

3D Baskı ikolata Teknolojisi

Eindhoven merkezli 3D gıda baskı girişimi [byFlow](#), yeni geliştirdikleri ve patentli olan kişiye özel 3D baskı çikolata teknolojisini Belçika'nın Anvers (Antwerp) şehrinde düzenlenen, Dünyanın En İyi 50 Restoranı dlleri'nde tanıttı. Geride bıraktığımız birkaç yılda özellikle 3D baskı gıda ve kişiselleştirilmiş gıda alanlarında girişim ve yatırımların sayısı önemli lde arttı. Özellikle vegan et, 3D baskı et, kişiselleştirilmiş beslenme gibi hayatımıza yeni giren konseptler ortaya ıktı. Daha nce 3Dörtgen Blog'da yer verdiğimiz [bu içerikte](#) sentetik et üretiminin geleceğine değinmiştik.

Kişiselleştirilmiş gıda ürünlerine talebin artması uluslararası pazarda dikkat çekici noktaya geldiğinde, byFlow ekibi özellikle çikolataya ilgi olduğunu fark edip bu alanda geliştirmeler yapmaya karar veriyor. Çikolata yapımındaki hassas süreçlerden soğutma gibi adımların insan eliyle kontrolndense bu süreci otomatikleştiren bir cihaz tasarlanıyor.

Tat ve kaliteyi korumaya ek olarak, kişiye özel şekillendirilebilir ikolatalar için kullanılan malzemenin özelliklerinin de uygun olması da önemli bir amaç. byFlow mühendisleri en karmaşık çikolata şekillerin bile 3D baskı ile üretilebildiği ve kullanımı kolay olan bir teknoloji geliştirdi.



3D baskı çikolata teknolojisi ile istediğiniz Őekilde ikolata üretebilirsiniz.

Çikolata yapmak isteyen herkesin kolaylıkla kullanabileceği bir teknoloji olması hedefiyle yola çıkan byFlow, aynı zamanda Online Chocolate Design Studio ile 3D tasarım sürecini de kapsayan bir sistem kuruyor. Bu platform sayesinde çevrim içi 3 boyutlu çikolata tasarımı yapılabilir ve tasarımların baskıya gönderilmesi sağlanabilir.



3D baskı çikolata üretimi için özelleŐtirilmiŐ 3D yazıcı.

byFlow'un tanıtımına göre her tür/marka kuvertür çikolata ile

istendiği zaman, uzaktan komut vererek 3D ikolata tasarımlarını üretmek mümkün olacak ve tüm temperleme süreci otomatik gerçekleşecek. Bu sayede el işçiliği ihtiyacı azalırken, üretimde hata olasılıkları azalıyor, iş gücü gereksinimi azalıyor ve malzeme kullanımında verimlilik artıyor.

Henüz tanıtımı yapılan ancak satışa çıkmayan bu yeni teknolojiden haberdar olmak için byFlow'un internet sitesini takip edebilirsiniz. 3D baskı gıda, 3D baskı et ve sentetik et gibi konseptlerde yeni gelişmeleri kaçırmamak için 3Dörtgen Blog'u takip edin!

Kaynak: [Innovation Origins](#)