

MÁY "IN" BÁNH 3D

Nếu bạn muốn “tranh thủ tình cảm” của người đặc biệt, thay vì tặng họ một hộp sôcôla thông thường, sao không tặng một hộp sôcôla mang hình bạn? Nhóm nghiên cứu trường Đại học Exeter, Anh vừa sáng chế ra máy làm bánh sôcôla 3D

Các nhà khoa học vừa sáng chế ra một máy “in” bánh 3D giúp tạo ra những mẫu bánh có hình dạng theo bất kỳ ý thích của khách hàng. Ảnh: EPSRC.

Nhóm sáng chế cỗ máy đã bán bản quyền cho các công ty sản xuất bánh kẹo. Khách hàng có thể đặt mẫu thiết kế của chính họ qua trang web (trang web này hiện đang được tạo), sau đó công ty sẽ “in” ra mẫu sôcôla theo đơn đặt hàng. Cũng sẽ có nhiều mẫu thiết kế bánh đa dạng sẵn có để bạn xem thử rồi copy hoặc biến đổi đi theo cách của mình.

“Điều đặc biệt của công nghệ này là người dùng sẽ có thể tự thiết kế và tự làm sản phẩm của riêng họ”, trưởng nhóm nghiên cứu, tiến sĩ Liang Hao cho biết, trên trang công nghệ Gizmag.

“Về lâu dài, chúng tôi muốn phát triển cỗ máy nhằm giúp khách hàng tự thiết kế nhiều sản phẩm từ những nhiên liệu khác nhau, nhưng hiện tại chúng tôi xuất phát với sôcôla vì nó rất phổ biến, chi phí thấp và ít rủi ro. Trong tương lai, công nghệ này sẽ cho phép mọi người tự thiết kế và làm ra nhiều sản phẩm như là đồ trang sức hoặc dụng cụ gia đình. Cuối cùng, chúng tôi hy vọng được nhìn thấy hàng loạt sản phẩm công nghiệp hiện nay bị thay thế bởi những sản phẩm tự thiết kế bởi chính người dùng”, ông Liang Hao nói.

Một mẫu bánh 3D tự chế. Ảnh: EPSR.

Giống như hầu hết máy “in” bánh 3D khác, cỗ máy này hoạt động bằng cách bơm các lớp nhiên liệu cần tạo liên tiếp. Khó khăn khi làm bằng nguyên liệu sôcôla là sôcôla cần sức nóng vừa phải và phải có chu kỳ làm lạnh.

Nhóm thiết kế Exeter vì vậy đã phải tạo ra một hệ thống kiểm soát nhiệt độ mới, để có thể làm sôcôla đủ lỏng để chảy qua máy tuy nhiên vẫn đủ lạnh để thành hình.

Trường Đại học Exeter đã cộng tác với Đại học Brunel và nhà sáng chế Delcam để phát triển máy làm bánh 3D này. Dự án cũng được tài trợ bởi Hội đồng nghiên cứu Anh quốc.