



## اختراع دستگاهی برای سنجش تازگی و سلامت غذاها

مخترعان چینی موفق به طراحی دستگاهی شده اند که میزان تازگی، سلامت، چربی یا پرکالری بودن غذای مصرفی را روی تلفن همراه، اسمارت فون ها یا تبلت گزارش می دهد.

مخترعان چینی موفق به طراحی دستگاهی شده اند که میزان تازگی، سلامت، چربی یا پرکالری بودن غذای مصرفی را روی تلفن همراه، اسمارت فون ها یا تبلت گزارش می دهد.

به گزارش خبرگزاری مهر، مخترعان چینی موفق به ساخت دستگاهی با نام chopsticks (چوب غذاخوری که برای غذا خوردن در آسیای شرقی به کار می رود) شده اند که همانند چوب های غذاخوری این وسیله هم از دو میله باریک و سبک هم اندازه تشکیل شده است.

مردمان چین، ژاپن، تایوان، کره جنوبی، کره شمال و ویتنام از این وسیله به عنوان جایگزینی سنتی برای قاشق، چنگال و کارد برای خوردن غذا استفاده می کنند. اما حال این وسیله مدرن شده و به یک اختراع جدید بدل شده است. این نوع "چاپ استیک" می تواند میزان تازگی مواد غذایی یا میزان چربی آن را با نصب نرم افزار بخصوصی روی تلفن همراه، تبلت یا اسمارت فون به نمایش بگذارد.

"روبین لی"، سرپرست این پروژه می گوید: "با این دستگاه می توان به میزان روغن مصرفی غذا، گوشت های مصرفی و ... در رستوران ها یا مراکز طبخ غذا پی برد. سنجش خوردن گوشت سالم یکی از مصارف مهم این دستگاه محسوب می شود زیرا در ماه های گذشته استفاده از گوشت اسب و همینطور گوشت روباه در رستوران های مختلف چینی جنجال های بسیاری به راه انداخته است که اکنون با استفاده از این دستگاه می توان به سالم بودن گوشت مصرفی در غذاها پی برد."

این دستگاه جدید به دلیل عدم عرضه مناسب غذاهای با کیفیت و سالم در رستوران های چینی اختراع شد. از سال 2008 میلادی تاکنون موارد تخلف بسیاری در رستوران های چینی به ثبت رسیده اند که افراد ضعیفی مانند کودکان و سالمندان را تا پای مرگ پیش برده اند.

این محصول تا ماه آینده میلادی به صورت گسترده توزیع خواهد شد. اما اکنون یک سوال مطرح می شود: "آیا با وجود عدم رعایت نکات بهداشتی و سلامتی در رستوران ها یا بالا بودن میزان چربی، نمک و ... در غذاها بازهم می توان از غذاهای رستوران ها لذت برد؟ در این صورت تمامی رستوران ها مشتریان خود را از دست خواهند داد و معدود رستوران هایی هستند که همچنان به حیات خود ادامه می دهند."