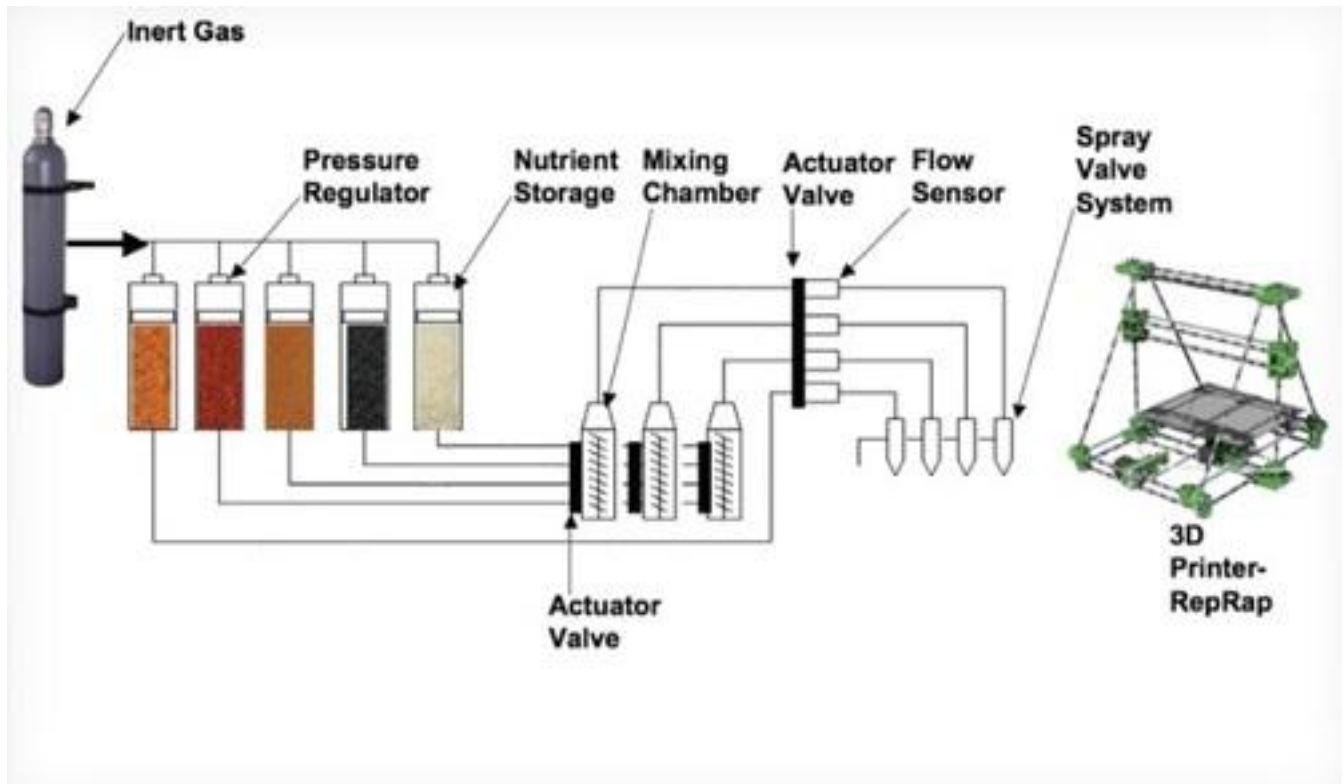




ناسا در حال کار بر روی یک سیستم پرینت 3 بعدی است که به کمک آن بتوان اقدام به تولید غذا کرد. این سازمان برای این پروژه 125 هزار دلار در اختیار یک مهندس مکانیک قرار داده، تا نمونه اولیه این دستگاه را تولید نماید.

ناسا امیدوار است که این اختراع بتواند مشکل تامین غذای فضانوردان را در طی سفرهای طولانی بر طرف نماید. البته مهندس پروژه دیدگاهی دیگر دارد و امیدوار است با این اختراع، علاوه بر خواسته های ناسا بتواند معضل کمبود غذا در کشورهای بحران زده را نیز حل نماید.

ایده این قضیه بدین ترتیب است که بتوان با استفاده از کارتریج های پودری، بلوک های تشکیل دهنده غذا را ایجاد کرد. با ترکیب بلوک های مختلف، طعم های متفاوت و دامنه گسترده ای از غذاها را می توان ساخت. این کارتریج ها عمری 30 ساله دارند و برای یک سفر فضایی طولانی، کاملاً مناسب هستند. نرم افزار این پرینتر اوپن سورس است، و سخت افزار آن نیز بر اساس پرینتر سه بعدی Mendel RepRap طراحی خواهد شد.



ابداع کننده این پروژه، در ابتدا توانست نظر ناسا را با پرینت سه بعدی یک تکه شکلات جلب نماید، و هم اکنون پس از جذب بودجه لازم، می خواهد تولید پیتزا را در دستور کار خود قرار دهد. ظاهراً پرینتر ابتدا خمیر را پرینت می گیرد و تا زمانی که این لایه پخته شود، به تولید سس گوجه فرنگی می پردازد. جالب است بدانید که بر روی این پیتزا خبری از سوسیس و کالباس نخواهد بود و تنها لایه ای از پروتئین روی آن نقش می بندد. پس حداقل در فازهای اولیه این پروژه، فکر پیتزای پیرونی را بهتر است از ذهن خود بیرون کنید.

منبع: نارنجی