nieuws

Gentse expo toont verhaal achter bewaring van voedsel

nieuws

In het Gentse Museum voor Industriële Archeologie en Textiel (MIAT) loopt nog tot begin januari onder de noemer 'Smakelijk ingeblikt' een tentoonstelling waarmee het museum het verhaal achter het bewaren van voedsel wil illustreren. Het MIAT is een minder bekend museum dat een blik biedt op het industriële verleden. In deze tentoonstelling komt niet alleen het conserveren van groenten en fruit aan bod, maar ook de blikslagerij, het promotiemateriaal en de technische evolutie van het blik.

29 OKTOBER 2007 – LAATST BIJGEWERKT OM 4 APRIL 2020 14:40

In het Gentse Museum voor Industriële Archeologie en Textiel (MIAT) loopt nog tot begin januari onder de noemer 'Smakelijk ingeblikt' een tentoonstelling waarmee het museum het verhaal achter het bewaren van voedsel wil illustreren. Het MIAT is een knap maar minder bekend museum in een voormalige katoenspinnerij. Het biedt een blik op het industriële verleden. In deze tentoonstelling komt niet alleen het conserveren van groenten en fruit aan bod, maar ook de blikslagerij, het promotiemateriaal en de technische evolutie van het blik.

Tegenwoordig vinden we het normaal dat we ook groenten uit andere seizoenen kunnen eten, maar heel wat mensen zijn de voorbije eeuwen bezig geweest met uit te zoeken hoe voedsel het best bewaard kan worden. De eerste, vrij simpele, manieren zijn koelen en invriezen waardoor de ontwikkeling van microben belemmerd wordt of drogen en toevoegen van conserveringsmiddelen als suiker, zout of azijn.

De Franse scheikundige en bioloog Louis Pasteur ontdekte in de 19de eeuw het proces dat pasteurisatie zou gaan heten: door kortstondige verhitting worden de schadelijke bacteriën vernietigd. Eind 19de eeuw kwam de Duitse fysicus Johann Weck op de proppen met een nieuwe techniek om voedsel op een kiemvrije manier te bewaren, het 'wecken'. Daarbij wordt een glazen bokaal met een platte rubberen ring tussen deksel en potrand in een bad met water gezet dat verhit wordt.

Vandaag zijn echter vooral de conservenblikken bekend als manier om eten te bewaren. De expo laat onder meer zien hoe de eerste conserven volledig manueel gemaakt werden, waardoor ze nog heel zwaar waren, en er vaak hamer en beitel aan te pas kwamen om het blik open te wrikken.(KS)
Meer informatie: Smakelijk ingeblikt!

VILT vzw

Bd Simon Bolivar 17
1000 Bruxelles

Contact

M • info@vilt.be

Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: https://www.facebook.com/vilt.nieuws/
screenreader.visit us on our linkedin page: https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/
screenreader.visit us on our instagram page: https://www.instagram.com/vilt.nieuws
screenreader.visit us on our x page: https://x.com/vilt_nieuws
screenreader.visit us on our bluesky page: https://bsky.app/profile/viltnieuws.bsky.social

---

© 2026 VILT vzw, all rights reserved |
Privacy policy
Copyright
Cookie Policy
Cookie instellingen aanpassen
Crafted by Brigada