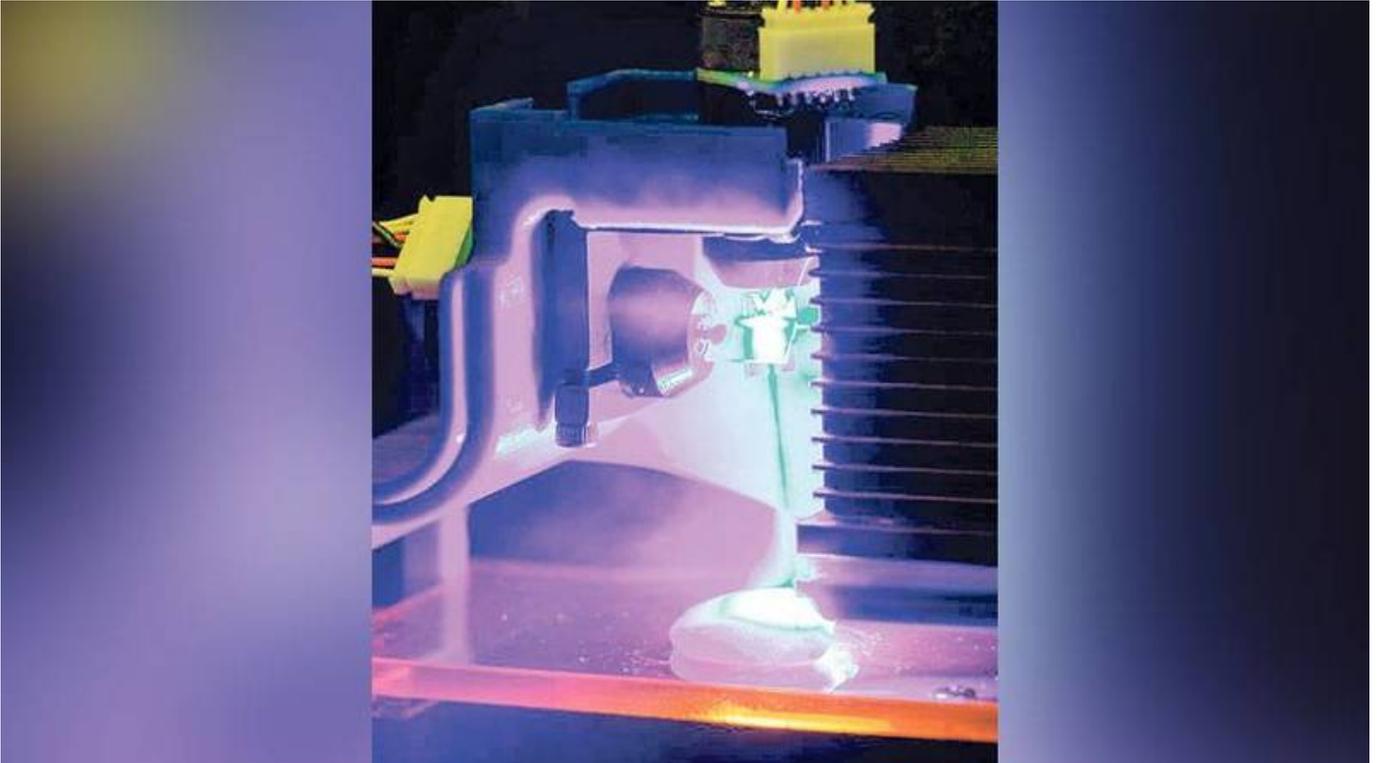


طابعات ثلاثية الأبعاد تطهو الطعام



طور قسم الهندسة بجامعة كولومبيا الأمريكية طابعات ليزرات ثلاثية الأبعاد تقوم بطهي الطعام بدقة متناهية. ووفقاً للمهندسين المبتكرين، فإن الليزرات قادرة على تكييف الشكل والملمس والنكهة للطعام المطبوع. وقال البروفيسور جونانان بلوتينجر، قائد المشروع البحثي: لاحظنا أن الطابعات يمكنها إنتاج الطعام بدقة، لذلك طورنا ليزرات بدقة تصل إلى مليمتر لطهي الطعام، ولا توجد طريقة للطهي بنفس الدرجة والمهارة مع تطوير النكهة والملمس في العديد من الأطعمة المنتجة. وقال المهندسون: استكشفنا طرقاً مختلفة للطهي عبر الضوء الأزرق بدقة (445 نانومتراً) وضوء الأشعة تحت الحمراء (980 نانومتراً). وأوضحوا أن اللحم المطبوع بالليزر يتقلص بنسبة 50٪ أقل من اللحوم الطبيعية، مع تشابه كبير في النكهة للحوم الطبيعية.