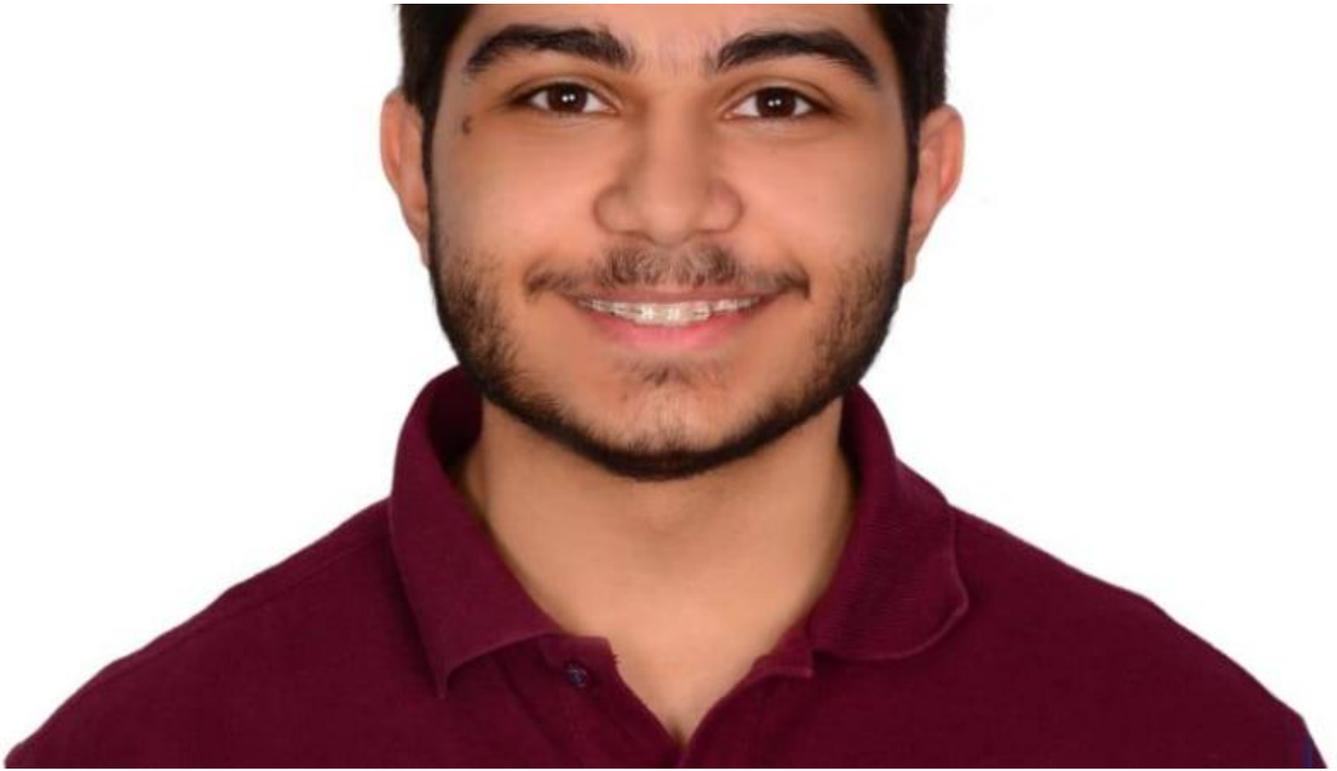


## فريق طلابي بجامعة الشارقة يولد الطاقة من بقايا الطعام







الشارقة: محمد إبراهيم

نحج فريق من طلاب وطالبات يدرسون في الدفعة الثالثة في كلية هندسة الطاقة المستدامة والمتجددة في جامعة الشارقة، في التوصل إلى حلول مبتكرة لتوليد الطاقة من بقايا الطعام، إذ شارك في الابتكار سلمى إيهاب محمد، وأنا ويليان، ميثاء الرميثي، وريان الكسيح، وجوليان جيلين.  
وفي لقاء «الخليج» مع الطالبة سلمى إيهاب محمد، شرحت فكرة الحلول المبتكرة، قائلة: إن الفكرة تركز على أن يمر

الطعام من خلال أنبوبة، حيث يتم تفكيك المواد القابلة للتحلل، من قبل الكائنات الحية الدقيقة «البكتيريا»، التي تعمل في حال غياب الأكسجين، وينتج عن هذه العملية منتجات ثانوية مثل الوقود الحيوي، الذي يستخدم بدلاً عن البنزين. وأضافت أن المنتجات الحية التي يتم استخراجها غنية بالمغذيات، ما يمكننا من استخدامها كأسمدة في الزراعة، وكذلك تمكنا تلك الحلول من استخراج الماء الذي يكون صالحاً للزراعة، الأمر الذي يسهم في تقليص النفايات التي يتم إلّاؤها في المكبات المخصصة، فضلاً عن توليد الوقود الحيوي للمركبات، واستخدام الهضم والمياه للتسميد، وبالإضافة إلى معالجة المحاصيل التي يزرعها المزارعون. وأوضحت أن هذه الحلول تسهم في توفير المزيد من الطعام بجودة أفضل، دون الحاجة إلى الاستيراد، كما أن المزارعين المحليين لن يكون لديهم حاجة لشراء أسمدة من الخارج، ولن تعتمد المركبات على الوقود الأحفوري التقليدي، حيث سيتم تشغيلها بالوقود الحيوي الذي تم استخراجه، ما يؤدي إلى انبعاثات أقل وزيادة تحسين جودة الهواء من حولنا. وأضافت أن الابتكار فاز بالمركز الثالث في «مسابقة التنمية المستدامة للشباب»، خلال فعاليات المنتدى الدولي الأول للتنمية والابتكارات المستدامة الذي عقد مؤخراً في الجامعة

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.