பாதுகாப்பான உணவு குறித்து ஆராய என்டியு ஆய்வுக்கூடம்

புதிய ஒழுங்குமுறைக் கட்டமைப்பின்கீழ் சிங்கப்பூர் உணவு முகவையின் மதிப்பீட்டு நடைமுறையில் தேர்ச்சி பெற்ற முதல் செயற்கைக் கோழி உணவு வகை. **படம்: 'ஈட் ஜஸ்ட்'**

இறைச்சி உணவு வகைகளுக்கு மாற்றாக, செயற்கை அணுக்கள் உதவியுடன் தயாரிக்கப்படும் இறைச்சி உணவு வகையிலிருந்து நீர்ப்பாசி பானம் வரையிலான புது வகை உணவு வகைகள் தயாரிக்கப்படுகின்றன. ஆனால், இது போன்ற செயற்கை புரதச்சத்து உணவு வகைகள் உண்பதற்கு பாதுகாப்பானதுதானா என்பதை முதலில் கண்டறிய வேண்டும்.

இந்த நோக்கத்தில்தான், நன்யாங் தொழில்நுட்பப் பல்கலைக்கழகத்தில் (என்டியு) ஆய்வுக்கூடம் ஒன்று ஏற்படுத்தப்பட்டுள்ளது. பாதுகாப்பானதாக இருக்கும்வரை சிங்கப்பூர் இதுபோன்ற புரதச்சத்து உடைய உணவு வகைகளை நீடித்த நிலையில் பெற முடியும்.

"உண்ணக்கூடிய நிலையில் இல்லையெனில், பாதுகாப்பான உணவு முறை இல்லை," என அந்தப் பல்கலைக்கழகத்தின் உணவு, அறிவியல் தொழில்நுட்பத் திட்ட இயக்குநரான பேராசிரியர் வில்லியம் சென் கூறியுள்ளார்.

'ஃபியூச்சர் ஃபுட் சேஃப்டி ஹப்' என்னும் அந்த ஆய்வுக்கூடம் புது வகை உணவுகளின் பாதுகாப்புத் தன்மையை மதிப்பீடு செய்யும்.

இதன்மூலம், உள்ளூர், வெளிநாடு வேளாண்-உணவு நிறுவனங்களுக்கு தேவைப்படும் ஆதரவை வழங்கும் என எதிர்பார்க்கப்படுகிறது. இந்த நிறுவனங்களின் உணவுப் பொருட்களுக்கு ஒப்புதல் வழங்கி அவை மனித பயன்பாட்டுக்கு தயாராவதை உறுதி செய்ய உணவு பாதுகாப்பு தொடர்பான பிரச்சினைகளை விரைந்து தீர்க்க இங்குள்ள விஞ்ஞானிகள் பணிபுரிகின்றனர்.

இந்த ஆய்வுக்கூடத்தில் பணியாற்றும் ஆய்வாளர்களில் முதன்மையானவர் பேராசிரியர் வில்லியன் சென். புதிய உணவு வகைகளின் பாதுகாப்புத்தன்மையை மதிப்பிடும் முறை இதுவரை சிங்கப்பூரில் ஏற்படுத்தப்படவில்லை என்று கூறுகிறார்.

"உணவுப் பாதுகாப்பு தொடர்பான முயற்சிகளை நாம் அதிகரித்து வரும் வேளையில், நீர், நிலத்திலிருந்து கிடைக்கும் உணவு வகைகளிலிருந்து செயற்கையாக உருவாக்கப்படும் உணவு வகைகள் வரை மேலும் மேலும் பலவிதமான உணவு வகைகள் தோன்றும்.

"எனவே, இந்த உணவு வகைகள் மக்கள் பயன்பாட்டுக்கு வரு முன் அவற்றின் பாதுகாப்புத்தன்மையைப் பரிசோதிக்க சரியான கட்டமைப்பு ஒன்று உருவாக்கப்பட வேண்டும்," என்று பேராசிரியர் சென் விளக்கினார்.

நன்யாங் தொழில்நுட்பப் பல்கலைக்கழகம், சிங்கப்பூர் உணவு முகவை, ஏ* ஸ்டார் எனப்படும் அறிவியல், தொழில்நுட்ப, ஆராய்ச்சிக் கழகம் ஆகியவற்றின் கூட்டு முயற்சியில் ஏற்படுத்தப்பட்டுள்ளது.

இதை நேற்று தொடங்கி வைத்தார் நீடித்த நிலைத்தன்மை, சுற்றுப்புற அமைச்சரான கிரேஸ் ஃபூ.

தொடர்ந்து பேசிய பேராசிரியர் சென், உணவு தொழில்நுட்ப நிறுவனங்கள் ஆலோசனைப் பணி, ஆராய்ச்சிப் பணிகள் மூலம் தமது ஆய்வுக்கூடத்துடன் இணைந்து பணியாற்றலாம் என்று கருத்துத் தெரிவித்தார்.

Source: Tamil Murasu © Singapore Press Holdings Limited. Permission required for reproduction.