

Skóropodobny materiał z owocowych odpadów

2 września 2015

Grupa sześciorga studentów z Willem de Kooning Academie wpadła na pomysł, jak wykorzystać psujące się owoce – młodzi Holendrzy produkują z nich skóropodobny materiał.

Projekt Fruitleather Rotterdam rozpoczął się od zadania zleconego przez wykładowców – studenci dizajnu mieli zaprojektować krótkie wydarzenie sprzedażowe. Nasz 6-osobowy zespół zdecydował się dodatkowo zająć problemem marnowania jedzenia.

„Z okien Akademii roztacza się widok na plac Binnenrotte, gdzie w każdy wtorek i sobotę odbywa się targ. Widzieliśmy, że pod koniec dnia teren może być dosłownie zasłany odpadami spożywczymi [zepsutymi lub nienadającymi się do sprzedaży owocami i warzywami], zdecydowaliśmy więc, że to problem, który chcemy rozwiązać od strony projektowej” – wyjaśnia Hugo de Boon.

Studenci dowiedzieli się, że dziennie marnuje się aż 3,5 t owoców/warzyw, a ponieważ pozbycie się odpadów kosztuje właściciela 12 eurocentów od kilograma, wiele osób robi to nielegalnie. Młodych ludzi zainspirowały techniki stosowane przez szefów kuchni. Jedną z nich polega na miksowaniu owoców, gotowaniu i wreszcie suszeniu pulpy (w ten sposób powstaje coś przypominającego cukierki, tzw. fruitleather).

Mango, nektaryny, jabłka czy pomarańcze są odbierane od sprzedawców. Choć nikt nie chce zdradzić szczegółów metody produkowania, de Boon uchyla rąbka tajemnicy. Najpierw owoce są drylowane/pestkowane i zgniatane na puree. By pozbyć się bakterii i zapobiec psuciu, masę należy wygotować. Po wystudzeniu rozprowadza się ją na specjalnej powierzchni, co

jest kluczowe dla procesu suszenia.

By zademonstrować właściwości materiału, grupa wyprodukowała torbę. De Boon twierdzi, że nadaje się on również do wytwarzania ubrań, a nawet mebli.

Materiał wzbudził zainteresowanie przemysłu. Ze studentami skontaktował się już np. producent tapicerki samochodowej, pomysłowa szóstka pracuje jednak na razie nad usprawnieniem procesu i poprawą jakości „owocowej skóry”.

„Za pomocą naszego projektu chcieliśmy zwiększyć świadomość problemu marnowania jedzenia i pokazać, że istnieje rozwiązanie.”

Autorstwo: Anna Błońska

Na podstawie: fruit-leather-rotterdam.com

Źródło: KopalniaWiedzy.pl