

NẾM VÀ THỬ RƯỢU BẰNG... LƯỚI ĐIỆN TỬ

Các nhà khoa học châu Âu vừa phát minh ra một thiết bị cầm tay mới - "lưới điện tử", nhạy cảm với các vị chua, đắng, ngọt, mặn như lưỡi con người và có khả năng phân biệt chủng loại, tuổi và chất lượng của rượu nho.

Được thiết kế nhằm kiểm soát chất lượng của c&

Các nhà khoa học châu Âu vừa phát minh ra một thiết bị cầm tay mới - "lưới điện tử", nhạy cảm với các vị chua, đắng, ngọt, mặn như lưỡi con người và có khả năng phân biệt chủng loại, tuổi và chất lượng của rượu nho.

Được thiết kế nhằm kiểm soát chất lượng của các loại rượu, thiết bị này gồm 6 bộ cảm biến có khả năng phát hiện các chất, các thành phần đặc trưng thường có trong một loại rượu nho nhất định nào đó.

Cũng giống như lưỡi con người, "lưới điện tử" cũng tỏ ra nhạy cảm với các vị cơ bản như: chua, đắng, ngọt, mặn.

Lưới điện tử có khả năng phân biệt các chủng loại rượu nho khác nhau. (Ảnh mô phỏng: Rsc.org)

Thiết bị này có khả năng nếm được các vị này và từ đó cho bạn biết được tuổi của rượu và khẳng định loại rượu đó là thật hay giả.

"Lưới điện tử" do Cecilia Jiménez- Jorquera và các đồng nghiệp từ viện Vi điện tử Barcelona, Tây Ban Nha phát minh.

Các chuyên gia trong ngành công nghiệp rượu vang cho các nhà nghiên cứu biết, họ thiếu một phương pháp đánh giá nhanh chất lượng các loại rượu. Thường họ mất một thời gian dài để có thể gửi các mẫu rượu đến phòng thí nghiệm trung tâm xử lý trước khi có được kết quả.

Lưới điện tử không chỉ đánh giá nhanh chất lượng rượu mà còn có thể bỏ túi được; chi phí sản xuất cũng không cao và có thể đào tạo để "nếm" các loại rượu mới khi cần.

Jiménez-Jorquera cho biết trên Tạp chí của Hiệp hội Hoá học Hoàng gia The Analyst rằng: "Chúng ta có thể sử dụng thiết bị này để phát hiện ra những gian lận ở tuổi rượu, cũng như là chất lượng các loại rượu nho".