

主要是使用3D食品打印，开发
崭新和创新的海鲜食品

福迪尼应用于 减少食物浪费

帮助促进海产品的可持续发展
性和降低食物浪费

使用海产品减少食物浪费





促进海产品的可持续发展性和降低食物浪费

我们正与位于冰岛的一个活跃发展的食品研究机构 Matis 合作一个项目，名为未来的鱼（Future Fish）。主要是使用 3D 食品打印，开发崭新和创新的海鲜食品。福迪尼是 Matis 3D 食品打印机的选择。

3D打印尚未充分利用的海鲜食物来源

什么是尚未充分利用的海鲜食物来源？切成鱼片后的边缘肉、加工处理后仍留在骨头上的好鱼肉、外观难看的海鲜切块、副渔获物、沙丁鱼和鲱鱼都可以更好地利用...

Matis正在开发食材，包含未充分利用的海产品，并使用福迪尼，以新颖的方式向人们介绍海鲜餐点。目标：让人们吃更多的鱼肉，并对他们的海鲜食品更有兴趣。





从食物浪费到令人赞叹且美味的菜肴

这是一个例子，使用可持续海鲜来源的菜肴。通常最终会成为浪费的食物：从切片、切边等的切断。所有都是完美的食物，只是没有视觉吸引力。现在它有！

由著名的冰岛厨师Viktor Öm Andrésson完成的最后摆盘：3D打印的冰岛鱼糜配上黄瓜和苹果，佐酪乳苜蓿酱，撒上香香脆的大麦和藜麦。引用品尝者的话，它「绝对好吃！」。

使海鲜食品更持久并使用所有的海产品

某些类型的海鲜，比其他的更受欢迎且价格昂贵。但是，如何延伸那些昂贵的海产品，创造更多的餐点，同时还确保消耗较少的需求捕获量，进而减少食物浪费？

Matís正在为福迪尼创造不同的海鲜食材成分组合。例如：将不太美味且尚未充分利用的鱼，以精准比例与海螯虾混合。这自然地增加了风味。





创新的3D食品打印并应用于传统的冰岛海产业

Matis与未来的鱼（Future Fish）项目正在创造新颖的「3D打印」海鲜餐点。Matis用土豆和「熔岩」酱制作了一个3D打印的冰岛鳕鱼火山，而不是传统的冰岛鳕鱼和土豆：即使是最挑食的孩子看到了它的呈现，也会吃出好味道。鱼意大利面、鱼披萨、鱼椒盐脆饼等...所有这些都是为人们准备吃各种海鲜食品而设计的，有趣、美味、简单。

使用所有海鲜来源，并调制美味的食材成分组合，有助于确保海产品的可持续性，并减少海鲜食品的浪费：为未来的人口提供食物，并确保人们可继续在晚餐时有鱼肉制成的餐点。