

ID : 1194

Catégorie : FLS

Nombre de mots : 774

L'impression 3D alimentaire: l'invention de demain

Environ 1,3 milliard de tonnes de nourriture sont gaspillées annuellement dans le monde. L'insécurité alimentaire est un problème majeur dans beaucoup de pays, et on a essayé de nombreuses approches pour résoudre ce problème, sans beaucoup de succès. Une solution qui peut combattre l'insécurité alimentaire est l'impression 3D alimentaire. Cette proposition semble futuriste, mais beaucoup de pays ont commencé à investir plus dans l'impression 3D alimentaire afin d'atteindre la sécurité alimentaire pour tous. L'impression 3D alimentaire peut changer de façon marquante comment les gens mangent parce qu'elle peut réduire les déchets, ouvrir la voie à l'innovation aux multiples industries, et assurer que les personnes n'ont pas de carences nutritionnelles.

D'abord, l'impression 3D alimentaire est extrêmement avantageuse pour les personnes parce qu'elle peut diminuer considérablement la quantité de déchets dans l'environnement. La fabrication additive en général peut générer 90% de moins de déchets que la fabrication conventionnelle. Tout en faisant de la nourriture, les chefs peuvent surproduire ou gaspiller beaucoup de matières premières, mais l'impression 3D alimentaire pourrait aider ce problème. Il y a une entreprise néerlandaise qui s'appelle Upprinting Food qui se spécialise dans l'impression 3D des aliments gâchés ou inutilisés. Cette initiative est durable parce que la nourriture gâchée peut encore être comestible après l'avoir insérée dans la machine. L'impression 3D alimentaire peut aider les citoyens normaux et même les astronautes. Dans l'espace, l'impression 3D alimentaire est devenue une façon durable d'assurer la valeur nutritive pour les astronautes. Récemment, une entreprise israélienne connue du nom d'Aleph Farms a poussé la viande dans l'espace avec l'aide d'une imprimante en utilisant les cellules d'une vache. L'élevage de bétail est un contributeur significatif au changement climatique, donc si la fabrication de viande peut utiliser moins d'eau et d'animaux, l'impression 3D serait le futur de la production alimentaire. En imprimant la nourriture 3D, la capacité de survie future de l'écosystème mondial sera plus prometteuse.

En outre, les aliments imprimés en 3D deviendront un outil précieux dans la société parce qu'ils peuvent stimuler l'innovation et avancer l'industrie alimentaire. Les bénéfices des aliments imprimés en 3D montrent que c'est possible de créer de nouvelles cuisines et plats extraordinaires. Par exemple, cette façon de préparer la nourriture est plus facile de découvrir les nouvelles inventions dans la valeur nutritive des aliments en créant de nouveaux saveurs! Il y a aussi un côté esthétique dans les aliments imprimés en 3D parce que les chefs peuvent explorer toutes sortes d'expériences et divers motifs dans la nourriture qu'ils créent. Toutes ces occasions permettront aux chefs de parfaire leur expertise culinaire et même les avancer vers des limites jusqu'ici non atteintes. De plus, l'introduction de la technologie avancée dans l'industrie culinaire pourrait conduire aux autres innovations concernant les aliments aussi. Les restaurants peuvent servir la nourriture plus rapidement en utilisant les tapis roulants, ou en intégrant l'intelligence artificielle pour nettoyer tout déchet. Le développement constant de l'impression 3D peut propulser les nouvelles innovations dans l'industrie alimentaire et, en général, améliorer la qualité de vie pour tout le monde.

Enfin, l'invention des aliments imprimés en 3D est incroyablement bénéfique aux personnes parce qu'elle crée une possibilité d'améliorer la santé. Avec cette machine technologiquement avancée, il peut faire la nourriture pour tous les états sanitaires. Par exemple, les gens qui ne peuvent pas manger de gluten, qui sont intolérants au lactose, ou qui sont végétaliens peuvent personnaliser la nourriture à leurs besoins. Ils peuvent également être spécifiques avec les choses qu'ils mangent en personnalisant le taux de sucre ou le nombre de calories dans leur nourriture. Bien que cette création soit souvent dans la cuisine, cette machine peut aussi aider les hôpitaux. La nourriture que chaque patient demande peut être personnalisée selon ses besoins spécifiques et cela pourrait améliorer son rétablissement. Une entreprise allemande du nom de Biozoon développe un plat imprimé en 3D sous la forme de la mousse crémeuse pour les personnes âgées qui ont des difficultés à mâcher. Ce plat contiendrait tous les nutriments nécessaires pour maintenir leur état physique, et il peut aussi contrôler les vitamines, la texture et la taille des portions de chaque plat. Les projets comme cela aideraient certainement beaucoup d'établissements de santé et ses patients qui sont dans des états désespérés. Donc, la création des aliments imprimés en 3D est une prouesse importante dans l'avancée de la technologie parce qu'on peut personnaliser la nourriture selon les exigences spécifiques de chaque personne.

L'impression 3D alimentaire récolte les fruits pour les humains parce qu'elle réduit la quantité de déchets dans l'environnement, stimule les inventions culinaires sans précédent, et offre la chance d'améliorer la santé. L'insécurité alimentaire est malheureusement présente dans le monde entier, mais l'impression 3D alimentaire pourrait tout changer.