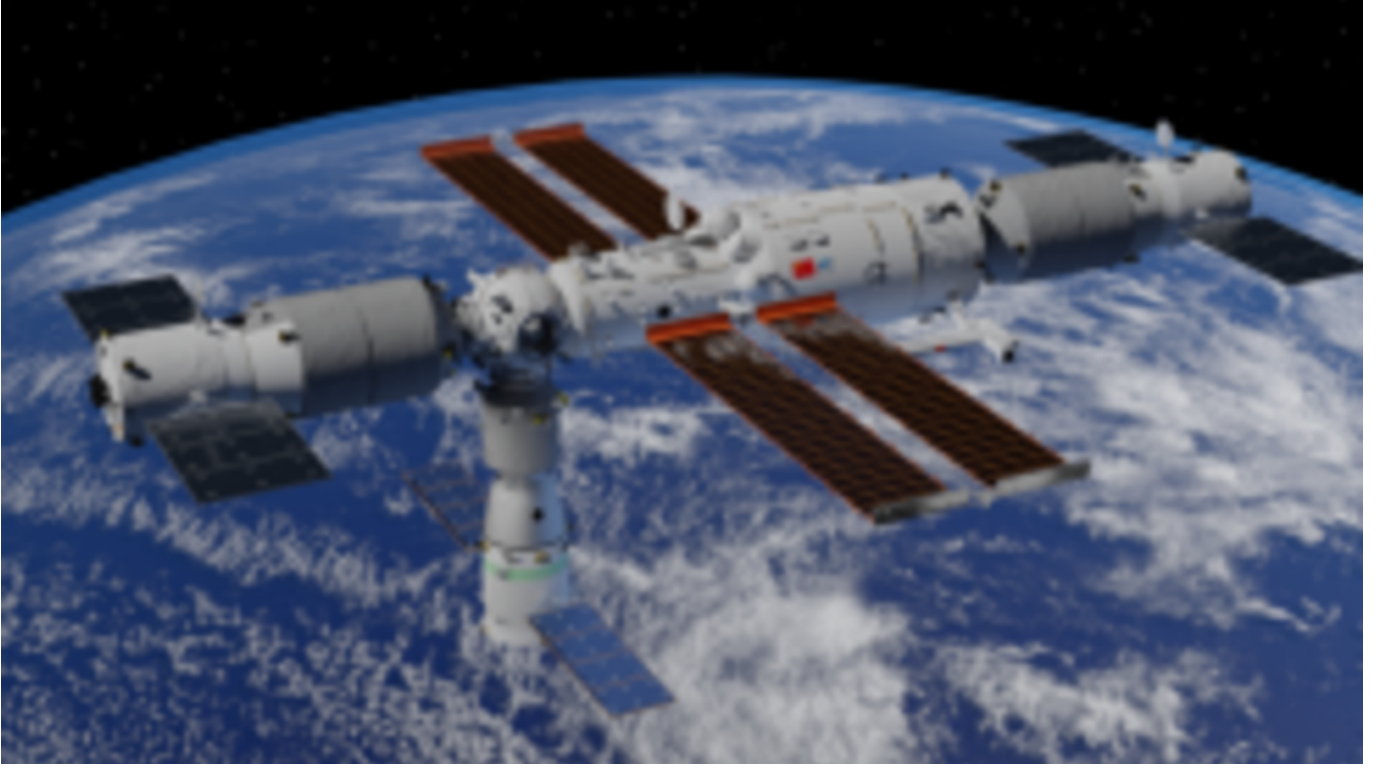


ابتكار طريقة لتحويل ثاني أكسيد الكربون إلى غذاء في الفضاء





(نيويورك - رويترز)

تأخذ شركة في نيويورك - تصنع وقود طيران دون كربون - قائمة الطعام التي تُعد لرواد الفضاء في اتجاه مختلف تماماً. وقد أوصلها ابتكارها إلى المرحلة النهائية في مسابقة ترعاها إدارة الطيران والفضاء الأمريكية (ناسا) لتشجيع تطوير تقنيات الجيل التالي لتلبية الاحتياجات الغذائية لرواد الفضاء

فقد ابتكرت شركة (إير كومباني) في بروكلين طريقة لإعادة تدوير ثاني أكسيد الكربون الذي يخرج رواد الفضاء أثناء الطيران لصنع مواد غذائية مبنية على الخميرة، لتكوين مشروب من البروتين يهدف إلى تغذية رواد الفضاء الذين يؤدون مهام طويلة الأمد في الفضاء العميق

وقال المؤسس المشارك للشركة ورئيس قسم التكنولوجيا بها ستافورد شيهان: "بالتأكيد هو أكثر تغذية من نانج". مشيراً إلى مشروب نانج عن مسحوق اشتهر في عام 1962 عن طريق جون جلين عندما أصبح أول أمريكي يدور حول الأرض.

وذكر شيهان الحاصل على درجة الدكتوراه في الكيمياء الفيزيائية من جامعة ييل أنه "طور في الأصل تقنيته الخاصة "بتحويل الكربون بوصفه وسيلة لإنتاج كحول عالي النقاء لوقود الطائرات، والعمود، والفودكا

وشجّع تحدي "الغذاء في الفضاء العميق" الذي ترعاه ناسا شيهان على تعديل اختراعه لإنتاج البروتينات، والكربوهيدرات، والدهون الصالحة للأكل من نفس النظام

قال شيهان: إن ما نتج من مشروب للبروتين الأحادي الخلية، الذي دخل مسابقة ناسا، له قوام خليط بروتين مصّل اللبن، ومذاقه يُشبه "السيتان"، وهو طعام مُعد من جلوتين القمح نشأ في شرق آسيا يعتمد على النباتات بدلاً من اللحم

وبعيداً عن مشروبات البروتين، يمكن استخدام نفس العملية لإنتاج بدائل أخرى مليئة بالكربوهيدرات لإعداد خبز، ومعكرونة، وخبز التورتيللا.

وأعلنت ناسا هذا الشهر فوز تقنية (إيرميد)، التي حصلت بها الشركة على براءة اختراع، ضمن ثماني تقنيات أخرى في المرحلة الثانية من مسابقتها الغذائية. وقيمة الجائزة 750 ألف دولار. وهناك جولة أخيرة من المسابقة

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2023.