

Intégration d'un QR code invisible dans des aliments imprimés en 3D

30 novembre 2022

Plusieurs recherches et développements sont en cours pour intégrer, directement aux aliments, des systèmes lisibles numériquement par le consommateur et lui permettant d'accéder à diverses informations sur le produit : présence d'allergènes, date de péremption, qualités nutritionnelles, etc. Les solutions actuellement identifiées (puce RFID comestible, modification des formes ou de la couleur en surface pour générer un code binaire) altèrent le visuel de l'aliment ou son goût. Pour éviter ces inconvénients, des chercheurs japonais ont publié récemment une étude sur une technique d'impression 3D qui permet d'intégrer un motif spécifique, sous forme de QR code, en structurant les espaces vides à l'intérieur de l'aliment lors de sa conception. Exposé à certaines conditions d'éclairage (ex. : rétroéclairage sous infrarouge), l'aliment dévoile par effet de transparence un QR Code lisible par les applications *smartphone* dédiées.

Source : [Association for Computing Machinery](#)