

新加坡成立未来食品安全中心 拨款2300万支持可持续城市食品研发

2021年04月27日 星期二

分享

(2021年4月27日, 新加坡) 新加坡食品局 (SFA) 今早 (27日) 与南洋理工大学 (NTU) 和新加坡科技研究局 (A*STAR) 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), 该中心设在南大, 预计今年中启用。

细胞培植肉、细胞培植奶等新型食品在本地食品领域已初露苗头, 而成立未来食品安全中心的目的是开发检测这些新型食品和食材的技术, 其检测技术可在未来供食品局用来检测未来食品的安全。



新加坡食品局 (SFA)、南洋理工大学 (NTU) 与新加坡科技研究局 (A*STAR) 联合成立未来食品安全中心, 来源: NTU

此外, 该中心也会与他机构合作提升公众对新型食品的认识, 包括新型食品的益处, 以及食品安全有无风险。

新加坡政府对本地粮食及食品的关注正与日俱增, 政府曾定下“30·30 愿景”的目标, 即期望到2030年在当地满足其30%的营养需求。

昨日 (26日), 新加坡食品局也宣布, 已拨款超过2,300万新元, 资助了12个可持续城市食品生产的研发项目。

新加坡食品局在新闻稿中表示, 该拨款是基于可持续城市食品科研计划而进行的, 2019年底政府曾推出征集计划书 (grant call), 共收到学术界、研究机构和企业提呈的逾80份提案, 当中不乏与亚太、欧洲和美国等国际伙伴合作的项目。

新加坡食品局从中遴选出了12个可持续城市食品生产的获奖项目，涵盖了遗传学、疾病与健康管理、系统优化和营养等关键研究领域。



其中有八个项目涉及水产养殖领域，其中包括开发遗传资源和优化红鲷鱼饲料，亚洲鲈鱼疫苗开发以及澳洲肺鱼选择性育种的项目。另外四个属城市农业领域，包括室内垂直农场及溶液栽培法。

新加坡食品局局长林国泰 (Lim Kok Thai) 表示：“目前我们正面临全球粮食安全的诸多挑战，例如气候变化，人口增加的同时土地却在减少等。在农业方面，研发是未来食品的关键。这12个获奖项目显示出了创新性和实用性，这些项目的研究将使新加坡逐步迈向一个更具弹性、可持续发展和充满活力农业技术的国家。”

分享

