

# **Yashoda Girls' Arts & Commerce College, Nagpur**



## **Project in Environment Science**

**Session: 2019-2020**

**Name of the Project: Project on Saving LPG Gas**

**Number of Students Enrolled: 14**

**Name of Co-ordinator : Dr. Lalita Punnaya**






# Yashoda Girls' Arts & Commerce College

Affiliated to Rashtrasant Tukadoji Maharaj Nagpur University, Nagpur  
NAAC Accreditation B++ with 2. 82 CGPA

Sneh Nagar, Wardha Road, Nagpur. 440015

## Brief Report on Completion of Project

### Academic Year- 2019-2020

Name of the Project Undertaken	Project on Saving LPG Gas	
Academic Session	2019-2020	
Organizing Department/ Committee	Department of Environment Science	
Total number of students Participated in the project	14	
Brief Report	The Project entitled Saving LPG Gas was undertaken by the Department of Environment Science during the session 2019-2020 under the guidelines of the Internal Quality Assurance Cell of the institution. Total 14 students participated in the project activity and successfully completed the project. The completion certificates have been given to the students. All the students found it very interesting to learn through the experiential learning. They enjoyed the project work.	
Criterion No. 1	Metric No:-1.3.2	
Signature of Activity Co-ordinator	Signature and Stamp of IQAC Co-ordinator	Signature & Stamp of Principal
	 Co-ordinator, IQAC Yashoda Girls' Arts & Commerce College, Nagpur	 Principal Yashoda Girls Arts & Commerce College, Sneh Nagar, Nagpur-15



# Yashoda Girls' Arts & Commerce College

Affiliated to Rashtrasant Tukadoji Maharaj Nagpur University, Nagpur

NAAC Accreditation B++ with 2. 82 CGPA

Sneh Nagar, Wardha Road, Nagpur. 440015

## Project on Saving LPG Gas

Academic Session- 2019-2020

### List of students completing project-

Sr. NO.	Name of students	Program
1	RISHIKA SHYAM AGRWAL	B.Com
2	SHABAHAT JIBRAIL SHEIKH	B.Com
3	SHALU DEVNATH GUPTA	B.Com
4	SHWETA SUKHCHARAN HANSA	B.Com
5	SONU SANDEEP SHARMA	B.Com
6	TARANNUM TAUFIQUE SHEIKH	B.Com
7	ANJALI SANJAY PIMPALKAR	B.Com
8	BHAWANA KRISHANRAO BAWNE	B.Com
9	DIPALI ANIL WANKHEDE	B.Com
10	DIVYA BHHIMRAO SHELKE	B.Com
11	RENUKA GAJANAN URKUDE	B.Com
12	SAMIKSHA DEVANAND THUGAONKAR	B.Com
13	SHIVANI AVINASHRAO BHOYAR	B.Com
14	SHREYA LALITRAO DESHMUKH	B.Com

Signature of Project Co-ordinator

Signature  
IQAC Co-ordinator  
Co-ordinator, IQAC  
Yashoda Girls' Arts &  
Commerce College, Nagpur

Signature  
Principal  
Principal  
Yashoda Girls Arts & Commerce  
College, Sneh Nagar, Nagpur-15

पुरुषोत्तम स्टाफर्टे हेल्थ अँड एज्युकेशन सोसायटी द्वारा संचालित नागपूर

# यशोदा गर्ल्स आर्ट्स अँड कॉमर्स कॉलेज

स्नेह नगर, नागपूर-१४.

## पर्यावरण शिक्षण प्रकल्प कार्यपुस्तिका

Project on Saving LPG Gas

Class : B. Com. II

Session : 2019-2020

Project Submitted by

Ku. Shivani Avinashrao Bhoyar

# CERTIFICATE



## Yashoda Girls' Arts & Commerce College

Affiliated to Rashtrasant Tukadoji Maharaj Nagpur University, Nagpur


NAAC Accreditation B++ with 2.82 CGPA

Sneh Nagar, Wardha Road, Nagpur. 440015

# Certificate

It is certified that the project work in the subject  
**Environment Science** entitled *Project on Saving LPG Gas*  
has been successfully completed by  
Kee Shivani Avinashrao Bhoysar  
of **B.A./B.Com Semester III** during the Academic session  
2019-2020. Hence the certificate is awarded to her.

Date: 15/04/2020

  
Project Co-coordinator

  
Principal  
PRINCIPAL  
Yashoda Girls Arts & Commerce College  
Sneh Nagar, Nagpur-15









PROJECT COPY

- अनुक्रमणिका - स्वयंपाकाच्या गॅसची बचत		
अनु. क्र.	घटकाचे नाव	पृष्ठ संख्या क्रं.
	" स्वयंपाकाच्या गॅसची बचत "	
१	प्रकल्प विषयाचा निवड	१
२	प्रकल्पाचे उद्देश्ये	१
३	संबंधित साहित्याचा अभ्यास	१ ते २
४	प्रकल्पाचे महत्त्व	२
५	प्रकल्पाविषयी सुचवलेली पद्धत	२
६	प्रक्रियावली	३ ते ४
७	निरिक्षण	४ ते ५
८	विश्लेषण	६
९	निष्कर्ष	७
१०	स्वयंपाक गॅस बचतीच्या उपाययोजना	७, ८, ९

PROJECT COPY



**SAVE GAS, SAVE MONEY.**

 ✓ Reduce the flame when it begins to boil	 ✗
 ✓ Use pressure cooker for quicker cooking	 ✗
 ✓ Use wide and shallow vessels to maximize flame usage	 ✗
 ✓ Keep your gas burner clean	 ✗





## प्रथम सत्र

Name of Practical

प्रकल्पाचे नाव :- स्वयंपाकाच्या गॅसची ध्वन

### प्रकल्प विषयाची निवड :-

आधुनिक जगात वहताशा लोकानकडे अन्न त्थीवण्यासाठी इंधन म्हणून गॅस (लिक्विड पेट्रोलियम गॅस) C.P.G.चा वापर करतात.

हा जमिनीत सापडवारा पेट्रोलियम पदार्थ आहे. सहजचहा कुठला स्वयंपाकाच्या गॅसची समस्या जास्त प्रमाणात दिसत आहे. आपल्यात याचा तुटवडा जाववेला याचा किती निर्माण झाला आहे तसेच गॅस सीलिंगची किंमत देखील वाढत आहे. म्हणून C.P.G. ची ध्वन करणे आवश्यक आहे. त्यामुळे हा प्रकल्प आम्ही निवडला.

### प्रकल्पाचे उद्दिष्ट्ये :-

- ① स्वयंपाकाच्या गॅसचा वापर विषयी समस्या जाणून घेणे.
- ② स्वयंपाकाच्या गॅसचापर विषयी समस्यावर उपाय सुचवणे.

### संबंधीत साहित्याचा अभ्यास :-

महाविद्यालयात गॅसवितरक कंपनीची कार्य शाळा आयोजित केली होती त्याकार्यशाळेत असे लक्षात आले की प्रत्येक घरी गॅस ध्वन करणे अत्यंत आवश्यक आहे त्यासाठी कोणत्या गोळी करव्यात ते समजले त्या नुसार गॅस ध्वनच्या उपाययोजना





### 1. Preheating the pan


Preheating the pan before adding the oil and ingredients helps in cooking the food faster and saves gas.

Preheating the pan before adding the oil and ingredients helps in cooking the food faster and saves gas.

### 2. Using a pressure cooker

Using a pressure cooker is a great way to save gas as it cooks food much faster than a regular pot.


Using a pressure cooker is a great way to save gas as it cooks food much faster than a regular pot.

		Page No. 2 Date
Name of Practical	करव्यात आल्या गॅस वापर संघर्षा माहिती या कार्य शाळात मिळाली.	
	<h3>प्रकल्पाचा महत्त्व :</h3>	
	स्वयंपाकाचा गॅस (L.P.G.) हा पेट्रोलियम पदार्थ मुख्यतः हा व्हिएटनाम देशातून आयात केली जाते. त्यामुळे त्याची किंमत जास्त आहे आणि देशभरात याची कमतरता आढळून येते त्यावर पर्याय म्हणजे स्वयंपाकाचा गॅसची उत्पादनातून कमीत कमी म्हणजेच जास्त गॅस मिळवणे हे होय. यासाठी स्वयंपाकाचा गॅस उत्पादनाचे महत्त्व अधिक आहे. म्हणून हा प्रकल्प निवडण्यात आला.	
	<h3>प्रकल्पासाठी सुचवलेली पध्दत :</h3>	
	या प्रकल्पासाठी सर्वेक्षणान्मक पध्दत किंवा प्रश्नावली पध्दत सुचवलेली आहे या पध्दतीत प्रश्नाद्वारे स्वयंपाकाचा गॅस वापर संघर्षा समस्या जाणून घेण्यासाठी वहा कुटुंबात सर्वेक्षण करव्यात आले. त्यात एक कुटुंबात किंवा घरातील एक कुटुंबात किंवा घरातील एक महिला सदस्याला प्रश्न विचारव्यात आले त्या प्रश्नावली एक नमूना खालील दिलेली आहे.	

PROJECT COPY



PROJECT COPY

Name of Practical	<div style="text-align: right;">  <table border="1" data-bbox="1136 241 1323 304"> <tr> <td>Page No.</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Date</td> <td></td> </tr> </table> </div>	Page No.	3	Date	
Page No.	3				
Date					
	<h2 style="color: green;">प्रश्नावली *</h2>				
1	कुटुंबातील महिला सदस्याचे नाव :-				
2	कुटुंबातील सदस्यांची संख्या				
3	कुटुंबातील वापरण्यात येणाऱ्या गॅस सिलेंडरची संख्या 1, 2, 3.				
4	रोज पुरेशे कूकरमध्ये लव्हन शिजवता का होय / नाही.				
5	कूकरमध्ये जीवजीवले पदार्थ शिजवता / वरना, क्वात, कुट्यान्चे				
6	दाढ व कुट्यान्चे शिजवताना किती शिटी क्वाल्यास गॅस बंद करता - 1, 2, 3, 4, 5..				
7	गॅस सुलुकरण्यापूर्वी स्वसंपाकाची सर्व सामग्री तयार तेवता का - होय / नाही.				
8	भाज्या झाकण लावून शिजवता का होय / नाही.				
9	गॅस बंद केल्यावर लव्हनाचे झाकण लगेच उघडता का होय / नाही.				
10	दाढ व कुट्यान्चे शिजवताना काही शिजवता का होय / नाही.				

PROJECT COPY



*[Faint handwritten text in Devanagari script is visible in the background of the page.]*

PROJECT COPY



- Name of Practical
- ① फुड्याच्ये वीजवताना अंफुरीत करून घेता का - होय / नाही
  - ② वीजवण्यासाठी फ्रिजमधील पदार्थ भांड्याबाहेर काढता का - होय / नाही
  - ③ अन्न वीजवताना फुडई सारखे पसरट कांड्याचा वापर करता का - होय / नाही.
  - ④ अन्न किंवा भाज्या वीजवताना मीजकेच पाणी वापरता का - होय / नाही.
  - ⑤ भाज्या स्विकृत वीजवण्या भांडी न्याचे पारतणारीक तूकडे करता का - होय / नाही.

निरिक्षण :-

घराचे क्रमांक

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
① फुड्यातलं सदरच्याची संख्या																				
	4	5	2	7	3	6	5	2	4	9	5	7	6	3	4	7	4	5	5	6
② फुड्यात वापरण्यात येणाऱ्या गॅस सिलेंडरची संख्या / सधिन्याला लागणारी गॅस ची संख्या																				
	1	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1
③ वीज प्रेशर फ्रकरमध्य अन्न वीजवता का ?	✓	✓	X	✓	✓	✓	X	✓	✓	✓	✓	✓	✓	X	X	✓	+	X	✓	✓
④ दाढ व फुड्याच्य वीजवताना किती डिस्टींगनर गॅस वापरता ?	3	3	4	2	3	4	3	4	2	2	3	2	3	3	4	4	2	3	3	3

PROJECT COPY



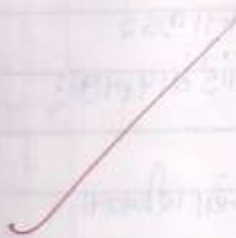
द्वितीय सत्र		SEAL	Page No. 5
Name of Practical		Date	
1	गैस युक्त गुरुत्व या पूर्वी स्वयंपाकाची सर्वसामग्री नवार उठता का?	✓	✓
2	भाज्या झाकण लावून शिजवता का?	×	×
3	गैस पद फुल्यावर अन्नाचे झाकण लगेच उडवता का?	✓	✓
4	दाढ व फुड्याच्या शिजवताना भाडी शिजवता का?	×	×
5	फुड्याच्या शिजवताना अंपूरीत करून घेता का?	✓	✓
6	शिजवण्यासाठी फ्रिजमधील पदार्थ आधी बाहेर काढता का?	×	×
7	अन्न शिजवताना फुड्यासारखे पसरट झाड वापरता का?	✓	✓
8	अन्न किंवा भाज्या शिजवताना भाज्याची पापला का?	✓	✓
9	भाज्या शिजवण्या आधी वारंवार तुकडे घेता का?	✓	✓




PROJECT COPY

**SAVE GAS,  
SAVE MONEY.**

	✓	Reduce the flame when it begins to boil.		✗
	✓	Use pressure cooker for quick cooking.		✗
	✓	Use wide and shallow vessels to maximize flame usage.		✗
	✓	Keep your gas burner clean.		✗



	<div style="text-align: right;">  <table border="1" style="float: right;"> <tr> <td>Page No.</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Date</td> <td></td> </tr> </table> </div>	Page No.	6	Date	
Page No.	6				
Date					
Name of Practical	<h2 style="color: green;">+ विश्लेषण ४</h2>				
	<p>या प्रयोगाच्या नक्याच्या निरिक्षणावरून असे माहिती मिळते की ज्या कुड्यात सदर संख्या कमी आहे. त्या कुड्याची संख्या कमी असणारे कुड्यात खोदले जाणे.</p>				
	<p>निरिक्षणावरून जास्त जास्त कुड्यात प्रेशर फूडर मध्ये अन्न शिजवतात व कुड्यात प्रेशर फूडरचा वापर करतात. प्रेशर फूडर मध्ये ३ मिनिटांनंतर गॅस बंद करतात. ५०० ग्रॅम कुड्यात ५ किंवा २ मिनिटांनंतर गॅस बंद करतात. ११ कुड्यात गॅस सुरू करण्यापूर्वी सगळे साहित्य तयार ठेवतात त्याने गॅसचा अपव्यय होत नाही.</p>				
	<p>५ कुड्यात झोडून सर्व कुड्यात भाज्या झाकून लावून शिजवतात. गॅस बंद केल्यावर झाकून झाकून ठेवल्याने थोडे अन्न अन्न शिजून जाते व गॅस <del>बंद</del> बंद होतो.</p>				
	<p>दाळ व फुड्यांच्या सारखे पदार्थ शिजवण्याच्या भाजी अंकुरीत केल्याने शिजवताना वेळ व गॅस कमी लागते अंकुरीत पदार्थात जीवनसत्त्व कमी वढे होत म्हणून दाळ व फुड्यांच्या अंकुरीत करून घ्यावे.</p>				
	<p>निरिक्षणावरून १५ कुड्यात दाळ व फुड्यांच्या सारखे पदार्थ अंकुरीत करून घेतात.</p>				
	<p>फ्रिजमधील थंड पदार्थ शिजवताना भाजीच बाहेर काढून ठेवावे त्याने गॅस कमी लागते. ११ कुड्यात फ्रिजमधील थंड पदार्थ भाजीच काढून ठेवतात.</p>				
	<p>अन्न शिजवताना १३ कुड्यात फुड्यांच्या सारखे पसरट झोडून वापरतात. त्यामुळे गॅसचा अपव्यय होत नाही व गॅस फुड्यांच्या पदार्थात लागते व अन्न लवकर शिजते.</p>				



Name of Practical

## ÷ निष्कर्ष ÷

मद्यार प्रवनावलीच्या आढावावर जे निरीक्षण केले त्यावरून असे समजते की कुडवातील अदस्य संख्या कमी व छोटे अदस्य असल्याने गॅस कमी लागते व काही कुडवात चूला हे वापरतात. झाडीलाचे गरम पाणी व पदार्थ गरम करण्यासाठी चूला वापरतात म्हणून गॅस कमी लागते. प्रेशर कुकरमध्ये अन्न झीजवल्याने अन्न पदार्थाचा पोषकद्रव्ये कमी प्रमाणात नष्ट होतात. व गॅस कमी लागते. गॅस सिंकेटरच्या छताची आढी खालिल उपायसौजन्याचा कामला ठरावा. राक्ष तेवढी गॅस खंयत ठरावी.

## ÷ उपायसौजन्य ÷

- प्रेशर कुकरच्या वापराने इंधन, वेळ, फुटाची खर्च होते व पोषकद्रव्ये कमी प्रमाणात नष्ट होतात. काकुळी वने, उ पदार्थ झीजवता येतात. अन्न झीजवताना सतत लक्ष द्यावे लागत नाही. उ शिदटीमुळे गॅस वाया जातो म्हणून राशिदटीनंतर राशिनिटे गॅस कमी ठेवावा.
- झाड्या झाकण ठेवून झीजवण्या, झाड्याचे धारकि मुकुडे ठरावे आढी गॅस खंड केल्यावर लगेच झाकण उघडू नये. राहिलेल्या अडोलेच्या वाफेत अन्न झीजत राहते. ज्या झाड्या कच्या स्वरूपातच खाने अन्न शक्य आहे त्या कच्या स्वरूपातच वापर ठरावा. अन्न झाड्या झीजवण्यासाठी योग्य वेळ व महत्तम गापमान वापरावे अती झीजवणे टाळावे. म्हणजे झाड्या खळगार नाही पोषकद्रव्ये कमी नष्ट होतात आढी इंधन कमी लागेल.



Name of Practical

- ३) कुठ्याचे व तृणद्याचे शीजवण्यापूर्वी दळणे, वाटणे, फीजवणे, आंबवणे, अंफुरीत उरवणे इत्यादी पूर्व प्रक्रिया करव्या म्हणजे जास्त पोषकद्रव्ये मिळतात, शीजवण्यास येव कमी लागते आणि इंधन बचत होते.
- ४) गॅस सुरू झाल्यापूर्वी कचरापत्राची सर्व सामग्री (जसे टायचे, झाड्यांचे टाप, मसाले, तेल, मीठ इत्यादी) पसार देवावी म्हणजे गॅस चातू बंद होऊन नाही.
- ५) अन्न शीजवितांना उदरसारखे पसरट साठ्याचा वापर केल्यास गॅसची आचवावेर जाणार नाही आणि कळोतेचा अपव्यय होईल.
- ६) अन्न शीजवितांना भोजकेच पाणी वापरावे, ज्यामुळे जास्त पाण्याचे नापमान वाढव्यास लागण्याचा कळोतेचा अपव्यय होईल.
- ७) अन्न पदार्थ गरम असतानाच वापरावे. उदा. दूध ५०°C गरम असतानाच पिण्यात यावे, अन्यथा पोषकद्रव्ये कमी होतात. अन्न वारंवार गरम केल्यास गॅस जास्त खर्च होते.
- ८) फ्रीजमध्याला थंड झालेले पदार्थ १ ते ३ तास आधी बाहेर काढून ठेवावे. ज्यामुळे शीजवण्यास लागणारा कालावधी कमी होईल.

