

新聞稿 PRESS RELEASE

利用廢物育種食用蕈菌對環保意義重大

香港中文大學校長高錕教授昨日（七月十五日）在中文大學舉行的「食用蕈菌的菌種保存及育種」研討會上表示，利用廢物育種食用蕈菌對推動環保有積極意義，值得推廣。

「食用蕈菌的菌種保存及育種」研討會由中文大學生物系與聯合國教育、科學及文化組織合辦，為期一周，昨日由高錕教授主持開幕典禮。研討會旨在為參加者提供食用蕈菌的菌種保存及育種的有關原理及技術，超過六十位本地及海外機構的學者及科研人員出席。

食用蕈菌即菇類長久以來是人類的食物之一，菇類的培植在亞洲地區甚至世界許多國家都已經成為一門重要的農業項目。由於微生物學科研的發達，利用廢物育種菇類已經愈來愈普遍，這種新興育種方法不僅降低生產成本，且適合保護環境的世界潮流。

高錕教授在開幕致辭中更指出，近年更多的科學家認識到食用蕈菌的醫療價值，多個品種的菇類已經被證實可提煉為合成藥物，具抗癌功效，並可減低人體內膽固醇的含量，預防心臟病。因此，他認為對食用蕈菌的菌種保存及育種值得進一步研究，以發掘食用蕈菌更多的優點。

是次研討會的本港籌委會主席、中大生物系系主任張樹庭教授表示，這次研討會為參加者提供一個論壇，探討食用蕈菌科技領域的最新發展，並商量未來合作進行研究的可能性。

應邀在研討會上發表論文的專家學者來自加拿大、中國、香港、印尼、日本、韓國、馬來西亞、尼泊爾、紐西蘭、菲律賓、泰國、英國、美國及越南。研討會得到裘槎基金會、葛蘭素（香港）有限公司及京港學術交流中心贊助。

一九九一年七月十五日