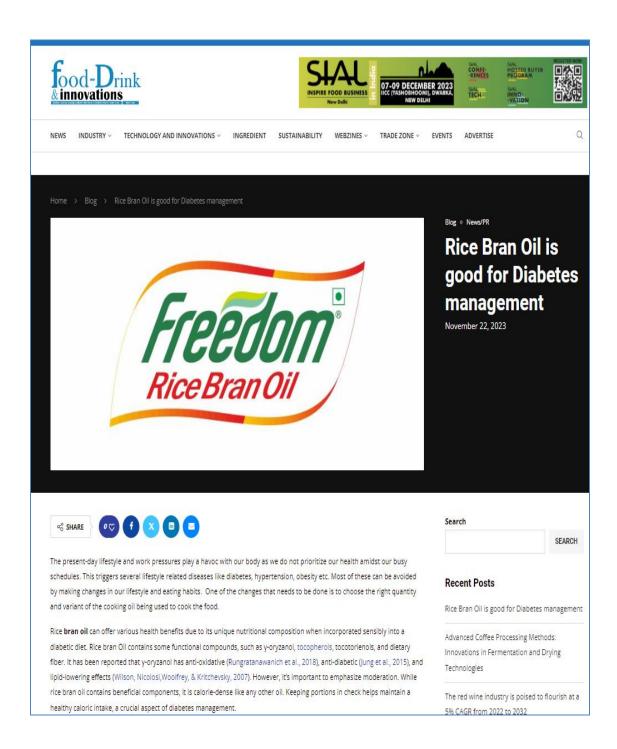
Elink: https://hospibuz.com/rice-bran-oil-is-good-for-diabetes-management/





Name of the Website: www.fooddrinkinnovations.com

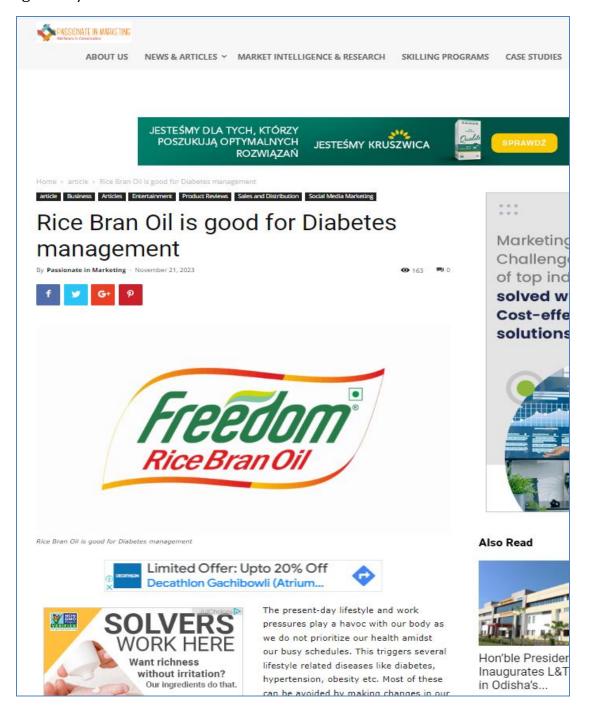
Elink: https://fooddrinkinnovations.com/blog/rice-bran-oil-is-good-for-diabetes-management/





Name of the Website: www.passionateinmarketing.com

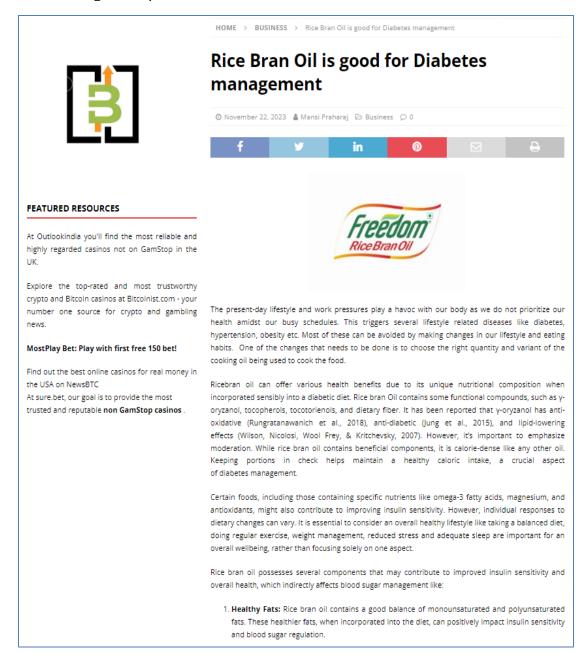
Elink: https://www.passionateinmarketing.com/rice-bran-oil-is-good-for-diabetes-management/





Name of the Website: www.businessnewsthisweek.com

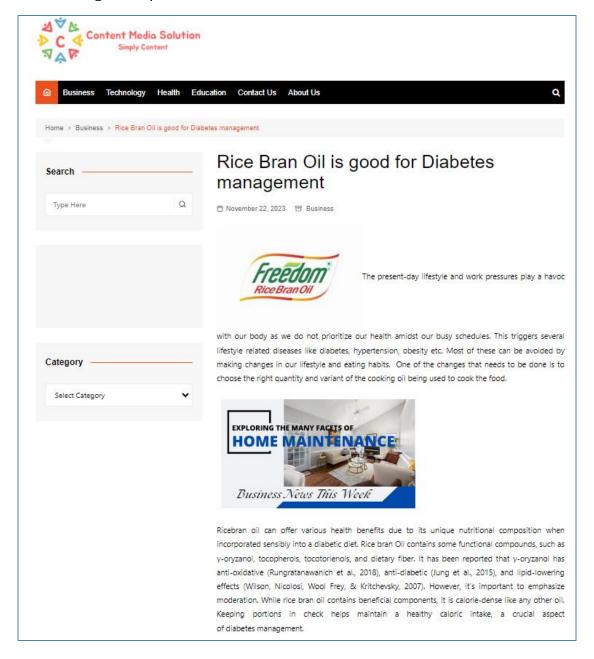
Elink: https://businessnewsthisweek.com/business/rice-bran-oil-is-good-for-diabetes-management/





Name of the Website: www.contentmediasolution.com

Elink: https://contentmediasolution.com/business/rice-bran-oil-is-good-for-diabetes-management/





Name of the Website: www.biznewsdesk.com

Elink: https://biznewsdesk.com/business/rice-bran-oil-is-good-for-diabetes-management/





Name of the Website: www.firstrapidreporter.wordpress.com

Elink: https://firstrapidreporter.wordpress.com/2023/11/27/rice-bran-oil-is-good-for-diabetes-management/

remotereporter News Newness Nuances

Rice Bran Oil is good for Diabetes Management



The present-day lifestyle and work pressures play a havoc with our body as we do not prioritize our health amidst our busy schedules. This triggers several lifestyle related diseases like diabetes, hypertension, obesity etc. Most of these can be avoided by making changes in our lifestyle and eating habits. One of the changes that needs to be done is to choose the right quantity and variant of the cooking oil being used to cook the food.

Rice **bran oil** can offer various health benefits due to its unique nutritional composition when incorporated sensibly into a diabetic diet. Rice bran Oil contains some functional compounds, such as γ -oryzanol, tocopherols, tocotrienols, and dietary fiber. It has been reported that γ -oryzanol has anti-oxidative (Rungratanawanich et al.,



Name of the Website: www.justinewss.wordpress.com

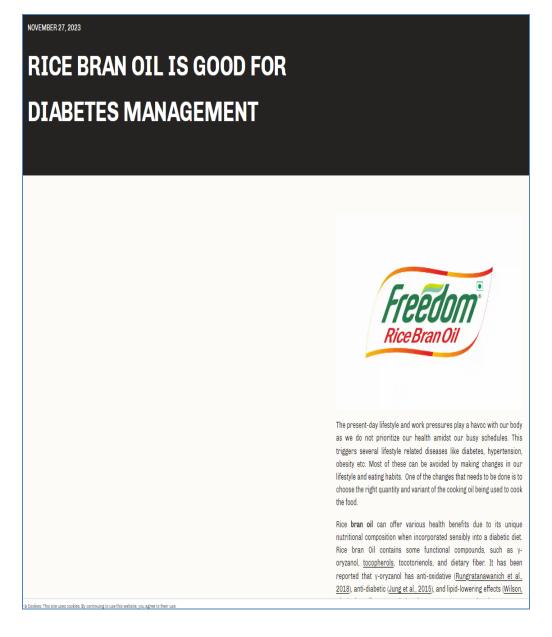
Elink: https://justinewss.wordpress.com/2023/11/27/rice-bran-oil-is-good-for-diabetes-management/





Name of the Website: www.gushbulletin.wordpress.com

Elink: https://gushbulletin.wordpress.com/2023/11/27/rice-bran-oil-is-good-for-diabetes-management/





Name of the Publication: Deccan Herald

Date: 11.11.2023

Page No: 04

Edition: Bangalore

Headline: Cuisines of Karnataka

Diwali delights from **Aadharsh Tatpati**

he festival of Lights is here and it is time to tickle your tastebuds. What could be better than a couple of delicacies from celebrity chef Aadharsh Tatpati.

Hubballi Special Girmitt What you need:

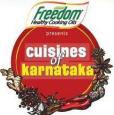
- 1 fine-chopped, 1 sliced onion
- Garlic cloves 4-6, one sprig curry leaves
- 1 lemon, green chillies 6-7
- 2 tsp sugar, 1 tbsp turmeric powder
- 1 tsp mustard seeds, pinch of asafoetida
- 100 ml oil
- 5 tsp fried gram powder
- 2 large tomatoes 1 small cup chopped corian-
- der leaves
- 2 cups puffed rice, 2 tbsp tamarind pulp
- 1 small cup fine sev/bhujia
- Salt to taste

Preparation:

Heat one teaspoon of oil in a tawa, add 3-4 green chillies and saute for five minutes on medium flame. Remove to a plate, sprinkle salt and keep

Heat 50 ml of oil in a kadai and add mustard seeds, two chopped green chillies, crushed garlic cloves, curry leaves and saute for two minutes. Add asafoetida, turmeric powder, and mix and stir-fry for 20 seconds. Add one sliced onion, salt to taste and stir-fry for five minutes on medium flame. Add sugar and stir-fry again for a minute. Add tamarind pulp, stir and cook for 10 minutes on medium flame. Switch off the flame and keep aside. The girmitt masala is ready.







SIXI

In a vessel, take puffed rice, add the girmitt masala, and mix well. Add 2-3 tablespoons of fried

gram powder, and chopped coriander leaves, onion and tomatoes. Mix well again.

Place the girmitt in a serving plate and top it with chopped onions, coriander leaves, chopped tomatoes and fine sev/bhujia.

Squeeze lemon on it and serve with fried green chillies.

Naragund Donna Menasinakai

What you need:



- 1 onion, 4 green chillies
 15 peeled garlic cloves
- 100 gm groundnuts
- White til/sesame seeds
- 1 tbsp uchellu seeds
- 1 sprig curry leaves
- 1 small cup coriander leaves
- 1 tsp mustard seeds
- 5-6 tbsp oil
- Jaggery, salt to taste, water for grinding

Preparation:

Heat two tablespoons of oil in a pan, add capsicum and saute for five minutes on high flame, and keep aside. Heat one tablespoon of oil on the same pan, add groundnuts, sesame seeds, uchellu seeds and saute for two minutes on medium flame. Add chopped onion, green chillies and garlic till translucent in

colour. Grind all the sauted ingredients along with jaggery to a rough paste using water. Heat three tablespoons of oil in a kadai, add mustard seeds and

curry leaves, then add ground masala paste and saute for

five minutes on medium flame. Add capsicum, chopped coriander leaves and mix well. Cover the kadai with a lid and cook for five minutes on medium flame.

action

Top it with a teaspoon of ghee and serve hot with chapati or jowar

Curated by DH Brandspot



Scan this

OR code

and catch

all the

cooking



Name of the Publication: Deccan Herald

Date: 13.11.2023

Page No: 05

Edition: Bangalore

Headline: Tasty bytes for foodies

Tasty bytes for foodies

Are you always game for a culinary challenge? Here are some recipes you've got to try

ood food is always a cause for celebrations. Deccan Herald and Prajavani bring you 'Cuisines of Karnataka', a festival of delicacies from around the State. Presented by Freedom Healthy Cooking Oli, in association with Ravi Masale and Star Bazaar, here's an online show with some exquisite dishes being prepared by celebrity chefs Sihi Kahi Chandru, Aadharsh Tatpati, and



STAT

Arun Kumar and Ragoo. The variety of dishes on display comprise both traditional delicacies comprise both traditional delicacies and unique creations of the chefs. Check out the Badam Puri, Chiroti, Vangi Bath, Thalipattu, Goli Bajji, Wadi Special Biryani, Naragund Donne Menasinakai Palya and Hubballi Special Girmitt as they bring them alive.

Stay locked for more. You wouldn't want to mise the Ankola

Stay locked for more. You wouldn't want to miss the Ankola Special Konkani Style Fish Curry, Gadagi Mutton Masala, Appu Mutton Biryani, Kodagu Chicken, Karavalli Fish Curry, Chicken Sukha and South Indian Egg Curry that are waiting in the wings.

Catch up with these celebrity chefs

Sihi Kahi Chandru

An actor, producer and director, he is also known for his skills in the kitchen. You will be tempted to reach into the Internet to scoop out the Badam Puri, Chiroti, Thalipattu, Goli Bhajji, and Vangi Bath he prepared.



Sihi Kahi Chandru shows off his Chiroti.

Aadharsh Tatpati
A well-known TV personality and presently food entrepreneur he has another feather in his cap-that of a skilled chef. His Wadi Special Chicken Biryani, Naragund Donne Menasinakai Palya, Hubballi Special Girmitt, Ankola Special Konkani-style Fish Curry and Gadagi Mutton Masala are a heavenly experience



Aadharsh Tatpati with his Konkani-style Fish Curry.



Ragoo and Arun Kumar hold their Appu Mutton Biryani.

Arun Kumar and Ragoo

Arun runs a popular YouTube channel on food and Ragoo is a hotelier running a sought-after restau-rant in the city. You wouldn't want to miss their Appu Mutton Biryani, Coorg Chick-en, Karavalli Fish Curry, Chicken Sukha and south Indian Egg Curry prepared by

Scan this QR code and catch all the cooking action



Curated by **DH Brandspot**



Name of the Publication: Deccan Herald

Date: 18.11.2023

Page No: 05

Edition: Bangalore

Headline: Spicy treats for the cold days

Spicy treats for the cold days

Chef Aadharsh Tatpati has two finger-licking delicacies just right for the winter days

he winter months are setting in. This is a great time for some spicy and heavy food. Try these specials any day and spice up your winter. They are great on special occasions when you have guests at home too.

Gadagi Mutton Masala (Bijapur special)

What you need:

Two tablespoons of red chilli powder, one teaspoon of turmeric, two teaspoons of coriander powder, one tablespoon of garam masala powder, one small cup of chopped coriander leaves, one small cup of chopped mint/pudina leaves, one large onion, two medium sized tomatoes, one tablespoon of ginger garlic paste, one small cup of oil, 100 ml of curd, 250 ml of water, one tablespoon of salt. ■ Mutton 500 gm

Preparation:

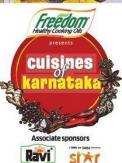
Heat the oil in a gadagi, matka or earthern pot. Add the marinated meat and saute for 10 minutes on medium flame. Add water and stir well. Cover and cook until meat is done. Open the pot's lid and serve hot, garnished with some chopped coriander leaves.

Ankola Special Konkani Style Fish Curry (Ambat)

What you need:

Five byadagi whole chillies





three Salem round whole chillies, three green chillies (whole), three teaspoons of coriander seeds, five tablespoons of oil, one onion chopped (about half cup), one teaspoon of turmeric

Half a cup of grated coconut, half a teaspoon of

Scan this QR code and catch all the cooking action

powder.



Ajwain/carom seeds, one teaspoon of cumin seeds, tamarind, one small lemon, one tablespoon of fine chopped ginger, salt to taste.

■ 500 gm Mackerel fish with bone.

Preparation:

Heat one tablespoon of oil in pan, add whole red chillies (both varieties), coriander seeds, ajwain/carom seeds, cumin seeds and saute for three minutes on medium flame. Add all the sauted in a mixi jar with tamarind and grated coconut with required amount of water and make a fine paste.

Heat 3-4 tablespoons of oil in a kadai, add the fine chopped onion, green chillies, fine chopped ginger and fry for 10 minutes on medium flame. Add fine ground



masala paste and stir-fry for five minutes.

Add fish pieces and water if required, salt to taste. Now stir, cover and cook on medium flame for 10 minutes.

Serve hot with rice.

Curated by DH Brandspot



Name of the Publication: Prajavani

Date: 12.11.2023

Page No: 05

Edition: Bangalore

Headline: Cuisines of Karnataka

ಆದರ್ಶ್ ತತ್ತತಿಯವರಿಂದ ಉತರ ಕರ್ನಾಟಕದ ವಿಶೇಷಗಳು

🕊 ಕಿನ ಹಬ್ಬ ದೀಪಾವಳಿ, ನಿಮ್ಮ 23 ಆಕಿನ ಹಬ್ಬ ಎಂಬುಎ, ರುಚಿಯ ಮೊಗ್ಗುಗಳಿಗೆ ಕಚಗುಳಿ ಇಡುವ ಸಮಯ. ಈ ಸಂಭ್ರಮದ ನಡುವೆ ಸೆಲಿಬ್ರಿಟಿ ಶೆಫ್ ಆದರ್ಶ್ ತತ್ವತಿ ಅವರು 'ದಿ ಕ್ಯುಸಿನ್, ಆಫ್ ಕರ್ನಾಟಕ' ಅಡುಗೆ ಪ್ರದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ಎರಡು ವಿಶೇಷ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ತೋರಿಸಲಿದ್ದಾರೆ.



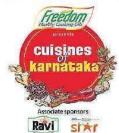
ಹುಬ್ಬಳ್ಳಿ ವಿಶೇಷ ಗಿರ್**ಮಿಟ್** ಪದಾರ್ಥಗಳು:

2 ದೊಡ್ಡ ಗಾತ್ರದ ಈರುಳ್ಳಿ (ಒಂದು ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿ, ಮತ್ತೊಂದು ಹೋಳು ಮಾಡಿ), 6 ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ

ಬೇಕಾದಷ್ಟು ಕರಿಬೇವು, 6-7 ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳು, 1 ನಿಂಬೆಹಣ್ಣು, 2 ಚಮಚ ಸಕ್ಕರೆ, 1 ಚಮಚ ಅರಿಶಿನ ಪುಡಿ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು, 1 ಚಮಚ ಸಾಸಿವೆ, 1/2 ಚಮಚ ಇಂಗು, 1 ಸಣ್ಣ ಕಪ್ ಎಣ್ಣೆ, 5 ಚಮಚ ಹುರಿಗಡಲೆ ಪುಡಿ, 2 ದೊಡ್ಡ ಟೊಮೆಟೊ (ಕತ್ತರಿಸಿದ), 1 ಸಣ್ಣ ಕಪ್ ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, 2 ದೊಡ್ಡ ಗ್ಲಾಸ್ ಮಂಡಕ್ಕಿ, 2 ಚಮಚ ಹುಣಿಸೆ ಹುಳಿ, 1 ಸಣ್ಣ ಕಪ್ ಸೇವ್.

ಮಾಡುವ ವಿಧಾನ: ಒಂದು ತವಾ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿಯಾದ ಮೇಲೆ 3 ರಿಂದ 4 ನರಗುಂದ ಸ್ಪೆಷಲ್ ದೊಣ್ಣೆ ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಇಟ್ಟು ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ 5 ನಿಮಿಷ ಬಾಡಿಸಿ. ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಹೊರತೆಗೆದು 10 ಸಣ್ಣ **ಗಾತ್ರದ ಕ್ಯಾಪ್ಲಿಕಂ**, 1 ಒಂದು ಸಣ್ಣ ತಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹರಡಿ, ಅದರ ಮೇಲೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಪುಡಿ ಉಪ್ಪನ್ನು ಚಿಮುಕಿಸಿ.

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ 4 ಟೇಬಲ್ ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿಯಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸೇರಿಸಿ, ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿದ ತಕ್ಷಣ ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಎರಡು ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಜಜ್ಜಿದ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, ಲವಂಗ ಹಾಗೂ ಕರಿಬೇವು ಹಾಕಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಹುರಿ ಯಿರಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಇಂಗು ಮತ್ತು ಅರಿಶಿನ



ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. 20 ಸೆಕೆಂಡು ಹುರಿಯಿರಿ. ಹೋಳು ಮಾಡಿದ ಈರುಳ್ಳಿ, ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಸಾಧಾರಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ 5 ನಿಮಿಷ ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತೆ ಒಂದು ನಿಮಿಷ ಬಾಡಿಸಿ. ಹುಣಿಸೆಹುಳಿ ಸೇರಿಸಿ, ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಅದೇ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಪಾರದರ್ಶಕವಾಗುವ ತನಕ ನೋಡಿ 10 ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ. ಸ್ಟೌವ್ ಆಫ್ ಕೊಳ್ಳಿ. ಮಿಕ್ಸರ್ನಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಎಲ್ಲ ಮಾಡಿ. ಗಿರ್ಮಿಟ್ ಮಸಾಲ ರೆಡಿ.

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಮಂಡಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ, ಒರಟಾದ ಪೇಸ್ಟ್ ಬರುವುದಕ್ಕೆ ಗೆದುಕೊಂಡು, ಅದಕ್ಕೆ ಗಿರ್ಮಾಟ್ ಬೇಕಾಗುವಷ್ಟು ನೀರು ಬಳಸಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಮಸಾಲ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. 2 ರಿಂದ 3 ಚಮಚ ಹುರಿಗಡಲೆ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿಯಾದ ನಂತರ ಸಾಸಿವೆ ಸೇರಿಸಿ ಸೊಪ್ಪು, ಈರುಳ್ಳಿ ಹಾಗೂ ಟೊಮೆಟೊ ಕರಿಬೇವುಹಾಕಿ.ಅದಕ್ಕೆರುಬ್ಬಿದಮಸಾಲ ಈರುಳ್ಳಿ, ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು, ಕತ್ತರಿಸಿದ ಹಾಕಿ ನಿಂಬೆಹಣ್ಣಿನ ರಸ ಹಿಂಡಿರಿ. ಕರಿದ ಸೊಪ್ಪು ಹಾಕಿ, ರುಚಿಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಉಪ್ಪು ಹಸಿ ಮೆಣಸಿಕಾಯಿ ಜೊತೆ ತಿನ್ನಲು ಕೊಡಿ.

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪಲ್ಯ ಬೇಕಾದ ಪದಾರ್ಥಗಳು:

ಮಧ್ಯಮ ಗಾತ್ರದ ಈರುಳ್ಳಿ, 4 ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, 15 ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ, 100 ಗ್ರಾಂ ಶೇಂಗಾ, 1 ಚಮಚ ಬಿಳಿ ಎಳ್ಳು, 1 ಚಮಚ ಉಚ್ಚೆಳ್ಳು, ಸ್ವಲ್ಪ ಕರಿಬೇವು, 1 ಸಣ್ಣ ಕಪ್ ಕೊತ್ತಂಬರಿ, 1 ಚಮಚ ಸಾಸಿವೆ, 6 ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ, ರುಚೆಗೆ ತಕ್ಕಷ್ಟು ಬೆಲ್ಲ, ಉಪ್ಪು.

ಪ್ಯಾನ್ನಲ್ಲಿ ವಿಧಾನ: ಮಾಡುವ ಎರಡು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ. ದೊಣ್ಣೆ

ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಉರಿಯಲ್ಲಿ 5 ನಿಮಿಷ ಬಾಡಿಸಿ. ನಂತರ ತೆಗೆದಿಡಿ. ಅದೇ ಬಾಣಲೆಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಶೇಂಗಾ, ಎಳ್ಳು ಮತ್ತು ಉಚ್ಚೆಳ್ಳು ಸೇರಿಸಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಹುರಿಯಿರಿ. ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟ ಈರುಳ್ಳಿ, ಹಸಿ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ, ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಹಾಕಿ, ಪದಾರ್ಥಗಳು ಅರೆ



ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಲ್ಲ

ಕಡಾಯಿಯಲ್ಲಿ 3 ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆ ಉದುರಿಸಿ, ಕತ್ತರಿಸಿಟ್ಟ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸಾಸಿವೆ ಸಿಡಿಯುವ ಸಂದರ್ಭದಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಪುನಃ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ, ಸರ್ವಿಂಗ್ ಪೇಸ್ಟ್ ಸೇರಿಸಿ, ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಪ್ಲೇಟ್ ಗೆ ಹಾಕಿ. ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ 5 ನಿಮಿಷ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಎಣ್ಣೆಯಲ್ಲಿ ಬಾಡಿಸಿಟ್ಟಿದ್ದ ದೊಣ್ಣೆ ಮೆಣ-ಟೊಮೆಟೊ ಮತ್ತು ಸೇವ್ ಅದರ ಮೇಲೆ ಸಿಕಾಯಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ. ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಕಡಾಯಿ ಮುಚ್ಚಿಟ್ಟು ಐದು ನಿಮಿಷ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿ. ತಯಾರಾದ ನರಗುಂದ ವಿಶೇಷ ದೊಣ್ಣೆ ಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿ ಪಲ್ಕದ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಚಪಾತಿ ಅಥವಾ ಜೋಳದ ರೊಟ್ಟಿ ಜತೆ ಉಣಬಡಿಸಿ.



ಅಡುಗೆ ಕ್ರಮ ವೀಕ್ಷಿಸಲು ಕ್ಕೂಆರ್ ಕೋಡ್ ಸ್ಟ್ರಾನ್ ಮಾಡಿ

ಪ್ರಸ್ತುತಿ: ಪಿ.ವಿ. ಬ್ರ್ಯಾಂಡ್ ಸ್ವಾಟ



Name of the Publication: Prajavani

Date: 14.11.2023

Page No: 05

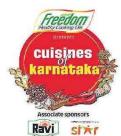
Edition: Bangalore

Headline: Tasty bytes for foodies

ಆಹಾರ ಪ್ರಿಯರಿಗೆ ರುಚಿಕರ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳು

ನೀವು ಪಾಕಶಾಲೆಯ ಸವಾಆಗೆ ಆಟವಾಡಲು ಕಚ್ಛಿಸುತ್ತೀರಾ ಕ ಹಾಗಿದ್ದಲ್ಲ, ನೀವು ಪ್ರಯತ್ನಿಸಬೇಕಾದ ಕೆಲವು ಪಾಕಐಧಾನಗಳು ಇಲ್ಲವೆ.

ವುದೇ ಒಂದು ಒಳ್ಳೆಯ ಸಂಭ್ರಮಾಚರಣೆಗೆ ರಾಣಕಾಗುತ್ತವೆ. ಪ್ರಜಾವಾಣಿ ಮತ್ತು ಡೆಕ್ಕನ್ ಹರಾಲ್ಡ್ ಪತ್ರಿಕೆ ನಿಮಗೆ ಅಂತಹ ರುಚಿಕರ ಅಹುಗೆಗಳನ್ನು 'ಪ್ರಸಿನ್ಸ' ಅಫ್ ಕರ್ನಾಟಕೆದ ಮೂಲಕ ಪರಿಚಯಿಸಿದೆ. ಒಂದು ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಇದು ರಾಜ್ಯದಾದ್ಯಂತ ರುಚಿಕರ ಭಕ್ಷ್ಯಗಳ ಹಬ್ಬ ಎನ್ನಬಹುದಾಗಿದೆ. ಫ್ರೀಡಂ ಹಲ್ಲಿ ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆ ಪ್ರಸ್ತಿತಪಡಿಸಿರುವ ಈ ಆಡುಗೆ ಪ್ರದರ್ಶನಕ್ಕೆ ರವಿ ಮಸಾಲೆ ಮತ್ತು ಸ್ವಾರ್ ಬಣರ್ ಸಹಯೋಗವಿದೆ. ಸೇಲೆದ್ರಿಟಿ ತೆಫ್ಗಗಳಾದ ಸಿಹಿ ಕಹಿ ಚಂದ್ರು, ಆದರ್ಶ್ ತತ್ತತಿ ಮತ್ತು ಆರುಣ್ ಕುಮಾರ್ ಮತ್ತು ರಾಗೋ



ಅವರು ತಯಾರಿಸಲಿರುವ ಕೆಲವು ಸೊಗಸಾದ ಭಕ್ಷ್ಮಗಳ ಆನ್ಲೌನ್ ಶೋ ಇಲ್ಲಿದೆ.

ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಬಾಣಸಿಗರ ಅನನ್ನ ಸೃಷ್ಟಿಯ ವಿವಿಧ ಭಕ್ಷ ಗಳು, ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಅಶುಗೆಗಳು ಈ ಪ್ರದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ಒಳಗೊಂಡಿವೆ. ಬಾದಾಮ್ ಪುರಿ, ಚಿನಂಬು, ನಾಂಗಿ ಬಾತ್, ತಾಳಿಪಟ್ಟು, ಗೋಲಿ ಬಚ್ಚಿ, ವಾಡಿ ಸೈಷಲ್ ಬಿರಿಯಾಸಿ, ನರಗುಂದ ದೂನ್ನೆ ಮಣಸಿಸಕಾಯಿ ಪರ್ಧ ಮತ್ತು ಹುಚ್ಚಿಳಿ, ಸೆಪಲ್ ಗಿರ್ಮಿಲ್ ಅನ್ನು ಜೀವಂತವಾಗಿಸಿರುವುದನ್ನು ನೋಡಿದ್ದೀರಿ. ಈಗ ಮತ್ತಪ್ಪು ಪಾಕಪ್ರಕ್ಷಣನ್ನು ಕೋಡಿದ್ದೀರಿ. ಈಗ ಮತ್ತಪ್ಪು ಪಾಕಪ್ರತಾಗಕನ್ನು ಪ್ರದರ್ಶನದಲ್ಲಿ ನಿರೀಕ್ಷಿಸಿ, ಅಂತೋಲಾ ಪಿಶೇಷ ಕೊಂಡಿನ ಫಿಶ್ ಕರಿ, ಗದಗಿ ಮಟನ್ ಮಸಲಾ, ಅಪ್ಪು ಮಟನ್ ಬಿರಿಯಾನಿ, ಕೊಡಗು ಚಿತನ್, ಕರಾವಳಿ ಫಿಶ್ ಕರಿ, ಚಿಕನ್ ಸುಕ್ಕಾ ಹಾಗೂ ದಕ್ಷಿಣ ಭಾರತ ಮೆಚ್ಚೆ ಸಾರನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳಲು ಬಯಸುವುದಿಲ್ಲ ಅಲ್ಲವೇ?

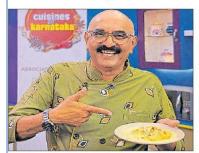
ಈ ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಬಾಣಸಿಗರನ್ನು ಭೇಟಿ ಮಾಡಿ

ಸಿಹಿ ಕಹಿ ಚಂದ್ರು

ನಟ, ನಿರ್ಮಾಪಕ ಮತ್ತು ನಿರ್ದೇಶಕ. ಅಲ್ಲದೆ, ಪಾಕಶಾಸ್ತ್ರ ಪ್ರವೀಣ ಮತ್ತು ವಾಕ್ಷಮ. ಇವರು ತಯಾರಿಸಿದ ಬಾದಾಮ್ ಪುರಿ, ಚಿರೋಟಿ, ತಾಳಿಪಟ್ಟ, ಗೋಲಿ ಬಚ್ಚಿ ಮತ್ತು ವಾಂಗಿಬಾತ್ ವೀಕ್ಷಿಸಲು ನೀವು ಇಂಟರ್ನೆಟ್ ಪ್ರವೇಶಿಸಲು ಪ್ರಲೋಭನೆಗೆ ಒಳಗಾಗುತ್ತೀರಿ.

ಆದರ್ಶ್ ತತ್ರತಿ

ಪ್ರಸಿದ್ಧ ಟಿವಿ ಪರ್ಸನಾಲಿಟಿ ಮತ್ತು ಪ್ರಸ್ತುತ ಅಪಾರೋದ್ಯಮಿ, ನುರಿತ ಬಾಣಸಿಗ ಎಂಬುದು ಅವರ ಮತ್ತೊಂದು ಗರಿಮೆ. ಅವರು ವಾಡಿ ವಿಶೇಷ ಚಿಕನ್ ಬಿರಿಯಾನಿ, ನರಗುಂದ ದೊನ್ನೆ ಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಪಲ್ಯ, ಹಬ್ಬಳ್ಳಿ ವಿಶೇಷ ಗಿರ್'ಮಿಟ್, ಅಂಕೋಲ ವಿಶೇಷ ಕೊಂಕಣಿ ಸ್ಪೈಲ್ ಬೀನು ಸಾರು ಮತ್ತು ಗಡಗಿ ಮಟನ್ ಮಸಲಾ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಸಾಕಷ್ಟು ಪರಿಣಿತಿ ಹೊಂದಿದ್ದಾರೆ.



ಚಿರೋಟೆ ತಯಾರಿಸಿದ ಸಿಹಿ ಕಹಿ ಚಂದ್ರು



ಕೊಂಕಣೆ ಶೈಲಿ ಫಿಶ್ ಸಾರಿನ ಜತೆ ಆದರ್ಶ್ ತತ್ವತಿ



ಅರುಣ್ ಕುಮಾರ್ ಮತ್ತು ರಾಗೋ ಅರುಣ್ ಅವರು ಆಹಾರ

ಕುರಿತು ಯಾಟ್ಯೂಬ್ ನಲ್ಲಿ
ಭಾರ್ಣೆ ಭಾನೆಲ್ ನಡೆ-
ಭಾತ್ರಿದ್ದರೆ, ರಾಗೋ ಒಬ್ಬ
ಹೋಟೆಲ್ ಉದ್ಯಮಿ.
ನಗರದಲ್ಲಿ ಬಹುಬೇಡಿಕೆ ಇರುವ
ರಸ್ತೋರೆಲಟ್ ನಡೆಸುತ್ತಿದ್ದಾ:
ರ. ಅವರು ಮಾಡುವ ಅಪ್ಪು
ಮಟನ್ ಬಿರಿಯಾನಿ, ಕೊಡಗಿನ
ಚಿಕನ್, ಕರಾವಳಿ ಫಿಶ್ ಕರಿ,
ಚಿಕನ್ ಸುಶ್ಮ ಹಾಗೂ ದಕ್ಷಿಣ
ಭಾರತ ಮೊಟ್ಟೆ ಸಾರು ಖಂಡಿತ
ನೀವು ಮಿಸ್ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಲು
ಬರುತುವಾಗಿದೆ.









Name of the Publication: Vijay Karnataka

Date: 25.11.2023

Page No: 07

Edition: Bangalore

Headline: Freedom Healthy Cooking Oils presents VK Street Sambhrama





Name of the Publication: Vijay Karnataka

Date: 26.11.2023

Page No: 07

Edition: Bangalore

Headline: VK Street Sambhrama fiesta





Name of the Publication: Vijay Karnataka

Date: 27.11.2023

Page No: 06

Edition: Bangalore

Headline: Excitement builds for VK Street Sambhrama





Name of the Publication: Bangalore Mirror

Date: 25.11.2023

Page No: 04

Edition: Bangalore

Headline: Excitement builds for VK Street Sambhrama

Excitement builds for VK Street Sambhrama

The countdown has begun for the VK Street Sambhrama as the Sahakar Nagar residents are geared up to reclaim the 60-Feet Road. Manoj Kumar, a resident of the area, said, "Recently, I shifted to Sahakar Nagar. Undoubtedly, this place is one of the buzzing areas of the city, and it is quite difficult to walk as well. Now, thanks to VK Street Sambhrama, I can go back to the road and even play. I am quite excited for this programme." Other residents added that this programme is an important one as roads are not just for vehicles but even for them.

Suma Gowda, another resident, said, "My family members are looking forward to taking over the street on Sunday. We have also called up our relatives to drop in for the programme, as we have a family reunion of sorts with fun games." This Sunday, you can engage in a diverse range of activities, such as participating in lemon and spoon races, marbles, skipping, pottery, and the art of caricature drawing. However, that's not the extent of it; the event guarantees an even more exciting lineup, featuring beatboxing, DJ performances (featuring DJ Sizzle and Harry D Cruz), captivating dance routines, soulful singing, delectable food stalls, exhilarating kite flying, soothing Yogasana sessions, painting competitions, imaginative fancy dress contests, creative rangoli displays, and much more. In addition to the fun-filled activities, there will



also be a fire safety demonstration, informative sessions on traffic regulations, and a health camp.

VK Street Sambhrama in Sahakar Nagar is more than just an event; it's a fantastic opportunity to come together, celebrate, and relish a day brimming with entertainment, a sense of community, and the sheer joy of being part of something extraordinary. Participants can join various games and stand a chance to win exciting prizes. For those eager to participate in specific programmes like painting, fancy dress (for children), or rangoli, enrollment is available free of charge. If you're interested, simply sign up by contacting 7676668588.

— Prakash VL

VK Street Sambhrama

Venue: 60 Feet Road, Sahakar Nagar; **Date and time**- November 26, between 8 am and 12 pm



Name of the Publication: Bangalore Mirror

Date: 26.11.2023

Page No: 04

Edition: Bangalore

Headline: VK Street Sambhrama: Today's the day!

VK Street Sambhrama: Today's the day!

t is a day not to be missed, as November 26 promises a new beginning as the residents get a chance to reclaim their streets, thanks to the VK Street Sambhrama organised by Vijay Karnataka and Bangalore Mirror. You will also get a chance to meet your favourite celebrities, who will be there to eagerly participate. VK Street Sambhrama has been scheduled for today to ensure people from all walks of life can participate. The festivities

will commence at 8 am and will include customised programmes suitable for all age groups. The event will conclude at noon. This programme is also supported by the BBMP, the police, and many other organisations. The best part is that entry to the programme is completely free, so don't miss out on this wonderful opportunity. The Street Sambhrama provides a unique opportunity for residents to take part in many games and events like



awareness programme, yogasana introduction, traditional games like kunte bille, lagore, buguri, caricature, health programme, lemon and spoon race, and more. Food shops will also be available for the attendees. — **Prakash VL**

VK Street Sambhrama Venue: 60 Feet Road, Sahakar Nagar; Date and time: November 26, between 8 am and 12 pm



Name of the Publication: Bangalore Mirror

Date: 27.11.2023

Page No: 02

Edition: Bangalore

Headline: VK Street Sambhrama fiesta

(Street Sambhrama fiesta

Nostalgia meets celebration as Sahakaranagar residents unite for vibrant street festivities



1. Kids unite in joyful





















Name of the Publication: The Pioneer

Date: 29.11.2023

Page No: 10

Edition: Hyderabad

Headline: Food Insta Meet





Name of the Publication: Sakshi

Date: 28.11.2023

Page No: 06

Edition: Hyderabad

Headline: Food Insta Meet

