

用细胞培植虾、鸡及猪肉 或成日常饮食 新设未来食品安全中心 将研发食安新检测技术

魏瑜麟 报道

elynh@sph.com.sg

用细胞培植的虾、鸡肉和猪肉，这些新型食品未来可能成为人们日常饮食的一部分。为了保障国人送入口中的食物都是安全的，我国将设立“未来食品安全中心”研发新检测技术，以确保我国的食物安全检测能力能跟上食品发展趋势。

新实验室料今年中启用

新加坡食品局今早与南洋理工大学和新加坡科技研究局签署合作协议，共同成立未来食品安全中心（Future Ready Food Safety Hub，简称FRESH）。新实验室设在南大，预计今年中启用。

签署仪式在2021食品科学技术全球会议的场边举行，永续发展与环境部长傅海燕是见证人之一。

她致辞时说：“食品安全是推动食品保障的必要环节，尤其是针对那些人们不曾食用的未来食物。当我们清楚地意识到新型食品如培植肉将成为新发展领域时，食品局就开始与科研界和业者接洽探讨怎么管制新型食品和食材的安全。”

我国去年批准由培植鸡肉制成的Eat



▲未来食品安全中心研究室将在今年中开始运作，到时研究员会开发新的测试技术，例如怎么避免使用活体动物进行测试。（萧紫薇摄）

Just鸡块在市场上贩售，成为全球首个那么做的国家。

未来食品安全中心首席研究员、南大学食品科技计划主任陈维宁教授受访时说：“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，这方面有待更多的研究。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。”

根据“研究、创新与企业2020计划”，政府在2019年宣布拨款1亿4400万元推动新加坡食品故事的科研工作，新中心的设立就是计划的一部分。