

# 为培养新型食品人才 南大首办肉类替代品课程

林慧敏 报道

为培养新型食品方面的人才，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一课程，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。

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不足以应付人口需求，必须依靠进口食



**本地开始发展新型食品，能为消费者提供另一个选项。对新型食品有兴趣的公众，日后有机会报读南大的相关课程。**

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，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，现在我们能够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。”

陈维宁说，本地公众对替代蛋白质产品仍感到陌生。对消费者来说，他们最关心的就是替代蛋白质产品的味道和价格。

南大食品科技第二主修的大三和大四生，将在今年开始修读这一课程。