Publication: Lianhe Zaobao, Pg 7

Date: 20 September 2023

Headline: Study: 60% of consumers can accept lab-brewed eggs 调查: 六成消费者可接受人工鸡蛋

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。

Source: The Straits Times @ Singapore Press Holdings Limited. Permission required for reproduction