

تولید شکلات و پیتزا با فناوری چاپ سه بعدی

تولید شکلات با هر شکلی که بتوانید تصورش را بکنید. این نوآوری، تازه ترین پیشرفت خبرساز در دنیای فناوری چاپ سه بعدی به حساب می آید.



تولید شکلات با هر شکلی که بتوانید تصورش را بکنید. این نوآوری، تازه ترین پیشرفت خبرساز در دنیای فناوری چاپ سه بعدی به حساب می آید.

به گزارش خبرگزاری مهر، این روزها می توان تصور کرد که هر چیزی را با استفاده از فناوری چاپ سه بعدی، چاپ و تولید کرد. از خودرو گرفته تا قطعات موشک و حتی ایمپلنت های قابل حل شدن در بدن. اکنون باید غذا را هم به این فهرست اضافه کرد!

یک شرکت دانش بنیان در بارسلونای اسپانیا به نام Natural Machines پروژه ای را آغاز کرده که طی آن غذاهای مختلف و وعده های متنوع غذایی با استفاده از فناوری چاپ سه بعدی تهیه و در اختیار مشتریان قرار می گیرد.

این شرکت حتی موفق به تهیه پیتزا با استفاده از این فناوری شده است!

این درحالی است که شرکتی با قدمت 13 سال در آلمان نیز از چندی پیش شروع به تهیه مواد غذایی با استفاده از فناوری چاپ سه بعدی شده که به راحتی هضم می شود. این وعده های غذایی برای افرادی که در خوردن و هضم غذا با مشکل مواجه می شوند انتخابی ایده آل محسوب می شود.

اما در تازه ترین ابتکار صورت گرفته شرکتی موسوم به 3D Systems نیز وارد عمل شده و انواع شکلات با بهره گیری از دستگاههای جدید چاپ سه بعدی تولید کرده است.

این شکلات ها در طعم های مختلف نظیر نعنا و سیب ترش تولید شده است. در فرآیند تولید این شکلات ها از ماده چسبنده بی خطری استفاده شده که ماده اصلی تشکیل دهنده آن آب است.