



عرضه بینیهای مصنوعی به بازار

وقتی مردم با مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته روبهرو می‌شوند، معمولاً یکی از این دو واکنش را نشان می‌دهند، یا به تاریخ انقضای درج شده روی برچسب اعتماد می‌کنند و ماده غذایی را دور می‌ریزند...

وقتی مردم با مواد غذایی تاریخ مصرف گذشته روبهرو می‌شوند، معمولاً یکی از این دو واکنش را نشان می‌دهند، یا به تاریخ انقضای درج شده روی برچسب اعتماد می‌کنند و ماده غذایی را دور می‌ریزند یا به چشم و بینی خود اعتماد می‌کنند و اگر غذا ظاهر هضم نشده، نداشتن بوی نامطبوع، نداشتن ظاهر و بوی غذا در بیشتر موارد جواب می‌دهد و معمولاً چنین غذایی با وجود این که تاریخ مصرف رسمی آن گذشته، بدون مشکل هضم می‌شود، اما گاهی ممکن است این حس تشخیصی انسان درست عمل نکند و آن وقت است که مسمومیت غذایی در انتظار ما خواهد بود.

بینی مصنوعی برای جلوگیری از مسمومیت غذایی

بینی مصنوعی می‌تواند پایانی بر این مشکل باشد. این وسیله قابل حمل که پرز (PERES) دارد می‌تواند با بررسی دقیق هوای موجود در اطراف هر نوع گوشت، به کاربر نشان دهد آیا این ماده غذایی سالم است یا فرآیند فاسدشدن آن آغاز شده است. همچنین این وسیله می‌تواند به شما بگوید آیا گوشت مورد نظر شما بیرون از یخچال نگهداری شده و حاوی مواد بیماری‌زاست یا خیر. با این که نمونه اولیه این بینی مصنوعی ساخته شده، اما سازندگان آن امیدوارند با سرمایه‌گذاری بیشتر بتوانند پیش از ارائه محصول نهایی، تغییرات بیشتری در آن صورت دهند.

یک تجربه ناخوشایند

آگوستینس السیوناس که طراح اصلی این وسیله است، هنوز روزی را که خود و خانواده اش به خاطر مصرف ماهی مسموم شده بودند، به خوبی به یاد دارد. سازمان بهداشت جهانی در آماری اعلام کرده است بیش از 200 نوع بیماری مختلف از طریق غذا منتقل می‌شود و هر سال یک سوم ساکنان کشورهای توسعه یافته در معرض بیماری‌های مرتبط با مواد غذایی قرار می‌گیرند. نکته جالب اینجاست که بیشتر افرادی که دچار مسمومیت غذایی می‌شوند، غذای مصرف شده در بیرون خانه را عامل اصلی این مشکل می‌دانند.

بینی مصنوعی چگونه کار می‌کند؟

حسگرهای موجود در نوک این بینی مصنوعی به بررسی چهار عامل مهم موجود در هوا یعنی دما، آمونیاک، رطوبت و نیز ترکیبات آلی فرار می‌پردازد. ترکیبات آلی فرار همان موادی هستند که در شروع فرآیند فاسدشدن انواع گوشت از آن خارج می‌شوند. وقتی این دستگاه به سمت یک پروتئین حیوانی گرفته و روشن می‌شود، مواد آلی فرار موجود در آن ناحیه با سرعت بررسی می‌شود. سپس این اطلاعات در کنار داده‌های مربوط به دما، رطوبت و آمونیاک محیط قرار می‌گیرد و وضع سلامت گوشت را نشان می‌دهد.

البته قرار نیست این وسیله فقط در خانه کاربرد داشته باشد. از آنجا که این وسیله اندازه‌ای معادل با یک کنترل از راه دور کوچک تلویزیون دارد، می‌توان آن را همراه داشت و هنگام خرید گوشت، مرغ یا ماهی از آن استفاده کرد.

سازگاری با تلفن همراه

پس از این که بینی مصنوعی داده‌های دریافتی را تحلیل کرد و نتیجه نهایی را به دست آورد، آن را از طریق بلوتوث به گوشی همراه هوشمند یا تبلت کاربر ارسال می‌کند. در حال حاضر این وسیله روی سیستم‌های عامل اندروید و نیز iOS قابل اجراست. در پیغام داده شده مشخص می‌شود آیا گوشت مورد نظر قابل خوردن است یا خیر. برای نمونه پیغام ارائه شده به این صورت است: «فرآیند فاسدشدن این گوشت تازه شروع شده است. با این حال هنوز تازه بوده و خوردن آن بی‌خطر است.» یکی دیگر از کاربردهای نرم افزار ویژه این وسیله، امکان به اشتراک گذاری اطلاعات یافت شده روی شبکه‌های اجتماعی است. با این که این کار کمی عجیب به نظر می‌رسد، اما به این ترتیب شاید بتوان درباره مورد فروشگاه یا رستورانی که گوشت مانده به مشتریان خود می‌دهد، هشدار داد.

عرضه بینی مصنوعی به بازار

این وسیله تا آبان امسال با قیمت 90 دلار و در رنگ‌های مختلف به خریداران عرضه خواهد شد. با این حال شاید بسیاری از مردم تمایلی به پرداخت چنین هزینه‌ای نداشته باشند و همچنان به چشم و بینی خود اعتماد داشته باشند. از همه مهم‌تر این که این شیوه سنتی هیچ هزینه‌ای هم برایشان ندارد.

msn / مترجم: صالح سپهری فر