Akceptuję
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

Nanotechnologia w kuchni

Na największych europejskich nanotechnologicznych targach, które w minionych dniach odbywały się we Frankfurcie nad Menem, niemieccy naukowcy z firmy nanotechnologicznej Nano-X zaprezentowali nowatorski czarny nieorganiczny nanokompozyt, który naniesiony na aluminium znacząco zwiększa absorpcję ciepła. Materiałem tym można pokrywać aluminium za pomocą rozpylaczy lub za pomocą wałka (zbliżonego do wałka malarskiego).

Materiał ten jest bezpieczny dla ludzi, przez co może być wykorzystywany w kuchni, podczas przygotowywania jedzenia. Aluminiowa folia, której jedna z powierzchni pokryta jest czarnym nanokompozytem nic nie traci ze swych właściwości, a dodatkowo o 30 procent przyspiesza pieczenie (w porównaniu do normalnej folii aluminiowej), ułatwiając powstanie bardziej chrupiących produktów.

Nanokompozytowa powłoka jest odporna na wysoką temperaturę - nawet 500 stopni Celsjusza nie powoduje zmian właściwości nanomateriału, przez co nie ma zagrożenia niekontrolowanego uwalniania się z czarnego nanokompozytu niebezpiecznych dla ludzi substancji chemicznych.

Pomimo zastosowania najnowszej technologii, folia aluminiowa oraz rożnego rodzaju produkty wytwarzane na jej bazie (np. podkładki do grilowania) jest już dostępna w handlu, co pokazuje jak dynamicznie producenci wprowadzają nowe, oparte na nanotechnologii, innowacyjne rozwiązania oraz jaki potencjał tkwi w nanotechnologii i nanomateriałach.

www.onet.pl

Skomentuj na forum

http://laboratoria.net/aktualnosci/4947.html



28-03-2024

Jazda na rolkach - Czy jest dobrym sportem?

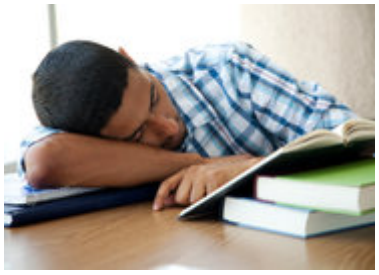
Jazda na rolkach przynosi liczne korzyści zdrowotne.



27-03-2024

Polimer o właściwościach przeciwgrzybiczych

Odkrycie naukowców z UJ.



27-03-2024

Stypendia ministra nauki dla niemal 400 studentów

Jednorazowo wypłacane stypendium wynosi 17 tys. zł.



27-03-2024

Skuteczniejsze leczenie chorych na nowotwory krwi

Pomoże w tym Krajowa Sieć Hematologiczna.



27-03-2024

Tylko 36% transgranicznych wód podziemnych ma ochronę

Na świecie jest 600 transgranicznych zbiorników wód podziemnych.



27-03-2024

Technologia ultradźwiękowa w diagnostyce chorób

Pisze o tym pismo „AIP Advances”.



27-03-2024

Palacze mają w brzuchu więcej tłuszczu

To z kolei zwiększa ryzyko wielu chorób.



27-03-2024

Nowe tworzywo ma rozwiązać problem mikroplastiku

Naukowcy opracowali naturalny plastik produkowany z alg.

Informacje dnia: Jazda na rolkach - Czy jest dobrym sportem? Polimer o właściwościach przeciwgrzybiczych Stypendia ministra nauki dla niemal 400 studentów Skuteczniejsze leczenie chorych na nowotwory krwi Tylko 36% transgranicznych wód podziemnych ma ochronę Technologia ultradźwiękowa w diagnostyce chorób Jazda na rolkach - Czy jest dobrym sportem? Polimer o właściwościach przeciwgrzybiczych Stypendia ministra nauki dla niemal 400 studentów Skuteczniejsze leczenie chorych na nowotwory krwi Tylko 36% transgranicznych wód podziemnych

ma ochronę Technologia ultradźwiękowa w diagnostyce chorób Jazda na rolkach - Czy jest dobrym sportem? Polimer o właściwościach przeciwgrzybiczych Stypendia ministra nauki dla niemal 400 studentów Skuteczniejsze leczenie chorych na nowotwory krwi Tylko 36% transgranicznych wód podziemnych ma ochronę Technologia ultradźwiękowa w diagnostyce chorób

Partnerzy