

# De smaakfabriek

## Hoe wordt een smaakje gemaakt?

**Bijna alles dat je eet heeft een smaakje uit een fabriek gekregen. Chips bijvoorbeeld. Zonder smaakje smaakt chips naar niks. Maar met een paprikasmaakje wordt het paprikachips! En met een uiensmaakje wordt het onionchips! Maar hoe wordt zo'n smaakje in een fabriek gemaakt?**

Sommige dingen hebben een smaak van zichzelf. Kijk, hier is helemaal niks raars mee gebeurd.

Maar andere dingen hebben een smaakje uit de fabriek gekregen. Deze chips bijvoorbeeld, nou, die zijn gemaakt van aardappelen, dus die smaakten ooit naar aardappel, maar aan deze chips hebben ze een paprikasmaakje toegevoegd en dan is het opeens paprikachips. En hier hebben ze een uiensmaakje erbij gedaan en dan is het onionchips.

Maar hoe zouden ze zo'n smaak eigenlijk maken? De smaakjes die aan een product worden toegevoegd, die worden hier gemaakt. Dit is een aromafabriek, oftewel een smaakfabriek. Stel, er is een chipsfabrikant en die wil een heel nieuw soort chips op de markt brengen met bijvoorbeeld een heel pittige smaak. Nou, dan komen ze hier in dit laboratorium. En deze mensen gaan dan op zoek naar die pittige smaak, ze gaan van alles uitproberen: allerlei ingrediënten stoppen ze bij elkaar, ze gaan een beetje koken, een beetje proeven, proberen, kijken, ruiken. Nou, en soms spugen ze het uit, omdat het niet lekker is. Net zolang totdat ze het goede recept hebben gevonden voor die chips.

Hier in deze grote fabriek wordt het recept dat in het laboratorium is bedacht, gemaakt. In dit soort tanks stoppen ze alle ingrediënten die nodig zijn. Die worden gemengd en daarna moet het een tijd koken.

Nou, dit hier heeft nu ongeveer een uur of vijf gekookt, dan damp het in, dan gaat er wat vocht uit. En wat er dan uitkomt is dit: je zou het een soort pasta kunnen noemen. En dit is dus ons smaakje, nou, en dat wordt nu op deze platen gepompt en daarna moet het in de oven.

Hier in de oven droogt die pasta verder uit en doordat het gebakken wordt, krijgt het ook precies de smaak die ik moet hebben.

Nou, die platen worden hierboven stuk geslagen en dan worden ze hier vermalen tot poeder. Nou, dit is 'm dan, onze pittige smaak. Er hoeft nu nog maar één ding te gebeuren. En voordat het poeder dan hier de deur uit kan moet het natuurlijk eerst getest worden of het echt wel gelukt is. Toen zei ik: "nou, vooruit, ik wil wel even testen, de nieuwe chips!". Nou, lekker hoor! Helemaal gelukt, niks meer aan doen! Top!