

LAZERLİ PATATES SOYACAĞI

Patates, günümüzde en çok sevilen sebzelerden biridir. Bunun yanı sıra ne kadar çok sevilse de soyulması bir hayli sıkıcı.

ABD'nin Columbus bölgesinde bulunan Battelle Memorial Institut'da görevli araştırmacılar, bu soruna lazerli bir çözüm buldular. Yeni "mutfak yardımcımızın" ürün menajeri olan William McComis, bu konuda gururla şunu söylüyor: "Birdenbire küçücük bir buhar bulutu oluşuyor ve bir de bakıyorsunuz, hazır soyulmuş patates sizi bekliyor."

Enstitüye ait laboratuvarlarda patatesler, özel bantlar vasıtasıyla lazer ışınının bulunduğu bölgeye nakledilmektedirler. Karbondioksit lazeri ise patates kabuğunun her tarafını anında 90 kilovattık bir güçle ışınlamaktadır. Birkaç yüz derece ısınan patates kabuğu böylece anında karbona dönüşmektedir. Bu uygulama esnasında patatesteki herhangi bir tahrip veya pişme durumu meydana gelmemektedir.

Ne yazık ki, günümüz ev hanımları, patatesleri soymak için şimdilik klasik yöntemle devam etmek zorunda kalacaklar. Zira, saniyede 30 patates soyabilen üç sanayi lazerli bir sistemin maliyeti üç milyon dolar geçmektedir.

Lazerli patates soyacağı'nın geliştirilmesi için sipariş veren "H.J.Heinz" adlı gıda ürünleri firması için ise bu yatırım, son derece yerinde olan bir harcama olacaktır. Çünkü, söz konusu firma, çok miktarda patates kızartması ve çips üretmektedir.

Bugüne kadar bu firmada patateslerin kabuğu, basınç ve buhar yardımıyla patatesten ayrış-



Lazerle hemen hemen her şey mümkün; patates kabuğunu soymanız bile.

tırılıyordu. Bu yöntem neticesinde %10 oranında nahış kokulu ve sümüksü bir atık meydana geliyordu. Lazer yardımıyla bu israf da önlenmiş oldu.

Araştırmacılar, diğer meyve ve sebzelerin kabuğunu da lazer yardımıyla soymayı hedefliyorlar. Bu bağlamda William McComis'in, ketçap üreticilerine de güzel bir müjdesi var: "Lazerle domatesleri de mükemmel bir şekilde soymanız mümkün."

GEO Temmuz 1992'den çev.: Recep ÖZTOP