

طلاء يطيل العمر الافتراضي للأطعمة



إعداد: مصطفى الزعبي

طور باحثون من جامعة تافتس الأمريكية، طلاءً صالح للأكل لإطالة العمر الافتراضي للأطعمة، مصنوعاً من الحرير ويعالج بطريقة مختلفة ويستخدم الحرير في جميع أنواع المواد المفيدة، من الجلد الصناعي إلى المستشعرات الضوئية إلى الغراء الذي يمكن استخدامه تحت الماء.

وقال د. فرانك سي دوبلي من قسم الهندسة الطبية الحيوية بالجامعة: «الاكتشاف الجديد لخصائص الحرير الحافظة والاستخدام الواسع لطلاء الحرير على الفواكه والخضراوات واللحوم والأطعمة الأخرى يساهم في تخفيف نفايات الطعام بجميع أنحاء العالم».

وقال الباحثون: «من المعروف أن الحرير يستخدم كسلعة نسيج، لكن يختلف الحرير الذي نستخدمه قليلاً بمعنى أنه بدلاً من أخذ الألياف ونسجها في الملابس، فإننا نأخذ الألياف ونصهرها في سائل يتحول إلى مجموعة متنوعة من المواد.

«ويمكن أن تكون شبيهة بالبلاستيك أو طلاءات أو كتل أو إسفنج

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.