

WHO, NTU bangun ujian bagi makanan ciptaan makmal

Pertubuhan Kesihatan Sedunia (WHO) akan bekerjasama dengan Universiti Teknologi Nanyang (NTU) untuk mencari kaedah lebih pantas untuk menguji keselamatan makanan ciptaan makmal – iaitu makanan yang tidak dimakan secara meluas.

Ia sekali gus dapat mengurangkan penggunaan ujian ke atas haiwan.

Sebagai contoh, dengan menggunakan hati dan tisu usus manusia pada alat khas untuk mencipta semula cara organ utama akan bertindak balas terhadap makanan yang baru dibangunkan seperti daging berasaskan sel dan mikrob, lapor *The Straits Times* (ST).

Setelah NTU mengoptimumkan kaedah itu, ia akan bekerjasama dengan WHO untuk menyeragamkan cara tersebut di peringkat sejagat dan membantu membangunkan rangka kerja kawal selia bagi makanan masa hadapan.

Haiwan, seperti tikus, perlu didehidkan kepada makanan yang diuji dalam tempoh berpanjangan, maka haiwan itu mungkin perlu disimpan selama setahun dua, jelas Ketua Unit Standard dan Nasihat Saintifik mengenai Makanan dan Pemakanan di WHO, Dr Moez Sanaa.

Selain kebimbangan dari segi etika, ujian haiwan juga mahal dan melibatkan proses panjang, yang melambatkan kelulusan makanan, tambahnya.

Sesetengah hasil ujian juga mungkin tidak tepat kerana haiwan secara biologi berbeza daripada manusia.

Dr Sanaa bercakap kepada media pada 18 Jun selepas WHO menandatangani perjanjian kerjasama selama tiga tahun dengan Hab Keselamatan Makanan Bersedia untuk Masa Depan NTU – sebuah pakatan antara universiti itu, Agensi bagi Sains, Teknologi dan Penyelidikan (A*star) dan Agensi Makanan Singapura (SFA).

Majlis menandatangani perjanjian itu berlangsung di bengkel yang memberi tumpuan kepada keselamatan makanan masa hadapan, yang diadakan di hotel Royal Plaza on Scotts.

Tanpa melibatkan haiwan, tempoh ujian keselamatan makanan dijangka boleh dikurangkan kepada empat bulan, berbanding tiga tahun, kata Pengarah Hab Keselamatan Makanan Bersedia untuk Masa Depan NTU, Profesor William Chen.

Singapura merupakan negara pertama yang meluluskan penjualan ayam kultur pada 2020, menerusi syarikat dari California di Amerika Syarikat, Eat Just.

Proses keselamatan makanan yang ingin dioptimumkan oleh WHO dan NTU melibatkan tiga langkah dan ia akan dijalankan di makmal hab tersebut di kampus.