

پرینت سه بعدی بزرگترین استیک



شرکتی به نام MeaTech 3D که به تولید گوشت های پرورشی با استفاده از [پرینتر سه بعدی](#) اختصاص دارد، اعلام کرده است که یک استیک ۱۰۴ گرمی که بزرگترین استیک در سراسر جهان تا به امروز است را با موفقیت چاپ کرده است. این شرکت برای چاپ استیک از روش جدید پرینت سه بعدی زیستی خود که بر پایه سلول های واقعی می باشد استفاده کرده است. این خبر حاکی از پیشرفت مداوم صنعت گوشت های پرینت سه بعدی شده است که در سال های اخیر به عنوان راهی برای جلوگیری از آزار حیوانات و همچنین در پاسخ به نگرانی های زیست محیطی فزاینده مرتبط با دام، به طور پیوسته در حال رشد بوده است.

تولید بزرگترین استیک جهان با استفاده از فناوری پرینت سه بعدی زیستی

شرکت MeaTech برای تولید این استیک پرینت سه بعدی زیستی شده از سلول‌هایی استفاده کرد که آن‌ها را با جداسازی سلول‌های بنیادی گاو و سپس تکثیر آنها توسعه داده بود. این سلول‌ها در مرحله بعد به جوهرهای زیستی تبدیل شدند که می‌توان از آنها به عنوان ماده پرینت سه بعدی برای چاپگرهای سه بعدی زیستی اختصاصی MeaTech استفاده کرد. این جوهرها از طرح دیجیتالی ساختار یک استیک چاپ شده، و برای رشد در انکوباتور قرار داده شدند.



این شرکت تصمیم به استفاده از فناوری پرینت سه بعدی زیستی گرفت زیرا طبق اظهاراتشان این بهترین راه برای بازسازی الگوهای بافت پیچیده در استیک است. شرکت MeaTech امیدوار است که این دستاورد یک قدم آنها را به هدفشان که توسعه یک جایگزین واقعی برای استیک معمولی است نزدیک تر کند. این استیک در نوع خود نسبتاً منحصر به فرد است زیرا در تولید آن به جای تکیه بر پروتئین‌های گیاهی برای ایجاد ظاهر



DESIGN 3D Printer

گوشت، از روش چاپ سه بعدی زیستی جدید که محصولات مرغ و استیک را با سلول های واقعی تولید می کند استفاده شده است. بسیاری از گوشت های پرینت سه بعدی شده توسعه یافته تا به امروز بر پایه گیاهی هستند و از پروتئین سویا یا نخود در تولید آن ها استفاده شده است. اگرچه این اولین بار نیست که گوشتی با استفاده از سلول توسعه می یابد، به طور مثال شرکت Aleph Farms در ماه فوریه، اعلام کرد که با چاپ سه بعدی با سلول های واقعی گاو استیک ریب آی تولید کرده است.

به طور کلی در چند سال گذشته ما شاهد روند رو به رشد تولید گوشت های پرینت سه بعدی شده با استفاده از پروتئین های گیاهی و یا سلول ها بوده ایم. بر اساس ایده های مشابه و پروژه های چاپ زیستی که با هدف ایجاد اندام ها انجام می شود، این گوشت پرینت سه بعدی شده می تواند پاسخی به شمار فزاینده ای از نگرانی های زیست محیطی باشد که صنعت گوشت را تحت تأثیر قرار می دهد. علاوه بر این، استیک های چاپ سه بعدی شده زیستی شرکت MeaTech مزایای دیگری نیز دارند. به عنوان مثال، تولید این گوشت ها در مقایسه با استیک های پرورش یافته در مزرعه که حدود ۱۸ ماه زمان نیاز دارند تا به دست مصرف کننده برسند، سریعتر هستند و از آنجایی که بدون خطر آلودگی باکتریایی طراحی شده اند، انتظار می رود ماندگاری بیشتری نیز نسبت به گوشت های معمولی داشته باشند. اگرچه در حال حاضر استیک های MeaTech در سوپرمارکت ها در دسترس نیستند، آنها با نهادهای نظارتی برای دریافت مجوزهای نظارتی جهت ارسال محصولات به سراسر جهان همکاری می کنند.

شارون فیما، مدیر عامل و مدیر ارشد فناوری MeaTech گفت: «پیشرفت امروز نتیجه تلاش های بیش از یک ساله ما در زیست شناسی سلولی و فرآیندهای مهندسی بافت و همچنین فناوری چاپ زیستی دقیق ما است. با چاپ زیستی یک استیک ۱۰۴ گرمی متشکل از بافت زنده، ما معتقدیم که هم فناوری های اصلی خود را اثبات

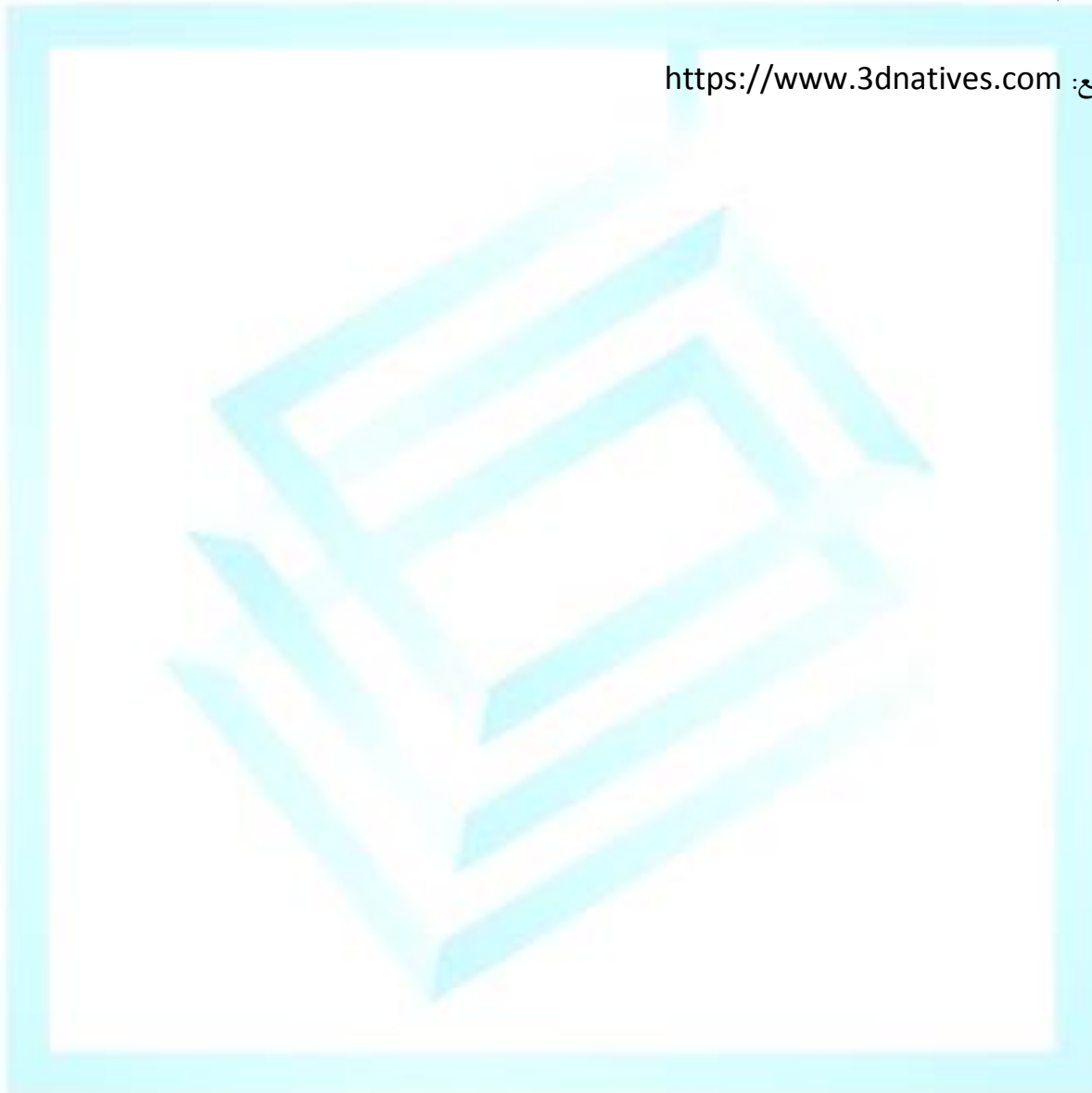


DESIGN 3D Printer

کرده‌ایم و هم خود را در خط مقدم رقابت برای تولید محصولات گوشتی مرغوب مبتنی بر سلول واقعی قرار

داده‌ایم."

منبع: <https://www.3dnatives.com>



DESIGN 3D Printer