

# 南大与星狮设实验室 用创新科技生产食品



教育部部长王乙康（左三）出席星狮集团—南洋理工大学饮食创新实验室的开幕式。（海峡时报）

南大和星狮集团约30名研究人员和学生将在未来四年携手合作，运用创新食品科技制造快速消费品，继续响应环保，同时也照顾到消费者的健康需求。

卓彦薇 报道  
tohyw@sph.com.sg

南洋理工大学与星狮集团（F&N）合作设立新实验室，研发更健康的饮品以及环保包装材料。

新实验室位于南大化学和生物医药工程学院，由南大食品科学技术课程和星狮集团的研发团队联合主导。合作计划为期四年，南大和星狮集团旗下约30名研究人员和学生将携手研究，把创新食品科技运用在快速消费品的制造过程。

这也是星狮集团首次与教育机构进行长期研究的合作项目。教育部部长王乙康日前出席星狮集团—南大饮食创新实验室的开幕

式。星狮集团在新马两地的饮料市场占据重要地位，本地消费者熟悉的饮品如F&N NutriSoy豆奶和100PLUS等均出自该集团。

南大现已展开的研究项目包括将黄豆渣循环制作成可生物降解（biodegradable）的纤维素食物包装膜、从黄豆渣和啤酒糟萃取出的类胡萝卜素制成营养补品或食品添加剂，以及通过发酵保留食品在加工过程中流失的营养等。

星狮集团和南大接下来将在这些基础上进一步研发产品。

南大校长苏雷什教授致辞时指出，传统食品生产科技主要针对食品和饮料的储存和运输问题，但没有解决食品生产过程中

产生的大量厨余。他说：“新的实验室将成为餐饮业在食品生产过程中达到零厨余的重要试验平台。”

苏雷什认为，食品保障和可持续性是全球关注的课题，这对从外国进口超过九成食品的新加坡尤其重要。他补充，食品保障受到许多因素影响，如本地或全球市场的粮食供给，其他因素还包括食物是否容易取得或可负担、食品安全和营养标准。

他说：“这个实验室对我们来说很重要，因为参与实验室研究计划的南大学生，能第一手学习和见识业界最好的方案和在可持续性方面的努力。”

星狮集团食品与饮料总裁李明德说，这项合作计划贯彻集团的可持续商业模式，在继续响应环保，同时也照顾到消费者的健康和营养需求。