



تولید آب نبات دیجیتالی / چشیدن طعم غذا از برنامه های تلویزیونی

دانش پژوهان نوعی آب نبات چوبی دیجیتالی ساخته اند که می تواند حس طعم متفاوتی را از طریق واقعیت مجازی خلق کند.

دانش پژوهان نوعی آب نبات چوبی دیجیتالی ساخته اند که می تواند حس طعم متفاوتی را از طریق واقعیت مجازی خلق کند. به گزارش خبرگزاری مهر، این دستگاه الکترونیکی بر روی زبان کار گذاشته می شود و با فریب دادن مغز کار می کند. این دستگاه به گونه ای با شبیه سازی چهار گروه طعم اصلی شیرین، شور، ترش و تلخ با استفاده از جریان الکتریکی کار می کند که مغز فکر می کند فرد در حال چشیدن غذاست.

"نیمشا راناسینگه" مجری این تحقیقات از دانشگاه ملی سنگاپور می گوید این فناوری می تواند روزی در خانه ها اجرا شود تا بینندگان تلویزیونی بتوانند غذای پخته شده در برنامه های آشپزی را بچشند.

این پژوهشگر می گوید تحریک کننده های غیر تهاجمی و گرمایی بر روی نوک زبان به طور موفقی حس چشایی اولیه را تولید می کنند.

بر اساس اعلام راناسینگه، این سیستم قادر است ویژگی های جریان الکتریکی (شدت، فرکانس و قطبیت : معکوس سازی جریان) را برای فرمول سازی محرک های مختلف دستکاری کند.

وقتی این آب نبات چوبی که از الکتروود نقره ساخته شده است به نوک زبان برخورد کند 4 مزه آشنای شور، شیرین، ترش و تلخ را تولید می کند. این طعم ها با یکدیگر می توانند شبیه سازی های مختلفی را که نزدیک به طعم واقعی است ایجاد کنند.

نتایج این تحقیقات که بیش از یک سال در دانشگاه سنگاپور در حال اجراست در کنفرانس ACM Multimedia در اسپانیا عرضه شده است.

هنوز زمینه برای چشیدن بستنی توت فرنگی یا شکلات از طریق لیسیدن تلفن های هوشمند فراهم نشده است. پژوهشگران هنوز باید تعدادی از طعم های شبیه سازی شده از جمله طعم شیرین تری را به این سیستم اضافه کنند.

محققان همچنین در تلاش برای افزودن بو و بافت به این اپلیکیشن هستند تا بتوانند مغز را به باور یک طعم واقعی، بهتر فریب دهند.