

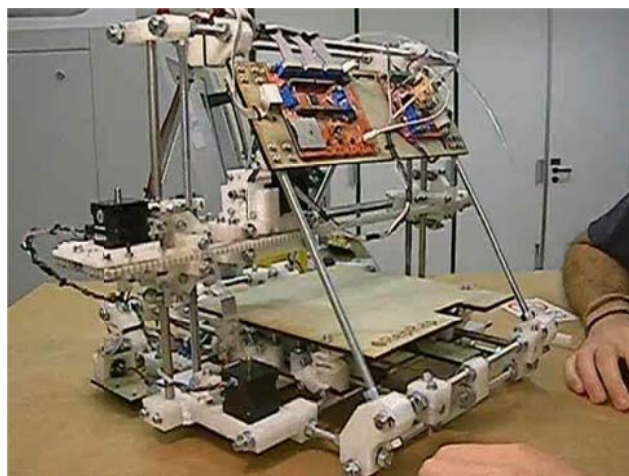
Vás zve na seminář:

MODERNÍ NÁSTROJE TISKU VYUŽÍVAJÍCÍ 3D TECHNOLOGIE, PRO ČIPY I BIOMOLEKULY

Bc. Miroslav Matoušek

Abstrakt

NASA se nyní rozhodla investovat do společnosti, zabývající se vývojem 3D tiskárny schopné vytisknout pizzu přímo na Mezinárodní vesmírné stanici. Cesta k první pizze a dalším jídlům bude samozřejmě ještě nějakou tu dobu trvat. Dostat nyní jeden kilogram materiálu na oběžnou dráhu stojí kolem 10 000 dolarů, což je přibližně 200 000 Kč. I to je



jeden z důvodů, proč by bylo snazší dopravovat jídlo v podobě jakýchsi náplní do tiskárny, čímž se ušetří na obalových materiálech a nějaké té váze. SMRC začne s tvorbou "pizza tiskárny" během nejbližších dvou týdnů a princip bude poměrně jednoduchý - vrstvením těsta na rozžhavenou plochu vznikne placka, na níž bude následně nanesena omáčka a další suroviny. Než bude 3D tisk jídla na dostatečné úrovni, aby se mohl podívat do vesmíru, je plánováno dopravit během příštího roku na ISS klasickou 3D tiskárnu.

Na ní si budou její obyvatelé moci tisknout nejrůznější nástroje a případně i náhradní díly. Nás by docela zajímalo, jak se tvůrci plánují poprat se stavem beztláče, který by při vrstvení materiálu mohl dělat nemalé problémy

pátek 04. 10. 2013, od 9:00 h

Ústav chemie a biochemie, laboratoře fotometrie

Kontakt: kizek@sci.muni.cz

