



ظروف هوشمند پخت غذا ساخته شد/ تشخیص پخت انواع غذا

محققان در پارک علمی و فناوری خوزستان موفق به ساخت ظروف هوشمندی شدند که توانایی تشخیص و پخت انواع غذا را دارد.

محققان در پارک علمی و فناوری خوزستان موفق به ساخت ظروف هوشمندی شدند که توانایی تشخیص و پخت انواع غذا را دارد.

سیدحسن طایفه، مدیر عامل شرکت دانش بنیان در پارک علم و فناوری آذربایجان شرقی در گفتگو با خبرنگار مهر گفت: بعد از ۱۳ سال تلاش مهندسان این شرکت، موفق به ساخت ظرفی در قالب «آشپز هوشمند» شدیم که تمام اصول پخت سالم غذا توسط آن، رعایت می شود.

وی اظهار داشت: این ظرف، تنها ظرفی است که بر روی اجاق گاز قرار می گیرد و تا ساعت ها، حتی بعد از ۴۸ ساعت هم نیاز به سرکشی ندارد؛ و این در حالی است که غذا به هیچ عنوان نمی سوزد.

وی با بیان اینکه دستگاه آشپز هوشمند کاملاً مکانیکی است و بدون نیاز به برق کار می کند، عنوان کرد: این آشپز هوشمند بر روی هر اجاقی قرار می گیرد و مانع از تبخیر آب غذا می شود.

طایفه با اشاره به اینکه یک سنسور خاصی در این ظرف به کار رفته که می تواند هوشمندانه به پخت و نگهداری غذا در دمای پاستوریزه بپردازد، گفت: تکنولوژی ای که در طراحی این آشپز به کار رفته این است که می تواند تشخیص دهد که چه زمانی رابطه اش را با اجاق گاز قطع کند.

به گفته وی، آشپز هوشمند، با توزیع یکنواخت حرارت و ایجاد شرایطی شبیه قابلمه بر روی گاز، مانع برخورد مستقیم حرارت با غذا شده که همین موضوع باعث می شود ارزش غذایی مواد درون آن از بین نرود.

طایفه با بیان اینکه هنوز آشپز هوشمند ساخته شده در این شرکت به کشورهای دیگر صادر نشده، خاطرنشان کرد: این اختراع، در ایران و آمریکا به ثبت رسیده و مورد تایید سازمان علمی و پژوهش های صنعتی است.

وی یادآورشده: آشپز هوشمند قادر به پخت تمام انواع غذاهاست که بطور متعارف در داخل یک قابلمه معمولی پخته می شود.