

DARI hidangan stik yang berasaskan sel dan minuman dari tumbuhan alga, ladang masa depan di sini sedang cuba mengembang makanan baru bagi menggantikan daging.

Namun terlebih dahulu, protein yang mampu bertahan (sustainable protein) ini perlu dinilai dan disahkan selamat dimakan.

Ini merupakan idea di sebalik hab penyelidikan yang dilancarkan di Universiti Teknologi Nanyang (NTU) semalam.

Protein yang mampu bertahan sebegini boleh membekalkan negara ini dengan sumber makanan yang boleh dipercayai – selagi ia selamat – dalam jangka masa panjang.

“Tidak ada keselamatan makanan, tidak ada jaminan bagi bekalan makanan,” kata pengarah program sains dan teknologi makanan NTU, Profesor William Chen.

Dikenali sebagai Hab Keselamatan Makanan Bersedia untuk Masa Depan, ia akan menyokong syarikat pertanian makanan setempat dan luar negara dengan mengkaji cara baru untuk menilai risiko keselamatan makanan dalam makanan baru.

Bagi membantu syarikat-syarikat itu mendapatkan produk makanan mereka diiktiraf selamat dan mampu dijual di kedai runcit dengan lebih awal, para saintis di pusat itu sedang berusaha menangani masalah yang timbul dalam isu keselamatan makanan.

Profesor Chen, yang akan menera-

Hab terkini di NTU kaji keselamatan makanan baru



UJIAN TOKSIKOLOGI:

Hab Keselamatan Makanan Bersedia untuk Masa Depan akan menjalankan lebih banyak ujian sebegini pada masa depan bagi memastikan keselamatan makanan baru.
– Foto BH oleh NG SOR LUAN

ujui usaha itu sebagai penyelidik utama NTU di pusat tersebut, berkata bahawa setakat ini belum ada rangka kerja penilaian risiko yang dibangunkan di Singapura untuk menilai keselamatan kebanyakan makanan baru.

Justeru, ini merupakan jurang yang ingin diatasi pusat penyelidikan

ini.

“Dengan meningkatnya usaha membangun keselamatan makanan kita, semakin banyak makanan baru dari kawasan bandar akan muncul, seperti dari akuakultur darat hingga daging yang dibuat.

“Oleh itu, penting untuk memban-

gun rangka kerja keselamatan makanan yang tepat sebelum makanan tersedia berada di atas pinggan makan,” kata Profesor Chen.

Beliau menambah syarikat teknologi makanan dapat berhubung dengan hab itu menerusi kerja perundingan dan kerjasama penyelidikan.

Hab keselamatan makanan itu ditubuhkan dengan kerjasama NTU, Agensi Makanan Singapura (SFA), dan Agensi bagi Sains, Teknologi dan Penyelidikan (A*Star).

Ia dilancarkan oleh Menteri Kemampanan dan Sekitaran, Cik Grace Fu sewaktu upacara pembukaan persidangan Makanan Sains dan Teknologi Global 2021 yang dianjurkan NTU semalam.

Akur bahawa penting untuk menjamin keselamatan makanan baru, Cik Fu berkata:

“Apabila ia menjadi jelas bagi kami bahawa makanan baru seperti daging kultur mampu mendapat permintaan ramai, SFA mula melibatkan masyarakat ilmiah dan industri mengenai pendekatan yang mungkin dapat diambil untuk memastikan keselamatan makanan dan bahan baru.”

Cik Fu menambah bahawa pengguna juga memainkan peranan penting dalam keselamatan makanan.

“Walaupun (hab keselamatan makanan) bekerjasama dengan pihak berkepentingan untuk meningkatkan keselamatan makanan, ia juga akan bekerjasama dengan mereka untuk meningkatkan kesedaran masyarakat tentang makanan baru.

“Ini akan membantu pengguna memahami keselamatan dan faedah tertentu daripada jenis makanan baru, serta risiko keselamatan makanan baru yang muncul.

“Dengan pengetahuan ini, pengguna akan lebih peka untuk membuat pilihan yang tepat,” katanya.