

پس این غذا کی پرینت میشه!؟



پرینتر های سه بعدی در سال های اخیر تقریباً در تمامی صنایع سرکی کشیده اند. صناعی مثل ساخت مدارات الکتریکی بسیار پیچیده، ساخت خانه های کوچک، ساخت بافت های بدن با سلول های بنیادی، ساخت قطعات فلزی و ... ولی این دفعه شاید قرار باشد غذای پرینت شده بخوریم!



پرینترهای سه بعدی بزرگترین مزیتشان درست کردن قطعاتی با هندسه بسیار پیچیده و در تعداد پایین است ولی این که چرا بعضی شرکت ها بر روی پرینت غذا سرمایه گذاری کرده اند جای سوال دارد. خود شما به مزه ناهارتان بیشتر اهمیت میدید یا ظاهر آن؟

فکر کنم جواب اکثر شما مزه آن باشد. که این از بزرگترین مشکلات پیش روی پرینترهای غذاست.

حالا اگر پای یک کیک تولد در میان باشد چه؟ اهان فکر کنم حالا میشود در مورد ظاهر آن کمی بیشتر فکر کرد. به همین دلیل اکثر پرینترهای غذا در حال حاضر روی ظاهر شربنی ها و کیک های تولد کار میکنند، مانند پرینترهای شرکت های CANDY و Bocusini که می توانید با آن ها شکلات و کیک هایی با شکل های بسیار متنوع پرینت کنید .





یا تصور کنید که قرار باشد به پسر 6 ساله تان که احتمالا یکم هم بدخلق هست هرروز یک داروی خاصی را بدهید. در اینجا شما میتوانید با پرینت گرفتن شکلات های خوش رنگ و لعابی که مقدارمشخصی از داروی تجویز شده در آن ها وجود دارد این مشکل را حل کنید. ولی باید مراقب باشید که فرزندتان زیاد شکلات نخورد...



یکی دیگر از مشکلات پرینتر های غذا این است که به دلیل پیشرفت نکردن تکنولوژی نازل ها و اکسترودر ها امکان استفاده از مواد مغذی، میوه ها و سبزیجات وجود ندارد و در حال حاضر پرینتر های غذا بیشتر در حال پرینت گرفتن شکلات و کیک های خامه ای ناسالم هستند...

با این حال شرکت foodini اخیرا دست به ابتکار جالبی زده است. این شرکت پرینتری ساخته که مواد اولیه آن میتواند سبزیجات و میوه ها باشند ولی قبل از استفاده باید آن ها را کاملا خورد و ریز کرده باشید.

صنعت پرینت غذا مانند دیگر حوزه های پرینت سه بعدی هنوز در اول راه است. ایده هایی مثل پرینت غذا در فضا یا در هواپیما به شدت توسط سازمان هایی مثل ناسا

در حال پیگیری هستند و در سال های آینده احتمالاً خبر های زیادی در مورد غذاهای پرینت شده و یا شاید مزه فوق العادشان به گوشمان برسد.

ولی فعلاً این صنعت در حال دست و پنجه نرم کردن با چنین مشکلاتی است:

1. مزه بد غذاهای تولید شده
2. سرعت کم در تولید غذا
3. محدودیت در استفاده از مواد مختلف
4. عدم توانایی در پخت غذا
5. بالا بودن هزینه تمام شده غذا