


الطحالب: مصدر غذائي دائري يمكنه القضاء على الجوع

غذاء عالي الجودة لكل شخص على وجه الأرض بشكل مستدام. إن إنتاج الطحالب صديق للبيئة ويحسن صحة المحيطات والطبيعة على الأرض.

تمت الطباعة على ١٦ ديسمبر ٢٠٢٤

مناقشة الكائنات المعدلة وراثيا
منظور نقدي في تحسين النسل 

جدول المحتويات (TOC)

1. الطحالب: مصدر غذائي دائري

1.1. مصدر الغذاء الأكثر اكتمالا

2.1. المزايا الصحية

3.1. إنتاج فعال من حيث التكلفة

4.1. الطحالب كغذاء أولي

2. شركات الزراعة تدمر الكوكب

الطحالب: مصدر غذائي دائري


«الذهب الأخضر» الطبيعي الذي يمكنه إنهاء الجوع في العالم مع إنقاذ الكوكب

تتمتع الطحالب الدقيقة، مثل طحالب الكلوريل وسبيرولينا المعروفة، بالقدرة على إنهاء الجوع في العالم وفي نفس الوقت تحسين الصحة والأداء البدني للناس بشكل كبير.

إنتاج الطحالب صديق للبيئة و يحسن صحة المحيطات والطبيعة على الأرض، مما يؤدي إلى وجود مصدر غذائي دائري .

تواجه الإمدادات الغذائية العالمية مجموعة من التهديدات بما في ذلك تغير المناخ والحروب والآفات والأمراض. يمكن لكائن حي صغير جدًا بحيث لا يمكن للعين البشرية رؤيته -الطحالب الدقيقة- أن يقدم حلاً مستدامًا.

توفر الطحالب ميزة عدم الحاجة إلى التربة أو المبيدات الحشرية أو الري. علاوة على ذلك، فهو يوفر خدمات بيئية هائلة، مما يخلق موطنًا غنيًا جدًا للحيوانات (المحار والأسماك) والنباتات بينما يغذي أيضًا الجزء العلوي من السلسلة الغذائية للمحيطات (العوالق النباتية وذوات الصدفتين) والحيوانات البرية في نهاية المطاف.

(2022)  الطحالب الدقيقة هي "الذهب الأخضر" للطبيعة
الغذاء المستدام الوفير للمستقبل لإنهاء الجوع العالمي وإنقاذ الكوكب.

مصدر: Phys.org | The Conversation | UP TO US

الفصل 1.1

مصدر الغذاء الأكثر اكتمالا

تعد طحالب الكلوريل مصدر الغذاء الأكثر اكتمالا للإنسان على وجه الأرض. يحتوي على جميع الفيتامينات والمعادن الأساسية بما في ذلك الفيتامينات D وB12 والبروتين والنوع الأكثر صحة من أحماض أوميغا 3-6-9. من الناحية النظرية، يمكن للإنسان أن يؤدي الأداء الأمثل عند اتباع نظام غذائي يحتوي على الكلوريل فقط.

سبيرولينا هي طحالب تشبه الكلوريل وتحظى بشعبية لدى الرياضيين.

الفصل 1.2

المزايا الصحية

يستخدم معظم الناس في اليابان الكلوريل، والناس في اليابان هم أكثر الأشخاص صحة في العالم والذين يعيشون لفترة أطول. تم استخدام الكلوريل لأول مرة كغذاء في اليابان.

(2020) إمكانات طحالب الكلوريل لتعزيز صحة الإنسان

مصدر: ncbi.nlm.nih.gov

أظهرت الدراسات أن الكلوريل والسبيرولينا يمكن أن يوقفا نمو السرطان ويمنعان العديد من الأمراض الأخرى. اكتشف علماء الأحياء البحرية مؤخرًا أن سمك الزرد يتمتع بقدرة مذهلة على تجديد تلف العين الشديد. وبعد مزيد من البحث اكتشفوا أن الأسماك تحصل على هذه القدرة عن طريق تناول طحالب سبيرولينا.

(2022) سبيرولينا يعزز التجديد والتئام الجروح في الزرد

مصدر: ncbi.nlm.nih.gov | pubmed.ncbi.nlm.nih.gov | «هل يمكن لسلمة صغيرة أن تحمل مفتاح علاج العمى؟»

الفصل 1.3 .

إنتاج فعال من حيث التكلفة

من الصعب أن يتم كسر قلب خلية الطحالب بالنسبة للجهاز الهضمي البشري ويتطلب عمليات لفتح الوصول إلى العناصر الغذائية. حققت التطورات التكنولوجية في السنوات الأخيرة قدرة إنتاجية ضخمة منخفضة التكلفة.

(2022) إنتاج فعال من حيث التكلفة للكلوريل


مصدر: [Springer.com](https://www.springer.com)

الفصل 1.4 .

الطحالب كغذاء أولي

يعد استخدام الطحالب الدقيقة كمنتج غذائي أساسي تطورًا حديثًا.



في عام 2021، قامت إحدى الشركات السنغافورية  بإنشاء أول برجر من الطحالب الدقيقة يشبه البرجر العادي ويوفر جميع الفيتامينات والمعادن والأحماض الأمينية الأساسية **وضعف البروتين** الموجود في برجر اللحم البقري أو السمك.

(2021) تقدم شركة Sophie's Bionutrition لأول مرة برجرًا جديدًا مصنوعًا من الطحالب الدقيقة

وفقًا للإعلان الصحفي، تزن كل قطعة حوالي 60 جرامًا وتحتوي على 25 جرامًا من البروتين، الذي يتكون من جميع الأحماض الأمينية الأساسية التسعة، بما في ذلك الهيستيدين والليوسين. وتقول شركة Sophie's Bio مغذيات أيضًا إن فطائرها المبنية على الطحالب تحتوي على ضعف بروتين لحم البقر أو الأسماك.

"الطحالب الدقيقة [هي] مصدر حيوي للعناصر الغذائية في المحيط. ومن خلال تطوير هذا البرجر، نأمل في إبراز تنوع وجبة بروتين الطحالب الدقيقة بما يتجاوز صنع منتجات المأكولات البحرية النباتية. "سنواصل تصافر قوة الطبيعة والتكنولوجيا لتوسيع نطاق منتجاتنا القائمة على الطحالب مع تحقيق الخير لكوكب الأرض والمحيطات."

مصدر: thespoon.tech | عالم آسيوي

تستخدم الشركة الأمريكية الناشئة Back of the Yards Algae Sciences (BYAS) الطحالب لتحسين المذاق في بدائل اللحوم النباتية.

(2018) الجزء الخلفي من علوم الطحالب (BYAS)

تأسست Byas في شيكاغو في نهاية عام 2018 على www.insidetheplant.com مع رؤية للابتكار في التفاعل بين الاقتصاد الدائري (صفر نفايات وإعادة الاستخدام للموارد المحدودة) وثروة موارد الطحالب في كوكينا. هذا الاختراق. يلعب الموقع دورًا حيويًا في جلب الهضم اللاهوائي إلى مكانه الصحيح كأساس لسلسلة غذائية حضرية مستدامة.

تلتزم BYAS بالبحث والتطوير وتنفيذ طرق جديدة لجعل غذائنا أفضل وأكثر سهولة في الوصول إليه وأكثر صحة ولتقليل العبء البيئي لإنتاج الغذاء على كوكينا الثمين.

مصدر: algaesciences.com

شركات الزراعة تدمر الكوكب

حذر العلماء من أن الشركات الزراعية الكبرى تدمر الكوكب.

ي

(2022) الشركات الزراعية الكبرى تقتل الكوكب

مصدر: [New York Times](#)

(2022) تحذر شركات الزراعة الكبرى من أن الزراعة يجب أن تتغير أو تخاطر بـ "تدمير الكوكب"

يجد التقرير الذي رعته بعض أكبر شركات الأغذية والزراعة أن وتيرة التحول إلى الممارسات المستدامة بطيئة للغاية. "نحن في نقطة تحول حرجية حيث يجب القيام بشيء ما."

مصدر: [The Guardian](#)

إنتاج الطحالب صديق للبيئة و يحسن صحة المحيطات والطبيعة على الأرض، مما يؤدي إلى وجود مصدر غذائي دائري .

(2022) الطحالب الدقيقة هي "الذهب الأخضر" للطبيعة
الغذاء المستدام الوفير للمستقبل لإنهاء الجوع العالمي وإنقاذ الكوكب.

مصدر: [Phys.org](#) | [The Conversation](#) | [UP TO US](#)

تمت الطباعة على 16 ديسمبر 2024

مناقشة الكائنات المعدلة وراثيا
منظور نقدي في تحسين النسل



© Philosophical.Ventures Inc 2024