

L'impression 3D alimentaire à la croisée des disciplines

31 octobre 2023

Dans la revue *Food Physics*, des chercheurs décrivent l'impression 3D alimentaire au travers des différentes disciplines impliquées dans le processus : ingénierie, physique, biologie, arts culinaires. Ils expliquent notamment les relations entre les propriétés physiques (viscosité, élasticité, caractéristiques thermiques, etc.) des ingrédients alimentaires utilisés en entrée, et les caractéristiques structurelles et organoleptiques (goût, texture, onctuosité, etc.) du produit obtenu après impression. Des préconisations sont ainsi formulées sur le paramétrage de l'impression modulant ces relations : effets thermiques, hauteurs des couches, vitesses d'impression, diamètres de la buse, etc.

Source : [Food Physics](#)