

3D System, американский производитель 3D-принтеров, поглотившая недавно [семейное предприятие Sugar Lab](#)

может получить конкурента из Европы. Одновременно с энтузиастами из Лос Анджелеса, основавшими Sugar Lab, Юлиана Синга из Нидерландов работал над своим собственным сахарным 3D-принтером.

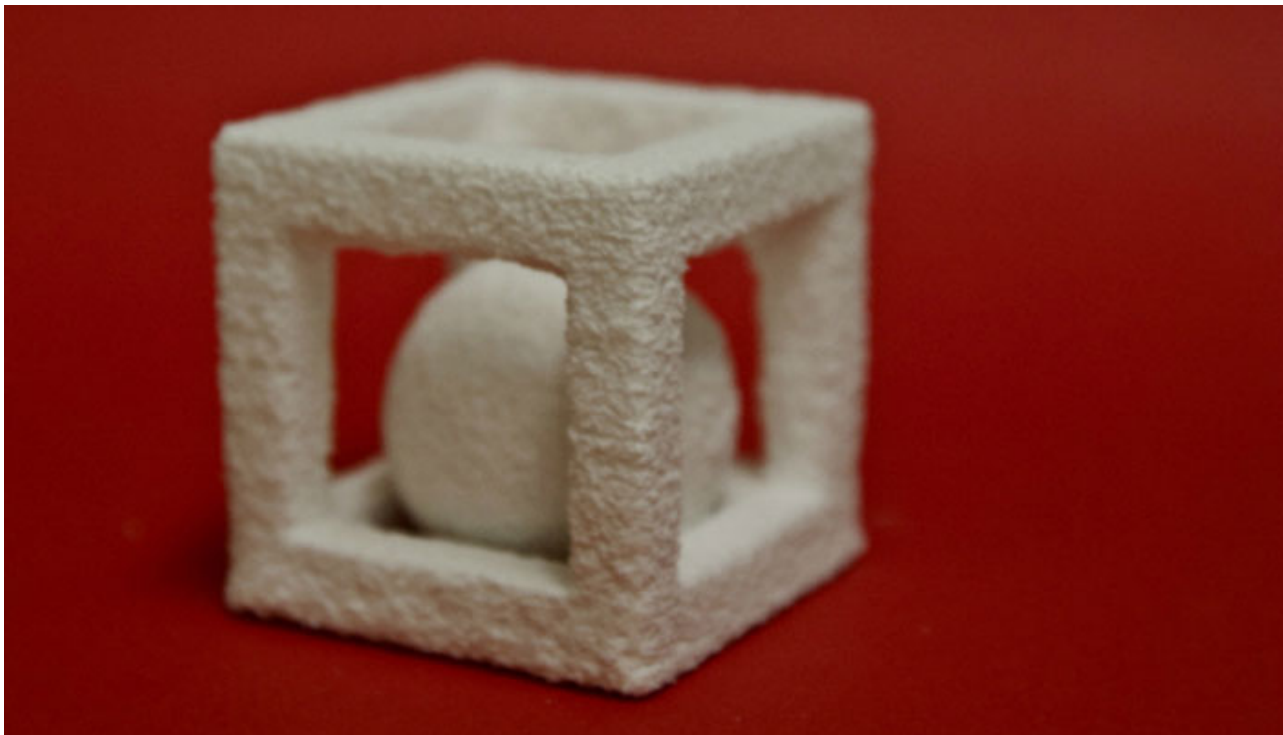
Эксперимент по печати сахаром начался с любви Юлиана Синга к лазерной резке. Синг, голландский дизайнер, работал на своем лазерном резачке много лет подряд, создавая самые разнообразные подарки из фанеры. Исчерпав все возможности фанеры, он перешел на лазерную резку фруктов и овощей, уже тогда соединяя воедино еду с технологией. И во время одного из таких экспериментов, Синг понял, что он мог бы использовать свой лазерный резак для сахара, по сути, соорудая устройство селективного лазерного спекания для своей кухни. 4 октября 2011 года изобретатель сделал запись в своем блоге, в которой объяснял процесс печати сахаром:

В процессе печати используется тепло, генерируемое лазерным лучом и полу-расплавляет кристаллы сахара, которые спекаются вместе по мере охлаждения. После одного прохода лазером я слегка опустил платформу лазерного резка по оси Z, добавил еще слой сахара и еще раз нажал на кнопку «старт». Я повторил этот процесс 4 раза, и в конце концов у меня получилось это кольцо толщиной 5 мм, состоящее целиком из сахара. И я еще не упомянул о самом восхитительном во всем этом процессе. Когда сахар плавится под лучом лазера, он пахнет просто как Сахарная Фея, ммм.



Синг разрабатывал все более интересные сахарные фигуры, и с каждым проектом становился все более изобретательным. В конце концов, он перешел от печати колец в форме сердца и публикаций об этом в своем блоге [Muzoo Design](#) к созданию сайта, полностью посвященного 3D-печати сахаром и работе на все более и более изощренными проектами печати. Синг планировал создавать фигурки и различные украшения для тортов, и поэтому публиковал все свои успешные проекты, к примеру, как эту сахарницу, напечатанную из сахара:

К 2014 году Синг разработал свой собственный порошок на основе сахара и связывающего агента и – с помощью ученых, химиков и инженеров – ему удалось разработать устройство для печати фигурок из сахара почти такую же сложную, как сахарный 3D-принтер от Sugar Labs. К 2014 году Синг разработал свой собственный порошок на основе сахара и связывающего агента и – с помощью ученых, химиков и инженеров – ему удалось разработать устройство для печати фигурок из сахара почти такую же сложную, как сахарный 3D-принтер от Sugar Labs.



## Голландский дизайнер разрабатывает свой собственный 3D-принтер для сахара

Автор: CADpoint

23.04.2014 14:32 - Обновлено 23.04.2014 15:08

---

Совсем недавно Синг, опубликовал фотографию этого ажурного яйца, которое он смог напечатать три раза, чтобы доказать способность его машины создавать одинаковые предметы:



Теперь, когда Синг способен создавать фигурки для украшения тортов, интересно, последует ли он примеру Sugar Labs. Ну, вы знаете... торговая традиция... создавать 3D-печатные украшения для тортов, добится массы внимания от прессы и затем, продать компанию 3D Systems.