

ورود پرینتهای سه بعدی به تولید خوراکی/ تصویر متحرک شکلات چاپی

تا چندی پیش تنها اجسام و پلاستیک های غیر قابل خوراکی به صورت سه بعدی چاپ می شدند اما از این پس چاپ خوراکی نیز میسر می شود.

تا چندی پیش تنها اجسام و پلاستیک های غیر قابل خوراکی به صورت سه بعدی چاپ می شدند اما از این پس چاپ خوراکی نیز میسر می شود.

به گزارش خبرگزاری مهر، پرینترهای سه بعدی فناوری های جدیدی هستند که با سرعت زیاد در حال پیشرفت بوده و می توانند طرح های کامپیوتری را به صورت اشیای سه بعدی چاپ کنند و توجهات بسیاری را به خود جلب کرده اند.

پرینترهای سه بعدی، چاپگرهایی هستند که به جای چاپ بر کاغذ، قادر به ساخت فایل های سه بعدی هستند. تکنولوژی استفاده شده در پرینترهای سه بعدی این امکان را به مصرف کنندگان می دهد تا از ماده های کامپوزیتی در طراحی های خود برای چاپ سه بعدی بهره ببرند.

تصویر متحرک چاپ شکلات

تا پیش از این، خروجی تمامی پرینترهای سه بعدی به صورت موادی سفت و سخت بودند اما اخیرا چاپگر سه بعدی طراحی شده اند که نه تنها سفت و سخت نیستند بلکه قادر به تولید اشیایی نرم و قابل انعطاف یا حتی خوراکی های سه بعدی هستند.

این خبرگزاری انگلیسی در ادامه و در رابطه با چگونگی فشار کار این چاپگر می نویسد: "البته برای چاپ مواد نرم باید اتصالات و مواد استفاده شده در چاپگر سه بعدی تغییر کنند و توضیح این مسائل کمی تخصصی می شود. اکسترودر (دستگاهی که به وسیله آن خوراکی ها تحت ، فرآوری و اکسترودر می شوند) را به چاپگر سه بعدی وصل کرده و می توان از موادی مانند سیلیکون، کوکی خمیری، شکلات ذوب شده، سفید تخم مرغ، شکر و غیره استفاده شود."

شکلات را می توان یکی از محبوب ترین خوراکی هایی دانست که به دلیل تنوع طعم و مزه هایش علاقه افراد زیادی را به خود جلب کرده و کمتر کسی را می توان یافت که به هیچ کدام از طعم های مختلف آن علاقه نداشته باشد. این چاپگر سه بعدی، یکی از برندهای شکلات مشهور جهان را چاپ می کند.

طرح و پروژه اولین این چاپگر سه بعدی در پلت فورم کیک استارتر مطرح شد. کیک استارتر، یک سایت پرتعداد و معتبر است که با هدف کمک به افراد صاحب اندیشه و خلاق برای به ثمر رساندن ایده های نوآورانه ایجاد شده است. روند کار سایت به این صورت است که فرد یا شرکت صاحب ایده، اطلاعات کافی از پروژه خود شامل کلیات و اهداف، مراحل، مدت اجرا و هزینه برآورد شده برای به نتیجه رسیدن آن را در سایت قرار می دهد. سپس اگر ایده و پروژه برای کاربران جذاب باشد روی آن سرمایه گذاری کرده و تامین هزینه های مالی از یک تا هزار دلار را متقبل می شوند. اما طراحان این چاپگر اعلام کرده اند که برای گسترش و توسعه این دستگاه و محصولات خروجی آن نیاز به سرمایه بیشتری دارند.

در پایان یک سوال مطرح می شود: آیا تولید خوراکی در پرینترهای سه بعدی بیماری های مختلفی را به دنبال ندارد؟ آیا چنین دستگاه هایی در دراز مدت باعث ابتلا به انواع سرطان ها نمی شوند؟