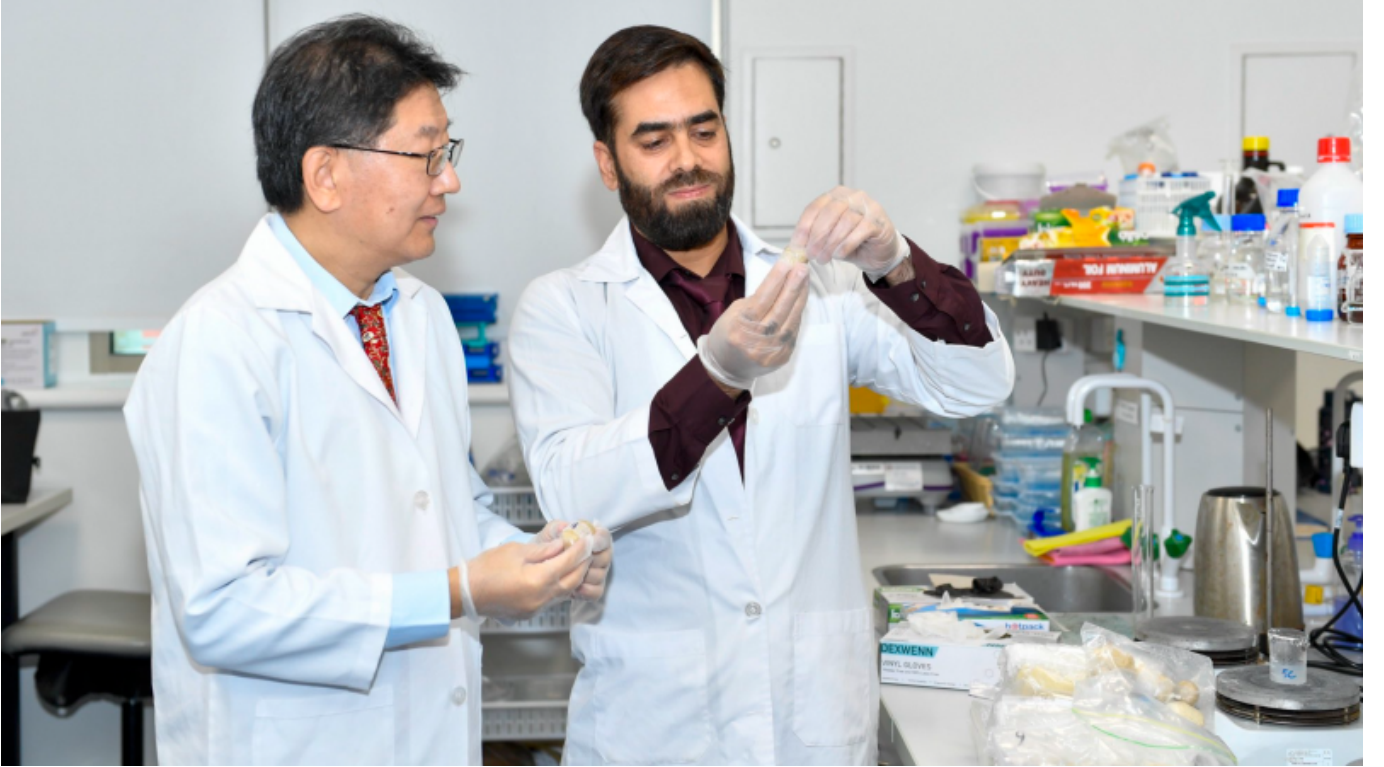


فريق علمي إماراتي سنغافوري يطوّر مشروعاً لبدائل اللحوم النباتية



العين: راشد النعيمي

يعكف فريق بحثي مشترك بين جامعتي «الإمارات» و«سنغافورة الوطنية»، على إنجاز مشروع لبدائل اللحوم النباتية، ضمن جهود مميّزة لإحداث ثورة في صناعة الأغذية. ويمثل هذا التعاون خطوة كبيرة نحو مستقبل أكثر استدامة وشمولاً للغذاء.

ويركز التعاون البحثي والتجارب المرتبطة به، على تطوير بدائل اللحوم النباتية، لإنشاء نظام غذائي مستدام في دولة الإمارات، حيث عمل الفريق على البحث عن مصادر بروتينية نباتية مبتكرة، قادرة على تكرار الملمس والطعم والشكل الغذائي للحوم الحقيقية.

وعبر التجارب الدقيقة، توصل الفريق إلى تقنيات مختلفة لصياغة نضائر اللحوم التي يمكن أن تحاكي التجربة الحسية لاستهلاك اللحوم، وباستخدام الموارد المحلية. ويسعى الفريق كذلك، إلى دمج المكونات المتاحة محلياً، والمنتجات الثانوية الغذائية، كونها عناصر وظيفية في تركيبات اللحوم التناظرية.

يقود البحث الدكتور ساجد مقصود، أستاذ علوم الأغذية في جامعة «الإمارات»، والبروفيسور ويبياو تشو، من جامعة «سنغافورة».

