

DOMPDF_ENABLE_REMOTE is set to FALSE
file:///var/www/html/portal_mincom_v2/sites/default/files/styles/noticias/public/openmeals-810x456.jpg



Source:
ticbeat

Por extravagante o surrealista que parezca, esta noticia es real como la vida misma. Un restaurante de Tokio analizará las muestras biológicas de sus clientes para fabricar piezas de sushi personalizado gracias a la impresión 3D.

Mientras que es común entre los restaurantes de alta gama que los comensales hagan reserva previa para conseguir mesa, en Sushi Singularity en Tokio, los requisitos son un poco diferentes. El local nipón solicitará a los potenciales clientes el envío de muestras fecales para personalizar al máximo la experiencia de degustar este manjar tan propio de la cultura japonesa. Según la información del medio designboom, el nuevo restaurante de Open Meals creará recetas de sushi personalizadas para satisfacer las necesidades nutricionales de cada cliente.

Open Meals es harto conocido por sus proyectos de alimentos experimentales, como el concepto de “teletransportación de sushi”, fundamentado en brazos robóticos que sirven sushi en forma de cubos impresos en 3D. Ahora, la concepción futurista de este plato combina el poder de los datos con la creatividad y las posibilidades propiciadas impulsadas por la poderosa tecnología de impresión 3D.

Los invitados que planean comer en Sushi Singularity recibirán un kit de pruebas de salud por correo, con viales para recolectar materiales biológicos como orina, saliva y heces. Tras el envío se analizará el genoma y el estado nutricional del cliente, teniendo una especie de ID de salud de cada cliente. Con esa información, Sushi Singularity elabora recetas de sushi personalizadas, optimizando los ingredientes con los nutrientes más necesarios para el organismo del comensal. El restaurante utiliza una máquina para inyectar vitaminas y minerales crudos directamente en los alimentos.

Para hacer las cosas aún más distópicas, todo el sushi en Sushi Singularity será producido por una impresora 3D con brazos robóticos gigantes. Los elementos del menú aprovechan al máximo la tecnología. Por ejemplo, cuenta con atún de cultivo celular, láser de CO₂ o un modelo altamente detallado de un castillo japonés hecho de calamares congelados.

En lo tocante a la fecha, la compañía planea lanzar Sushi Singularity en Tokio en algún momento del año 2020. No serán los primeros robots de sushi que se lanzarán en Japón: el servicio de entrega de alimentos Ride On Express ya debutó con robots de entrega en el país nipón el pasado año 2017.

Disponible en:

<https://www.ticbeat.com/innovacion/un-restaurante-de-tokio-imprime-sushi...> [1]

Links

[1] <https://www.ticbeat.com/innovacion/un-restaurante-de-tokio-imprime-sushi-personalizado-en-3d-segun-tus-fluidos-biologicos/>