

مكعبات ثلج تحارب البكتيريا



طوّر باحثون في جامعة كاليفورنيا في أمريكا، نوعاً جديداً من مكعبات التبريد (الثلج)، من شأنها أن تُحدث ثورة في طرق تخزين الطعام المستقبلية، خصوصاً أثناء عمليات الشحن أو التخزين الطويل.

وأشار الباحثون إلى أن مكعبات الثلج المبتكرة تحتوي على نسبة أكثر من 90% من الماء ومكونات أخرى للاحتفاظ بهيكل المكعب وتثبيته.

وأشار العلماء إلى أن هذه المكعبات ناعمة اللمس مثل حلوى الجيلاتين ويتغير لونها حسب درجة الحرارة المحيطة، وهي لا تذوب ومصنوعة من مادة هلامية خالية من البلاستيك، وهي قابلة للتخزين ومضادة للميكروبات، وتمنع انتقال التلوث.

وقال جانج صن، الباحث والأستاذ في قسم الهندسة البيولوجية والزراعية: «عندما يذوب الجليد، لا يمكن إعادة استخدامه.. اعتقدنا أنه يمكننا صنع ما يسمى الجليد الصلب ليكون بمثابة مادة تبريد ويمكن إعادة استخدامها».

العلمية «pubs» بحسب البحث المنشور في مجلة

وبحسب الباحث صن «يمكن استخدام مكعبات الثلج هذه لمدة 13 ساعة للتبريد المستمر وجمعها وشطفها بالماء وإعادة وضعها من جديد في الثلاثة للتجميد مرة أخرى للاستخدام التالي»، كما أنها تتحلل بشكل طبيعي بعد الانتهاء من استخدامها ورميها في النفايات

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024