

# 3D Food Printing Could Change Food Forever

เรียบเรียงโดย  
 ขวัญจิตร พิศาลเอก  
 ฝ่ายส่งเสริมนวัตกรรม

อนาคตของการผลิตอาหารนวัตกรรมและวิศวกรรมอาจแตกต่างจากสิ่งที่เราได้รับได้พบเห็นในปัจจุบัน การรวมตัวกันของหลากหลายสาขาวิชาในกระบวนการการผลิตอาหารก่อให้เกิดสิ่งที่เรียกว่า อุตสาหกรรมการเพาะเลี้ยงเนื้อสัตว์ และหรือระบบเศรษฐกิจแบบ Bio - Economy ในปัจจุบันเราจะเห็นการเปลี่ยนแปลงของเทคโนโลยีและนวัตกรรมทางด้านอาหารเพิ่มขึ้น อันเนื่องมาจากความต้องการบริโภคที่เกิดจากการเพิ่มจำนวนประชากรโลก ความต้องการอาหารที่มีคุณภาพ ความสะดวกรวดเร็วในการบริโภคเพื่อให้ทันต่อสังคมคนเมือง การใช้เทคโนโลยีต่างๆ เช่น เทคโนโลยีการพิมพ์ 3 มิติ การผลิตเนื้อสัตว์ที่ปลูกถ่ายเพาะเลี้ยงในห้องปฏิบัติการ การทำบล็อกเชน การทำฟาร์มในแนวตั้งและการเพาะเลี้ยงเซลล์เป็นต้น หากนำมาใช้ในระดับอุตสาหกรรม เราจะเห็นการสูญพันธุ์ของวิถีชีวิตเกษตรกรรมและการทำปศุสัตว์หรือการเลี้ยงสัตว์

เทคโนโลยีการพิมพ์อาหาร 3D สามารถเปลี่ยนอาหารได้ตลอดไป 3D Food Printing Could Change Food Forever การเพิ่มจำนวนมากของการพิมพ์ 3 มิติ ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมาคือการพัฒนาเทคโนโลยีอาหารที่น่าสนใจอย่างหนึ่งที่กำลังพัฒนาวิธีการพิมพ์อาหารสามมิติ เครื่องจะทำงานตามที่คุณคาดหวัง โดยการสร้างเลเยอร์ผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปแล้ว ซึ่งจะช่วยแก้ปัญหาด้านรูปแบบผลิตภัณฑ์ ไม่ว่าจะเป็นการนำเสนอด้านรูปร่างพื้นผิว องค์ประกอบและท้ายที่สุดรสชาติของผลิตภัณฑ์อาหารในอนาคต โดยจะพัฒนาวิธีการนำเสนอรูปแบบของผลิตภัณฑ์อาหารที่ไร้ข้อจำกัด การพิมพ์ 3 มิติจะช่วยให้คุณปรับแต่งงานสุดท้ายตามความต้องการและรสนิยมเฉพาะของคุณ เช่นเดียวกับการทำอาหารด้วยตัวคุณเอง มีแนวโน้มว่าเทคโนโลยีนี้จะได้รับความนิยมจากผู้ผลิตอาหารผู้ค้าปลีกและผู้บริโภค และการเติบโตของพ่อครัวหุ่นยนต์



มองว่าอนาคตของการผลิตอาหารดูน่าสนใจอย่างแน่นอน การพิมพ์แบบ 3 มิติจะช่วยลดของเสียที่เกิดจากการทำอาหารแบบธรรมดา และสามารถนำมาใช้เพื่อสนับสนุนกระบวนการผลิตอาหารที่มีเทคโนโลยีสูงอาหารเพื่อสุขภาพ โดยมีการกำหนดวิธีการผลิตสูตรอาหารได้อย่างสมบูรณ์แบบ อีกไม่นานเมื่อเทคโนโลยีได้รับการขัดเกลาและพัฒนาซึ่งจะมีความเป็นไปได้โดยไม่จำกัด สำหรับการออกแบบอาหารใหม่โดยการปรับอัตราส่วนของส่วนผสมของสูตรอาหารต่อรูปแบบทางกายภาพ เราเริ่มเห็นการรวมพรสวรรค์การทำอาหารของ พ่อครัว หรือ เชฟดังๆ ในรูปแบบศิลปะของประติมากรอาหาร สุดท้ายถูกพิมพ์ลงบนงานอาหาร

ที่มา: <https://interestingengineering.com/11-innovations-that-could-build-the-food-of-the-future>