

پرینت سه بعدی اولین فیله ماهی



استفاده از تکنولوژی پرینتر سه بعدی در صنایع غذایی در سال های اخیر رواج یافته است. این فناوری به طور کامل روش تولید انواع مواد غذایی را تغییر داده است و می تواند برای رفع نیازهای خاص مصرف کننده سفارشی شود. شرکت اسرائیلی Steakholder Foods با همکاری یک شرکت پرورش ماهی در سنگاپور به نام Umami Meats، اولین فیله ماهی پرینت سه بعدی شده را رسماً تولید کرده است.

تولید اولین فیله ماهی با استفاده از تکنولوژی پرینت سه بعدی

همانطور که می دانید، در فرایند تولید گوشت پرینت سه بعدی شده، سلول ها در آزمایشگاه رشد کرده و به ماهیچه و چربی تبدیل می شوند. سپس آنها را با استفاده از جوهر بیولوژیکی پرینتر سه بعدی می کنند. در این دستاورد جدید، فیله ماهی پرینت سه بعدی شده به طرز چشمگیری ویژگی های ماهی واقعی را تقلید می کند.



DESIGN 3D Printer

ماهی هامور یکی از گونه های آسیب پذیر در نظر گرفته می شود که در نتیجه عواملی مانند صید بی رویه با انقراض روبرو است. اگرچه پرینت سه بعدی زیستی هنوز نسبتاً گران است، اما این فناوری امکان تولید پایدارتر و زیست سازگارتر غذا را بدون نیاز به کشتن حیوانات فراهم می کند. همچنین این فناوری جایگزین های ایمن تر و سالم تری برای غذا ارائه می دهد.



ظاهراً این شرکت ها قادر به تولید یک فیله ماهی سفید با بافت و طعم تقریباً مشابه ماهی طبیعی هستند. علاوه بر این، به گفته کسانی که قبلاً از این فیله ماهی پرینت سه بعدی شده را میل کرده اند، زمانی که این ماهی سرخ شده و یا چاشنی به آن اضافه می شود، به سختی می توان آن را از ماهی واقعی تشخیص داد. محققان در حال حاضر روی دو فیله دیگر کار می کنند که از بافت و طعم ماهی هامور و مارماهی تقلید می کنند. آنها امیدوارند در آینده نزدیک سه گونه ماهی دیگر در معرض انقراض را به بازار عرضه کنند.



DESIGN 3D Printer

اگرچه هنوز تحقیق و توسعه زیادی باید انجام شود، اما به نظر می‌رسد جهان می‌تواند در زمینه نحوه تغذیه مصرف‌کنندگان و حل مشکلات فعلی مانند پرورش بیش از حد حیوانات پیشرفت کند. اگر فرآیندهای تولید محصولات پرینت سه بعدی شده بهینه تر شود، هزینه این محصولات کاهش یافته و تولید و مصرف آن وسیع تر می‌گردد. فناوری پرینت سه بعدی در صنایع غذایی می‌تواند در آینده به طیف گسترده‌ای از محصولات غذایی دیگر تعمیم یابد و برای مصرف‌کنندگان امکان لذت بردن از مواد غذایی پایدار و سالم تر را فراهم سازد.



Mihir Pershad، مدیرعامل Umami Meats اظهار داشت: "ما از این که اولین فیله ماهی پرورش یافته جهان را با همکاری Steakholder Foods تولید کرده ایم خرسندیم. ما یک محصول کشت شده را به نمایش گذاشتیم که دقیقاً مانند ماهی های عالی، طعم دارد و در دهان آب می‌شود. در ماه های آینده قصد داریم برنامه های خود را برای عرضه این ماهی پرورشی در سطح جهانی اعلام کنیم."

منبع: <https://www.3dnatives.com>