

PHƯƠNG PHÁP MỚI PHÁT HIỆN RƯỢU GIẢ

Sử dụng tia laser, máy dò rượu giả có thể nhận biết được mọi yếu tố: từ độ cồn cho đến thương hiệu của chai whisky.

Chỉ cần một giọt rượu, tia laser sẽ có thể xác định ngay lập tức loại “chất lỏng” đang kiểm tra có phải là hàng xịn hay không. Đầu tiên, người ta sẽ chiếu một tia laser mỏng hơn cả sợi tóc qua một con chip trong suốt. Mẫu vật được nhỏ lên trên con chip. Sau đó, các nhà nghiên cứu của Đại học St Andrews sẽ tiến hành phân tích ánh sáng do giọt whisky phát ra. Theo Daily Mail, việc phân tích tính chất phản sáng của chất lỏng sẽ cho phép nhận biết chính xác nồng độ cồn có trong đó. Thông thường, whisky giả sẽ có tỷ lệ cồn dưới 40%. Không chỉ dừng lại ở đó, các nhà khoa học còn phân tích cả màu sắc và kết cấu của chất lỏng, để qua đó nhận diện được thương hiệu và tuổi rượu. Thậm chí, rượu được cất trong loại thùng nào cũng có thể được máy “đọc” ra. Nhóm chuyên gia vật lý Praveen Ashok, Kishan Dholakia và Bavisna Praveen cho biết, nghiên cứu của họ đã được cấp bằng sáng chế công nghệ và giới thiệu ra thị trường. “Trước vấn nạn rượu giả hết sức đau đầu, ngành công nghiệp đồ uống đã liên tục tìm kiếm phương pháp phân tích rượu mới vừa rẻ lại vừa chính xác. Sử dụng sức mạnh của ánh sáng, chúng tôi đã giải quyết được bài toán hóc búa này”, Praveen cho biết. Việc cho kết quả nhanh hứa hẹn một tương lai không xa, khi người dùng có thể dễ dàng kiểm tra xem loại rượu mình đang uống là “xịn” hay nhái. “Trái với suy nghĩ của nhiều người, whisky là một đối tượng nghiên cứu vô cùng thú vị. Phương pháp của chúng tôi không chỉ theo dõi hương vị của rượu, khả năng phản sáng của nó mà còn nghiên cứu cả màu sắc, cấu trúc của các phân tử rượu”. Đây là những yếu tố quan trọng để xác định tuổi rượu, quy trình sản xuất rượu và loại rượu mà bạn đang uống. Nghiên cứu này sẽ được đăng tải trên tạp chí Optics Express số ra tháng 11. Được biết, con chip được dùng để phân tích rượu đã từng được nhóm ứng dụng cho nghiên cứu y sinh trước đây. “Thật tuyệt khi công nghệ phân tích y sinh lại có thể ứng dụng để phân tích một đồ uống khoái khẩu của nhân loại”, Giáo sư Dholakia kết luận.

Theo Daily mail, Vietnamnet