

Des canettes fraîches en 15 secondes !

Révolution au pays de la bulle en boîte : les canettes n'auront bientôt plus besoin de frigo pour être bien fraîches. Début mars, le chercheur sud-coréen Suh Won-gil a présenté une trouvaille assez spectaculaire : la canette autorafraîchissante...

On ouvre la canette et la boisson refroidit en quinze secondes, faisant passer la température de 30 à 4° C. Provoquer un différentiel de température de 26° C en un quart de minute, voilà une innovation propre à «révolutionner l'industrie de la boisson», selon le chercheur, par ailleurs président d'Icetek (1), une société coréenne fabriquant justement des canettes. «Chacun peut profiter de boissons fraîches où qu'il se trouve, dans le désert, au gymnase, dans la rue.» En attendant une production de masse, les premiers bénéficiaires du système seront les supporters du Mondial de football 2002, auxquels on distribuera des prototypes de boissons énergétiques (tant pis pour les bières fraîches).

Le procédé repose sur un effet utilisé dans de nombreuses installations frigorifiques ou systèmes à compression, l'effet Joule-Thomson... Suite de l' article en lien

Source & infos complémentaires :
Libération

Par

Publié sur Cafeduweb - Archives le jeudi 9 mai 2002

Consultable en ligne : <http://archives.cafeduweb.com/lire/1783-canettes-fraiches-en-15-secondes.html>