

Phygital Seasoning

One product. Infinite tastes. Phygital Seasoning imagines a future where taste can change without changing the food—only our perception of it.

Eén product-Oneindig veel smaken. Phygital Seasoning verbeeldt een toekomst waarin smaak verandert zonder het eten te veranderen-alleen onze perceptie

Hosted by: SENSOVERSE

Project Information (EN)

Taste Is a Perception.

Taste is not created by the tongue alone. It emerges in the brain, where information from our senses is combined to shape how we experience food. Research in neurogastronomy and sensory science, including the work of Professor Charles Spence at the University of Oxford, shows how colour, shape, texture, sound and smell can influence taste perception. Round shapes, soft textures, pink and red colours, sweet aromas and light sounds, for example, can make food seem sweeter. Laila Snevele first explored these principles in Digital Seasoning (2018), a project that visualised the five basic tastes on a screen. But she saw a limitation: sensory experiences created by restaurants, brands or designers remain tied to the physical location in which they are designed. Phygital Seasoning takes the next step, imagining a near future in which augmented environments can become a layer of sensory influence wherever we go.

One Product. Infinite Possibilities.

If augmented technology can alter how we perceive taste, it could also change how we think about the food itself. Snevele imagines a system in which one optimised product could become many different experiences through digital seasoning. She calls this a “mono-product”: a nutritious, broadly appealing base product designed to be enjoyed on its own, but also digitally adapted to individual preferences. A chip, yoghurt, soda, cookie or even cheese could become sweeter, sourer, crunchier or softer, or take on a flavour such as pineapple or tomato, without changing the physical product. Friends could eat the same product while experiencing it differently, even sharing their personal taste settings. Variety would move from the factory and supermarket shelf into the digital layer, turning product development itself into a space for experimentation.

From Physical Variety to Digital Possibility.

This shift could have consequences far beyond personal taste. If variety no longer requires producing every physical version of a product, the food system could become less dependent on overproduction, excess stock and waste. New food experiences could be designed and tested digitally before anything is manufactured. Homes and supermarkets might need to store fewer products, while food distribution could become simpler and more efficient. More fundamentally, Phygital Seasoning asks what happens when we separate the desire for variety from the need to physically produce it. Grounded in sensory science, behavioural research and collaboration with scientists and technology developers, Snevele uses speculative design to explore how a change in perception could become a catalyst for rethinking what we eat, how we produce it, and how we relate to food.

Shaping Umami.

This year, the research itself becomes part of the exhibition, revealing how colour, shape, smell, sound and umami shape the final sensory experience. Visitors can explore the data and design decisions behind the work, experience the evolving body of umami, and contribute to shaping it through their own participation.

Projectinformatie (NL)

Smaak Is een Perceptie.

Smaak ontstaat niet alleen op de tong. In de hersenen wordt informatie van onze zintuigen samengebracht en bepaalt deze mede hoe we voedsel ervaren. Onderzoek binnen de neurogastronomie en sensorische wetenschap, waaronder het werk van professor Charles Spence aan de University of Oxford, laat zien hoe kleur, vorm, textuur, geluid en geur onze smaakperceptie kunnen beïnvloeden. Ronde vormen, zachte texturen, roze en rode kleuren, zoete aroma's en lichte geluiden kunnen voedsel bijvoorbeeld zoeter laten smaken. Laila Snevele onderzocht deze principes voor het eerst in Digital Seasoning (2018), een project waarin de vijf basissmaken op een scherm werden gevisualiseerd. Ze ontdekte echter een beperking: sensorische ervaringen die door restaurants, merken of ontwerpers worden gecreëerd, blijven verbonden aan de fysieke locatie waarvoor ze zijn ontworpen. Phygital Seasoning zet de volgende stap en verbeeldt een nabije toekomst waarin augmented omgevingen overal waar we komen een sensorische laag kunnen toevoegen.

Eén Product. Oneindig Veel Mogelijkheden.

Als augmented technologie onze smaakperceptie kan beïnvloeden, kan dit ook veranderen hoe we over voedsel zelf denken. Snevele verbeeldt een systeem waarin één geoptimaliseerd product via digitale seasoning kan uitgroeien tot vele verschillende ervaringen. Ze noemt dit een 'mono-product': een voedzaam en breed aantrekkelijk basisproduct dat op zichzelf lekker is, maar ook digitaal kan worden aangepast aan individuele voorkeuren. Een chip, yoghurt, frisdrank, koekje of zelfs kaas kan zoeter, zuurder, knapperiger of zachter worden, of een smaak krijgen zoals ananas of tomaat, zonder het fysieke product te veranderen. Vrienden kunnen hetzelfde product eten en het toch verschillend ervaren, en zelfs hun persoonlijke smaakinstellingen met elkaar delen. Variatie verschuift zo van de fabriek en het winkelschap naar de digitale laag, waardoor ook productontwikkeling een ruimte voor experiment wordt.

Van Fysieke Variatie naar Digitale Mogelijkheden.

Deze verschuiving kan gevolgen hebben die veel verder gaan dan persoonlijke smaak. Als variatie niet langer vraagt om het produceren van iedere fysieke versie van een product, kan het voedselsysteem minder afhankelijk worden van overproductie, overvloedige voorraad en verspilling. Nieuwe eetervaringen kunnen digitaal worden ontworpen en getest voordat er iets wordt geproduceerd. Huishoudens en supermarkten hebben mogelijk minder producten nodig om op voorraad te houden, terwijl voedseldistributie eenvoudiger en efficiënter kan worden. Meer fundamenteel vraagt Phygital Seasoning wat er gebeurt wanneer we de behoefte aan variatie loskoppelen van de noodzaak om die variatie fysiek te produceren. Vanuit sensorische wetenschap, gedragswetenschap en samenwerking met wetenschappers en technologieontwikkelaars gebruikt Snevele speculatief ontwerp om te onderzoeken hoe een verandering in perceptie een katalysator kan worden voor een nieuwe kijk op wat we eten, hoe we het produceren en hoe we ons tot voedsel verhouden.

Umami Vormgeven.

Dit jaar wordt het onderzoek onderdeel van de tentoonstelling. Bezoekers kunnen zelf bijdragen aan de verdere ontwikkeling van het umami-lichaam.

Image List

Filename	Caption	Credit
20260603-nightofthenerds-klokgebouw-eindhoven-jessiekamp-041-socials_1787060762.jpg		Night of The Nerds

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