

Mussel Sauce from Mussel Extract

农粮局与南洋工院合作研发 本地首创贻贝油

当局计划在研究完成后，将成品推广到食品制造商及贻贝养殖户，由他们来生产及把食品推出市场。

萧洁 报道

新加坡农粮与兽医局与南洋理工学院合作，研发出本地首款的贻贝油。

由贻贝 (mussel, 晒干后称淡菜) 汤汁浓缩而成的调味品，在营养和味道方面都和市上其他的油类似。此外，贻贝油 (mussel sauce) 还有一股完整的贻贝味道，特别适合海鲜爱好者。

研究料明年完成

目前贻贝油的研究计划还在进行中，预计在明年完成。当局目前仍在研究，还包括食品的营养价值及如何推广这些油到其他食品制造其他制造商。

农粮局与南洋工院计划在研究完成后，将成品推广到食品制造商及贻贝养殖户，由他们来生产及把食品推出市场。

大华食品工业公司 (Tai Hua Food Industries) 董事长白耀宗表示，市面上有不少调味油，像鱼露及 XO 酱等调味料，要引进全新的调味品必须从零开始，让消费者认识这个新产品。但这款油也值得，只要好的产品就会有市场。这款油不但能本地首

创，还是农粮局研发出来的食品，有一定的品质保证，要在本地找到市场应该不难。

签署备忘录

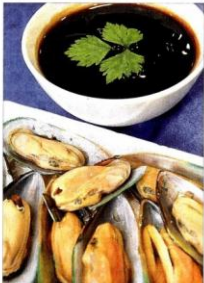
农粮局与南洋工院昨天签署备忘录，研发贻贝油是合作的其中一项计划。

农粮局局长黄宝琪在签署仪式上说，本地将向未来大部分还是进口，因此受到全球食物供应短缺及价格的影响，为了保障粮食供应的稳定，我国的粮食必须采取更多元化的方式。

本地农场提供提供缓冲空间，让我国在其他国家粮食供应中断时，有能力应对价格波动。但我国的土地面积有限，要提高本地农业生产产量必须研究和开发新技术让工作流程自动化及提升加工技能。

这次签署的备忘录就是要提高粮食供应的可行性、易用性、使用性及稳定性。

黄次吃海鲜的廖春伟 (20岁) 是参与贻贝油研究计划的学生之一，在贻贝油的制造与应用方面进行研究。对品牌效应另感兴趣的他认为，参与这项计划最大的收获就是有机会亲自体验食品研发的过程。



贻贝油有一股浓郁的贻贝味道，与蚝油相似，特别适合海鲜爱好者。(何炳耀摄)



Mussel sauce is a first-of-its-kind condiment which can be used for all-purpose Asian cooking. This versatile condiment is jointly innovated by NYP and AVA research teams. The secret to this delectable condiment is in the ingenious use of a rich and nutritious mussel extract obtained from freshly steamed green mussels. We welcome interested parties who wish to commercialise this product to contact us.



Restaurant-styled bak choy with mussel sauce



Carrot dip with mussel sauce



Thai-styled seafood sauce