

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Wrocławski robot serwujący posiłki



Zespół studentów i absolwentów z Politechniki Wrocławskiej skonstruował Bistrobora, czyli maszynę do samoobsługowej sprzedaży ciepłych posiłków. Twórcy podkreślają, że to pierwsze takie urządzenie na świecie.

W tej chwili menu robota składa się z sześciu propozycji. Przygotowanie posiłku zajmuje mu od dwóch do czterech minut. Prototyp urządzenia stanął już w budynku Politechniki Wrocławskiej. Jego autorami są studenci i absolwenci tej uczelni, tworzący firmę Food Robotics.

"Mamy nadzieję, że nasz projekt zmieni przyszłość gastronomii i zrewolucjonizuje to, jak patrzymy na posiłki oraz jak postrzegamy jedzenie wydawane przez maszyny" - powiedział w piątek podczas prezentacji robota Wojciech Jopek, koordynator projektu.

Do stworzenia Bistrobota studentów zainspirowała rosnąca świadomość ludzi odnośnie zdrowego żywienia. "Coraz częściej zwracamy uwagę na pochodzenie produktów, mamy świadomość, jak ważna jest zdrowa żywność. Zmieniają się także nawyki żywieniowe Polaków, gdyż coraz częściej jemy poza domem" - powiedział Jopek. Zdaniem twórców Bisyrobot odpowiada na te potrzeby, gdyż stanowi połączenie zdrowej i łatwo dostępnej żywności.

Podczas procesu przygotowania można zapoznać się ze składem posiłku.

Jak zaznaczył koordynator projektu, mimo że posiłki wydaje maszyna, nie są to dania wysoko przetworzone; nie zawierają konserwantów i przygotowywane są ze świeżych składników. "Są to posiłki restauracyjne, przygotowywane przez szefa kuchni" - dodał Jopek.

Twórcy podkreślają, że ich projekt wyróżnia innowacyjne zastosowanie technologii "szokowego" mrożenia, któremu poddawane są posiłki, a także hybrydowego systemu grzewczego. „Posiłki schładzane są do temperatury - 20 stopni, co pozwala zachować ich świeżość i dobrą jakość. Natomiast do podgrzewania jedzenia używamy specjalnej technologii - promienniki podczerwieni o bardzo dużej mocy odpowiada za efekt zapiekania, dzięki temu jedzenie nie wygląda jak z mikrofalówki” - tłumaczył koordynator.

Innowacyjny jest także system nadzoru nad maszyną. "Posiadamy pełną zdalną kontrolę nad urządzeniem i w każdym momencie wiemy, co dzieje się z maszyną" - dodał Jopek.

Studenci Politechniki przyznali, że droga do skonstruowania maszyny była długa. Pomysł pojawił się

już w 2011 roku, a prace nad konstrukcją trwały 7 lat. Jopek powiedział, że w Polsce ciężko jest założyć firmę innowacyjną. "Kłopotem są m.in bariery administracyjne" - powiedział.

Twórcy technologii Bistrobota rozpoczynają pracę nad serią kolejnych pięciu robotów i jak podkreślają, do końca tego roku będzie ich już pięćdziesiąt. "Zamierzamy wstawiać automaty w różnych lokalizacjach; miejscami, które nadają się do tego są m. in szpitale, biurowce i wszystkie miejsca gdzie panuje ruch w ciągu dnia" - powiedział PAP koordynator projektu.

Innym projektem firmy Food Robotics, który powstaje we współpracy z Wojewodzkiem Szpitalem Specjalistycznym jest bioniczna proteza ręki, która po raz pierwszy zostanie założona na pacjencie w pierwszym kwartale 2018 r.

autor: Agata Tomczyńska

Źródło: www.naukawpolsce.pap.pl

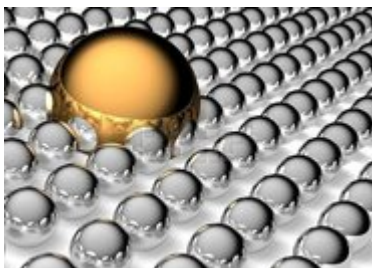
<http://laboratoria.net/aktualnosci/28047.html>



14-01-2025

[Targi LABS EPXO 2025](#)

Ruszyła rejestracja na najważniejsze wydarzenie dla branży laboratoryjnej.



14-01-2025

[Nanotechnologia w medycynie](#)

Czyli nanocząstki jako nośniki leków.



14-01-2025

Uważaj na zimno

Przy takiej pogodzie łatwo o odmrożenia. Sprawdź jak reagować.



14-01-2025

Indeks sytości i gęstość odżywcza

Klucze do zdrowego i smacznego odżywiania



14-01-2025

Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana

Ocenia dr hab. Piotr Długosz autor raportu „Młodzież w epoce kryzysów”.



14-01-2025

Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi

Możliwe będzie w 2026 roku.



14-01-2025

Głęboki sen oczyszcza mózg

Mocny sen w nocy pomaga oczyścić mózg z toksyn.



14-01-2025

Sok z czarnego bzu ułatwia odchudzanie

Informuje pismo „Nutrients“.

Informacje dnia: [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie](#) [Uważaj na zimno Indeks sytości i gęstość odżywcza](#) [Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana](#) [Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#) [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie](#) [Uważaj na zimno Indeks sytości i gęstość odżywcza](#) [Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana](#) [Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#) [Targi LABS EPXO 2025 Nanotechnologia w medycynie](#) [Uważaj na zimno Indeks sytości i gęstość odżywcza](#) [Potrzeba bezpieczeństwa młodzieży nie jest zaspokajana](#) [Pierwsze wszczepienie bionicznej trzustki człowiekowi](#)

Partnerzy