الخليج

إكسبو 2020 دبي ,

29 أكتوبر 2021 00:12 صباحا

«إكسبو .. «اطبع» طعامك بكبسة زر في جناح «ليتوانيا

إكسبو 2020 دبي : أنور داود

أصبحت «طباعة الطعام» بتقنيات ثلاثية الأبعاد، من الواقع، فمن خلال ضغطة زر على جهاز طابعة صغير، صار بالإمكان الحصول على وجبة خفيفة من الخضار أو الفواكه وغيرها من هدايا الطبيعية.

يحتضن الجناح الليتواني في «إكسبو 2020 دبي» في إحدى زواياه عرضاً حياً لتقنية طباعة الطعام التي توفر وجبات خفيفة طبيعية ذات قيمة عالية تأتي من منتجات متنوعة مجففة بالتجميد. وتحتوي الوجبات الخفيفة على 3 مكونات فقط وهي منتج مجفف بالتجميد (أو مزيج من عدة مكونات)، وزبدة الكاكاو، وبروتين البازلاء. وتنتج المكونات المختارة المزيج الصحيح من الكربوهيدرات والبروتين والدهون.

تجميد المنتجات

ويتم تجميد وتجفيف الفواكه والتوت والخضراوات، وذلك للمحافظة على العناصر الغذائية والنكهات والروائح

الموجودة في هذه المنتجات؛ حيث لا يتم إضافة السكر ولا يتم استخدام أي مواد مضافة أو مواد حافظة. ويتم تجميد المنتجات الطازجة بسرعة باستخدام تقنية التجميد السريع؛ حيث يتبلور الماء دون الإضرار بهيكل المنتج وعند درجة حرارة منخفضة، يتم تحويل بلورات الماء إلى بخار واستخراجها، وبعد التجفيف، يتم تغليف المنتجات وإعدادها للطباعة ثلاثية الأبعاد.

وصفة وجبات محددة

وصممت الطابعة ثلاثية الأبعاد لطباعة الوجبات الخفيفة بشكل آني، ويتم وضع خرطوش مع وصفة الوجبات المحددة، وتتمتع خراطيش الطابعة ثلاثية الأبعاد بعمر افتراضي طويل ويمكن اختيار واحد يلبي وجبة خفيفة فورية للطاقة، أو وجبة خفيفة لإزالة السموم، أو مجرد قطعة حلوى من الفاكهة.

ويحافظ التجفيف بالتجميد على القيمة الغذائية للطعام (حتى 98%)، مع الحفاظ على شكله الأصلي. لا عجب أن ناساً قد تبنتها لضمان حصول رواد الفضاء على وجبات مغذية وسهلة الأكل في الفضاء. يمكن أيضاً استخدام الطريقة لتجفيف الأطعمة الحيوانية مثل الجبن أو غيرها من منتجات الألبان أو الدواجن أو اللحوم.

وتعتبر «سوبر جاردن» علامة تجارية تقدم مجموعة واسعة من المنتجات المجففة بالتجميد، وأحد الابتكارات التي تعمل عليها سوبر جاردن الطابعة ثلاثية الأبعاد.

"حقوق النشر محفوظة "لصحيفة الخليج .2024 ©