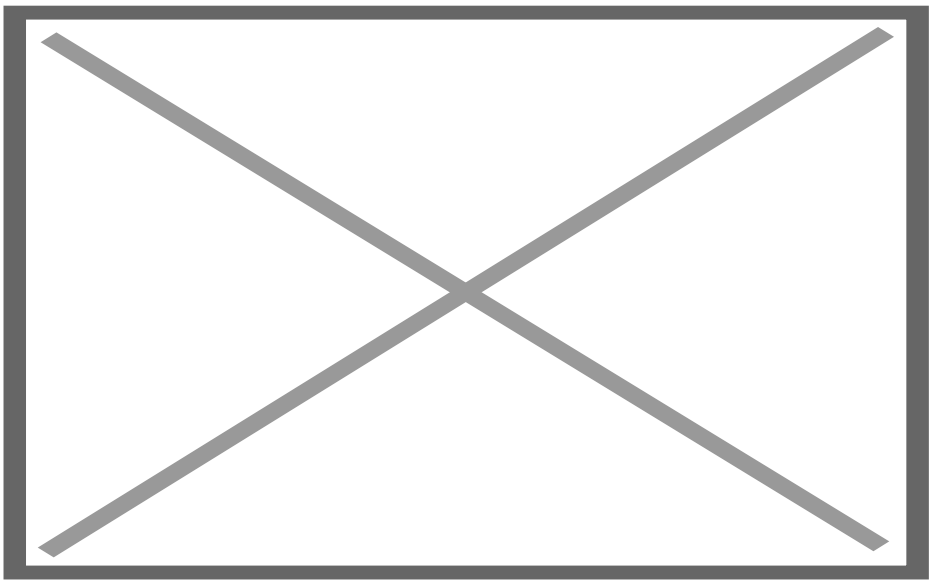
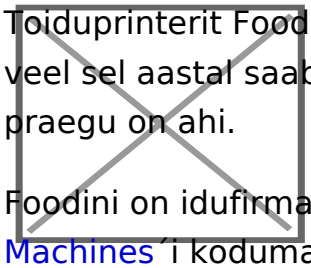
Uudiseid 21. sajandi köögist: värske toit printerist ehk Foodini teeb süüa

12 years ago- 12.11.2014 By Kaido Einama



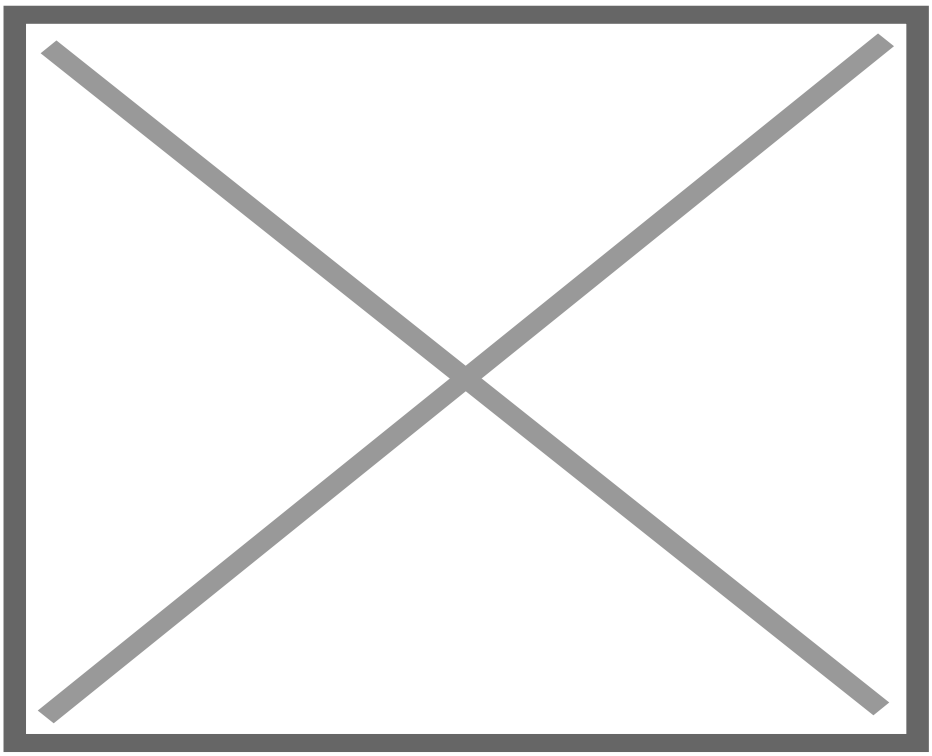
Alustab AM-i kööginurk: anname mõned videoretseptid värske toidu tegemiseks. Käsi ei pea määrima ja küpsetis saab ühtlane. Appi tõttab 21. sajandi köögikombain - 3D toiduprinter.



Toiduprinterit Foodini esitleti hiljuti Dublinis toimunud Web Summitil ja lubati, et veel sel aastal saab see olema paljudes kodudes sama tähtis köögiseade kui praegu on ahi.

Foodini on idufirmast investorite toel suuremaks võrseks kasvanud Natural Machines´i kodumasin, mis on nagu selle valdkonna Makerbot - lihtne kasutada, tõenäoliselt juba ka üsna mõistliku hinnaga ja varsti masstootmises.

Seega on turg sellele esimesele suuremale tulijale sama hästi kui valla. CNN räägib, Techcrunch kiidab, mida üks raketina tõusev firma veel võiks tahta.



Muus osas on tehnoloogia teiste 3D printeritega üsna sama: printimispea paigutab erinevaid kihte, vajadusel vahetab roostevabast terasest kapslites hoitavaid materjale. Kuid plastiku asemel väljastatav toiduaine ei hoia end nii hästi koos kui plastik ja ka temperatuurid on erinevad, mis nõuab Foodini arendajatelt lisaväljakutseid toidu vormimisel. Kapslitesse tahetakse panna vaid värskeid toiduaineid, mis seab säilitusajale piiranguks viis päeva.

Tavakasutaja seadme hind jääb 1000 dollari kanti - seega üsna sarnane 3D printeritele muudest valdkondadest. Praegu on printeri tarkuseks välja trükkida pitsasid, ravioolisid, spagette, burgereid, küpsiseid ja kooke. Isegi šokolaadist vaasiga saab hakkama. Šokolaad ongi hea materjal, millega võiks asendada plastikut ja lausa keerulisemaid 3D kujusid välja treida, kasvõi šokolaadist jänese, mis on CAD-programmis modelleeritud.

Siin aga mõned näited Natural Machines´i retseptikogust.

Pitsa väljatrükk.

Spagetid on nüüd vaid ühe nupuvajutuse kaugusel.

Midagi britipärast: fish'n'chips.

- Uudised

- Kodumasinad
- Printerid