

共同成立“未来食品安全中心” 三机构以新技术为新型食品安全把关



未来食品安全中心研究室将在今年中开始运作，到时研究会开发新的食品安全检测技术，包括如何避免使用活体动物进行测试。（萧紫薇摄）

新加坡食品局与南洋理工大学和新加坡科技研究局合作，共同成立“未来食品安全中心”研发新检测技术，好让我国的食品安全检测能力跟得上最新的发展趋势。

魏瑜麟 报道
elynh@sph.com.sg

用细胞培植的肉类、新兴农产品如微藻和昆虫，这些新型食品未来可能成为人们日常饮食的一部分，但是在把它们送入口中之前，当局须严格把关确保食物是安全的。

新加坡食品局与南洋理工大学和新加坡科技研究局合作，共同成立“未来食品安全中心”（Future Ready Food Safety Hub，简称FRESH）研发新检测技术，好让我国的食品安全检测能力跟得上最新的发展趋势。

三家机构昨天签署合作协议，新实验室将设在南大，预计今年中启用。

出席活动的永续发展与环境部长傅海燕致辞时说：“食品安全是推动食品保障的必要环节，尤其是那些人们不曾食用的未来食物。当我们意识到新型食品

（novel foods）如培植肉将成为新兴领域时，食品局就开始与科研界和业者接洽，探讨如何管制新型食品和食材的安全。”

未来食品安全中心主任由史密斯博士（Benjamin Smith）出任，他也是新加坡食品与生物技术创新研究院食品安全主任。

史密斯受访时说，本地有九成的食物从国外进口，当局因此深知保障食品供应的重要，加上坚实的研究能力，以及对食品安全的重视，这些都有助于新加坡成为新型食品领域的先锋。

食品局于2019年推出新型食品监管框架，规定生产或进口这类食物的业者须先向食品局提呈安全评估报告，包括列明其中的毒性和致敏源等。我国去年成为全球首个批准美国Eat Just培植鸡块在市场上贩售的国家，本地也有起步公司在研发其他培植肉类如海鲜和猪肉。

未来食品安全中心首席研究员、南大食品科技计划主任陈维宁教授告诉记者：“我们慢慢看到培植肉，以及城市农业中一些新兴农产品如微藻和昆虫等成为替代食物，但是它们对消费者是否安全需要更多的研究。中心将研发新的检测技术，往后可供食品局用来测试新型食品的安全程度。”

除此之外，中心还有其他使命，陈维宁透露，这包括确保食材来源地没有造假，以及提升公众对植物肉和培植肉等新型食品的了解。完善的检测技术也能让研发新型食品的本地起步公司受益，因为产品唯有通过审批后才能公开售卖。

根据“研究、创新与企业2020计划”，政府前年宣布拨款1亿4400万元推动新加坡食品故事的科研工作，新中心的设立是计划的一部分。

昨天的签字仪式在首届2021食品科学技术全球会议的场外举行。会议以线下结合线上的方式举行，集合了本地和海外的食品科学专家，分享和讨论他们的科研成果，同时促进各方合作。