

Sall Project



naam: Douyaz Sajai, Ilias Hmiri en Louay Dalouh

Docent: Gerard van Soelen en Joppert Appelman

Informatiepagina (contactgegevens opdrachtgever, link naar groepswebsite)

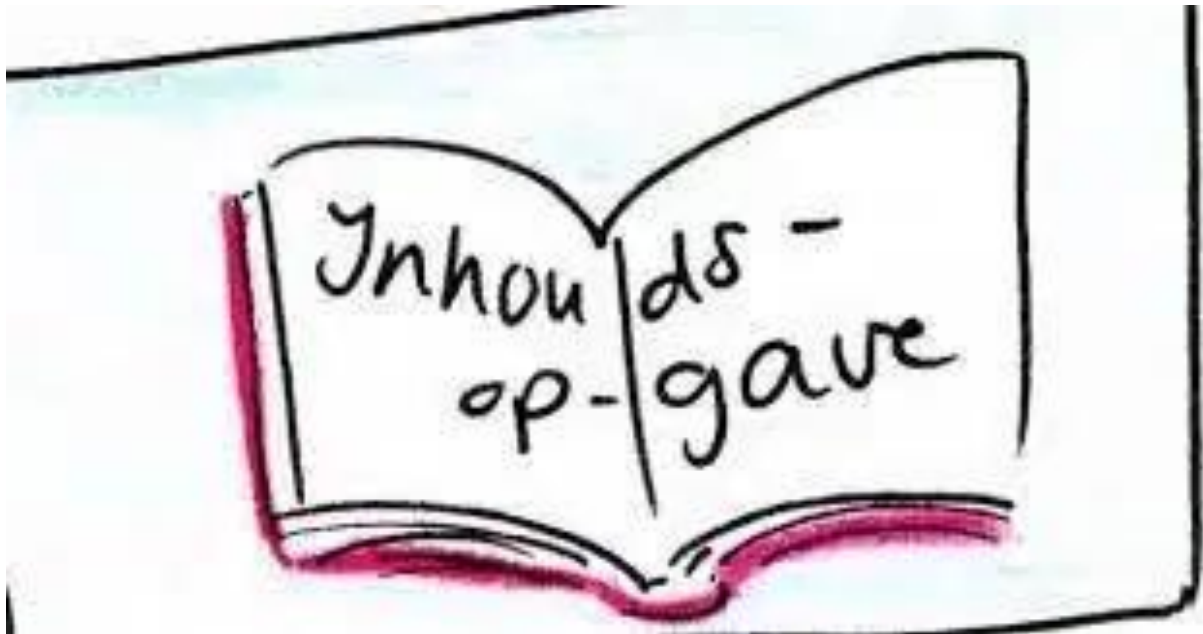
[sall-project-groepswebsite.webnode.nl/de-opdracht/](https://www.schoolsaslivinglabs.eu/about/) link groeps website

<https://www.schoolsaslivinglabs.eu/about/> opdrachtgever



Inhoud

Inleiding.....	4
Opdrachtgever (beschrijving bedrijf en contactpersoon).....	5
Opdracht (leg uit wat de opdracht is)	6
Probleemstelling	7
Onderzoeksvragen	8
Literatuuronderzoek	9
Resultaten Conclusie	10
Discussie	11



Inleiding

Wij hebben de opdracht gekregen van de NEMO om verspilling van voedsel tegen te gaan. In dit verslag vindt u onze idee om verspilling van voedsel tegen te gaan. Ook vindt u hoe we de opdracht hebben aangepakt. Verder kunt u lezen over de probleemstelling en de onderzoeksvragen. En als laatste de literatuuronderzoek en conclusie.



Opdrachtgever (beschrijving bedrijf en contactpersoon)

Het living lab is een frisse aanpak waarmee studenten buitenruimtes kunnen gebruiken voor onderzoeks- en demonstratieprojecten, zelfstandig aangedreven projecten en nieuwe contexten voor onderzoek en duurzaamheid. Het heeft het potentieel om het onderwijsproces te veranderen, met betrokkenheid, inspiratie en een holistische houding. Daarom wil het door de EU gefinancierde SALL-project de living labs-methodologie op scholen introduceren als een nieuwe techniek voor de ontwikkeling van open onderwijsactiviteiten die verband houden met wetenschappelijk leren. Het project houdt zich bezig met dialoog tussen schoolgemeenschappen, onderzoeksinstellingen, wetenschapsmusea en -centra en open-learningruimtes; samen zullen ze de living labs onderwijsmethodologie construeren. De nieuwe aanpak zal worden geïmplementeerd en geëvalueerd in het real-life systeem, waaruit blijkt dat het in staat is om het toneel voor wetenschapsonderwijsprogramma's op Europese scholen radicaal te veranderen.



Opdracht (leg uit wat de opdracht is)

De opdracht:

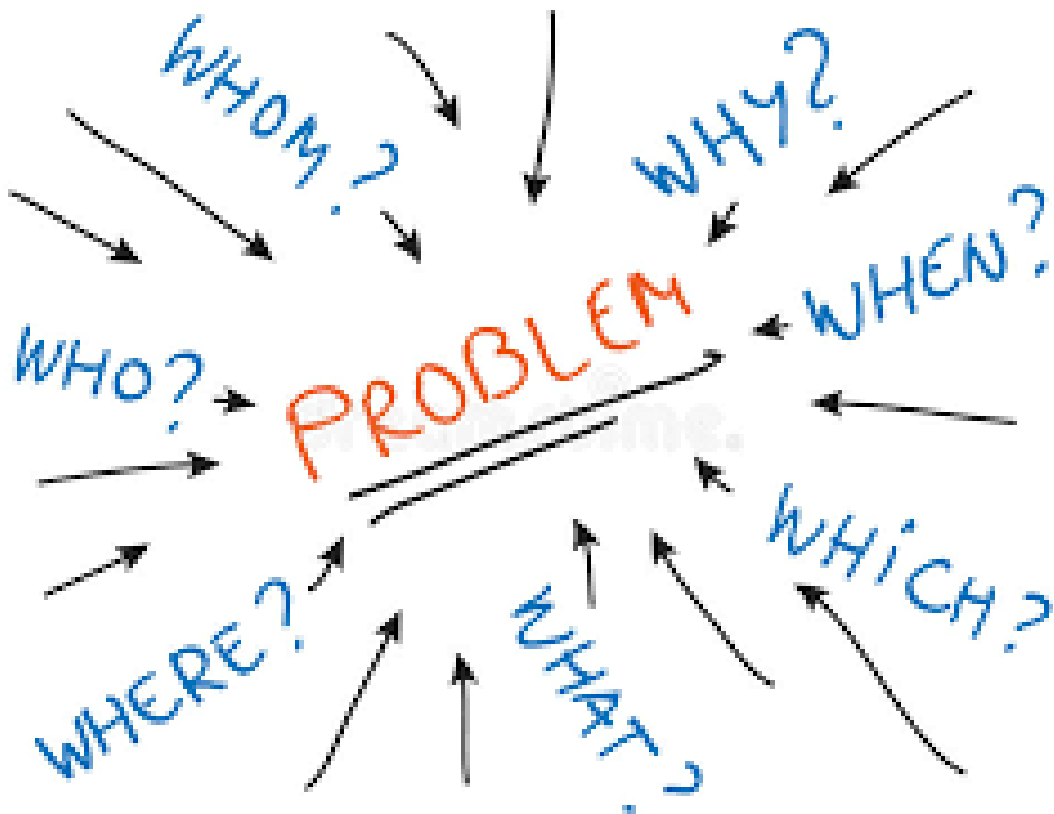
Wij hebben van NEMO de opdracht gekregen om ervoor te zorgen dat er geen voedsel en andere resten verspild worden om milieuvervuiling te stoppen. Dit hoeft niet per se vlees te zijn, maar resten van eten. Het is belangrijk dat we dit doen, want het is natuurlijk zonde om alles weg te gooien. Vooral als het nog goed is, en het voor iets anders gebruikt kan worden. Wij hebben hiervoor een paar ideeën bedacht.

Idee

Ons idee is om meer gebruik te maken van botten. We begonnen met het denken aan wat we er mee kunnen doen. We kwamen op een paar ideeën. We dacht aan bedrijven die veel botten weggooien. We kwamen op een paar zoals slager, restaurant en BBQ die noem ik de verspilbedrijven. Daarna dachten we welke bedrijven gebruiken juist botten. Ook daarbij kwamen we op een paar zoals lijmbedrijf (sommige lijmbedrijven gebruiken collageen), bouillonbedrijf (in bouillon zit soms ook collageen), gelatinebedrijf, zalfbedrijven (collageen zalf), proteïnebedrijven (gebruiken ook eetbare collageen) dit noem ik de gebruikende bedrijven. Dus wij dachten om tussenpersoon te gaan spelen. Wij zullen ervoor zorgen dat ze niet andere dieren zullen dood maken voor hun collageen. Collageen is trouwens een stofje in de botten van mensen en dieren. Maar het eten ervan is erg gezond dus veel mensen doen dat. De verspilbedrijven gooien de botten toch weg. Al is het 10 cent per bot dan hebben de verspil bedrijven toch nog winst aangezien ze er eerst niks van kregen. En de gebruikende bedrijven hebben ook winst omdat ze het collageen voor veel goedkoper dan normaal kunnen regelen. Ons doel is dus om ervoor te zorgen dat niet meer dieren doodgaan voor niks.

Probleemstelling

Het grote probleem is dat botten verspilld worden als de dieren doodgaan. Bedrijven zoals slagers verspillen de botten door ze gewoon weg te gooien. Dat is erg zonde en dat vinden wij een probleem. Andere bedrijven zoals een proteïne bedrijf gebruikt juist de botten maar de rest niet waardoor er meer dieren doodgaan. Daar zijn wij tegen. Daarom dachten we dat als we een proteïne bedrijf en een slager dit idee laten horen dat ze er dan blij mee zijn. Want dan zijn er 2 problemen weg want de botten worden dan gebruikt en er gaan niet nog meer dieren dood.



Onderzoeksvragen

Kun je in plaats van planten collageen gebruiken voor lijm?

Gebruiken de meeste lijmfabrieken botten om lijm te maken?

Kan je van botten servies maken?

Kan je delen van een bot eten?

Kun je eetbare collageen maken?

Is collageen gezond?



Literatuuronderzoek

Om de opdracht uit te voeren hebben we verschillende bronnen gelezen. Ook hebben we op verschillende websites gezocht naar informatie over botten en of het mogelijk is om van die collageen uit de botten eetbaar spullen of lijm er mee kan creëren. De websites die we hebben bezocht staan hieronder

<https://www.eetpaleo.nl/recepten/slowcooker/beste-bottenbouillon/>

<http://gogreenbuddy.com/echte-mergpijpjes/>

<https://www.startpagina.nl/v/eten-drinken/vraag/554305/botten-eten/>

https://willemwever.kro-ncrv.nl/vraag_antwoord/eten-en-drinken/hoe-wordt-gelatine-gemaakt-en-waarom-zit-dit-snoep

<https://niche4health.com/collageen-in-je-huid-aanvullen-eet-deze-voedingsmiddelen/>



Resultaten Conclusie

Uit het onderzoek is gebleken dat het mogelijk is om uit de botten eetbare spullen kunnen worden gemaakt. Het is mogelijk dat het later In de toekomst dat er een prullenbak zal komen voor alleen botten bij winkels als KFC, MC Donalds en verschillende restaurants



Discussie

We gingen met zen alle brainstormen daar kwam heel veel ruzie van omdat we dachten van elkaar dat elkaars ideeën slecht waren en dan hadden we 2 ideeën gekozen en ze hebben allebei te maken met botten

Idee 1 kan je van botten borden of servies maken

Idee 2 kan je van botten lijm maken en wordt lijm ook van botten gemaakt

We deden heel veel research en we kwamen er achter dat je van botten geen borden of servies kan maken maar van botten kan je wel lijm maken maar dat is moeilijker verkrijgbaar

