



Η **Toshiba** δημιούργησε μία σύγχρονη πράσινη” φάρμα με δυνατότητα παραγωγής **τριών ν εκατομμυρίων μαρουλιών ν ετησίως** χωρίς ανάγκη για χώμα και ηλιακό φως.

Το παλιό εργοστάσιο κατασκευής **δισκετών ν** (floppy disks) στη Γιοκοσούκα της Ιαπωνίας μετέτρεψε η εταιρία σε **σύγχρονη φάρμα καλλιέργειας μαρουλιού**. Σε αυτό το κτίριο 1950 τετραγωνικών μέτρων θα φιλοξενηθεί ο τομέας **προϊόντων υγείας** της Toshiba.

Το περιβάλλον στο εσωτερικό της μονάδας είναι πλήρως **αποστειρωμένο**, με συστήματα ελέγχου θερμοκρασίας και υγρασίας, ελεγκτές που φορούν ολόσωμες φόρμες και μάσκες **σ** χρησιμοποιούν **υσκευές tablet** όπου κρατούν σημειώσεις για την ποιότητα και την κατάσταση της υγείας των μαρουλιών.

Επίσης, τα φυτά δέχονται διαρκώς **τεχνητό φως**, ενώ στις ρίζες τους εγχέονται βιταμίνες και θρεπτικά συστατικά που **υποκαθιστούν το χώμα**.

Στόχος της Toshiba είναι να παράξει **το πιο ποιοτικό μαρούλι σε όλο τον κόσμο**, το οποίο **δ**

εν θα προσβάλλεται από βακτήρια, μύκητες ή έντομα

, δεν θα χρειάζεται παρασιτοκτόνα για να αναπτυχθεί και θα μεταφέρεται σε σφραγισμένη συσκευασία ώστε να έχει

μεγαλύτερη διάρκεια ζωής

από τα άλλα μαρούλια.

Τέλος, η τιμή για κάθε "εξελιγμένο" μαρούλι που **δεν χρειάζεται καν πλύσιμο** πριν την κατανάλωση, θα είναι λίγο παραπάνω από 1 ευρώ.

Πηγή: e-pcmag.gr