

چاپ سه بعدی غذا با ترکیبات تازه + تصاویر

«فودینی» نخستین چاپگر سه بعدی جهان محسوب می شود که قادر به تولید غذا با ترکیبات کاملاً تازه و مغذی است.



«فودینی» نخستین چاپگر سه بعدی جهان محسوب می شود که قادر به تولید غذا با ترکیبات کاملاً تازه و مغذی است. به گزارش سرویس علمی خبرگزاری دانشجویان ایران (ایسنا)، پس از طراحی چاپگرهای سه بعدی مخصوص چاپ شکلات و پیتزا، نسل جدیدی از چاپگرهای سه بعدی طراحی شده است که امکان چاپ غذا را با استفاده از مواد غذایی تازه فراهم می کند. با انتخاب دستور غذای دلخواه، ترکیبات و مواد غذایی مورد نیاز در کیسول مخصوص چاپگر سه بعدی فودینی (Foodini) قرار داده می شود.

چاپگر بر اساس دستورالعمل های پخت که در وبسایت شرکت قابل دسترسی است، اقدام به چاپ غذا می کند؛ ترکیبات بصورت لایه به لایه بر روی یکدیگر قرار داده می شوند و کاربر می تواند با استفاده از صفحه لمسی روی دستگاه، شکل غذای چاپی خود را به دلخواه طراحی کند.

برخی غذاها مانند نان یا پیتزا پس از چاپ شدن بوسیله چاپگر سه بعدی باید برای پخت درون فر قرار بگیرند. با استفاده از این چاپگر سه بعدی امکان تهیه غذا با ترکیبات سالم در کوتاهترین زمان ممکن و در اشکال مختلف فراهم می شود. نمونه اولیه چاپگر سه بعدی فودینی طراحی شده و محققان بدنبال جمع آوری بودجه برای تولید تجاری آن هستند؛ پیش بینی می شود که این دستگاه تا پایان سال جاری میلادی با قیمت 1300 دلار به بازار عرضه شود.

انتها، سام

چاپ مواد غذایی مختلف با استفاده از چاپگر سه بعدی

چاپ مواد غذایی مختلف با استفاده از چاپگر سه بعدی

استفاده از ترکیبات تازه برای چاپ مواد غذایی

قرار دادن لایه به لایه مواد بر روی یکدیگر

قرار دادن لایه به لایه مواد بر روی یکدیگر

چاپگر سه بعدی فودینی