

ПЕРЕВАГИ ТА НЕДОЛІКИ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖІ ЗА ДОПОМОГОЮ 3Д-ПРИНТЕРА

Кузьменко Р.Г.,
Стукальська Н.М., к.т.н.

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ

У світі їжа займає невід’ємну складову нашого життя і культури, і тому варто вдосконалювати її приготування, і завдяки появи 3Д-принтерів – це стало реально.

У готельно-ресторанному бізнесі застосовування 3Д-принтерів є досить перспективним напрямом розвитку технологій, адже за допомогою них можна створити великий спектр різноманітної продукції, які будуть задовольняти потреби споживачів.

Проаналізовано веб-ресурси з питання особливостей приготування їжі за допомогою 3Д-принтера у закладах ресторанного господарства.

Історія виникнення 3Д-принтерів для створення їжі появилась досить давно. Наприкінці 2000-х років технологія почала набирати обертів і ставала більш доступною.

3Д-друк харчових продуктів – це технологія, яка створює продукти харчування різних форм та дизайну за допомогою 3Д-принтера.

Процес включає застосування їстівної сировини, як «чорнило» в принтері, і потім сировина видавлюється через спеціальну насадку. Але все починається з розробки дизайну або моделі вихідного продукту. Продукти, які можна надрукувати: цукерки, піца, макаронні вироби, кекси, торти, млинці, гамбургери, фрукти та овочі.

Перевагами такого методу є: безпечне харчування – створення страв з урахуванням потреб і переваг споживача; можливість створення складних структур (харчові скульптури, шестерні тощо); точність – здатний контролювати всі розміри та кількість продукту; скорочення витрат – за допомогою такого методу виходить менше харчових відходів, також можливість зменшити потребу в ручній праці тощо.

Недоліками такого методу є: висока вартість; обмеження в інгредієнтах; обмежений термін придатності – зберігаються короткий термін, процес розпаду коротше; займає велику площу через свої габарити тощо.

Висновок. Отже, використання 3Д-принтеру для виготовлення продукції є досить цікавим та перспективним напрямком. Але варто пам’ятати, що такий метод має свої як і позитивні, так і негативні сторони під час використання. Істотною перевагою є те, що можна зберегти якість та безпеку їжу, а також залишається менша кількість відходів в порівнянні з звичайним способом приготування їжі.

Однак, на сьогоднішній день, така технологія ще не досить розвинута і вимагає подальшого дослідження та вдосконалення.