

Atık Gıdalardan Yapılan Atıştırmalık Krakerler

Hollandalı bir araştırmacı, Çinli bir teknoloji firmasıyla ortak çalışarak üç boyutlu yazıcıda sebze ve meyve kabukları ve pilavdan atıştırmalıklar üretti. Araştırmacı, ülkesindeki çalışmalarında atıştırmalıkların ana maddesi olarak bayat ekmek kullanıyordu. Çin'deyse ana madde artık pilav oldu.



Çin'de pirinç çok tüketiliyor. Dolayısıyla pilav da Çin'de en çok atılan yemek artığı. Artık pilavları, görüntüsü ve tadı güzel ürünlere dönüştürmek için önce bir hamur elde edilmiş. Hamuru renklendirmek için artık meyve ve sebzeler kullanılmış. Renkli hamura üçboyutlu yazıcı kullanılarak çeşitli şekiller verilmiş. Daha sonra ortaya çıkan ürünler kurutulmuş.

Yüzde 75'in üzerinde gıda atığından yapılan bu gevrek, kraker benzeri atıştırmalıklar tatlı, tuzlu ya da baharatlı olmaları için farklı ot ve baharatlarla tatlandırılabilir.

Dünyadaki gıdaların yaklaşık üçte biri çeşitli nedenlerle atılıyor. Örneğin fabrikalarda üretilen şekli bozuk ya da istenen boyutta olmayan yiyecekler, zamanında tüketilmeyip çürüyen meyve ve sebzeler, evlerimizde ve lokantalarda artan yiyecekler hep çöpe gidiyor. Bu da yılda yaklaşık 1,6 milyar ton gıda demek. Dünyada artan nüfusun daha çok yiyeceğe ihtiyaç duyduğu düşünülürse gıdaları değerlendirmek için bu iyi bir yol olabilir.

