

LAFV legt Leiden als dé wetenschapsstad vast

LEIDEN – Koken is een wetenschap. Hoe vormt het poeder uit een zakje gelatine zich tot een solide massa door er vloeistof aan toe te voegen? Hoe werkt gist? Het antwoord op zulke vragen gaat soms tot het moleculaire level. Science cooking is een vak apart. Op 26 juli is ‘science cooking’ het dagonderwerp van Leiden2022. Daarom maakte Hannelore Maier van de Leidse Amateur Fotografen Vereniging deze foto in het Foodlab Leiden, een expertisecentrum van de Hogeschool Leiden. Een kort gesprek met Angelic van der Aar, vakgroepleider Foodlab en docent bij opleiding Biologie en Medisch Laboratoriumonderzoek.

WAT IS HET FOODLAB LEIDEN?

“Foodlab Leiden is een uniek expertisecentrum voor onderwijs en toegepast onderzoek op het gebied van Food, Health en Innovation. Het is de plek voor hbo- en universitaire studenten die zich willen verdiepen in dit vakge-

Leiden viert de wetenschap

LEIDEN - Leiden is in 2022 European City of Science. 365 Dagen lang viert men wetenschap, kennis, kunst en kunde, vol activiteiten voor iedereen met een nieuwsgierige geest. Elke dag staat er een ander onderwerp centraal. En zo viert de LAFV in samenwerking met Leiden2022 haar 100-jarig bestaan in deze rubriek. Iedere week plaatst de LAFV op deze plek in het Leids Nieuwsblad een foto die gerela-



bied. Zij kunnen meewerken aan praktijkgericht onderzoek naar voeding. We doen onderzoek naar onder andere de samenstelling van voeding(smiddelen), (fermentatie) productie processen, smaakreceptoren en duurzaamheid.”

HOE ZIET JOUW WERKDAG ERUIT?

“Dat is heel divers. De afgelopen jaren hebben we heel veel stagiaires gehad en bestaat een dag op het Foodlab met name uit het organiseren van het onderzoek

tijdens hun afstudeerstage. (..) Ze komen allemaal van verschillende opleidingen, zoals Biologie en Medisch Laboratoriumonderzoek, bio-informatica en analytische en organische chemie. Samen met een team van analisten en docenten begeleiden we deze stagiaires en overleggen we samen veel over het onderzoek en welke stappen er gezet moeten worden. Ik heb ook dagelijks contact met het bedrijfsleven waarmee/waarvoor we dit

In het Foodlab doen ze veel onderzoek naar fermentaties waarbij gebruik wordt gemaakt van complexe microbiologische samenlevingen (Foto: pr/LAFV).

uit te zetten voor de toekomst. Verder geef ik lessen aan HBO studenten van de opleiding Biologie en Medisch Laboratoriumonderzoek.”

WAT ZIEN WE OP DE FOTO?

“We zien kombucha in een beker-glas. Kombucha is een fris zuur drankje dat al eeuwen oud is, maar tot voor kort nog heel onbekend was voor veel mensen. De laatste jaren

gestegen, mede dankzij de interessante smaak maar ook door de probiotische eigenschappen die de drank worden toegedicht. In het Foodlab doen we veel onderzoek naar fermentaties waarbij gebruik wordt gemaakt van complexe microbiologische samenlevingen van bacteriën, schimmels en gisten zoals bij kombucha maar ook