Yr Asiantaeth Safonau Bwyd, Ymchwil ac Arloesi’r Deyrnas Unedig a’r cyhoedd yn dod at ei gilydd i archwilio diogelwch bwyd

Mae'r prosiectau gwyddoniaeth dinasyddion hyn yn cynnwys archwilio'r bacteria ar gynnyrch a dyfir yn y cartref, rhieni'n profi diogelwch llaeth powdwr i fabanod, a phobl â gorsensitifrwydd i fwyd yn dadansoddi'r alergenau mewn bwyd a brynir ar-lein.

Mae'r holl brosiectau a ariennir yn gysylltiedig â themâu Meysydd o Ddiddordeb Ymchwil yr ASB, sy'n ymdrin â materion fel ymwrthedd gwrthficrobaidd (AMR), gorsensitifrwydd i fwyd a diogelwch a hylendid bwyd yn y cartref. Cyflwynwyd yr arian mewn cydweithrediad â'r Cyngor Ymchwil Biotechnoleg a Gwyddorau Biolegol (BBSRC) a'r Cyngor Ymchwil Economaidd a Chymdeithasol (ESRC) , ac mae’r ddau yn rhan o UKRI. Mae'n rhan o ymdrech ehangach i gydlynu gweithgareddau a datblygu dull cydgysylltiedig i fynd i'r afael â'r heriau o gynnal bwyd diogel yn y Deyrnas Unedig (DU).

Mae prosiectau gwyddoniaeth dinasyddion yn ganolog i’r broses ymchwil. Yn hytrach na bod yn destun yr ymchwil, mae dinasyddion yn chwarae rhan weithredol wrth gasglu a dadansoddi data, a hyd yn oed wrth benderfynu pa gwestiynau maen nhw am eu gofyn a chyd-ddatblygu'r dulliau gydag ymchwilwyr. Mae gwyddoniaeth dinasyddion yn rhoi cyfle i gyfranogwyr gyfrannu'n uniongyrchol at ymchwil wyddonol a dylanwadu ar bolisi.

Meddai’r Athro Robin May, Prif Gynghorydd Gwyddonol yr ASB:

> 'Rwy'n falch iawn bod yr ASB yn cefnogi'r prosiectau gwyddoniaeth dinasyddion cyffrous hyn ledled y wlad. Yn ogystal â darparu data amhrisiadwy, bydd y prosiectau hyn yn caniatáu i'r cymunedau yr ydym yn eu gwasanaethu helpu i adeiladu'r dystiolaeth sy’n sail i benderfyniadau polisi. Rydym ni wedi ymrwymo i ddefnyddio gwyddoniaeth a thystiolaeth i fynd i'r afael â'r materion diweddaraf sy'n ymwneud â bwyd ac mae gwyddoniaeth dinasyddion yn ffordd wych o wneud hyn.’

Meddai’r Athro Melanie Welham, Cadeirydd Gweithredol BBSRC:

> 'Mae sicrhau cynhyrchu cynaliadwy, uniondeb a diogelwch ein bwyd yn heriau hanfodol sy'n gofyn i wahanol ddisgyblaethau weithio gyda'i gilydd i ddatblygu dulliau newydd ac atebion newydd. Mae BBSRC yn cydnabod bod cyfathrebu ac ymgysylltu â’r cyhoedd mewn perthynas â bwyd yn rhan hanfodol o hynny, a gall y prosiectau gwyddoniaeth dinasyddion hyn ddangos p?er cynnwys y cyhoedd mewn ymchwil wyddonol a gwneud cyfraniadau pwysig at gynnal uniondeb ein system fwyd.’

Meddai Tom Saunders, Pennaeth Ymgysylltu â'r Cyhoedd yn UKRI:

> 'Mae UKRI wedi ymrwymo i chwalu'r rhwystrau rhwng ymchwil a chymdeithas, ac un ffordd y gallwn wneud hyn yw trwy alluogi'r cyhoedd i chwarae rhan weithredol mewn ymchwil. Bydd y prosiectau gwyddoniaeth dinasyddion cyffrous hyn yn cefnogi pobl o'r tu allan i'r system ymchwil ac arloesi i ddod â'u profiad personol a'u safbwyntiau

unigryw i'r broses ymchwil, gan fynd i'r afael â materion pwysig sy'n ymwneud â diogelwch a safonau bwyd. Rydym ni'n edrych ymlaen at rannu'r canlyniadau a'r gwersi o'r prosiectau hyn gyda llunwyr polisi a'r gymuned Ymchwil ac Arloesi.'

Bydd pob prosiect yn para rhwng chwech a naw mis ac mae disgwyl iddynt ddechrau ddiwedd 2021.

Dyma'r prosiectau llwyddiannus:

Gwyddoniaeth dinasyddion ag ymwrthedd gwrthficrobaidd – Dr Sarah West, Prifysgol Caerefrog

Astudiaeth beilot i gasglu data am arferion trin bwyd a bacteria AMR sy'n gysylltiedig â chynnyrch a dyfir yn y cartref a pha effaith y mae cyfraniad yn ei chael ar wybodaeth a dealltwriaeth dinasyddion am ddiogelwch bwyd ac ymwrthedd gwrthficrobaidd.

Dod o hyd i'r fformiwla gywir – sefydlu ymarferoldeb gwneud gwyddoniaeth yn y cartref i asesu diogelwch paratoi Llaeth Powdwr i Fabanod – Dr Aimee Grant, Prifysgol Abertawe

Prosiect gwyddoniaeth gymunedol gydweithredol a ddatblygwyd rhwng rhieni ac ymchwilwyr i brofi diogelwch Llaeth Powdwr i Fabanod a baratowyd gartref.

Hyrwyddwyr ymwybyddiaeth o ran alergeddau bwyd: Gweithio i wella safonau diogelwch bwyd wrth gaffael bwyd ar-lein i bobl â gorsensitifrwydd i fwyd – Dr Tassos Koidis, Sefydliad Diogelwch Bwyd Fyd-eang, Prifysgol y Frenhines, Belfast

Nod y prosiect hwn yw deall diogelwch, effeithlonrwydd, arferion ac ymddygiadau pobl â gorsensitifrwydd i fwyd wrth brynu bwyd ar-lein.

Archwilio microbiome byrddau torri – Dr Alan Goddard, Prifysgol Aston

Bydd y prosiect hwn yn ymgysylltu â chymunedau heb gynrychiolaeth ddigonol yng Ngorllewin Canolbarth Lloegr i ymchwilio i lefelau bacteria a gludir gan fwyd yn y cartref a chreu deunyddiau addysgol ar gyfer eu cymunedau.

Ymgysylltu â chymunedau gorsensitif i fwyd mewn gwyddoniaeth dinasyddion – Yr Athro Julie Barnett, Prifysgol Caerfaddon

Bydd yr astudiaeth hon yn archwilio profiad pobl â gorsensitifrwydd i fwyd wrth fwyta allan a beth yw'r goblygiadau i randdeiliaid y diwydiant, polisi ac ymarferwyr perthnasol.

Defnyddio gwyddoniaeth dinasyddion i archwilio bridio planhigion ac ymchwilio i dryloywder y gadwyn fwyd ar gyfer dulliau bridio newydd – Dr Gulbanu Kaptan, Prifysgol Leeds

Nod y prosiect peilot hwn yw gwella gwybodaeth cyfranogwyr o'r defnydd o dechnolegau newydd a golygu genynnau yn y gadwyn fwyd. Bydd cyfranogwyr yn cymryd rhan yng nghamau dylunio a chasglu data'r ymchwil. Byddant hefyd yn cymryd rhan mewn sesiwn hyfforddi a thrafod rhyngweithiol lle gallant wella eu gwybodaeth am fridio planhigion a dulliau newydd.