

南大携手国际非盈利组织 开办我国首个肉类替代品课程

林慧敏 报道

huiminlim@sph.com.sg

为培养新型食品方面的本地人才，南洋理工大学和推广替代蛋白质研究的国际非盈利组织合作，推出我国首个肉类替代品课程。除了本科生以外，南大也计划在日后让更多专业人士报读这项课程，以提高公众对新型食品的认识。

由南洋理工大学和国际非盈利组织The Good Food Institute亚太区分部共同推出的课程主要内容为植物性肉类（plant-based meat）、培植肉类（cultivated meat）等不同种类的新型食品。

我国仍缺食品科技人才

课程协调员、南洋理工大学食品科技计划主任陈维宁教授受访时说，因本地土地资源有限，农场所生产的食物来源足以应付人口需求，必须依靠进口食物。不过，随着全球气候变化以及冠病疫情对食品供应链所造成的影响，本地开始发展新型食品是至关重要的，同时也能为消费者提供另一个选项。

“组织再生方面的技术，在本地已经非常成熟了，现在我们将这一技术应用在食品科技方面，制造出培植肉类，这也让食物来源更具可持续性。”



未来食品安全中心的主要功能是开发检测新型食品和食材的技术。图为未来食品安全中心研究员黄观锐（左起）、担任该中心首席研究员的南大食品科技计划主任陈维宁教授，以及中心前研究员吕小妹。（南洋理工大学提供）

陈维宁说，虽然技术方面成熟，但我国目前还欠缺食品科技方面的人才，同时，本地公众对替代蛋白质产品仍感到陌生。

“在接下来的10到20年内，替代蛋白质产品不会取代传统的农产品，但我们必须开始推广。对消费者来说，他们最关心的就是替代蛋白质产品的味道以及价格。”

南大食品科技第二主修的大三和四大生，将在今年开始修读这一课程。南大常务副校长兼教务长林杉教授说，通过这一与替代肉类相关的先进课程中，学生将从国际专家们学习，有利于他们日后的职业发展。

为提升我国的食物自给能力，政府在2019年宣布推出

“30·30愿景”，即在2030年生产足够农产品满足本地人口三成的营养需求。

为了进一步推动创新，新加坡食品局也在2019年12月公开邀请科研资金申请，通过1亿4400万元的“新加坡食品故事科研计划”，资助可持续城市食品生产和替代蛋白质的研发工作。