

چاپگرهای سه بعدی خوشمزه

شرکت هرشی، بزرگترین تولید کننده شکلات در آمریکا به زودی شکلات‌های سفارشی را که با روش چاپ سه بعدی ساخته شده‌اند به مشتریان عرضه می‌کند.



شرکت هرشی، بزرگترین تولید کننده شکلات در آمریکا به زودی شکلات‌های سفارشی را که با روش چاپ سه بعدی ساخته شده‌اند به مشتریان عرضه می‌کند.

به گزارش ای اف پی، شرکت هرشی (Hershey) با شرکت 3D Systems قراردادی برای تولید شکلات با اشکال سفارشی امضا کرده‌است و در آینده شکلات‌هایی با اشکال دلخواه مشتریان تولید می‌کند.

فن‌آوری چاپ سه بعدی به در سال‌های اخیر شاهد رشد و استقبال چشمگیری بوده‌است به تازگی به حوزه مواد غذایی نیز وارد شده و در نمایشگاه سی‌ای‌اس (CES) امسال در لاس وگاس یک چاپگر سه بعدی غذا به نام Chef Jet Pro رونمایی شد که می‌تواند غذاهای مختلف نظیر کیک و بیسکویت تولید کند.

فن‌آوری چاپ سه بعدی علاوه بر صنعت مواد غذایی در حوزه‌های دیگر نظیر ساخت اعضای مصنوعی بدن و قطعات صنعتی دقیق نیز کاربرد دارد.