



新聞稿 PRESS RELEASE

中大設立食品科學研究實驗室

香港中文大學於去年十月成立「食品科學研究實驗室」，由生物系負責管理，統籌該校一切有關食品的研究。據主管食品實驗室的關海山博士解釋，這個實驗室集中研究將傳統中國食品的製造方式現代化，並運用合成生物科技來發展健康食品，亦為發展再進一步的研究提供專家及人手；關海山博士並稱，研究的成果將為本地及海外食品工業提供諮詢服務。這所由專上院校設立的食物科學研究實驗室，在香港尚屬首創。

目前該實驗室主要研究的對象為菇類，由享譽國際的菇類專家張樹庭教授領導這項研究。菇類有不下數百種之多，其中某幾種可供食用的品種更被認為含有抗癌物質，並且含有豐富蛋白質。究竟菇是否能夠減低膽固醇及降血壓？其中的醫療成份又是否可以提煉成滋補的藥品？現科技發展到可以培植出產量高、品質優良，甚至「度身訂造」以適應不同氣候的品種。菇類不單可以由廢料（例如茶葉渣）中生長，其他真菌類更具有清潔被污染的溪流河水的功用。

實驗室亦著重其他項目的研究，例如傳統中國食品如蝦醬、臘腸及豆豉等的製造方法，如何依靠現代科技來提高品質及衛生？至於那些自蝦類分離提純出來的脫氧核糖核酸，又能否為對海鮮敏感的人提供更佳的診斷試驗？這些研究課題祇是香港中文大學食品科學研究實驗室多項研究中的一部份。食品研究實驗室已獲得超過一百萬元資助，用以研究食品科學改良食用菇類的品種。某大美國食品機構亦贊助這個實驗室研究用菇類發展食用色素及其他微生物產品，以應用於食品製造之中。

實驗室的研究還包括一項與加州大學戴維斯分校合作的計劃，分離及鑑別蝦類中引起敏感反應的蛋白質的基因。此外，香港現時是世界上最大的蝦醬產地，有百份之九十的產品行銷海外市場，但由於老一輩的工人紛紛退休，傳統製造蝦醬的發酵方法逐漸失傳，因此食品實驗室已著手與一本地製造商研究如何將製造蝦醬的方法現代化。

一九九二年一月七日