



### نمک خوراکی گنجایش دیسکهای سخت را بیشتر می کند

دانشمندان سنگاپوری از ماده ای بسیار ساده و پیش پا افتاده برای رفع مشکل گنجایش حجم ذخیره اطلاعات استفاده کردند که این ماده همان نمک خوراکی است.

دانشمندان سنگاپوری از ماده ای بسیار ساده و پیش پا افتاده برای رفع مشکل گنجایش حجم ذخیره اطلاعات استفاده کردند که این ماده همان نمک خوراکی است.

دانشمندان سنگاپوری در فرایند جدید تولید حافظه های سخت از سدیم کلراید یا نمک برای بهبود 6 برابری گنجایش دیسکهای سخت رایانه ها استفاده کرده اند.

این کشف توسط محققان موسسه تحقیقات ملی آژانس علوم و فناوری سنگاپور انجام گرفته است. در این مطالعه دانشمندان فرایندی را ایجاد کرده اند که می تواند حجم ثبت اطلاعات را بر روی دیسکهای سخت تا 3.3 ترابایت بر اینچ مربع افزایش دهد، حجمی 6 برابر حجم ثبت اطلاعات در دیسکهای سختی که اکنون در بازار وجود دارند.

افزوده شدن کلراید سدیم به فرایند تولید این دیسکهای سخت به این معنی است که الگوی کدهای دوتایی بر روی سطح هریک از صفحه های مغناطیسی منظم تر بوده و از این رو امکان ثبت اطلاعات بیشتری بر روی آنها به وجود خواهد آمد. نمک وضوح پرتوهای الکترونی به کار گرفته شده برای ثبت کدهای دوتایی را بهبود می دهد.

بر اساس گزارش تلگراف، محققان زمان تجاری سازی این شیوه جدید تولید دیسکهای سخت را زودتر از 2016 نمی دانند، به گفته آنها زمانی که تکنیکهای جدید در ساخت دیسکهای سخت کارایی خود را ازدست بدهند باید شیوه ای جایگزین آنها شود تا بتواند حجم اطلاعات ثبت شده را بر روی دیسکها افزایش دهد.