

Gist: een levende minifabriek voor het maken van bier, brood en chocolade

Gistcellen zijn ongelooflijk klein, bijna een miljoen keer kleiner dan jou. Toch zou onze wereld er helemaal anders uitzien zonder deze nuttige microben. Stel je eens voor: geen brood, geen chocolade, geen bier en geen wijn. Inderdaad, gist wordt gebruikt bij het maken van al deze lekkere dingen! Wist je trouwens dat gist een heel belangrijke rol speelt in het bepalen van de smaak van al deze producten? Zo kan gist bijvoorbeeld bier lekker laten ruiken en chocolade heel fruitig doen smaken (naar banaan, appel,...).

In ons laboratorium bestuderen we deze 'levende minifabrieken', zodat we de verschillende processen in deze microbe beter begrijpen en kunnen verbeteren. Op deze manier kunnen we bakkers, bierbrouwers en chocolademakers helpen om hun producten nog beter te maken.

Tijdens ons bezoek aan jouw klas vertellen we je graag veel meer over al deze dingen, en dit natuurlijk met de nodige experimenten!

Wie komt er op bezoek?

Lieselotte Vermeersch van het VIB-KU Leuven Centrum voor Microbiologie.