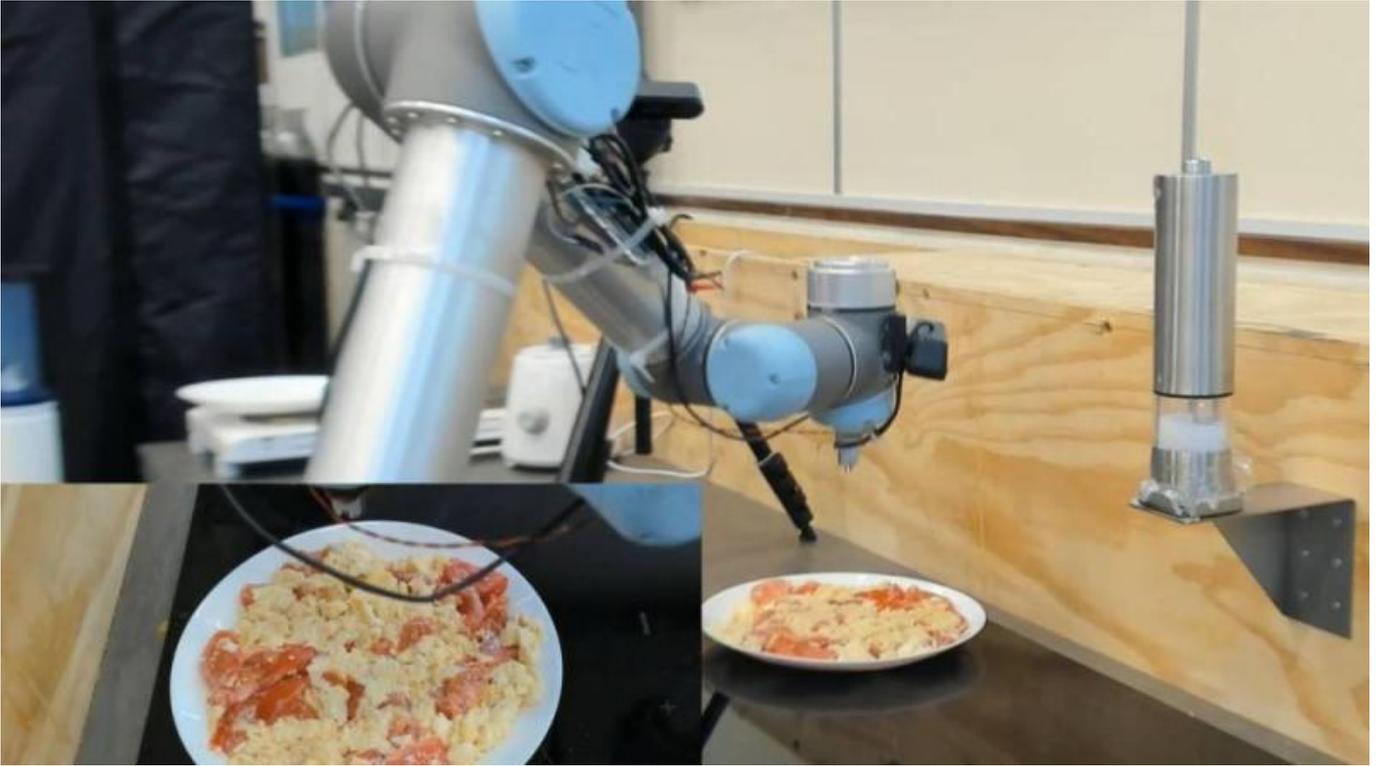


## شيف آلي « يتذوق الطعام »



درّب باحثون من جامعة كامبريدج، بالتعاون مع شركة «بيكو» لتصنيع الأجهزة المنزلية، «شيفاً آلياً» على تقييم ملوحة طبق من الطعام في مراحل مختلفة من عملية المضغ تحاكي عمليات البشر، بما يطور طرق إعداد الطعام الآلي أو شبه الآلي بمساعدة الروبوتات لمعرفة الطعام طيب المذاق وغيره. فعندما نمضغ طعامنا، نلاحظ تغيراً في الملمس والطعم، ويطلق الجسم اللعاب والإنزيمات الهاضمة التي تغير تصورها للنكهات بحسب صنفها

وتذوق الروبوت الطاهي الذي تم تدريبه مسبقاً على صنع العجة بناء على ملاحظات المتذوقين من البشر، 9 أشكال مختلفة من طبق بسيط من البيض المخفوق والطماطم في ثلاث مراحل من عملية المضغ، وأنتج «خرائط تذوق» مختلفة لهذه الأطباق

ولمحاكاة العملية البشرية للمضغ والتذوق، ربط الباحثون مسبار التوصيل الذي يعمل كمستشعر ملوحة بذراع الإنسان الآلية، وأعدوا أطباق البيض المخفوق والطماطم، مع تغيير كميات الطماطم والملح في كل طبق. وباستخدام المستشعر، تذوق الروبوت الأطباق وأعاد القراءة في بضع ثوان فقط

ووجد الباحثون أن أسلوب التذوق هذا حسّن بشكل كبير من قدرة الروبوت على تقييم ملوحة الطبق بسرعة وبدقة أعلى من تقنيات التذوق الإلكترونية الأخرى، والتي تختبر عينة واحدة متجانسة فقط.

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.