

Blueberries for Better Health: Evidence to Practice

A Scientific Nutrition Seminar

Thursday, 2nd April 2026 | 6:00 PM – 9:00 PM

Saffaire Hall, Hotel Centre Point, Nagpur

Organized by

U.S. Highbush Blueberry Council (USHBC)

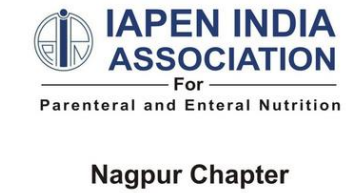
NetProFan – Nagpur Chapter

Indian Dietetics Association (IDA) – Nagpur Chapter

IAPEN India – Nagpur Chapter



**Blueberries
GO BIG**



Agenda

Opening Remarks

Ms. Haiying Zhang
Director of Global Business Development
U.S. Highbush Blueberry Council

Keynote Speaker

Dr. Kavitha Reddy
CEO & Founder – Sreya Nutrition
Scientific Session (Recorded)

Dr. Leslie Wada, PhD, RD
Sr. Director of Nutrition & Health
Research

U.S. Highbush Blueberry Council

Special Highlights:

Expert Panel Discussion

Live Blueberry Culinary Demonstration

Special Guest Appearance – 2026 MasterChef Winner
Chef Vikram Gandhe



Blueberries
GO BIG

USA Blueberries Scientific Nutrition Seminar – Nagpur

Introduction

- Seminar on health and nutrition
- Theme: Blueberries for Better Health
- Focus on practical use of science

Participants

- Doctors and nutritionists
- Dietitians and experts
- Students and educators

Key Highlights

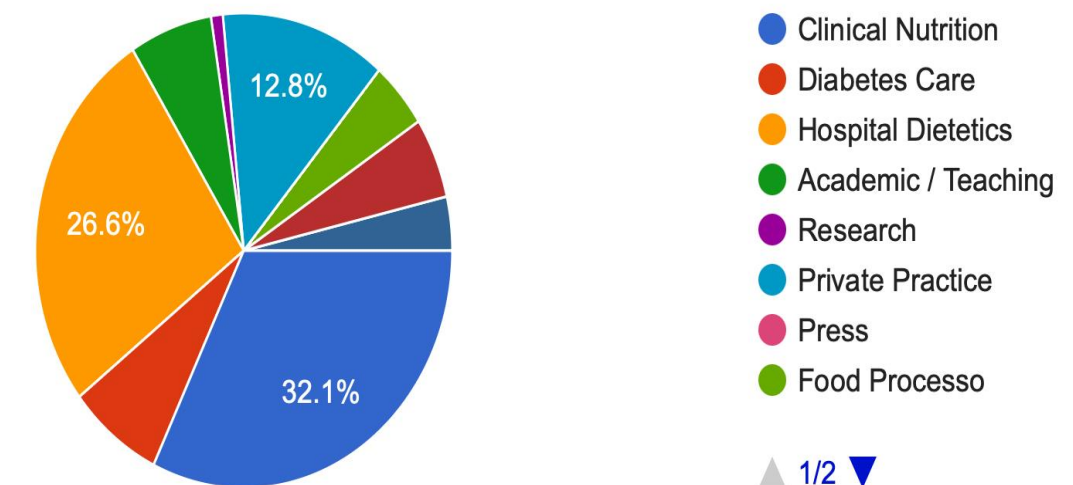
- Expert sessions and global research
- Benefits of blueberries
- Culinary innovation activities



Objectives

- Disseminate science-based research on blueberry nutrition
- Promote integration into Indian dietary practices
- Engage clinical, academic & industry stakeholders
- Strengthen Blueberries Go Big™ campaign visibility in India

Area of Practice:
109 responses





Scientific Nutrition Seminar

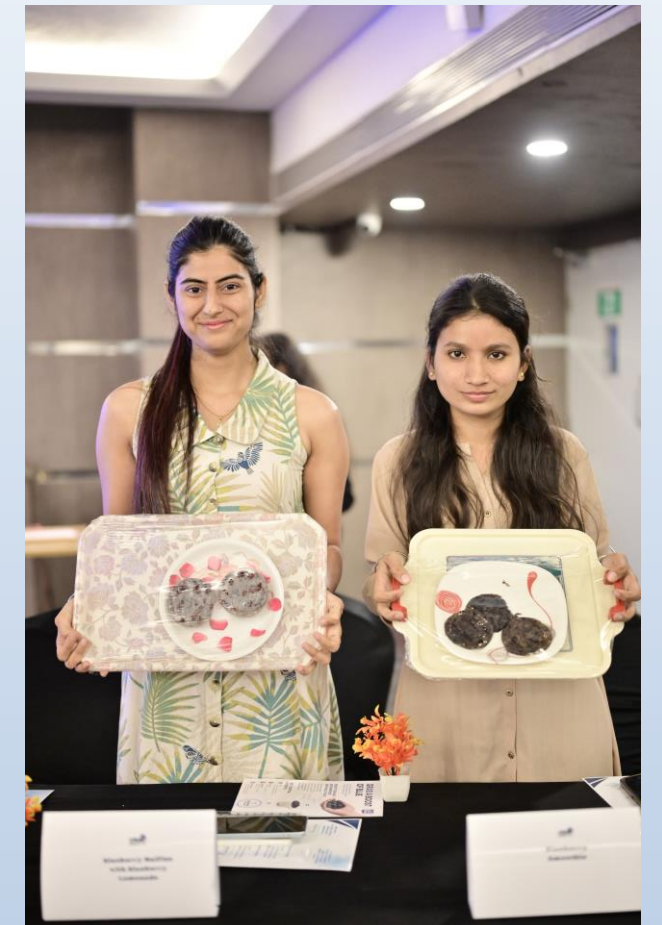
Nagpur | April 2, 2026



**Blueberries
GO BIG**

Culinary & Innovation Highlights

- Prof. Nilima Joshi presented innovative blueberry product concepts
- Students from Food Science & Hotel Management Colleges showcased blueberry-based dishes
- Chef Vikram Gandhe (MasterChef India 2026 Winner) shared culinary innovation insights
- Focus on both sweet and savory applications



Culinary & Innovation Highlights



*Bursting with
FLAVOR & GOODNESS*

Blueberry Fusion Rice

A vibrant twist on classic rice, infused with the natural sweetness of blueberries and a medley of aromatic flavors.

INGREDIENTS

- 300 g cooked rice (Sona Masuri)
- 150 g fresh blueberry pulp
- 5 g chopped garlic
- 5 g chopped ginger
- 5 g chopped green chilli
- 20 g chopped onion
- 50 g cashews, shallow fried
- Salt, to taste
- A pinch of white pepper
- A pinch of black pepper
- Mint leaves, for garnish
- Fresh blueberries, for garnish

PROCEDURE

- 1 Heat a pan on low flame and lightly sauté the chopped garlic, ginger, and green chilli until aromatic.
- 2 Add the chopped onion and sauté until it turns light brown.
- 3 Add the fresh blueberry pulp and mix well for about 30 seconds.
- 4 Add the shallow-fried cashews and stir gently.
- 5 Add the cooked rice and mix everything well.
- 6 Season with salt to taste, along with a pinch of white pepper and black pepper.
- 7 Garnish with mint leaves and fresh blueberries.
- 8 Serve warm.

Goodness in every bite!

**Blueberries
GO BIG**



*Bursting with
FLAVOR & GOODNESS*

Blueberry Fusion Rice

A vibrant twist on classic rice, infused with the natural sweetness of blueberries and a medley of aromatic flavors.

INGREDIENTS

- 300 g cooked rice (Sona Masuri)
- 150 g fresh blueberry pulp
- 5 g chopped garlic
- 5 g chopped ginger
- 5 g chopped green chilli
- 20 g chopped onion
- 50 g cashews, shallow fried
- Salt, to taste
- A pinch of white pepper
- A pinch of black pepper
- Mint leaves, for garnish
- Fresh blueberries, for garnish

PROCEDURE

- 1 Heat a pan on low flame and lightly sauté the chopped garlic, ginger, and green chilli until aromatic.
- 2 Add the chopped onion and sauté until it turns light brown.
- 3 Add the fresh blueberry pulp and mix well for about 30 seconds.
- 4 Add the shallow-fried cashews and stir gently.
- 5 Add the cooked rice and mix everything well.
- 6 Season with salt to taste, along with a pinch of white pepper and black pepper.
- 7 Garnish with mint leaves and fresh blueberries.
- 8 Serve warm.

Goodness in every bite!

**Blueberries
GO BIG**



*Bursting with
FLAVOR & GOODNESS*

No-Bake BLUEBERRY CHEESECAKE

Creamy, fruity, and irresistibly delicious. A no-bake treat that's easy, light, and bursting with blueberry goodness.

INGREDIENTS

- Paneer
- Blueberries
- Biscoff biscuits
- Sugar (powdered sugar)
- Dark chocolate

SERVING SUGGESTION

Serve chilled with fresh blueberries on top for a refreshing dessert.

CHEF TIP

For a smoother texture, strain the paneer before blending.

METHOD

- 1 Crush the Biscoff biscuits into a fine powder.
- 2 Press the biscuit powder into a small bowl or mould to form the base.
- 3 Refrigerate for 10 minutes to set.
- 4 In a mixer, add paneer, blueberries, and sugar.
- 5 Blend until the mixture becomes creamy and slightly thick.
- 6 Pour the filling over the prepared biscuit base.
- 7 Refrigerate again for about 5 minutes to set slightly.
- 8 Add melted dark chocolate on top and refrigerate for 3–4 hours (or overnight) until fully set.
- 9 Serve cold.

Goodness in every bite!

**Blueberries
GO BIG**



Culinary & Innovation Highlights

Blueberry APPE (PANIYARAM)

Soft, fruity & irresistibly delicious bite-sized treats!

SERVING SIZE: 1

METHOD

- 1 Prepare the Batter:**
In a bowl, mix semolina, curd, and honey. Let it rest for 10–15 minutes. Add a little water if needed to achieve a dropping consistency (similar to pancake batter).
- 2 Add Flavours:**
Stir in cardamom powder and baking soda. Gently fold in the blueberries without crushing them.
- 3 Cook the Appe:**
Heat an appe pan and lightly grease with ghee. Pour batter into each cavity. Cover and cook on low heat for 2–3 minutes until golden brown. Flip and cook the other side for another 2 minutes.

INGREDIENTS

For the Batter:

- ½ cup Semolina (Rava/Sooji)
- ¼ cup Curd (Yogurt)
- 2–3 tbsp Water
- 1 tbsp Honey or Jaggery
- A pinch of Cardamom Powder

The Star Mix-ins:

- ¼ cup Fresh Blueberries
- A tiny pinch of Baking Soda
- 1 tsp Ghee or Coconut Oil

SERVING SUGGESTION

Serve warm as a breakfast or snack with honey drizzle or a light dusting of powdered sugar.

CHEF INSIGHT

A perfect fusion of traditional Indian panyaram with a modern superfood twist—soft like a muffin, made without an oven.

NUTRITIONAL HIGHLIGHTS

- Rich in Antioxidants:** Blueberries support skin health and overall wellness.
- Gut-Friendly:** Curd provides natural probiotics.
- Sustained Energy:** Semolina offers slow-releasing carbohydrates.
- Brain Boosting:** Blueberries help support memory and focus.

Goodness in every bite!

Blueberries GO BIG

Blueberry Chocolate Bites

Bursting with FLAVOR & GOODNESS

Creamy, Chocolatey. Irresistible. A cool, fruity treat made with real blueberries and a touch of chocolate indulgence.

INGREDIENTS

- Fresh blueberries
- Greek yogurt
- Dark chocolate compound
- A little oil (for melting chocolate)
- Sea salt (optional)

SERVING SUGGESTION

Serve chilled as a quick, healthy indulgence or bite-sized dessert.

CHEF TIP

For added crunch, sprinkle crushed nuts or granola before the final freeze.

PROCEDURE

- 1 Wash and dry the blueberries thoroughly.
- 2 In a bowl, gently mix the blueberries with Greek yogurt until evenly coated.
- 3 Place the yogurt-coated blueberries on a tray lined with parchment paper and freeze for 20–30 minutes, or until firm.
- 4 Melt the dark chocolate compound using a double boiler or microwave.
- 5 If using a microwave, heat in 30-second intervals, stirring in between.
- 6 Add a small amount of oil to make the chocolate smooth and glossy.
- 7 Remove the frozen yogurt-coated blueberries and dip each one into the melted chocolate.
- 8 Place the chocolate-coated blueberries back onto parchment paper.
- 9 Sprinkle a little sea salt on top (optional).
- 10 Freeze again until completely set.
- 11 Enjoy your delicious Blueberry Chocolate Bites!

Goodness in every bite!

Blueberries GO BIG





Media Coverage – (Print & Online)



USA Blueberries Scientific Nutrition Seminar Coverage (Print & Online)

Sakal

Dt. 08-04-2026

‘ब्लूबेरी’ हृदय, मेंदू, पचनासाठी फायदेशीर

नागपूर, ता. ७ : ब्लूबेरी हे फळ हृदय, मेंदू तसेच पचनसंस्थेच्या आरोग्यासाठी फायदेशीर आहे, असा सूर नागपुरात ‘ब्लूबेरीज फॉर बेटर हेल्थ: एक्झिटन्स टू प्रॉक्टिस’ या विषयावर आयोजित वैज्ञानिक न्यूट्रिशन परिषदेत उमटला.

यू. एस. हायबुश ब्लूबेरी कौन्सिल (यूएसएचबीसी), नेटप्रॉफेन, इंडियन डायटेटिक असोसिएशन आणि आयएपीईएन इंडिया यांच्या संयुक्त विद्यमाने नागपुरात झालेल्या परिषदेत देशभरातील डॉक्टर, न्यूट्रिनिस्ट, डायटिशियन, शिक्षणतज्ज्ञ आणि विद्यार्थ्यांचा सहभाग होता. तज्ज्ञ म्हणाले, बदलत्या जीवनशैलीमुळे वाढणाऱ्या आजारांच्या पार्श्वभूमीवर ‘प्रिव्हेंटिव्ह हेल्थकेअर’ कडे (प्रतिबंधात्मक आरोग्य) लक्ष देणे गरजेचे आहे. यासाठी ब्लूबेरीसारख्या पोषक आणि अँटीऑक्सिडंट्सने समृद्ध

फळांचा आहारात समावेश उपयुक्त ठरू शकतो. अँथोसायनिन्स, व्हिटॅमिन सी आणि फायबरयुक्त ब्लूबेरी हृदय, मेंदू तसेच पचनसंस्थेच्या आरोग्यासाठी फायदेशीर असल्याचेही यावेळी सांगण्यात आले.

गट चर्चेदरम्यान वैज्ञानिक माहितीचा दैनंदिन आहाराशी कसा संबंध जोडता येईल, यावर भर देण्यात आला. आहारातील बदलही दीर्घकालीन आरोग्यासाठी महत्वाचे ठरतात, असे तज्ज्ञांनी नमूद केले. कार्यक्रमात क्युलिनरी सादरीकरणेही आकर्षण ठरली. शेफ आणि फूड टेक्नॉलॉजीच्या विद्यार्थ्यांनी ब्लूबेरीपासून विविध नावीन्यपूर्ण पदार्थ सादर करून हे फळ भारतीय तसेच फ्युजन खाद्यपदार्थांमध्ये सहज वापरता येते, हे दाखवून दिले. यू. एस. हायबुश ब्लूबेरी कौन्सिलचे भारतीय प्रतिनिधी राज कपूर यांनीही मनोगत व्यक्त केले.

Loksatta

Dt. 08-04-2026

हृदय, मेंदू, पचनासाठी ‘ब्लूबेरी’ फायदेशीर

नागपुरातील वैद्यकीय परिषदेतील सूर

नागपूर : ब्लूबेरी हे फळ हृदय, मेंदू तसेच पचनसंस्थेच्या आरोग्यासाठी फायदेशीर आहे, असा सूर नागपुरात ‘ब्लूबेरीज फॉर बेटर हेल्थ: एक्झिटन्स टू प्रॉक्टिस’ या विषयावर आयोजित वैज्ञानिक न्यूट्रिशन परिषदेत उमटला.

यू. एस. हायबुश ब्लूबेरी कौन्सिल (यूएसएचबीसी), नेटप्रॉफेन, इंडियन डायटेटिक असोसिएशन आणि आयएपीईएन इंडिया यांच्या संयुक्त विद्यमाने झालेल्या परिषदेत डॉक्टर, न्यूट्रिनिस्ट, डायटिशियन, शिक्षणतज्ज्ञांचा सहभाग होता. तज्ज्ञ म्हणाले, बदलत्या जीवनशैलीमुळे वाढणाऱ्या आजारांच्या पार्श्वभूमीवर

‘प्रिव्हेंटिव्ह हेल्थकेअर’ कडे (प्रतिबंधात्मक आरोग्य) लक्ष देणे गरजेचे आहे. यासाठी ब्लूबेरीसारख्या पोषक आणि अँटीऑक्सिडंट्सने समृद्ध फळांचा आहारात समावेश उपयुक्त ठरू शकतो. अँथोसायनिन्स, व्हिटॅमिन सी आणि फायबरयुक्त ब्लूबेरी हृदय, मेंदू तसेच पचनसंस्थेच्या आरोग्यासाठी फायदेशीर असल्याचेही सांगण्यात आले. गट चर्चेदरम्यान वैज्ञानिक माहितीचा दैनंदिन आहाराशी कसा संबंध जोडता येईल, यावर भर देण्यात आला. आहारातील बदलही दीर्घकालीन आरोग्यासाठी महत्वाचे ठरतात, असे तज्ज्ञांनी नमूद केले.

Loksatta (Online Portal)

Dt. 07-04-2026

<https://www.loksatta.com/nagpur/blueberry-health-benefits-nagpur-nutrition-conference-superfood-preventive-healthcare-ocd-94-5821537/>

USA Blueberries Scientific Nutrition Seminar Coverage (Print & Online)

Tarun Bharat

Dt. 06-04-2026

सायंटिफिक न्यूट्रिशन सेमिनार

नागपूर, ५ एप्रिल

‘ब्लूबेरीज फॉर बेटर हेल्थ: एव्हिडन्स टू प्रॅक्टिस’ या विषयावर आयोजित वैज्ञानिक न्यूट्रिशन सेमिनारने आरोग्य व पोषण जगताला एक नवी दिशा देण्याचे काम केले. यू. एस. हायबुश ब्लूबेरी कौन्सिलच्या नेतृत्वाखाली नेटप्रोफॅन, इंडियन डायटेटिक असोसिएशन व आयएपीईएन इंडिया यांच्या सहकायाने आयोजित या कार्यक्रमात देशभरातून आलेले डॉक्टर, न्यूट्रिशनिस्ट, डायटेशियन, शिक्षणतज्ज्ञ, विद्यार्थ्यांनी उत्साहाने सहभाग घेतला. हे आयोजन केवळ एक सेमिनार नसून विज्ञान व प्रत्यक्ष व्यवहार यांच्यातील दरी कमी करण्याचा एक सशक्त प्रयत्न ठरला. कार्यक्रमाची सुरुवात आंतरराष्ट्रीय तज्ज्ञांच्या विचारांनी झाली, जिथे जागतिक संशोधनाच्या माध्यमातून ब्लूबेरीचे परिणाम सोप्या, व्यावहारिक स्वरूपात सादर केले गेले.



Lokshahi Warta

Dt. 06-04-2026

नागपुरात रंगले ‘ब्लूबेरी’वर आधारित वैज्ञानिक न्यूट्रिशन सेमिनार

लोकशाही वार्ता/नागपूर
आरोग्य आणि पोषणाच्या क्षेत्रात विज्ञानाला प्रत्यक्ष व्यवहाराशी जोडण्याच्या उद्देशाने नागपूरमध्ये ‘ब्लूबेरीज फॉर बेटर हेल्थ: एव्हिडन्स टू प्रॅक्टिस’ या विषयावर एक विशेष वैज्ञानिक न्यूट्रिशन सेमिनार युकताच संपन्न झाले.



यू.एस. हायबुश ब्लूबेरी कौन्सिलच्या नेतृत्वाखाली नेटप्रोफॅन, इंडियन डायटेटिक असोसिएशन आणि आयएपीईएन इंडिया यांच्या सहकायाने आयोजित या कार्यक्रमात देशभरातील नामांकित डॉक्टर, न्यूट्रिशनिस्ट, डायटेशियन आणि शिक्षणतज्ज्ञ मोठ्या संख्येने सहभागी झाले होते. आधुनिक जीवनशैलीतील

तज्ज्ञांनी ब्लूबेरीवरील जागतिक संशोधनाचे निष्कर्ष सादर केले. अँटोऑक्सिडंट्स, अँथोसायनिन्स, फ्लेवोनॉइड्स, फायबरचे समृद्ध असलेले हे फळ हृदय, मेंदूचे आरोग्य आणि पचनसंस्था (गट हेल्थ) सुधारण्यासाठी अत्यंत प्रभावी असल्याचे तज्ज्ञांनी सांगितले. या कार्यक्रमाचे विशेष आकर्षण म्हणजे ‘क्वलिनेरी इनोव्हेशन’ सत्र, जिथे शेफ आणि फूड टेक्नॉलॉजीच्या विद्यार्थ्यांनी ब्लूबेरीपासून तयार केलेले कल्पक पदार्थ सादर केले.

भारतीय आणि पशुजन्य पक्षीकल्पांमध्ये या फळाचा वापर करून चव आणि पोषण यांचा मेळ करून घालता येतो, याचे प्रात्यक्षिक यावेळी दाखवण्यात आले. यू.एस. हायबुश ब्लूबेरी कौन्सिलचे भारतीय प्रतिनिधी राज कपूर यांनी याप्रसंगी आपली भूमिका मांडली. भारतात विज्ञानावर आधारित असे जनजागृतीचे प्रयत्न हेल्थकेअरचे स्वरूप बदलू शकतात आणि प्रिव्हेंटिव्ह हेल्थकेअरला नवीन उंचीवर नेऊ शकतात.

Nagpur Post

Dt. 06-04-2026

USA Blueberries Scientific Nutrition Seminar Concludes Successfully in Nagpur

Nagpur 5 April: The U.S. Highbush Blueberry Council (USHBC), in collaboration with NetProFaN – Nagpur Chapter, the Indian Dietetic Association (IDA) – Nagpur Chapter, and IAPEN India – Nagpur Chapter, successfully organized the scientific nutrition seminar titled ‘Blueberries for Better Health: Evidence to Practice’ on April 2, 2026, at Hotel Centre Point, Nagpur. The seminar brought together leading healthcare professionals, nutritionists, dietitians, academicians, culinary experts, and students to explore the science-backed health benefits and practical applications of blueberries in preventive healthcare and Indian dietary practices.

Panelists:
■ Dr. Kavitha Reddy – CEO & Founder, Sreya Nutrition, Hyderabad
■ Dr. Kavita Bakshi – Convener, Indian Dietetic Association (IDA), Nagpur Chapter
■ Dr. Rita Bhargava – Secretary, IAPEN India – Nagpur Chapter, HOD, Department of Dietetics, Care Hospital, Nagpur
■ Dr. Kavita Gupta – Secretary, Indian Dietetic Association (IDA), Nagpur Chapter, Director, DCRC, Nagpur
■ Dr. Shakti Sharma – Associate Professor & Head, Department of Home Science, Sadabai Raisoni Women's College, Nagpur

Moderator:
Dr. Renuka Mainde – Corporate Nutritionist & Convener, NetProFaN – Nagpur Chapter

The panel highlighted the growing importance of functional foods in preventive healthcare and discussed practical approaches for incorporating blueberries into Indian dietary patterns, clinical nutrition, and disease management.

Spotlight:
Blueberries are widely recognized as a functional food due to their rich content of anthocyanins, flavonoids, vitamin C, and dietary fiber. Scientific evidence indicates that regular consumption of flavonoid-rich foods such as blueberries supports cardiovascular health, cognitive function, metabolic wellness, and gut health. These nutrient-dense berries are low in calories yet high in antioxidants, making them an ideal addition to balanced diets and preventive healthcare strategies.

Culinary Innovation and Industry Engagement:
Dr. Nilima Joshi shared innovative recipe ideas incorporating blueberries, while students from Food Technology colleges showcased a diverse range of blueberry-based dishes, demonstrating creativity and practical applications in product development.

Key Outcomes:
■ Enhanced awareness of science-backed health benefits of blueberries among healthcare professionals and nutritionists
■ Adoption of blueberries in clinical nutrition, dietetics, and preventive healthcare practices
■ Integration of blueberries into Indian dietary patterns and culinary innovations
■ Strengthened collaboration between USHBC and India's healthcare and nutrition community
■ Increased visibility of the global Blueberries Go Big™ campaign in India.

USA Blueberries Scientific Nutrition Seminar Concludes Successfully in Nagpur

Mahasagar

Dt. 06-04-2026

नागपूर मध्ये 'ब्लूबेरीज फॉर बेटर हेल्थ: एव्हिडन्स टू प्रॅक्टिस' या विषयावर सायंटिफिक न्यूट्रिशन सेमिनार संपन्न

नागपूर, ५ एप्रिल : नागपूरमध्ये 'ब्लूबेरीज फॉर बेटर हेल्थ: एव्हिडन्स टू प्रॅक्टिस' या विषयावर आयोजित वैज्ञानिक न्यूट्रिशन सेमिनारने आरोग्य आणि पोषण जगातला एक नवी दिशा देण्याचे काम केले आहे. यू.एस. हायबुश ब्लूबेरी काउंसिलच्या नेतृत्वाखाली नेटप्रोफेन, इंडियन डायटेटिक असोसिएशन आणि आयएपीईएन इंडिया यांच्या सहकार्याने आयोजित या कार्यक्रमात देशभरातून आलेले डॉक्टर, न्यूट्रिनिस्ट, डायटिशियन, शिक्षणतज्ज्ञ आणि विद्यार्थ्यांनी उत्साहाने सहभाग घेतला. हे आयोजन केवळ एक सेमिनार नसून विज्ञान आणि प्रत्यक्ष व्यवहार यांच्यातील दूरी कमी करण्याचा एक सकारात्मक प्रयत्न ठरला. कार्यावळीची सुरुवात आंतरराष्ट्रीय तज्ज्ञांच्या विचारांनी झाली, जिथे जागतिक संस्थांच्या माध्यमातून ब्लूबेरीचे परिणाम सोपा आणि व्यावहारिक स्वरूपात सादर केले गेले. मुख्य वक्त्यांनी हे स्पष्ट केले की आधुनिक जीवनशैलीशी संबंधित आजारांच्या काळात फॅशनल फूड्सचे महत्त्व येणाने वाढत आहे आणि ब्लूबेरी यामध्ये एक महत्वाची भूमिका बजावू शकते. भारतीय डाइट प्लॅनमध्ये याच्या समावेशाबाबत दिलेल्या सूचनांनी उपस्थित



तज्ज्ञांना नवीन विचार करण्यासाठी प्रेरित केले. या सेमिनारचा सर्वात प्रभावी भाग म्हणजे तज्ज्ञांची पॅनल चर्चा होती, ज्यामध्ये क्लिनिकल न्यूट्रिशनला सामान्य जीवनाशी जोडण्यावर भर देण्यात आला. वैज्ञानिक तथ्यांना दैनंदिन खाण्यापिण्याच्या सर्वोपयोगी कसे बदलले जाऊ शकते आणि ब्लूबेरीसारखे फूड्स लाइव्स्टाईल आजारांच्या व्यवस्थापनात कसे साहाय्यक ठरू शकतात, हे तज्ज्ञांनी सांगितले. भारतातील हेल्थकेअर सिस्टीमने आता उपचारांसोबतच प्रिव्हेंशनवरही (प्रतिबंधावरही) तिलकेंच लक्ष देण्याची गरज असल्याचे या चर्चेतून समोर आले. ब्लूबेरीला एक पॉवरफुल फॅशनल फूड म्हणून सादर करताना त्यातील पोषक घटकांवर सविस्तर प्रकाश टाकण्यात आला. अँटीऑक्सिडंट्स, अँथोसायनिन्स, फ्लेवोनॉइड्स सी आणि फायबरने

कार्यक्रमात क्युलिनरी इन्व्हेंटेशननेही विशेष आकर्षण मिळवले, जिथे शेफ आणि फूड टेक्नोलॉजीच्या विद्यार्थ्यांनी ब्लूबेरीपासून तयार केलेले नवीन आणि कल्पक पदार्थ सादर केले. हा सुपरफूड भारतीय आणि पशुजन वनस्पतिमध्ये किती सहजगणे समाविष्ट केला जाऊ शकतो, हे लाईव्ह डेमोच्या माध्यमातून दाखवण्यात आले. यामुळे केवळ चवच नाही तर पोषणाची पातळीही वाढवता येऊ शकते. या आयोजनादरम्यान यूएसएचबीसीच्या 'ब्लूबेरीज गो विंग' या जागतिक मोहिमेतही

Vidarbha Ki Baat

Dt. 06-04-2026

एविडेंस टू प्रॅक्टिस विषय पर वैज्ञानिक न्यूट्रिशन सेमिनार आयोजित

नागपुर। नागपुर में ब्लूबेरीज फॉर बेटर हेल्थ: एविडेंस टू प्रॅक्टिस विषय पर आयोजित वैज्ञानिक न्यूट्रिशन सेमिनार ने स्वास्थ्य और पोषण के क्षेत्र में नई सोच को बढ़ावा दिया। यू.एस. हाईबुश ब्लूबेरी काउंसिल के नेतृत्व में नेटप्रोफेन, इंडियन डायटेटिक एसोसिएशन और आईएपीईएन इंडिया के सहयोग से आयोजित इस कार्यक्रम में देशभर से डॉक्टर, न्यूट्रिनिस्ट, डायटिशियन, शिक्षाविद और विद्यार्थियों ने उत्साहपूर्वक भाग लिया। कार्यक्रम की शुरुआत अंतरराष्ट्रीय विशेषज्ञों के विचारों से हुई, जिसमें वैश्विक शोध के आधार पर ब्लूबेरी के स्वास्थ्य लाभों को सरल और व्यावहारिक रूप में प्रस्तुत किया गया। वक्ताओं ने बताया कि आधुनिक जीवनशैली से जुड़ी बीमारियों के दौर में फंक्शनल फूड्स का महत्व तेजी से बढ़ रहा है और ब्लूबेरी इसमें महत्वपूर्ण भूमिका निभा सकती है। उन्होंने भारतीय आहार में ब्लूबेरी को शामिल करने की आवश्यकता पर भी जोर दिया। सेमिनार के दौरान आयोजित पैनल चर्चा में विशेषज्ञों ने क्लीनिकल न्यूट्रिशन को आम जीवन से जोड़ने की आवश्यकता बताई। उन्होंने कहा कि वैज्ञानिक तथ्यों को रोजमर्रा की खानपान आदतों में शामिल कर लाइफस्टाइल से जुड़ी बीमारियों के प्रबंधन में सकारात्मक परिणाम हासिल किए जा सकते हैं। विशेषज्ञों ने यह भी कहा कि भारत में स्वास्थ्य व्यवस्था को केवल उपचार तक सीमित न रखते हुए रोकथाम आधारित स्वास्थ्य देखभाल पर भी समान रूप से ध्यान देना जरूरी है, ताकि लोगों का स्वास्थ्य बेहतर बनाया जा सके।

Navprabhat

Dt. 06-04-2026

ब्लूबेरीज फॉर बेटर हेल्थ: एविडेंस टू प्रॅक्टिस विषय पर हुआ सेमिनार

नागपुर। ब्लूबेरीज फॉर बेटर हेल्थ: एविडेंस टू प्रॅक्टिस विषय पर आयोजित वैज्ञानिक न्यूट्रिशन सेमिनार ने स्वास्थ्य और पोषण जगत को एक नई दिशा देने का काम किया। यूएस हाईबुश ब्लूबेरी काउंसिल के नेतृत्व में नेटप्रोफेन, इंडियन डायटेटिक एसोसिएशन और आईएपीईएन इंडिया के सहयोग से आयोजित कार्यक्रम में देशभर से आए डॉक्टर, न्यूट्रिनिस्ट, डायटिशियन, शिक्षाविद और स्टूडेंट्स ने भाग लिया। शुरुआत अंतरराष्ट्रीय विशेषज्ञों के विचारों के साथ हुई, जहां वैश्विक रिसर्च के माध्यम से ब्लूबेरी के प्रभावों को सरल और व्यावहारिक रूप में प्रस्तुत किया गया। मुख्य वक्ताओं ने स्पष्ट किया कि आधुनिक जीवनशैली से जुड़ी बीमारियों के दौर में फंक्शनल फूड्स का महत्व तेजी से बढ़ रहा है और ब्लूबेरी इसमें एक महत्वपूर्ण भूमिका निभा सकती है। भारतीय डाइट प्लान में इसके समावेश को लेकर दिए गए सुझावों ने उपस्थित विशेषज्ञों को नई सोच के लिए प्रेरित किया। ब्लूबेरी को एक पावरफुल फंक्शनल फूड के रूप में प्रस्तुत करते हुए इसके पोषक तत्वों पर विस्तार से प्रकाश डाला गया। एंटीऑक्सिडेंट्स, एंथोसायनिन्स, फ्लेवोनॉइड्स, फाइबर से भरपूर यह फल न केवल हृदय और मस्तिष्क स्वास्थ्य के लिए उपयोगी है, बल्कि मेटाबोलिक इलाज तक सीमित नहीं रह गया है, बल्कि यह एक समग्र जीवनशैली का हिस्सा बन चुका है। ब्लूबेरी जैसे पोषक तत्वों से भरपूर फूड्स हमें बेहतर स्वास्थ्य की ओर ले जाने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाते हैं। भारत में इस तरह के वैज्ञानिक और जागरूकता आधारित प्रयास आने वाले समय में हेल्थकेयर के स्वरूप को बदल सकते हैं।



USA Blueberries Scientific Nutrition Seminar Concludes Successfully in Nagpur

Yuvarashtra Darshan

Dt. 07-04-2026

नागपूर मध्ये 'ब्लूबेरीज फॉर बेटर हेल्थ: एव्हिडन्स टू प्रॅक्टिस' या विषयावर सायंटिफिक न्यूट्रिशन सेमिनार संपन्न

नागपूर, ६ एप्रिल : नागपूरमध्ये 'ब्लूबेरीज फॉर बेटर हेल्थ: एव्हिडन्स टू प्रॅक्टिस' या विषयावर आयोजित वैज्ञानिक न्यूट्रिशन सेमिनारने आरोग्य आणि पोषण जगताला एक नवी दिशा देण्याचे काम केले आहे. यू.एस. हायबुश ब्लूबेरी काउन्सिलच्या नेतृत्वाखाली नेटप्रोफेशन, इंडियन डायटेटिक असोसिएशन आणि आयएपीईएन इंडिया यांच्या सहकार्याने आयोजित या कार्यक्रमात देशभरातून आलेले डॉक्टर, न्यूट्रिशनिस्ट, डायटिशियन, शिक्षणतज्ज्ञ आणि विद्यार्थ्यांनी उत्साहाने सहभाग घेतला. हे आयोजन केवळ एक सेमिनार नसून विज्ञान आणि प्रत्यक्ष व्यवहार यांच्यातील दूरी कमी करण्याचा एक सशक्त प्रयत्न ठरला. कार्यालयाची सुरुवात आंतरराष्ट्रीय तज्ज्ञांच्या विचारांनी झाली, जिथे जागतिक संशोधनाच्या माध्यमातून ब्लूबेरीचे परिणाम सोप्या आणि व्यावहारिक स्वरूपात सादर केले गेले. मुख्य वक्त्यांनी हे स्पष्ट केले की आधुनिक जीवनशैलीशी संबंधित आजारांच्या काळात फॅशनल फूड्सचे महत्त्व वेगाने वाढत आहे आणि ब्लूबेरी यामध्ये एक महत्त्वाची भूमिका बजावू शकते. भारतीय डाइट प्लॅनमध्ये याच्या समावेशाबाबत दिलेल्या सूचनांनी उपस्थित तज्ज्ञांना नवीन विचार करण्यासाठी प्रेरित केले. या सेमिनारचा सर्वात प्रभावी भाग म्हणजे तज्ज्ञांची पॅनेल चर्चा होती, ज्यामध्ये क्लिनिकल न्यूट्रिशनला सामान्य जीवनाशी जोडण्यावर भर देण्यात आला. वैज्ञानिक तथ्यांना दैनंदिन खाण्यापिण्याच्या सवयींमध्ये कसे बदलले जाऊ शकते आणि ब्लूबेरीसारखे फूड्स लाइफस्टाईल आजारांच्या व्यवस्थापनात कसे साहाय्यक ठरू शकतात, हे तज्ज्ञांनी सांगितले. भारतातील हेल्थकेअर सिस्टीमने आता उपचारांसोबतच प्रिव्हेंशनवरही (प्रतिबंधावरही) तितकेच लक्ष देण्याची गरज असल्याचे या चर्चेतून समोर आले.

Nagpur Metro Samachar

न्यूट्रिशन और हेल्थ जगत में नई दिशा

> ब्लूबेरी को दैनिक आहार का सुपरफूड मानकर सशक्त प्रिवेंशन की दी सलाह

नागपुर.

नागपुर में 5 अप्रैल को आयोजित "ब्लूबेरीज फॉर बेटर हेल्थ: एव्हिडन्स टू प्रॅक्टिस" विषयक वैज्ञानिक न्यूट्रिशन सेमिनार ने स्वास्थ्य और पोषण जगत में नई सोच को जन्म दिया। यह कार्यक्रम यू.एस. हायबुश ब्लूबेरी काउंसिल के नेतृत्व में नेटप्रोफेशन, इंडियन डायटेटिक एसोसिएशन एंड आईएपीएन इंडिया के सहयोग से आयोजित किया गया, जिसमें देशभर से डॉक्टर, न्यूट्रिशनिस्ट, डायटिशियन, शिक्षाविद और छात्र शामिल हुए।

मुख्य वक्ताओं ने ब्लूबेरी को फैशनल फूड के रूप में पेश करते हुए भारतीय आहार में शामिल करने पर जोर दिया। उन्होंने कहा कि आधुनिक जीवनशैली से जुड़े बीमारियों में ब्लूबेरी हृदय, मस्तिष्क, मेटाबोलिक और गट हेल्थ को बेहतर बनाने में मदद कर सकता है।

सेमिनार का प्रमुख आकर्षण विशेषज्ञ पैनल चर्चा रही, जिसमें क्लिनिकल न्यूट्रिशन को रोजमर्रा की जिंदगी से जोड़ने और प्रिवेंटिव हेल्थकेयर को मजबूत करने पर जोर दिया गया। विशेषज्ञों ने यह भी बताया कि छोटे-छोटे बदलाव और सुपरफूड्स का सही समावेश जीवनशैली रोगों के प्रबंधन में प्रभावशाली हो सकता है।

इस आयोजन में क्वलिटरी इन्वेस्टमेंट का भी खास प्रदर्शन हुआ, जहाँ शेफ और फूड टेक्नोलॉजी



छात्रों ने ब्लूबेरी से तैयार रचनात्मक व्यंजन पेश किए। लाइव डेमो से दिखाया गया कि ब्लूबेरी भारतीय और फ्यूजन क्यूज़िन में आसानी से शामिल किया जा सकता है, जिससे स्वाद और पोषण दोनों बढ़ते हैं।

यूएसएचबीसी के वैश्विक अभियान 'ब्लूबेरीज गो बिग' को भी प्रमुखता दी गई, जो यह संदेश देता है कि छोटे फल में भी बड़े स्वास्थ्य लाभ छिपे हैं। कार्यक्रम का समापन इंटरएक्टिव सत्र और नेटवर्किंग डिनर के साथ हुआ, जिसमें विशेषज्ञों और प्रतिभागियों ने विचारों का आदान-प्रदान किया और भविष्य में सहयोग के नए रास्ते खोजे।

यू.एस. हायबुश ब्लूबेरी काउंसिल के भारतीय प्रतिनिधि राज कपूर ने कहा, "स्वास्थ्य केवल इलाज तक सीमित नहीं रह गया है, बल्कि यह समग्र जीवनशैली का हिस्सा बन चुका है। ब्लूबेरी जैसे पोषक तत्वों से भरपूर फूड्स हमें बेहतर स्वास्थ्य की ओर ले जाने में अहम भूमिका निभाते हैं। यदि विज्ञान को व्यवहार में सही ढंग से उतारा जाए, तो भारत में प्रिवेंटिव हेल्थकेयर को नई ऊंचाइयों तक पहुंचाया जा सकता है। इस प्रकार नागपुर का यह सेमिनार न केवल ज्ञानवर्धक रहा, बल्कि हेल्थकेयर और न्यूट्रिशन समुदाय के बीच सहयोग और जागरूकता को भी मजबूती देने वाला साबित हुआ।

Nagpur Info (Online Link)

Dt. 05-04-2026

<https://nagpurinfo.in/news/39391>

USA Blueberries Scientific Nutrition Seminar Concludes Successfully in Nagpur

LOKMAT SAMACHAR PAGE 02 DATE APRIL 13

उपचार से ज्यादा रोकथाम पर जोर देने की जरूरत

विशेषज्ञों ने सेमिनार में रखे अपने विचार

नागपुर : नेटप्रोफेन, इंडियन डायटेटिक एसोसिएशन और आईएपीईएन इंडिया के सहयोग से और यू.एस. हाईबुश ब्लूबेरी काउंसिल के नेतृत्व में वैज्ञानिक न्यूट्रिशन सेमिनार का आयोजन किया गया। सेमिनार का विषय 'ब्लूबेरीज फॉर बेटर हेल्थ: एविडेंस टू प्रैक्टिस' था। इसमें देशभर से बड़ी संख्या में चिकित्सक, न्यूट्रिशनिस्ट, डायटिशियन, शिक्षाविद और स्टूडेंट्स ने उत्साहपूर्वक भाग लिया। कार्यक्रम के आरंभ में अंतरराष्ट्रीय विशेषज्ञों ने वैश्विक रिसर्च के आधार पर ब्लूबेरी के प्रभावों को सरल और व्यावहारिक रूप में प्रस्तुत किया गया।

विशेषज्ञों ने कहा कि कैसे वैज्ञानिक तथ्यों को रोजमर्रा की खानपान आदतों में बदला जा सकता है और किस प्रकार ब्लूबेरी जैसे फूड्स लाइफस्टाइल डिजीज के प्रबंधन में सहायक बन सकते हैं। चर्चा में यह भी सामने

आया कि भारत में हेल्थकेयर सिस्टम को अब ट्रीटमेंट के साथ-साथ प्रिवेंशन पर भी बराबर ध्यान देने की आवश्यकता है। मुख्य वक्ताओं ने यह स्पष्ट किया कि आधुनिक जीवनशैली से जुड़ी बीमारियों के दौर में फंक्शनल फूड्स का महत्व बढ़ रहा है और ब्लूबेरी इसमें एक मुख्य भूमिका निभा सकती है। भारतीय डाइट प्लान में इसके समावेश को लेकर दिए गए सुझावों ने उपस्थित विशेषज्ञों को नई सोच के लिए प्रेरित किया। एंटीआक्सीडेंट्स, एंथोसाइनिन्स, विटामिन सी और फाइबर से भरपूर यह फल न केवल हृदय और मस्तिष्क स्वास्थ्य के लिए उपयोगी है, बल्कि मेटाबोलिक व गट हेल्थ को भी बेहतर बनाने में सहायक है। यूएसएचबीसी के भारतीय प्रतिनिधि राज कपूर ने कहा कि आज के समय में स्वास्थ्य केवल इलाज तक सीमित नहीं रह गया है, बल्कि यह जीवनशैली का हिस्सा बन चुका है।

NGP Live News(Online
Link)

Dt. 05-04-2026

[https://ngplivenews27.
blogspot.com/2026/0
4/blog-
post_05.html?m=1](https://ngplivenews27.blogspot.com/2026/04/blog-post_05.html?m=1)

Sr	Publication	Date	Circulation	Print Impressions (3.5x)	PR Value (₹)
1	Lokshahi Warta	06-Apr-26	87,500	306,250	1,200,000
2	Nagpur Post	06-Apr-26	55,000	192,500	432,000
3	Tarun Bharat	06-Apr-26	85,100	297,850	376,000
4	Loksatta	08-Apr-26	89,000	311,500	143,000
5	Sakal	08-Apr-26	103,266	361,431	233,200
6	Mahasagar	06-Apr-26	45,000	157,500	1,295,000
7	Vidarbha Ki Baat	06-Apr-26	22,000	77,000	61,600
8	Navprabhat	06-Apr-26	18,000	63,000	630,000
9	Yuvarashtra Darshan	07-Apr-26	20,000	70,000	240,000
10	Nagpur Metro Samachar	07-Apr-26	16,000	56,000	656,250
11	Lokmat Samachar	13-Apr-26	45,000	157,500	220,000

•Total Circulation:
•**585,866**

•Total Print Impressions:
2,050,531

•Total Print PR Value:
₹5,487,050

Online Totals

- Total Circulation: 732,000
- Total Online Impressions: 732,000
- Total Online PR Value: ₹3,457,500

Sr	Portal	Date	Circulation	Online Impressions	PR Value (₹)
1	NGP Live News	05-Apr-26	180,000	180,000	577,500
2	Nagpur Info	05-Apr-26	212,000	212,000	1,720,000
3	Loksatta (Online)	07-Apr-26	340,000	340,000	1,160,000

Overall KPI Summary

KPI	Result
Total Media Placements	14
Total Circulation	13,17,866
Total Impressions	27,82,531
Total PR Value	₹89,44,550
Investment	₹12,000
ROI	745:01:00



Post Social Media Coverage Summary

Instagram: Master Social Media Coverage Table							
Sr.	Platform	Content Title	Speaker/Focus	Link	Views	Likes	Share
1	Instagram Reel	Event Overview – Blueberries Scientific Seminar	Event Highlights	https://www.instagram.com/reel/DXuLQ5MyI3A/	209	114	0
2	Instagram Reel	Dr. Nanda Rathi	Academic Insights	https://www.instagram.com/reel/DXo_f_eEUaO/	8700	165	1
3	Instagram Reel	Dr. Kavitha Reddy	Keynote Address	https://www.instagram.com/reel/DXo8l4iERsb/	9800	219	27
4	Instagram Reel	Dr. Renuka Mainde	Panel Moderator	https://www.instagram.com/reel/DXo6u8DEUzP/	467	158	3
5	Instagram Reel	Chef Vikram Gandhe – Blueberries in Your Kitchen	Culinary Innovation	https://www.instagram.com/reel/DXbPreEQAf/	1000	152	1
6	Instagram Reel	Blueberry Pickle – Chef Vikram Gandhe	Savory Application	https://www.instagram.com/reel/DXTIVnCkaRk/	234	194	
7	Instagram Post	Event Photo Post	Seminar Highlights	https://www.instagram.com/p/DW1NFGGDHcD/	3700	16	0
8	Instagram Reel	Seminar Highlights Reel	Event Coverage	https://www.instagram.com/reel/DWvndXGkTd5/	396	125	0



Post Social Media Coverage Summary

YouTube Coverage						
Sr.	Platform	Content Title	Type	Link	Views	Likes
9	YouTube	Seminar Overview – Nagpur	Long-form	https://youtu.be/zqmGxOZFKl4	893	3
10	YouTube Shorts	Dr. Nanda Rath	Short	https://youtube.com/shorts/CSgHLaFcOKc	227	
11	YouTube Shorts	Dr. Renuka Mainde	Short	https://youtube.com/shorts/vBh_6nanaZQ	153	
12	YouTube Shorts	Chef Vikram – Kitchen Applications	Short	https://youtube.com/shorts/CopLzJkEo3Y	1000	1
13	YouTube Shorts	Blueberry Pickle Innovation	Short	https://youtube.com/shorts/oBHLFwYGDUI	702	0
14	YouTube	Extended Seminar Coverage	Long-form	https://youtu.be/1LZz4w8pBAI	809	2
15	YouTube Shorts	Additional Highlight	Short	https://youtube.com/shorts/Xwhk01VSEYk	73	1
16	YouTube Shorts	Key discussions	Podcast	https://youtu.be/zqmGxOZFKl4?si=xKjHbcFhvx70_iRB	893	3

Post Social Media Coverage Summary

YouTube Coverage						
Sr.	Platform	Content Title	Type	Link	Views	Likes
9	YouTube	Seminar Overview – Nagpur	Long-form	https://youtu.be/zqmGxOZFKl4	893	3
10	YouTube Shorts	Dr. Nanda Rathi	Short	https://youtube.com/shorts/CSgHLaFcOKc	227	
11	YouTube Shorts	Dr. Renuka Mainde	Short	https://youtube.com/shorts/vBh_6nanaZQ	153	
12	YouTube Shorts	Chef Vikram – Kitchen Applications	Short	https://youtube.com/shorts/CopLzJkEo3Y	1000	1
13	YouTube Shorts	Blueberry Pickle Innovation	Short	https://youtube.com/shorts/oBHLFwYGDUI	702	0
14	YouTube	Extended Seminar Coverage	Long-form	https://youtu.be/1LZz4w8pBAI	809	2
15	YouTube Shorts	Additional Highlight	Short	https://youtube.com/shorts/Xwhk01VSEYk	73	1
16	YouTube Shorts	Key discussions	Podcast	https://youtu.be/zqmGxOZFKl4?si=xKjHbcFhvx70iRB	893	3

KPI Performance Summary

Category	Sub-Category	Metric	Result	USD Equivalent	Notes
Public Relations	Earned Media	Media Placements	14	—	Print + Online
		Total Circulation	13,17,866	—	Combined print & digital
		Total Impressions	27,82,531	—	As per KPI formula
		Total PR Value	₹89,44,550	~USD 107,766	Media value equivalent
		PR Investment	₹12,000	~USD 145	PR Agency Fee
		ROI	745:01:00	—	Based on PR Value vs Cost
Seminar / Workshop	Participation	Registered Participants	110	—	Sign-in sheet
		Active Responses	109	—	Survey responses
		Active Attendees	80+	—	On-ground attendance
	Audience Profile	Clinical Nutrition	32.1% (~35)	—	Largest segment
		Hospital Dietetics	26.6% (~29)	—	Strong institutional presence
		Private Practice	12.8% (~14)	—	Independent practitioners
		Academia / Research / Media	~15%	—	Knowledge dissemination
Digital Media (Organic)	Instagram	Assets Published	8	—	Reels + Post
		Views	24,506	—	Organic
		Likes	1,143	—	
		Shares	32	—	
	YouTube	Assets Published	8	—	Long-form + Shorts
		Views	4,750	—	
		Likes	10	—	
	Facebook	Assets Published	6	—	Video + Reel Shares
		Reactions	425	—	
Overall Digital Impact	Combined	Total Digital Assets	22	—	All platforms
		Total Views	29,256	—	IG + YT
		Total Engagements	1,578	—	All platforms
		Amplification Factor	268×	—	vs 109 attendees
Total Overall Reach	Media + Digital	2.81M+	—	Earned Media + Digital	

Event Reach. Media Impact. Digital Amplification.

Participation

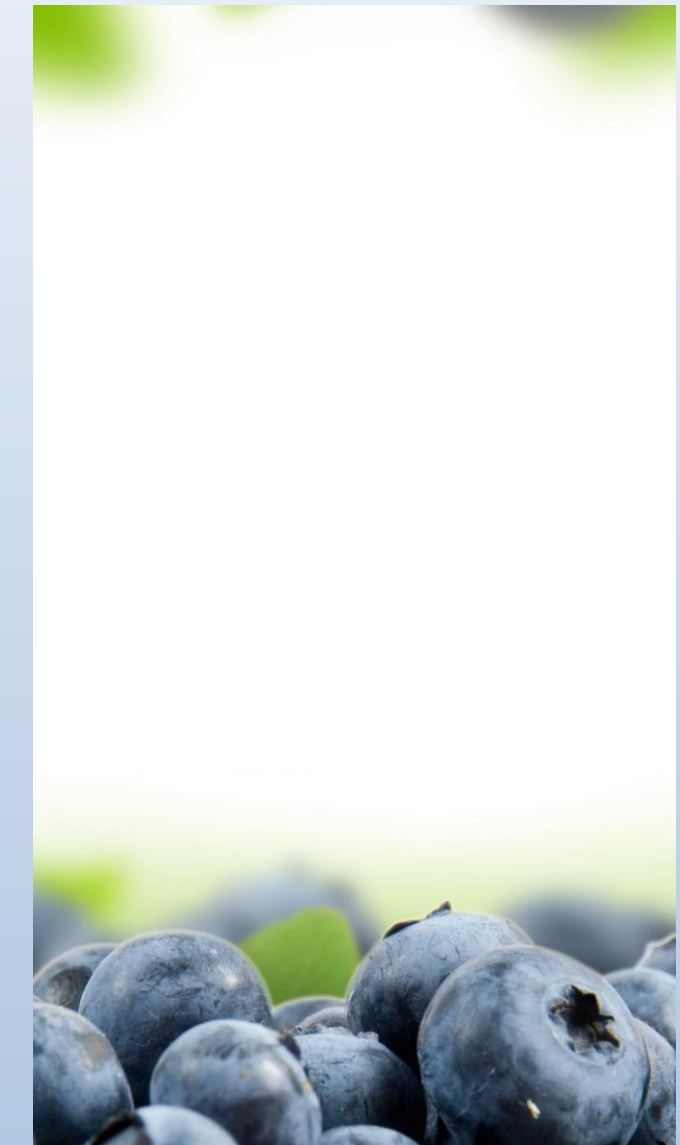
- **80+ Active Attendees**
- 70+ Nutrition & Scientific Professionals
- Media Representatives | Chefs | Trade & Industry (incl. Chemvera)

Digital Amplification

- 22 Digital Assets Published
- 29,256 Views | 1,578 Engagements
- **268× Reach Beyond Live Attendance**

Media Impact

- **14 Placements**
- 1.31+ Million Circulation
- 2.78+ Million Impressions
- ₹8.94 Million PR Value (~USD 107,766)



Overall Outcome

Strong clinical engagement • Regional media visibility • Multi-platform digital reach • Reinforced USHBC's evidence-based nutrition positioning in India

Asset Repository

Raw Event Photographs:

<https://public.3.basecamp.com/p/rxr8SfqmN6VBLddypHeCaKX1/vault>

Videos & Reels (Master Files):

<https://public.3.basecamp.com/p/cgqT3VhELrUdKwNUnJE8SPg3/vault/9814538919>