

## پرینت سه بعدی شکلات موکا نعناع



با نزدیک شدن به تعطیلات کریسمس، شرکت Sugar Lab با مجموعه دیگری از خوراکی های پرینت سه بعدی شده بازگشته است. سرآشپزهای اولین نانوایی دیجیتالی جهان، شکلات های موکا نعناعی را با استفاده از تکنولوژی پرینتر سه بعدی توسعه داده اند که شبیه فنجان های قهوه محبوب در تعطیلات کریسمس است. این شرکت که توسط Lyz و Kyle von Hasseln در سال ۲۰۱۲ تأسیس شده است، از شکر به عنوان [مواد پرینت سه بعدی](#) استفاده می کند. شرکت Sugar Lab با استفاده از فناوری Binder Jetting، به جای استفاده از مواد معمول مانند پلیمر یا پودر سرامیک، بر خواص شیمیایی شکر برای پرینت سه بعدی غذاهای پیچیده تکیه کرده است. این نوآوری شیرین توجه یک از بزرگترین شرکت های پرینت سه بعدی را به خود جلب کرد به گونه ای تنها یک سال بعد این استارتاپ را خرید.

## تولید شکلات موکا نعناع با استفاده از تکنولوژی پرینت سه بعدی

شرکت Sugar Lab می تواند فنجان های قهوه پرینت سه بعدی شده را با هر لوگو یا نمادی از برند شما برای یک رویداد، یک تم مهمانی یا برای یک هدیه خاص شخصی سازی شده تغییر دهد. این شرکت سنتی را راه اندازی کرده است و در نزدیکی تعطیلات هر فصل، مجموعه Sugar Lab Roasting Co را عرضه می کند. این شرکت در مجموعه امسال خود یک شیرینی شکلاتی با طعم موکای نعنایی خوش مزه را در داخل یک فنجان قهوه خوراکی که به طور پیچیده با رنگ ها و الگو های کریسمس طراحی شده، پرینت سه بعدی کرده است. این فنجان های قهوه خوش طعم چاپ سه بعدی شده از شکر با طعم نعناع و به دنبال آن گاناش شکلات تلخ اسپرسویی درست شده از اسپرسوی واقعی ساخته شده اند.





DESIGN 3D Printer

اغلب در تولید مواد غذایی از شکر یا مواد پودری خوراکی از فناوری پرینتر سه بعدی binder jetting استفاده می شود. این فناوری در استودیو Brill 3D Culinary استفاده می شود که مزایایی از جمله ساخت سریع و هزینه کم مواد را ارائه می دهد. با این حال، سطح خشن محصول نهایی زیبایی خاصی را ایجاد می کند که برای برخی کاربردها بسیار مناسب است. شرکت Sugar Lab از تخصص طراحی معماران سابق برای ایجاد خلاقیت در آشپزی استفاده می کند که سبب قیمت بیشتر محصولاتش در مقایسه با شکلات های معمولی می شود، اما به نظر نمی رسد قیمت برای مشتریان این شرکت یک عامل بازدارنده باشد.

منبع: <https://www.3dnatives.com>

DESIGN 3D Printer