

Технология 3D-печати пищи активно развивалась последние 15 лет, но до сих пор не удавалось точно имитировать текстуру растительных тканей. Теперь, благодаря использованию природных культур и включению цельных клеток, удалось преодолеть эту проблему. Исследование длилось два года и стоило около шести миллионов рублей, частично покрытых грантом Российского научного фонда.

Особым ноу-хау стало использование растений, таких как рябина и бодяк полевой, которые ранее не рассматривались в качестве пищевого сырья. Это позволило ускорить процесс наращивания биомассы. Важным элементом также стали гидроколлоиды, такие как агар-агар и каррагинан, которые помогают формировать трехмерные объекты.