



BUZ GİBİ İCAT

Bilkent Üniversitesi AR-GE mühendisleri devrim gibi bir buluşa imza attı. Buzdolabına yerleştirilecek koku sensörü, bozulan ürünleri haber verecek

HASSAS BURUN

BİLKENT Üniversitesi Nanoteknoloji Araştırma Merkezi projesinde buzdolabına 'hassas burun' denilen koku sensörü yerleştirilecek. Sistem, gıda üzerinde oluşmaya başlayan bakteri faaliyetlerini algılayarak kullanıcıyı uyaracak.



Emre ÜRE

emre@bilkent.edu.tr
0312 218 50 42

SİNYAL VERECEK

NANOTEKNOLOJİ ile geliştirilen projeye besinler bozulmadan tüketilecek ya da bozulan sağlıksız ürünler yok edilecek. Çiple sinyalin hangi gıdadan geldiği anlaşılacak. Geliştirme çalışmaları süren sistemin 1.5 yılda yeni üretilecek buzdolaplarında kullanılması planlanıyor. ■ Sayfa 6'da



Cihan Çakır

Deniz Çalışkan

Ekmel Özbay



Prof. Dr. Ekmel
Özbay, nano
teknoloji sistemi HT
Ankara'ya anlattı.



"KLİMALARDA DA KULLANILABİLİR"

Projeye "Gaz Sensörü" de denilebileceğini dile getiren mühendis Deniz Çalışkan, "Ortamdaki gazların bileşimini, değişimini karakterize ederek uygulama genişletilebilir. Klima ve davlumbazlarda da bu teknoloji kullanılabilir" dedi.

Bilkent'ten 'buz' icat

Bilkent mühendislerinin buzdolabı teknolojisinde geliştirdiği devrim niteliğindeki koku sensörü, buzdolabında bozulmaya başlayan gıdayı anında haber verecek

BILKENT Üniversitesi Nanoteknoloji Araştırma Merkezi (NANOTAM), Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı ve Arçelik ile birlikte işbirliğine giderek, bozuk ürün alarmı veren "koku sensörü" geliştirdi. 1.5 yıl sonra tamamlanması beklenen projeye buzdolabında bozulmaya başlayan gıdalar anında tespit edilebilecek.

BAKTERİLERİ ALGILAYACAK

Nanoteknoloji Araştırma Merkezi Başkanı Prof. Dr. Ekmel Özbay ve AR-GE mühendisleri Cihan Çakır ile Deniz Çalışkan önderliğinde gerçekleştirilen proje, şimdiden büyük merak uyandırdı. Özbay, "Buzdolabı içine yerleştirilecek koku sensörü sayesinde gıda üzerinde oluşmaya başlayan bakteri faaliyetleri algılanıp, kullanıcıya uyarı



verilecek. Biz bozulmanın olduğunu kokuları algılayabildiğimiz sürece öğreniyoruz. Projeyle birlikte buzdolabının içine hassas burunlar yerleştiriyoruz. Böylece besinlerin bozulmadan tüketilmesini veya bozulan ürünün yok edilmesini amaçlıyoruz. Sağlık ve ekonomik açıdan önemli" dedi.

"EKSTRA BİR MASRAFI YOK"

Projenin nanoteknoloji kullanılarak üretildiğini ifade eden mühendis Cihan Çakır, "Proje elektronik bir akıl gerektiriyor. Yerleştirilen çip sayesinde sinyalin hangi gıdadan geldiğini anlamak açısından sıcaklık değerlerini değiştiriyoruz. Bu sıcaklık değeri milisaniyelik sürede 300-400 derece arasında değişebiliyor. Nanoteknoloji olduğu için çok düşük enerji harcıyor. Kullanıcıya da ekstra bir masraf çıkarmıyor" diye konuştu. ■ Emre ÜRE