

Марина СИТНИКОВА

Современные учёные старательно работают над тем, чтобы мы свою еду могли взять и просто распечатать на принтере. Это совершенно не фантастика! Кое-кую еду уже печатают и сегодня.



Распечатай мне котлетку!

Людей на нашей планете много, а будет ещё больше. Сможет ли матушка-Земля прокормить всех нас? Такими вопросами учёные задаются давно. Действительно, проблема, как накормить всё увеличивающееся население планеты и не нанести ей большого вреда, — одна из самых важных.

Выходом стало бы создание искусственной еды. И её вовсю учатся «готовить»! Специалисты в лабораториях научились выращивать синтетические аналоги многих продуктов — это и котлеты, и сосиски, и наггеттсы, а совсем недавно создали нечто, напоминающее морепродукты, вроде креветок.

Из чего делается

Некоторые виды искусственной еды создаются на растительной основе – из бобовых культур, например, из сои или гороха, а также из водорослей, генномодифицированных дрожжей и тому подобное.

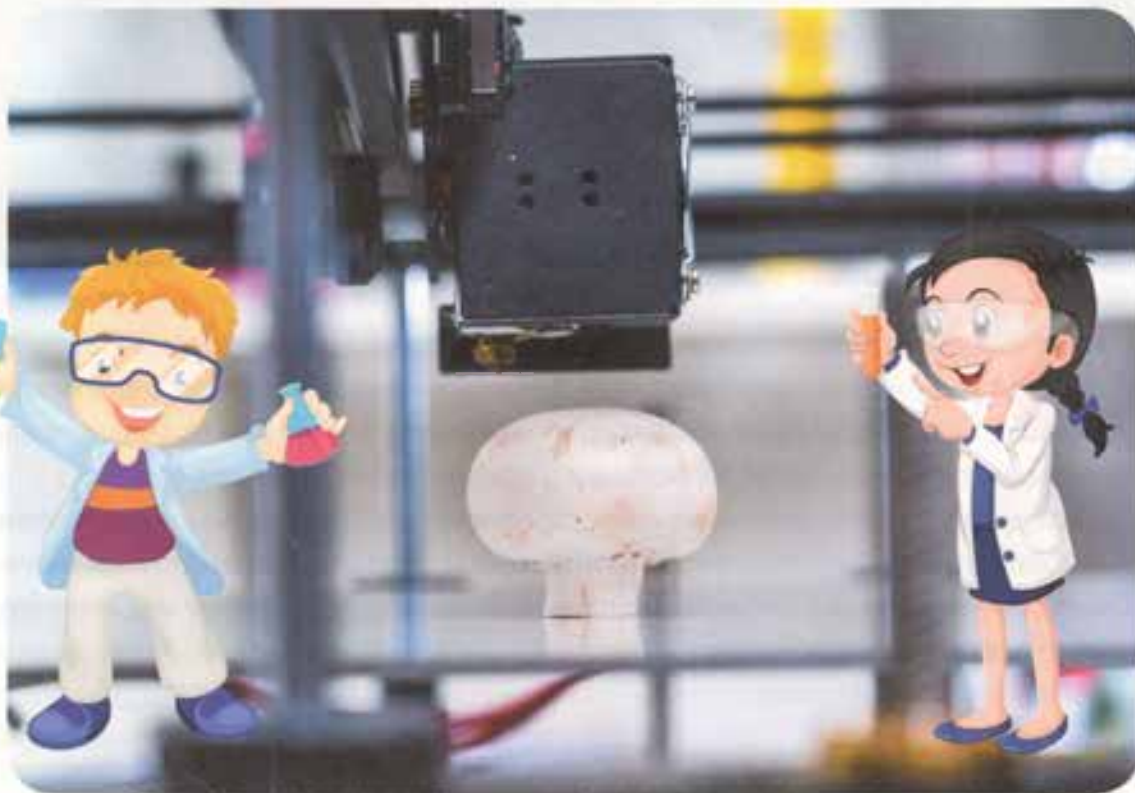
Другие виды такой еды, образно выражаясь, выращиваются в пробирках. Такую еду «готовят» на основе животных клеток. И да, её как раз можно печатать на 3D-принтере. Эти технологии так и называются – 3D-биопринтинг, который занимается печатью пищевых продуктов из клеточных культур.

Такую еду можно печатать даже в космосе! Подобный эксперимент (печать продуктов питания в условиях невесомости) провели в сентябре 2019 года наши космонавты на Международной космической станции. Взяв клетки кролика, коровы и рыбы, они с помощью специального биопринтера воссоздали их мясо. Невероятно!

Просто распечатать!

Учёные уверяют, что в скором времени и обычные люди начнут печатать себе завтрак или ужин.

Для этого всего и требуется, что биопринтер и тот материал, из которого эта еда будет печататься. Что за материал? Люди науки всё ещё трудятся над этим. Предполагается, что это будет либо какая-то протеиновая масса (протеин – нату-



ральный продукт, содержащий чистый белок), либо некие растительные ингредиенты, либо специально выращенные клетки мяса.

И вот вы достаёте из холодильника порцию материала, закладываете его в принтер, и тот с помощью картриджей, которые будут представлять собой специальные вкусовые добавки, быстренько распечатывает то, что вам надо. Хотите пюре? Вот вам пюре! Курицу? Вот вам курица!

Икра на принтере

Звучит, конечно, фантастично, но ведь кое-что из еды уже сегодня реально распечатывается на принтере! Например, украшения на торты печатают уже сегодня. И мы эти тортики и пироженки за обе щеки уплетаем.

Учёные уверяют, что искусственная еда по вкусовым и полезным свойствам не только не будет уступать натуральной, но превзойдёт её. Например, для людей, имеющих проблемы со здоровьем, начнут печатать специальные витаминизированные продукты. С помощью принтеров также можно будет регулировать плотность продуктов, что пригодится тем, кто из-за болезней зубов жевать обычную еду не может. Обязательно появится напечатанная еда без аллергенов, менее калорийная и так далее.

А ещё печать еды на принтере – это огромное поле для творчества и кулинарной фантазии. Ведь тогда можно придумать совершенно уникальные продукты, с необычными вкусами, запахами и цветом! И все попробовать!

