

erstellt: 08.05.2012

Kühlschrank Newsletter: Obst o.k. - Tomaten faul - Bier gekühlt

O-Ton: Professor Arved Hübler, TU Chemnitz, 09126 Chemnitz

Länge: 1:05 (2 Antworten)

Autor: Patrick Pröbsting

Info: Sensoren halten unser Leben im Auge, während wir mit anderen Dingen beschäftigt sind. Eine Erfindung der TU Chemnitz könnte für mehr Lebensmittelsicherheit sorgen. Briefmarkenflache Sensoren geben Alarm, wenn Feuchtigkeit auftritt. Und das ganze so günstig, dass sie massenweise hergestellt werden könnten und so für die kleinsten Fragen des Alltags in Betracht kämen.

Anmoderation: Messen sind manchmal der Geburtsort einer Technik, die unseren künftigen Alltag maßgeblich verändern könnte. Ob das beim folgenden auch der Fall sein wird, muss sich zeigen. Interessant ist die Technik aber auf jeden Fall. Ein deutsches Forscherteam der TU Chemnitz hat ein Verfahren entwickelt, mit dem man Technik ausdrucken kann. Lautsprecher, Solarzellen oder auch Sensoren, die zum Beispiel Feuchtigkeit messen können. Das Team von Professor Arved Hübler hat die Bestandteile so klein pulverisiert, dass die Partikel durch die Druckerpatronen passen. Diese Methode stellen sie zurzeit auf der weltweiten Messe für die Druck- und Papierindustrie vor. Herr Professor Hübler, was genau zeigen Sie derzeit auf der drupa in Düsseldorf?

O-Ton 1: "Wir haben einen sehr einfachen, kostengünstigen ... auf Papier aufgedruckt wird ... die elektrisch aktiv ist ... wenn Feuchte auftritt ... man kann mit so einem Sensor zum Beispiel bei Nahrungsmitteln ... trocken ist oder noch nicht trocken ist ... kostengünstig gedruckt werden."

Zwischenmoderation: Technik ausdrucken zu können könnte also so günstig werden, dass es sich selbst für kleine Funktionen lohnt, Sensoren in Verpackungen einzubauen. Hab ich dann künftig bei jeder Tomatenschale einen Sensor mit eingebaut bzw. -gedruckt?

O-Ton 2: "Ob das für einen Kühlschrank und die fünf Tomaten ... wenn man sich hunderte von Stiegen ... welche sind gut, oder welche sind schlecht ... dann kann man das dort sehr einfach prüfen."

Abmoderation: Danke schön Herr Professor Hübler. Noch ist die Technik aber erst laborerprobt. Die Wissenschaftler hoffen darauf, dass sich einige Unternehmen auf der drupa ihrem Thema annehmen, um dann gemeinsam die Sensoren massenweise herzustellen. Erst dann wird der gedruckte Sensor vielleicht auch irgendwann bei uns im Kühlschrank prüfen, ob das Bier schon kalt ist und die Tomaten noch gut sind.

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

2012_drupa_Lebensmittelsicherheit_MTN.mp3