

# پیتزا در فضا؛ توسعه رباتی برای پرینت سه بعدی غذا [تماشا کنید] - دیجیاتو

حسام الدین جعفری | شنبه، ۲۱ اسفند ۱۳۹۵

استارتاپ ساکن سیلیکون ولی با عنوان «بی هکس» (BeeHex) با همکاری کمپانی «کولمبوس» (Columbus) موفق شده تا رباتی آشپزی را توسعه دهد که می تواند به کمک فضانوردان آمده و برای آنها پیتزاهایی در طعم ها و اشکال مختلف تولید کند.

گفتنی است ربات مذکور قادر است در کمتر از پنج دقیقه پیتزایی با ابعاد 30 سانتیمتر را آماده کند و برای فضانوردان نسبت به غذاهای یخ زده، حس بهتری را به ارمغان آورد.

بر اساس اعلام کمپانی سازنده، ربات مورد اشاره که «Chef 3D» نام دارد می تواند از مواد غذایی تازه، پیتزاهایی بدون گلوتن و با شکل های متنوع بسازد. ربات مذکور مانند دیگر پرینترهای سه بعدی می بایست به یک کامپوتر متصل بوده و از آن فرمان بگیرد تا از چه خمیر، سس و پنیری استفاده کند.



لازم به ذکر است کارتریج های مورد استفاده مملو از مواد اولیه پیتزا بوده و نازل ربات از خمیر مایع پیتزا شروع کرده و پس از ریختن سس و ادویه، در نهایت پنیر آب شده را روی آن می ریزد.

«بی هکس» عنوان کرده است که دلیل انتخاب پیتزا، ساختار لایه ای آن بوده که متناسب با توانایی فناوری های امروزی است. با وجود آنکه این کمپانی از دل ناسا متولد شده و سازمان فضایی مبلغ 125000 دلار را برای تحقیق و بررسی چگونگی پرینت سه بعدی مواد غذایی صرف کرده، اما این استارتاپ روی جنبه های تجاری دستگاه مذکور تمرکز کرده و قصد دارد از آن در مکان هایی مانند فستیوال ها، استادیوم ها و هایپر مارکت ها استفاده کند.

ناگفته نماند کمپانی مورد بحث اخیراً موفق شده تا مبلغ یک میلیون دلار را از طریق جذب سرمایه، جمع آوری کرده و هدف اصلی آنها ارائه دستگاهی است که بتواند حجم بالای سفارشات پیتزا در رستوران های زنجیره ای مانند «دومینو» و «پیتزا هات» را مدیریت کند.

شاید به خواندن این مطالب هم علاقه مند باشید:

[دیجیاتو](#)