

HỆ LỘ THỰC PHẨM DÀNH CHO NGƯỜI LÊN SAO HỎA

Một nhóm chuyên gia Mỹ đã trải qua 4 tháng sống trong một túp lều hình vòm nhỏ trên một cánh đồng nham thạch trơ trụi ở Hawaii nhằm cố gắng tìm ra loại thực phẩm nào phù hợp với các phi hành gia thực hiện sứ mệnh lên sao Hỏa.

>>> Ăn thử thực phẩm mang lên sao Hỏa

Nhóm nghiên cứu gồm 6 thành viên luôn phải mặc trang phục của các phi hành gia bất cứ khi nào họ mạo hiểm lên sườn phía bắc của Mauna Loa - ngọn núi lửa vẫn đang hoạt động ở Hawaii và lần phun trào gần đây nhất năm 1984. Hoạt động của họ thuộc một dự án mô phỏng khám phá không gian tại Hawaii (HI-SEAS) của Cơ quan hàng không vũ trụ Mỹ (NASA), trị giá 1 triệu USD.

Mục tiêu dự án do chương trình nghiên cứu con người của NASA, Đại học Hawaii và Đại học Cornell tài trợ này là, khám phá về cuộc sống và cách chế biến thức ăn cho các sứ mệnh dài ngày trong không gian.

Các loại bánh, kể cả bánh ngọt, là món ăn ưa thích trong thực đơn của nhóm nghiên cứu dành cho các phi hành gia lên sao Hỏa. (Ảnh: Daily Mail)

Trong các dự án khác, nhóm nghiên cứu đã nấu các món ăn bao gồm cả thực phẩm khô, đông lạnh với những thực phẩm sẵn có vào thời điểm đó. Theo Angelo Vermeulen - trưởng nhóm nghiên cứu, vấn đề với các nguyên liệu không dễ thối hỏng là chúng thường được chế biến quá kỹ và thiếu chất xơ.

Tuy nhiên, ông Vermeulen rất ấn tượng về việc các thực phẩm khô, đông lạnh vẫn có vị gần giống với thực phẩm tươi. Chuyên gia này nói thêm rằng, điều cũng rất quan trọng cho các phi hành đoàn thám hiểm không gian trong tương lai là thực phẩm ngon miệng.

Thực đơn mới công bố cho các phi hành gia còn có cả món cơm trộn thập cẩm. (Ảnh: Daily Mail)

Trong công thức món ăn mà nhóm của Vermeulen vừa tìm ra và công bố, một thực phẩm yêu thích của họ là nutella, làm từ 2 nguyên liệu chính là cacao và hạt dẻ. Ngoài ra còn có bánh ngọt; thịt giăm bông đóng hộp phổ biến ở Hawaii; cơm trộn thịt, cá và xúc xích cay Cajun cũng như món phở chiên. Món bột mì nấu với thịt hoặc nước thịt của Bắc Phi cũng là lựa chọn của nhóm nghiên cứu khi họ gần hết các nguyên liệu thực phẩm.

Theo NASA, hoạt động khám phá không gian dài ngày hơn trong tương lai, bao gồm cả các sứ mệnh lên sao Hỏa vào những năm 2030, tạo ra các thách thức mới về việc cung cấp thực phẩm cho những chuyến đi kéo dài hàng năm.

Một trong những thách thức đối với sứ mệnh thám hiểm sao Hỏa là việc cung cấp đủ thực phẩm cho phi hành đoàn trong chuyến đi dài ngày, có thể tới 5 năm. (Ảnh: Daily Mail)

"Chúng ta cần phải tính toán lượng thực phẩm cho một sứ mệnh trên bề mặt sao Hỏa nên bao gồm bao nhiêu thực phẩm chế biến đóng gói và bao nhiêu thực phẩm tái sinh sinh học như rau, quả tươi trồng trên thực phẩm", Michele Perchonok, một nhà khoa học thuộc Dự án công nghệ thực phẩm tiên tiến của NASA nhấn mạnh.

Trong một sứ mệnh thám hiểm sao Hỏa, các phi hành gia có thể tự trồng lấy thực phẩm cũng như mang theo nguyên liệu chưa chế biến để làm một mì, đậu phụ, bánh mì và mì ống. Dĩ nhiên, các thực phẩm cần phải có hạn sử dụng tới 5 năm và đủ nhiều để không gây chán ngán cho phi hành đoàn.

