

加强我国食物供给韧性 本地成功研发三款植物乳酪

新植物乳酪含有蛋白质，营养更丰富。根据2020年做的一项市场调查，新加坡大约有50%的消费者基于健康考量，会选择植物制成的食品。政府鼓励更多公司将业务多元化，抓住可持续农业的机会，以帮助我国实现“30·30愿景”。

黄银川 报道

yingchuan@sph.com.sg

新加坡理工大学与农产品供应链公司合作，研发了三款使用植物蛋白制成的乳酪。政府鼓励更多这类产业与学界的合作，加强我国食物供给的韧性。

这三款植物乳酪分别是莫札瑞拉（mozzarella）、切达（cheddar）和帕马森（parmesan）乳酪，由新加坡理工大学和新加坡安锐可国际私人有限公司（Agrocorp International）合作研发。

双方在2022年5月签署研究合作协议，共同优化从植物提取蛋白质的过程，并且采用豌豆作为乳酪的蛋白质来源。

安锐可负责乳酪营销和业务开发的主管陈美林指出，“一般市面上我们常见的植物乳酪都是

从国外进口的，这些乳酪大多是由椰子油和天然香精制成，不含蛋白质；因此团队的挑战之一，是在不影响口感和味道的情况下，让植物乳酪拥有更丰富的营养成分。”

根据英国市场研究和数据分析公司YouGov2020年的调查结果，在新加坡，大约有50%的消费者基于健康考量，会选择食用植物制成的食品。

抓住可持续农业机会 助实现“30·30愿景”

贸工部兼文化、社区及青年部政务部长陈圣辉星期五（8月4日）出席安锐可的植物乳酪推介仪式时说，政府鼓励更多公司将业务多元化，抓住可持续农业的机会，把商业触角延伸到可持续食品领域，让我国可以实



贸工部兼文化、社区及青年部政务部长陈圣辉（前排中）参观新加坡理工大学的乳酪食品生产设施。（特约陈福洲摄）

现“30·30愿景”，即到了2030年，本地农产品可满足国人30%的营养需求。

安锐可是参与“30·30愿景”的公司之一，目前经营包括植物蛋白在内的30多种农产品，出口到澳大利亚、加拿大、缅甸和印度等多个国家。

陈圣辉指出，新加坡拥有强大的创新生态系统，可帮助企业加强研发能力。此外，进军国际市场可以确保本地公司保持全球竞争力。本地企业除了要在国内市场扩大规模，还必须开拓海外市场，因此政府将继续帮助本地企业走向国际化。