

NUS tawar modul protein alternatif baru bagi tambah bakat teknologi pertanian

SEKTOR agri teknologi yang semakin berkembang di Singapura dijangka menjadi sumber pekerjaan hijau pada masa depan.

Justeru, universiti di sini kini menawarkan kursus berkaitan sumber protein alternatif untuk mewujudkan saluran bakat yang mempunyai pengetahuan relevan.

Universiti Nasional Singapura (NUS) akan melancarkan modul peringkat siswazah yang memberi tumpuan pada aspek berbeza protein alternatif, termasuk cara daging dihasilkan tanpa penyembelihan binatang.

Ini menyusuli pelancaran kursus serupa oleh Universiti Teknologi Nanyang Jun lalu bagi mahasiswanya.

Kursus yang ditawarkan di kedua universiti itu, yang dibangunkan bersama sebuah pertubuhan tidak mencari untung antarabangsa, The Good Food Institute, bertujuan mengajar pelajar tentang sumber alternatif daging, termasuk protein tanaman serta teknologi yang digunakan dalam menghasilkannya.

Protein berasaskan tanaman merujuk kepada produk seperti daging Impossible, yang dihasilkan daripada tanaman.

Daging yang dibuat daripada sel-sel binatang pula berbeza kerana ia mengandungi produk daging sebenar yang diperolehi tanpa penyembelihan.

Pengarah Urusan The Good Food Institute Asia Pacific, Cik Mirte Gosker, berkata ekosistem protein alternatif ini sedang mengalami “kekurangan bakat teruk” dalam kalangan saintis dan jurutera, dan ini akan menjejaskan perkembangan industri itu pada waktu kritikal ini dengan permintaan pelanggan meningkat.

Memandangkan pelajar possiswazah sudah pun memilih kerjaya dalam sains dan teknologi, memberi mereka pilihan mengambil modul yang memberi tumpuan pada ruang protein alternatif ini akan membantu mereka melihat cara mempraktikkan kemahiran dalam sektor ini, katanya.

Modul NUS itu, ‘Introduction to Advanced Meat Alternatives’ (Pengenalan kepada Alternatif Daging Lanjutan), akan merangkumi aspek berbeza sektor makanan, termasuk teknologi terlibat dalam menghasilkan protein alternatif, cara produk tersebut dimasukkan ke pasaran dan perspektif pelanggan.

Ketua Jabatan Sains dan Teknologi Makanan di Fakulti Sains NUS, Profesor Zhou Weibiao, berkata saiz kelas bagi modul itu dihadkan kepada 60 pelajar.

Beliau berkata sains dan teknologi makanan adalah subjek pelbagai disiplin yang berkembang.

“Dengan pertumbuhan pesat penduduk dunia semasa dan kemerosotan alam sekitaran kita, adalah jelas bahawa makanan tidak boleh dibuat daripada teknik pertanian konvensional sahaja. Sumber makanan alternatif dan mampan telah menjadi perlu,” tambahnya.