

Студент создал съедобную бутылку

В отличие от пластиковой, которая сотни лет гниет в земле, новая бутылка начинает разлагаться практически незамедлительно.

Сразу же после того, как вода в такой ёмкости закончилась, бутылка начинает деформироваться. Если есть желание, то можно даже не выбрасывать её, а просто съесть.

Бутылка сделана из агара, то есть из водорослевого порошка. Когда он взаимодействует с водой, то материал приобретает субстанцию подобную желе и тогда можно сформировать любую форму, в том числе и бутылку.

Конструкцию разработал Ари Джонсон, студент Академии искусств в Исландии.

У изобретения есть и ещё один плюс – бутылка остаётся холодной даже в жаркую погоду.

- Проект находится на самом начальном этапе разработки. Предстоит детально изучить многие вопросы. Самая большая проблема пока что заключается в том, что материал бутылки легко порезать, порвать. Он как бумага. Если будет даже маленькая царапина, то вся вода быстро выльется, - отмечает Ари.

Материал полностью съедобен. Вкус напоминает что-то вроде желе из морских водорослей.

Автор проекта уточняет, что бутылка из водорослевого агара не является самым лучшим решением пластиковой проблемы, это лишь его идея. Впрочем это можно считать большим шагом вперед.

И может уже в скором времени не придется использовать материал, который сотни лет лежит в земле, после того как из него попили лишь пару раз.



Источник фото:
fastcoexist.com

Справка

Агар (агар-агар) – это полисахарид, преимущественно состоящий из сложных эфиров, сульфатов, кальция, натрия, галактозы и 3,6 сополимеров ангидрогалактозы.

Готовится из морских водорослей класса Rhodophyceae (Красные водоросли). Впервые был изобретен на Востоке. Не имеет запаха и вкуса. Цвет порошка варьирует от белого до кремового. Нерастворим в холодной воде, лишь при 100°C. При охлаждении до температур 35-40°C он становится чистым и крепким гелем, который является термообратимым. При нагревании до 85-95°C опять становится жидким раствором, снова превращающимся в гель при 35-40°C.



По сравнению с другими желирующими, агар имеет наилучшие показатели густоты и гелификации.

Агар-агар успешно применяется при производстве кондитерских изделий, диетических и фармацевтических продуктов. Кроме того, служит средой роста культур в микробиологии.

В отличие от желатина, который изготавливают из свиной кожи, копыт и костей, агар продукт вегетарианский и практически некалорийный.

Автор: iFox © Babr24.com НАУКА И ТЕХНИКА, МИР 👁 4783 15.04.2016, 16:53 📄 930

URL: <https://babr24.com/?ADE=144245> Bytes: 2759 / 2422 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

Связаться с редакцией Бабра:

newsbabr@gmail.com



Автор текста: **iFox**,
экологический обозреватель.

На сайте опубликовано **1923**
текстов этого автора.

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)

Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24_link_bot](#)

эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24_link_bot](#)

эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская

Телеграм: [@kras24_link_bot](#)

эл.почта: krsyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](https://t.me/@nsk24_link_bot)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: [@tomsk24_link_bot](https://t.me/@tomsk24_link_bot)
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: [@babrobot_bot](https://t.me/@babrobot_bot)
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)