

新工大生可在荷兰帝斯曼营养创新中心学习

陈劲禾 报道

jinhet@sph.com.sg

荷兰帝斯曼集团 (DSM) 与新加坡理工大学 (SIT) 合作, 让食品技术系的学生与教员使用帝斯曼的营养创新中心, 作为学习用途。

双方昨日签署合作协议, 展开为期三年的合作。

帝斯曼集团是一家专攻卫生、营养与材料的企业, 主要制造消费品使用的原料, 如食品中的维他命与酶, 以及电子产品中

的零件。

帝斯曼集团人类营养与卫生部亚太区副总裁努波尔 (Pieter Nuboer) 受访时说, 双方合作研究的课题包括如何延长食品原料的保质期等。

双方将成立工业实验室, 让学生有机会参与雏形样本设计与产品开发过程。

学生也可使用公司的食品强化超高温试验厂、用来制造不同口味的感官实验室, 以及测试食品稳定性的温度受控房。

新工大副校长 (学术) 兼教务长罗汉中受访时说, 帝斯曼集团是食品制造业的佼佼者, 让学生在这样环境里学习, 可以让他们体会到食品制造业并不是一般人想象中的落后。

“我们需要改变学生的观念, 让他们了解食品加工并不是低科技, 工作环境也不是又热又脏的。他们有机会到一家顶尖的公司增广见闻。”

努波尔说, 这些学生毕业后, 公司也会考虑聘请他们。