

خوشمزه شدن بستنی کشف شد



گروهی از پژوهشگران آمریکایی کشف کردند که در اثر برخورد حباب های موجود در بستنی چه اتفاقی رخ می دهد و نشان دادند که با این کشف می توان طعم بستنی ها را بهتر کرد...

گروهی از پژوهشگران آمریکایی کشف کردند که در اثر برخورد حباب های موجود در بستنی چه اتفاقی رخ می دهد و نشان دادند که با این کشف می توان طعم بستنی ها را بهتر کرد. به گزارش مهر، تاکنون این نکته که در اثر برخورد میان حباب های بستنی چه اتفاق رخ می دهد به عنوان یک مسئله غیرقابل حل باقی مانده بود.

در حقیقت نیروی حاصل از برخورد این حبابها بسیار کمتر از آن چیزی است که امکان رصد و بررسی آن وجود داشته باشد. اکنون گروهی از محققان موسسه تحقیقات بر روی مواد از دانشگاه ملیورن با استفاده از یک میکروسکوپ نیروی اتمی موفق شدند راز برخورد حباب های صابون و بستنی را کشف کنند.

میکروسکوپ اتمی تهیه تصاویری با وضوح تصویر بالا از اجسام چند نانومتری را امکانپذیر می کند. این گروه از دانشمندان شامل مهندسان ، ریاضیدانان و شیمیدانان در این تحقیقات با استفاده از میکروسکوپ نیروی اتمی و دستگاه های ویژه دستکاری ماده در مقیاس نانومتری موفق شدند نیروی ساخته شده از برخورد حباب های نانویی را ثبت و اندازه گیری کنند. براساس گزارش International Business Times ، این کشف برای درک و بررسی روشی که با آن حبابها به یکدیگر برخورد می کنند نقش مهمی ایفا کرده و به بهبود پایداری و کیفیت محصولات چون بستنی کمک می کند.