



Algas: una fuente circular de alimento que puede acabar con el hambre de palabras

Alimentos de alta calidad para cada persona en la tierra de manera sostenible. La producción de algas es respetuosa con el medio ambiente y mejora la salud de los océanos y la naturaleza en la tierra.

Impreso en 16 de diciembre de 2024



Debate sobre OMG
Una perspectiva crítica sobre la eugenesia

Tabla de contenidos (TOC)

1. Algas: una fuente de alimento circular
 - 1.1. Fuente de alimento más completa
 - 1.2. Ventajas para la salud
 - 1.3. Producción rentable
 - 1.4. Las algas como alimento primario
2. Las empresas agrícolas están destruyendo el planeta

Algas: una fuente de alimento circular

«El oro verde» de la naturaleza que puede acabar con el hambre en el mundo y al mismo tiempo salvar el planeta

Las microalgas, como las conocidas algas Chlorella y Spirulina, tienen el potencial de acabar con el hambre en el mundo y, al mismo tiempo, mejorar significativamente la salud y el rendimiento físico de las personas.

La producción de algas es respetuosa con el medio ambiente y mejora la salud de los océanos y la naturaleza de la Tierra, lo que da como resultado una fuente de alimento ∞ circular .

El suministro mundial de alimentos se enfrenta a una serie de amenazas, como el cambio climático, las guerras, las plagas y las enfermedades. Un organismo demasiado pequeño para que el ojo humano las vea, las microalgas, podrían ofrecer una solución sostenible.

Las algas ofrecen la ventaja de no requerir suelo ni pesticidas ni riego. Además de eso, proporciona enormes servicios ecosistémicos, creando un hábitat muy rico para la fauna (mariscos, peces) y la flora, al mismo tiempo que alimenta la parte superior de la cadena alimentaria oceánica (fitoplancton, bivalvos) y, en última instancia, los animales terrestres.

(2022)  **Las microalgas son el 'oro verde' de la naturaleza**
Alimentos abundantes y sostenibles del futuro para acabar con el hambre global y salvar el planeta.

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

Fuente de alimento más completa

El alga Chlorella es la fuente de alimento más completa para los humanos en la Tierra. Contiene todas las vitaminas y minerales esenciales, incluidas las vitaminas D y B12, proteínas y la variante más saludable de los ácidos Omega 3-6-9. En teoría, un ser humano puede desempeñarse de manera óptima con una dieta solo con Chlorella.

La espirulina es un alga similar a la Chlorella que es popular entre los atletas.

Ventajas para la salud

La mayoría de la gente en Japón usa Chlorella y los japoneses son las personas más sanas del mundo y viven más tiempo. La Chlorella se utilizó por primera vez como alimento en Japón.

(2020) Potencial del alga Chlorella para promover la salud humana

Fuente: ncbi.nlm.nih.gov

En estudios se demuestra que Chlorella y Spirulina pueden detener el crecimiento del cáncer y prevenir muchas otras enfermedades.

Los biólogos marinos descubrieron recientemente que el pez cebra tenía una asombrosa capacidad para regenerar lesiones oculares graves. Luego de más investigaciones, descubrieron que los peces obtienen esa capacidad al comer algas Spirulina.

(2022) La espirulina promueve la regeneración y la cicatrización de heridas en el pez cebra

Fuente: pubmed.ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | «¿Podría un pez diminuto tener la clave para curar la ceguera?»

CAPÍTULO 1.3.

Producción rentable

El núcleo celular de las algas es demasiado difícil de romper para el sistema digestivo humano y requiere procesos para desbloquear el acceso a sus nutrientes. Los avances tecnológicos de los últimos años han logrado una capacidad de producción en masa de bajo coste.

(2022) Producción rentable de Chlorella

Fuente: Springer.com

CAPÍTULO 1.4.

Las algas como alimento primario

El uso de microalgas como producto alimenticio primario es un desarrollo reciente.

En 2021, una empresa de  Singapur creó la primera hamburguesa de microalgas que parece una hamburguesa normal y que aporta todas las vitaminas, minerales y aminoácidos esenciales y el doble de proteínas que una hamburguesa de ternera o pescado.



(2021) Sophie's Bionutrient estrena nueva hamburguesa a base de microalgas

Según el anuncio de prensa, cada hamburguesa pesa alrededor de 60 gramos y tiene 25 gramos de proteína, que consta de los nueve aminoácidos esenciales, incluidos la histidina y la leucina. Sophie's Bionutrients también dice que su hamburguesa a base de algas tiene el doble de proteínas que la carne de res. o pescado.

“Las microalgas [son] una fuente vital de nutrientes en el océano. Al desarrollar esta hamburguesa, esperamos mostrar la versatilidad de la harina de proteína de microalgas más allá de la elaboración de productos del mar a base de plantas”, compartió Wang. “Seguiremos combinando el poder de la naturaleza y la tecnología para ampliar nuestra gama de productos a base de algas mientras hacemos el bien por el planeta y los océanos”.

Fuente: thespoon.tech | científico asiático

La startup estadounidense Back of the Yards Algae Sciences (BYAS) utiliza algas para optimizar el sabor en sustitutos de la carne a base de plantas.

(2018) Ciencias de las algas en Back of the Yards (BYAS)

Byas se fundó en Chicago a finales de 2018 en www.insidetheplant.com con la visión de innovar en la interfaz entre la economía circular (cero residuos y reutilización sostenible de recursos limitados) y la riqueza de los recursos de algas de nuestro planeta. Este gran avance. El sitio juega un papel vital para llevar la digestión anaeróbica al lugar que le corresponde como base de una cadena alimentaria urbana sostenible.

BYAS está comprometida con la investigación, el desarrollo y la implementación de nuevas formas de hacer que nuestros alimentos sean mejores, más accesibles y más saludables y de reducir la carga ambiental de la producción de alimentos en nuestro precioso planeta.

Fuente: algaesciences.com

Las empresas agrícolas están destruyendo el planeta

Los científicos advierten que las grandes empresas agrícolas están destruyendo el planeta.

(2022) **Las grandes empresas agrícolas están acabando con el planeta**

Fuente: [New York Times](#)

(2022) **La gran agricultura advierte que la agricultura debe cambiar o correr el riesgo de 'destruir el planeta'**

Un informe patrocinado por algunas de las empresas alimentarias y agrícolas más grandes encuentra que el ritmo de cambio hacia prácticas sostenibles es demasiado lento. “Estamos en un punto de inflexión crítico en el que se debe hacer algo”.

Fuente: [The Guardian](#)

La producción de algas es respetuosa con el medio ambiente y mejora la salud de los océanos y la naturaleza de la Tierra, lo que da como resultado una fuente de alimento ∞ circular .

(2022)  **Las microalgas son el 'oro verde' de la naturaleza**

Alimentos abundantes y sostenibles del futuro para acabar con el hambre global y salvar el planeta.

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

Impreso en 16 de diciembre de 2024



Debate sobre OMG

Una perspectiva crítica sobre la eugenesia

© 2024 Philosophical.Ventures Inc.