

以咖啡渣制作蘑菇菌包 新工大小组点子获“丰树金奖”

马菁 报道
majing@sph.com.sg

用咖啡渣作为可食用蘑菇的生长土壤，让人人都可以在家种植蘑菇，这不仅可以减少浪费，也能提高公众对可持续发展的意识。

这是今年“丰树挑战赛”（The Mapletree Challenge）获奖的商业计划之一。这个小组The Gastronomists由五名来自新加坡理工大学食品科技专业的学生组成。

他们发现咖啡渣其实营养丰富，有助于蘑菇的生长，因此有了以咖啡渣制作蘑菇菌包的灵感。

为了测试自己的产品，The Gastronomists也制作了一个产品原型，利用专业知识不断改良蘑菇菌包的生长基质。

小组组长林妍珈（22岁，大二学生）说，“让蘑菇在我们的蘑菇菌包生长是我们最大的挑战

之一，我们需要时间来改良我们的配方，从而达到最终的基材配方。”

由丰树产业集团和新工大联合举办的“丰树挑战赛”已迈入第三年，总决赛本月5日在丰树商业城举行。

同样获得今年“丰树金奖”的还有RADnovation，他们利用便携式康复设备让病人在家就能进行复健。

挑战赛今年的主题为“通过可持续发展和创新，改善我们的世界”。

新工大校长蔡其昌教授说，“丰树挑战完美地与新工大的教学理念形成相辅相成的作用，我们的学生能利用所学到的知识和技能创新，解决社会关注的问题。”

120名新工大大学生1月参与为期三个多月的一系列线上与线下的培训及指导计划。其中，获奖的RADnovation小组的五名成员

都来自机械工程专业。小组成员吴佳伟（27岁，大二学生）说：

“培训课程教会了我们创业中所需具备的道德标准，导师也帮助没有太多商业背景的我们找到了商业模式，学会如何处理财务，明白投资方想要什么。”

萧凯仁（24岁，大三学生）深受家族运营的渔场启发，看到本地生产所面临的“低需求，高价格”困境，并与成员们共同构思了一个100%本地生产的冷冻鱼类加工食品商业计划。

他们希望可以为追求便捷的国人供应又健康又方便的本地生产食品，既可以推动我国的渔场业，同时协助实现我固定下的“30·30愿景”。

五组入围小组在现场轮流向评委展示和介绍各自的商业计划，并由三名商业领域的评委评分。贸工部兼文化、社区及青年部政务部长刘燕玲也颁奖给前三名获胜小组。



贸工部兼文化、社区及青年部政务部长刘燕玲（前排左三）与两个获得“丰树金奖”的小组The Gastronomists（身穿白衣者）和RADnovation（身穿黑衣者）合影。（卓祿祥摄）