

BẮT MÙI CÀ PHÊ, NƯỚC HOA HIỆN HÌNH

Các nhà khoa học Mỹ cho biết, họ có thể bắt các mùi vị hiện nguyên hình nhờ một loại mực đặc biệt.

Bản phân tích mùi cà phê của các hãng Starbuck, Folgers, 8'Clock. Ảnh: Sciencepunk
Nhà nghiên cứu Kenneth Suslick và đồng nghiệp ở ĐH Illinois đã chế tạo các tấm phim làm từ polyme, có 36 loại thuốc nhuộm, chứa các sắc tố bị đổi màu khi phơi nhiễm với các hóa chất khác nhau. Đây là lần đầu tiên, các nhà khoa học có thể chuyển hóa mùi thành màu sắc.

Con trai của Kenneth Suslick là Benjamin Suslick, 17 tuổi, đã dựa vào nghiên cứu trên để phân tích mùi cà phê.

Hiện, "bảng mã hóa" công thức pha cà phê của các hãng Starbuck, Folgers, 8'Clock dưới dạng các tấm ảnh có chứa các chấm màu đang nằm trong tay Benjamin.

Tuy nhiên, kết quả nghiên cứu của các nhà khoa học thuộc ĐH Illinois sẽ không chỉ dừng ở đây. Nghiên cứu của nhóm hứa hẹn được đưa vào sử dụng trong các hệ thống cảnh báo tai nạn cho các phòng thí nghiệm, các nhà máy hóa chất,... những nơi có khả năng rò rỉ khí độc hoặc phá vỡ bí quyết pha chế của các hãng nước hoa nổi tiếng thế giới.