

Guilty Flavours

Harnessing microorganisms to re-engineering plastic waste for human consumption.

Micro-organismen inzetten om plastic afval weer geschikt te maken voor menselijke consumptie.

Hosted by: Eleonora Ortolani

Project Information (EN)

Our ever-increasing mountain of plastic waste is an insurmountable problem.

Plastic production is not decreasing and the current system of recycling is failing to keep up. Guilty Flavours is a radical proposal for how humans can harness our own bodies to eliminate plastic forever – by eating it. New biochemical processes involving digestion enzymes and engineered bacteria could allow humans to safely consume plastic. Starting with vanilla flavour, this project explores how we can harness this process to create fully edible molecules transformed by living organisms.

The ice cream is displayed in a locked freeze as it needs to be tested for food safety.

This highlights the time-consuming and ethically-controversial nature of evaluating the plastic-derived ingredient: in fact, despite its chemical similarity to vanillin, whether natural or synthetic, the testing process is still lengthy as considered a completely new ingredient and a new technology. This underscores the urgency for finding innovative solutions and rapid change in our society and politics of the food system to address pressing environmental issues. Therefore, the ice cream will be locked and frozen until we, as humans, will make a decision on what to do with it. This is real and ready now, but are we?

Projectinformatie (NL)

Onze almaar groeiende berg plastic afval is een onoverkomelijk probleem.

De productie van plastic neemt niet af en het huidige recyclingsysteem houdt het niet bij. Guilty Flavours is een radicaal voorstel over hoe mensen ons eigen lichaam kunnen gebruiken om plastic voor altijd te elimineren - door het op te eten. Nieuwe biochemische processen met verteringsenzymen en gemanipuleerde bacteriën zouden mensen in staat kunnen stellen om veilig plastic te consumeren. Beginnend met de vanillesmaak, onderzoekt dit project hoe we dit proces kunnen gebruiken om volledig eetbare moleculen te maken die door levende organismen zijn getransformeerd.

Het ijs staat in een afgesloten vriezer omdat het getest moet worden op voedselveiligheid.

Dit benadrukt de tijdrovende en ethisch controversiële aard van het evalueren van het plastic-afgeleide ingrediënt: in feite, ondanks de chemische gelijkenis met vanilline, of het nu natuurlijk of synthetisch is, is het testproces nog steeds langdurig omdat het wordt beschouwd als een volledig nieuw ingrediënt en een nieuwe technologie. Dit onderstreept de urgentie voor het vinden van innovatieve oplossingen en snelle veranderingen in onze samenleving en de politiek van het voedselsysteem om dringende milieuproblemen aan te pakken. Daarom zal het ijs worden vergrendeld en ingevroren totdat wij, als mensen, een beslissing zullen nemen over wat we ermee gaan doen. Dit is nu echt en klaar, maar zijn wij dat ook?

Image List

Filename	Caption	Credit
----------	---------	--------

dsc09607-edit_1693476121.jpeg	First Vanilla Ice Cream from Plastic Waste	Maël Hénaff
dsc09590-edit_1693476207.jpeg	Ice Cream Exhibited in a Locked Fridge	Maël Hénaff

The images above are included in the ZIP under /images.