



27/4/2021 19:57 Update: 27/4/2021 22:40

SINGAPURA: Satu kerjasama baru dibentuk antara para saintis dengan pihak pengawal selia di Singapura bagi menjamin keselamatan sumber makanan alternatif.

Ia sebahagian daripada usaha negara ini untuk mencapai sasaran kemampanan makanan.

Kerjasama itu melibatkan Universiti Teknologi Nanyang, A*STAR dan Agensi Makanan Singapura (SFA).

Para saintis Hab Keselamatan Makanan Masa Depan itu mahu memastikan sumber makanan alternatif seperti bahan okara iaitu produk gabungan susu soya dan tahu adalah selamat.

Dengan pihak pengawal selia turut terlibat, hab berkenaan juga bakal memperkenalkan rangka kerja memastikan keselamatan awam berhubung makanan alternatif.

Ini selain mendidik para pengguna mengenainya.

Satu perjanjian dimeterai hari ini di bawah rancangan Singapura untuk memperuntukkan sehingga \$144 juta terhadap inovasi makanan tempatan.