

Агентство NASA выделило компании Systems and Materials Research Corp. грант в размере 125 тысяч долларов на разработку принтера, способного печатать 3D-пиццы. «Космические путешествия на дальние расстояния требуют того, чтобы продукты хранились по меньшей мере 15 лет, – объяснил Анжан Контрактор (Anjan Contractor) в беседе с репортерами Quartz. – Мы хотим добиться того, чтобы все углеводы, белки, жиры, микро- и макроэлементы могли храниться в форме порошка. Если удалить из них влагу, срок их хранения может быть увеличен до 30 лет».

Естественно, первым кандидатом на 3D-печать стала пицца, потому что она представляет собой весьма калорийное блюдо, в котором есть несколько слоев. 3D-принтер сможет изготавливать различные блюда, смешивая базовые ингредиенты в форме порошков, которые будут заправляться в специальные картриджи. В случае с пиццей принтер смешивает ряд ингредиентов, чтобы получить тесто, которое затем будет напечатано на специальной пластине, где она и будет готовиться. Затем настает очередь соуса, в котором будут смешаны концентрат томатов, масло и вода. В статье Кристофера Мимса (Christopher Mims) из Quartz не упоминается о сыре. Он лишь пишет о том, что на «пиццу» выкладывается некая жуткая смесь, называемая «протеиновым слоем». Вы это слышали? Это звук того, как 78 тысяч добровольцев забирают свои заявки на участие в отборе на полет в один конец на Марс. Однако сегодня у астронавтов по крайней мере есть душевые.

К сожалению – или к счастью, ведь это зависит от вашей точки зрения – еда, напечатанная на 3D-принтере, может однажды стать нормой на Земле. Поскольку население планеты растет и нам становится все сложнее прокормить миллиарды людей, Контрактор и его команда считают, что их работа может помочь сэкономить ценные ресурсы. Гипотетически 3D-еда может быть приспособлена к пищевым потребностям любого человека – беременной женщины или пожилого мужчины, к примеру. А некая организация в Нидерландах уже задумалась над тем, каким образом можно производить 3D-еду с использованием таких ресурсов как водоросли, свекольная ботва и насекомые.

В одном можно быть уверенными: если участие в этом проекте будет общедоступным, как рассчитывает Контрактор, то кто-нибудь обязательно доведет до совершенства картриджи с беконом задолго до продовольственного апокалипсиса. Поэтому пока ученые активно работают над технологиями 3D-печати оружия, нам следует задуматься над технологиями, которые позволят нам печатать аппетитные королевские пиццы.

NASA выделит \$125 тыс. грант на разработку устройства для 3D-печати пиццы

Автор: CADpoint

28.05.2013 19:42 - Обновлено 28.05.2013 19:53

Источник: slate.com