

Ontwikkeling voedingseiwit uit aardappel

De eerste lezing van het jaar op 13 december ging over het ontwikkelen van voedingseiwit uit de aardappel. Dit onderzoek werd gedaan door Avebe, in het departement van innovatie. De reden van dit onderzoek is omdat we nou eenmaal veel aardappels hebben liggen, en omdat vlees consumptie niet fantastisch is voor het milieu. Het zou daarom mooi zijn als wij in plaats van onze eiwitten uit vlees of melk halen, het uit een aardappel kunnen halen.

Omdat te kunnen doen waren er een heleboel chemische processen genoemd. Waar het op neer komt, was dat de aardappel eerste in een centrifuge terecht komt met een zeef. Dit scheidt het zetmeel, vocht, en vezels. Vroeger werd dit vocht gedumpt, waardoor je van die schuimende sloten kreeg maar tegenwoordig kan je het eiwit uit het vocht halen. Dit werd dan weer gedaan door met hitte het eiwit te scheiden maar dit kost veel energie en dus is het de bedoeling dat doormiddel van een nieuwe, koude, techniek het eiwit gescheiden kan worden. Het eiwit wordt geabsorbeerd door een ander eiwit waardoor het makkelijker uit elkaar te halen is van het andere wat in het vocht zit. De combinatie van dit absorptie eiwit en het aardappel eiwit wouden vormt een soort bed en dit willen ze traceren door machine learning.

Als ik eerlijk ben leek mij dit stukje er een beetje in geforceerd voor de bio-informatica studenten. Dat is het probleem van veel van deze lezingen. Ze hebben eigenlijk meer te maken met chemie of BMR. Deze lezing was niet interessant voor mij, maar het is gelukkig ook goed om te weten wat je niet interessant vindt.