

# Wiskundige maakt mayo lekkerder

Van onze correspondent  
DELFT, dinsdag

De Delftse onderzoeker  
Jok Tang heeft een wiskundige formule bedacht die de mayonaise van Calvé nóg lekkerder maakt.

De 27-jarige student numerieke wiskunde aan de

TU Delft, die gisteren promoveerde, won met zijn onderzoek al twee prijzen.



• Jok Tang

Met de door Tang bedachte methode is op een snelle manier te zien hoe de gasbellen in een vloeistof stromen. Belangrijk voor de levensmiddelenindustrie, maar ook voor bedrijven als Shell, die met de nieuwe formule in de toekomst nóg beter olie uit de grond kunnen pompen.

„Op dit moment is het, ondanks de steeds snellere computers, niet goed mogelijk om stromingen met bellen goed door te rekenen. De huidige experimenten zijn duur, lastig en traag.” Met de nieuwe wiskundige formule worden al deze nadelen in één klap van tafel geveegd.

## Overall

Bovendien kan de Tang-methode werkelijk overall worden in gezet. „Je kunt denken aan de scheiding van olie en water in de olie-industrie, maar ook aan het gedrag van inktdruppeltjes bij printers”, aldus Tang.

De verwachting is dat de formule van de Delftse wiskundige over niet al te lange tijd definitief wordt ingevoerd. Eerder dit jaar won Tang in het Franse Lille een prestigieuze studentenprijs. In Delft ging hij ervandoor met de prijs voor de beste poster bij de Burgersdag 2008.