

نسل بعدی غذاهای فضایی چگونه خواهد بود؟

از حشرات تا جلبک و از چاپ سه بعدی تا فتوسنتز مصنوعی، ناسا به تازگی ایده‌های زیادی در مورد آینده غذاهای فضایی اعلام کرده است.



از حشرات تا جلبک و از چاپ سه بعدی تا فتوسنتز مصنوعی، ناسا به تازگی ایده‌های زیادی در مورد آینده غذاهای فضایی اعلام کرده است.

به گزارش ایسنا و به نقل از دیجیتال ترندز، ناسا به تازگی چالشی جدید برگزار کرده و در آن از سازمان‌ها و افراد جامعه خواسته تا جالب‌ترین ایده‌های خود در مورد نحوه‌ی تغذیه فضانوردان در مأموریت‌های فضایی را ارائه دهند.

ناسا در قالب چالش "غذای فضای عمیق" (Deep Space Food) از آشپزها، مشاغل کوچک و دانش‌آموزان دعوت کرد تا ایده‌هایشان در مورد تولید غذا برای فضانوردان را به اشتراک بگذارند و برای گروه‌های برنده جایزه ۲۵ هزار دلاری در نظر گرفته شد. برخی از ایده‌های برگزیده شامل مواردی چون: رشد ریزجلبک در فضا و خشک کردن آنها و استفاده به عنوان اسنک‌های ترد، تولید غذا از سلول حشرات به جای استفاده از گوشت، ایجاد یک سیستم همزیستی از جلبک، مخمر، قارچ و گیاهانی که در خاک مصنوعی چاپ سه بعدی شده رشد می‌کنند، سیستم فتوسنتز مصنوعی و سیستمی که از پلاستیک و ضایعات زیستی به عنوان منبع کربن برای تولید محصول استفاده می‌کنند، بود.

اگرچه برخی از این ایده‌ها عجیب و ناخوشایند به نظر می‌رسند اما استفاده از منابع غذایی گوناگون برای حفظ سلامت روانی و جسمی فضانوردان در مأموریت‌های طولانی اهمیت زیادی دارد.

"جیم رویتر" (Jim Reuter) از مدیران بخش فناوری ناسا در بیانیه‌ای گفت: ناسا از این که افراد جامعه در ساخت فناوری‌هایی برای گذارسازی به فضانوردان نقش دارند، هیجان زده است.

قابلیت تولید غذا و سیستم‌های غذایی غیرمعمول نه تنها برای فضانوردان مفید است بلکه با افزایش چالش‌های زیست محیطی که نیازمند رویکردهای جدید در زمینه کشاورزی است می‌تواند برای همه‌ی ما در زمین نیز مفید باشد.

روبین گاتنز" (Robyn Gatens)، مدیر برنامه ایستگاه فضایی بین‌المللی و داور این چالش می‌گوید: این سیستم‌های غذایی برای سیاره ما نیز مفید هستند. راه‌های این چالش می‌تواند راه‌هایی جدید برای تولید غذا در سراسر جهان و در مناطقی که منابع کمی دارند فراهم کند.