

AstroFeast

Reimagining space nutrition, AstroFeast addresses the aesthetic, physiological, and psychological needs of future space travellers.

Ruimtevoeding heruitgevonden: AstroFeast speelt in op de esthetische, fysiologische en psychologische behoeften van toekomstige ruimtevaarders.

Hosted by: Joanna Cheng

Project Information (EN)

The future with living organisms

The first line of defence for our health in space is the food system. Food is not only essential for human survival, but also a vital part of our everyday life. Dining experiences will play a fundamental role in shaping and enriching our space journeys.

Yeast contains diverse nutritional values, requires minimal storage space, and needs fewer resources. With heterologous production, yeast may evolve into a source capable of generating a wide variety of flavour and aroma compounds. This opens a future where travellers can choose supplements in personalised flavours and colour combinations.

Design the aesthetic with living organisms

The design draws inspiration from jellyfish tentacles and blooming plants, reflecting the dynamic and organic qualities of nature. In preparing the supplement, it brings a gardening-like, soothing experience for travellers.

The CO₂ produced by the yeast enables the container to mimic a blooming process, transforming the supplement into a living companion. This interaction promotes emotional well-being and stress relief, providing space travellers with a sense of peace and familiarity reminiscent of experiences on Earth.

Design the experience

To glimpse this future, you are invited to step into a simulated space capsule, where you will see your reflection savouring the supplement, surrounded by floating vessels and yeast-based sheets.

Projectinformatie (NL)

De toekomst met levende organismen

De eerste verdedigingslinie voor onze gezondheid in de ruimte is het voedselsysteem. Voedsel is niet alleen essentieel voor het menselijk overleven, maar ook een belangrijk onderdeel van ons dagelijks leven. Eetervaringen zullen een fundamentele rol spelen bij het vormgeven en verrijken van onze ruimtereizen.

Gist bevat diverse voedingsstoffen, neemt minimale opslagruimte in beslag en verbruikt weinig middelen. Met heterologe productie kan gist zich ontwikkelen tot een bron die in staat is een breed scala aan smaak- en geurstoffen te genereren. Dit opent een toekomst waarin reizigers supplementen kunnen kiezen in gepersonaliseerde smaken en kleurcombinaties.

Ontwerp de esthetiek met levende organismen

Het ontwerp is geïnspireerd op de tentakels van kwallen en bloeiende planten, en weerspiegelt de dynamische en organische kwaliteiten van de natuur. Het bereiden van het supplement biedt reizigers een rustgevende ervaring, vergelijkbaar met tuinieren.

Het door de gist geproduceerde CO₂ stelt de container in staat een bloeiend proces na te bootsen, waardoor het supplement verandert in een levend metgezel. Deze interactie bevordert emotioneel welzijn en stressvermindering, en geeft ruimtevaarders een gevoel van rust en vertrouwdheid dat doet denken aan ervaringen op aarde.

Ontwerp de ervaring

Om een glimp van deze toekomst op te vangen, wordt u uitgenodigd een gesimuleerde ruimtecapsule te betreden, waar u uw reflectie ziet terwijl u het supplement proeft, omringd door zwevende containers en op gist gebaseerde vellen.

Image List

Filename	Caption	Credit
01_1757521294.jpg		Joanna Cheng
02_1757521434.jpg	The Blooming Space Supplement	Joanna Cheng
03_1757521554.jpg	The container can be positioned in multiple ways	Joanna Cheng
ddw-webpic_1756567896.jpg	Dried sheets of yeast and sugar	Joanna Cheng
05_1757521528.jpg	The container drifting inside the space capsule	Joanna Cheng

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