

催化产品研发 提高创新及生产力

裕廊集团拟建第二座食品中心

新的多层食品中心预料占地约3万零473平方米，面积相当于四个足球场。裕廊集团答复《联合早报》询问时说，新中心将与第一座食品中心衔接，以更好地满足食品制造的空间需求。具体设计构思和建设时间线尚未敲定。

蔡玮谦 报道
cweiqian@sph.com.sg

裕廊集团计划在圣诺哥兴建第二座食品中心，为食品制造业提供更多空间催化产品研发工作，进一步提高本地食品制造业的生产与创新力，开拓更多新市场。

新的多层食品中心预料占地约3万零473平方米，面积相当于四个足球场。裕廊集团答复《联合早报》询问时说，新中心将与第一座食品中心衔接，以更好地满足食品制造的空间需求。具体设计构思和建设时间线尚未敲定。

第一座食品中心名为圣诺哥裕廊集团食品中心（JTC Food Hub@Senoko），耗资2亿元打造，2018年正式启用。这个中心占地8万5655平方米，楼高七层，是本地首个在同一建筑内为食品制造商提供冷房和货仓共享设备的厂房，协助商家解决冷藏空间不足的问题。

目前，首座食品中心共有35家食品制造商入驻。食品厂（FoodPlant）是其中之一，于2022年正式开幕。

食品厂由新加坡企业发展

局、裕廊集团和新加坡理工大学合作设立，目标是帮客户以小批量扩大食品原型的生产，以了解市场对新开发食品的可接受度。

迄今，食品厂已协助超过70个客户小批生产超过250种食品原型，其中21种已正式推出市场。食品厂也为客户进行食品安全评估，以确定生产链的潜在隐患，拟议风险管理措施。

食品厂总裁林美吟教授接受访问时说，食品厂成立的宗旨明确，不是帮客户大批生产，而是通过小批生产来测试市场温度。

“我们必须清楚确定产品的优势，并有选择地投入资源，把该做能做的事情做好。什么都想做，那是不可能的。”

如何确保食品的质量保持一致是小批生产的重点目的之一。林美吟说，一些客户起初可能把生产食品当成在厨房烹饪，但生产食品不能凭感觉。

“不能以‘大概搅拌10分钟’为标准，一个理想的产品必须确定要做出什么味道，或必须确定要达到怎样的浓稠度。”

林美吟说，确定这些相关参数才有确保产品质量一致的基础，食品厂会与客户一同优化生



资料来源 / 裕廊集团

地图 / 胡绮玲 摄影 / 萧紫薇

产过程。针对裕廊集团计划兴建第二座食品中心，林美吟说，单靠食品厂的能力不足以实现我国为粮食保障定下的30·30愿景，希望新中心能吸引更多业者加入，开拓新技术，积极带动本地的食品发展。

我国在2019年定下30·30愿

景，旨在2030年前将本地的农业生产率，提高到可满足国人30%的营养需求。

学者：新中心提供共享设施业者可降低成本更投入研发

永续发展与环境部兼人力部高级政务部长许宝琨去年5月接受《联合早报》专访时说，随着林

厝港农地发展计划即将成形，接下来几年或是评估30·30愿景的时候。

南洋理工大学食品科技计划主任陈维宁教授指出，除了人力和能源成本，基础设施也是食品业者的负担。新中心为生产食品提供共享设施，可减少设施和资源重叠，从而降低成本，业者也就

可以增加对研发新产品的投入。

“新加坡为确保粮食保障持续付出很大努力，接下来对30·30愿景进行检讨，相信也是为了发掘更有效的方案来实现粮食保障的目标。新食品中心通过共享设施进一步降低食品制造业的营运成本，凸显了须通过集体努力才能做到可持续。”