



▲傅海燕（右三）今早宣布成立未来食品安全中心。（萧紫薇 摄影）

未来食品安全中心 加强新型食品安全评估

魏宋凌 报道

●24小时新闻热线：1800-8227288/91918727

新成立的未来食品安全中心将加强本地食品安全与相关研究，尤其在新型食品方面。

南洋理工大学，食品局与新加坡科技研究局（A*STAR）三方携手成立未来食品安全中心（Future Ready Food Safety Hub；简称FRESH）。在永续发展与环境部长傅海燕与南大校长苏布拉·苏雷什（Subra Suresh）教授等人的见证下，合作协议签署仪式今早在南大举办的首届2021年食品科学技术全球会议上举行。

FRESH的成立是为了推进食品安全研究，也为协助建立本地食安的科学研究能力

以支持我国日渐增长的食品创新生态系统。傅海燕致辞时说，食品保障的未来须要通过创新与科技实现，也须要公共研究员与业界和食品局合作创造新方法确保有稳定的安全食物供应。

“另一个重要方面是确保通过新兴食物科技创造的食物是安全的，尤其当这些未来食物没有可食用的历史，如新型食品（novel food）的培植肉……FRESH的其中一项主要功能是对新型食品、功能性食品成分与新食品加工技术的食品安全风险评估与程序加强研发能力。”

数据显示，我国超过90%食物属进口，全球食物供应链变化对新加坡影响更大。