Lezing 1; KCBBE, Wynand Alkema en Fenna Feenstra over ‘Ingredient Maps’

In deze lezing hebben Wynand Alkema en Fenna Feenstra vertelt over hun werk aan een onderzoeksproject wat zich bezig hield met het in kaart brengen van ingredienten en smaken door middel van algoritmen. Het voornaamste doel is om met dit project vlees producten te vervangen met een plantaardig alternatief op basis van smaakprofielen. Door veel data te verzamelen van de ingredienten, zoals de moleculen, kan een soort kaart gemaakt worden en gekeken worden hoever ze van elkaar af liggen ( gelijkenis ). Ingredienten die op basis van hun eigenschappen dicht bij elkaar liggen zouden dus qua smaak patroon redelijk gelijk moeten zijn. Op deze manier kunnen ingredienten dus vervangen en wellicht gecombineerd worden.

Dit project sprak mij juist heel erg aan omdat ik voor mijn minor project ook een visualisatie ging maken om verschillen tussen ingredienten in recepten in kaart te brengen. Hierbij heb ik ook data van Fenna mogen gebruiken waardoor het uiteraard erg handig en leerzaam is om deze lezing dan te volgen.