

Mae traean o ddefnyddwyr yn y Deyrnas Unedig yn barod i roi cynnig ar gig a dyfir mewn labordy a byddai chwarter yn rhoi cynnig ar fwyta pryfed

Mae arolwg o ganfyddiadau'r cyhoedd am broteinau amgen sy'n dod i'r amlwg wedi dangos y byddai traean o ddefnyddwyr yn y DU yn barod i roi cynnig ar gig wedi'i feithrin, a byddai chwarter yn rhoi cynnig ar bryfed bwyta. Dangosodd hefyd fod nifer mwy – 6 o bob 10 ohonom – yn barod i roi cynnig ar ddewisiadau sy'n deillio o blanhigion, y mae llawer ohonynt ar y farchnad yn barod.

Mae ymchwil yr Asiantaeth Safonau Bwyd (ASB) hefyd yn amlygu pa mor bwysig yw diogelwch bwyd i ddefnyddwyr. Dyma'r prif ffactor wrth annog pobl i roi cynnig ar gig a dyfir mewn labordy neu bryfed bwyta. Eisoës, sicrwydd o ran diogelwch bwyd yw prif reswm pobl dros roi cynnig ar broteinau sy'n deillio o blanhigion.

Daw'r arolwg wrth i'r ASB ailadrodd ei hymrwymiad i gefnogi arloesi ym maes bwyd, yn enwedig lle mae buddion posib ar gyfer maeth ac iechyd deietegol, amddiffyn yr amgylchedd, neu hybu economi'r DU. Ond bydd buddiannau defnyddwyr a diogelwch bwyd bob amser yn flaenoriaeth.

Mae ffynonellau proteinau amgen neu newydd i'w bwyta gan bobl yn dod i'r amlwg fel dewis amgen posib i broteinau anifeiliaid traddodiadol – cig yn bennaf. Mae'r rhain yn gysylltiedig yn bennaf â phroteinau planhigion, pryfed a micro-organebau.

Mae prif bwyntiau'r adroddiad yn cynnwys y canlynol:

- Mae ymwybyddiaeth o broteinau amgen yn uchel ymysg defnyddwyr: roedd 90% o'r ymatebwyr yn dweud eu bod wedi clywed am broteinau sy'n deillio o blanhigion, 80% wedi clywed am bryfed bwyta, a 78% wedi clywed am gig a dyfir mewn labordy.
- Roedd dros dri chwarter (77%) o'r ymatebwyr o'r farn bod proteinau sy'n deillio o blanhigion yn ddiogel i'w bwyta, o gymharu â hanner (50%) ar gyfer pryfed bwyta, a 3 o bob 10 (30%) ar gyfer cig a dyfir mewn labordy.
- Roedd chwech o bob 10 ymatebydd yn barod i roi cynnig ar broteinau sy'n deillio o blanhigion. Y rhesymau mwyaf cyffredin oedd oherwydd eu bod yn credu eu bod yn ddiogel i'w bwyta (44%), rhesymau iechyd (39%), rhesymau amgylcheddol neu rhesymau'n ymwneud â chynaliadwyedd (36%). Y rhwystr mwyaf a oedd yn atal pobl rhag rhoi cynnig ar broteinau sy'n deillio o blanhigion oedd bod yn well ganddynt gigoedd traddodiadol (36%).
- Roedd tua thraean (34%) yn barod i roi cynnig ar gig a dyfir mewn labordy ac roedd ychydig dros chwarter (26%) yn barod i roi cynnig ar bryfed bwyta. Yr amgylchedd a chynaliadwyedd oedd y prif resymau dros roi cynnig ar gig a dyfir mewn labordy (40%) a phryfed bwyta (31%).
- Gofynnwyd i ymatebwyr nad oeddent yn barod i roi cynnig ar unrhyw un o'r proteinau amgen a brofwyd a allai unrhyw beth eu hannog i roi cynnig arnynt:
 - Nododd dau o bob pump (42%) na allai unrhyw beth eu hannog i roi cynnig ar gig a dyfir mewn labordy, ond byddai modd perswadio dros chwarter (27%) i wneud felly pe baent yn gwybod ei fod yn ddiogel i'w fwyta, a 23% pe baent yn hyderus ei fod

wedi'i rheoleiddio'n iawn.

- Dywedodd y mwyafrif (67%) na allai unrhyw beth wneud iddynt roi cynnig ar bryfed bwyta. Gellid perswadio un o bob wyth (13%) pe baent yn gwybod eu bod yn ddiogel i'w bwyta, ac 11% pe bai'r pryfed yn ymddangos yn flasus.

Bydd yr ASB yn ceisio dod â rhanddeiliaid allweddol y diwydiant ynghyd yn ddiweddarach eleni i ystyried sut y gellir cefnogi busnesau sy'n ymsefydlu yn y farchnad hon, a'u tywys trwy fframwaith rheoleiddio cyfredol yr ASB a'r broses dadansoddi risg ar gyfer cyflwyno cynhyrchion bwyd newydd.

Meddai'r Athro Robin May, Prif Gyngorydd Gwyddonol yr ASB:

"Ein blaenoriaeth yw amddiffyn buddiannau defnyddwyr trwy sicrhau bod bwyd yn ddiogel ac yn cyd-fynd â'r hyn sydd ar y label trwy broses wyddonol gadarn. Rydym yn cydnabod potensial proteinau amgen ar gyfer gwella iechyd deietegol ac fel rhan o system fwyd gynaliadwy.

"Er bod llawer o ddefnyddwyr yn ystyried rhoi cynnig ar broteinau amgen, mae'r arolwg pwysig hwn yn amlygu na fyddant yn gwneud hynny oni bai eu bod yn hyderus bod y cynhyrchion hyn yn ddiogel ac wedi'u rheoleiddio'n briodol.

"O ganlyniad, rydym yn gweithio'n agos â busnesau a chyrrff masnach i sicrhau eu bod yn defnyddio fframwaith rheoleiddio cyfredol yr ASB yn effeithiol fel y gall defnyddwyr elwa ar gynhyrchion bwyd arloesol a bod yn gwbl hyderus eu bod yn ddiogel ar yr un pryd.

Mae'r adroddiad llawn ar gael ar [dudalennau ymchwil yr ASB](#).