

Уже в ближайшее время рестораны Барселоны начнут предлагать посетителям стейки и курицу, напечатанные на 3D-принтере. Такие блюда рассчитаны прежде всего на вегетарианцев, ведь их печатают из белкового порошка из риса или гороха с добавлением морских водорослей. Специальный шприц наполняют чем-то вроде пасты желтоватого цвета и вставляют в 3D-принтер. Новое программное обеспечение помогает машине сформировать из этой пасты волокна, как в натуральном мясе. В итоге получается вполне вкусное блюдо, похожее по структуре на стейк. По мнению автора идеи Джузеппе Скионти, подобные разработки помогут в будущем сократить выбросы парниковых газов в атмосферу. По данным Группы Всемирного банка за 2009 год, животноводство и продукция этой индустрии вызывают ежегодные выбросы более 32 млрд тонн парниковых газов, что составляет около 51% от всех выбросов в масштабах планеты.

Подробнее: <http://agriculture.by/news/mirovye-novosti/napechatannuju-na-3d-printere-edu-mozhno-budet-poprobovat-v-ispanskih-restoranh>