

# 调查： 六成消费者可接受人工鸡蛋

吴金霏 报道  
ngjfei@sph.com.sg

精密发酵食品技术让鸡蛋不产自鸡，调查显示，高达六成的消费者愿意接受实验室生产的人工鸡蛋。

新加坡管理大学星期二（9月19日）公布大学研究团队先前与欧洲食品科技公司Formo合作，调查消费者对人工鸡蛋接受程度的结果。这项名为《不下蛋：消费者接受精密发酵鸡蛋》的研究已发表在《前沿》（Frontiers）期刊。

新大与Formo对来自德国、美国和新加坡三个国家共3006名消费者进行调查，以评估消费者需求、人口增长预测，以及促使人们接受不含鸡的蛋制品和蛋白质的因素。

结果显示，有五六成的消费者表示愿意尝试这些产品。其中，经常食用有机鸡蛋和植物性鸡蛋的人，对这类新产品的接受程度最高。

三个国家的消费者接受人造蛋制品的原因各不相同。德国的消费者认为，动物福利是推动他们选择替代性蛋制品的主要因素；新加坡和美国的消费者则更多是因为关注健康，以及对替代

产品表示好奇。

领导这项调查研究的新大传播管理学教授张耀锦说，细胞农业可能会彻底改变人们生产和食用蛋白质的方式，解决跟传统农业相关的环境和道德问题，所带来的粮食系统转变将会是全球性的。

据估计，世界上60%的鸡生活在工厂化农场。为了追求最高的经济效益，这些牲畜被大规模、高密度地饲养着，彼此之间容易传染疾病，对环境和人们的健康都会造成危害。

随着消费者和工业食品制造商对食品的道德、功能性选择的需求不断增长，创造替代性食品也变得愈发重要。

精密发酵技术主要利用真菌菌丝体的营养特性，通过在大型容器中培养菌丝体，添加糖和其他营养物质来促进菌丝生长，生产出高质量的替代蛋白质——菌蛋白。

另外，我国食品公司Float Foods也于2022年推出了植物性鸡蛋替代品OnlyEg，成为亚洲第一个植物蛋品牌。这种植物性鸡蛋以豆类为基础，不含胆固醇，饱和脂肪比鸡蛋少50%以上，适合纯素食者、素食者、对鸡蛋过敏和注重健康的消费者。