シンガポール

食品

2021/0

新食品の安全研究所、南洋大などが開設



シンガポールの南洋理工大学(NTU)らは、食品の安全性に関する研究を行う新機関を開設した(27日、NTU提供)

シンガポールの南洋理工大学(NTU)とシンガポール食品庁(SFA)、科学技術研究庁(A*!は、新食品(ノベルフード)の安全性に関する研究を行う新機関「フューチャー・レディ・フード・セー・ハブ(FRESH)」を開設した。

新たな機関は、NTUの構内に設置した。食の安全性を科学的に検証する能力を高め、新製品ングラ 発を後押しする。食の安全に関するエコシステム(ビジネス生態系)の強化に向け、当局と研究機関、業界が連携して課題に取り組むためのプラットフォームも提供する。

新食品は、過去に食用として利用されていなかった食品原料や、食用として使用されたことのない方法で作られた食品を指す。

シンガポール政府は、食料自給率を現在の1割未満から2030年までに3割へ引き上げる目標を掲げている。新食品の開発は政府の目標達成に寄与すると期待されているが、安全面の懸念もある。新た

な機関は、これらの課題に対応するために活動していく。

関連国・地域:シンガポール

関連業種: 食品・飲料/マクロ・統計・その他経済