



Levät: Pyöreä ruokalähde, joka voi lopettaa sanannälkä

Laadukasta ruokaa jokaiselle maan päällä olevalle ihmiselle kestävästi. Levien tuotanto on ympäristöystävällistä ja parantaa valtamerien ja maan luonnon terveyttä.

Painettu 16. joulukuuta 2024



GMO-keskustelu

Kriittinen näkökulma eugeniikkaan

Sisällysluettelo (TOC)

1. Levät: Pyöreä ruokalähde

1.1. Täydellisin ruokalähde

1.2. Terveystiedot

1.3. Kustannustehokas tuotanto

1.4. Levät pääruokana

2. Maatalousyritykset tuhoavat planeetan

Levät: Pyöreä ruokalähde

Luonnon 'vihreä kulta', joka voi lopettaa maailman nälän ja pelastaa planeetan

Mikrolevät, kuten hyvin tunnetut Chlorella- ja Spirulina-levät, voivat lopettaa maailman nälänhädän ja samalla parantaa merkittävästi ihmisten terveyttä ja fyysistä suorituskykyä.

Levän tuotanto on ympäristöystävällistä ja parantaa valtamerien ja maapallon luonnon terveyttä, mikä johtaa ∞ pyöreään ravintolähteeseen.

Maailmanlaajuinen elintarviketarjonta kohtaa monia uhkia, kuten ilmastonmuutosta, sotia, tuholaisia ja tauteja. Organismi, joka on liian pieni ihmissilmälle - mikrolevät - voisi tarjota kestävä ratkaisun.

Levien etuna on se, että ne eivät vaadi maaperää, torjunta-aineita tai kastelua. Sen lisäksi se tarjoaa valtavia ekosysteemipalveluita luoden erittäin rikkaan elinympäristön eläimistöille (äyriäiset, kalat) ja kasvistolle samalla kun se ruokkii valtamerien ravintoketjun huippua (kasviplanktonia, simpukat) ja lopulta maaeläimiä.

(2022)  **Mikrolevät ovat luonnon "vihreää kultaa"**

Runsaasti kestävä tulevaisuuden ruokaa maailmanlaajuisen nälän lopettamiseksi ja planeetan pelastamiseksi.

Lähde: [Phys.org](https://www.phys.org) | [The Conversation](https://www.theconversation.com) | [UP TO US](https://www.up.to.us)

Täydellisin ruokalähde

Klorellalevä on maan täydellisin ravinnonlähde ihmisille. Se sisältää kaikki välttämättömät vitamiinit ja kivennäisaineet mukaan lukien D- ja B12-vitamiinit, proteiinit ja Omega 3-6-9 -happojen terveellisin muunnelma. Teoriassa ihminen voi pärjätä optimaalisesti vain Chlorellan ruokavaliolla.

Spirulina on urheilijoiden suosiman Chlorellan kaltainen levä.

Terveyden edut

Useimmat japanilaiset käyttävät klorellaa, ja japanilaiset ovat maailman terveimpiä ihmisiä, jotka elävät pisimpään. Klorellaa käytettiin ensimmäisen kerran ruokana Japanissa.

(2020) Chlorella-levän mahdollisuudet edistää ihmisten terveyttä

Lähde: ncbi.nlm.nih.gov

Tutkimuksissa on osoitettu, että Chlorella ja Spirulina voivat pysäyttää syövän kasvun ja ehkäistä monia muita sairauksia.

Meribiologit havaitsivat äskettäin, että seeprakalalla oli hämmästyttävä kyky uudistaa vakavia silmävaurioita. Lisätutkimuksessa he havaitsivat, että kalat saavat tämän kapasiteetin syömällä Spirulina-levää.

(2022) Spirulina edistää seeprakalan uusiutumista ja haavojen paranemista

Lähde: pubmed.ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | "Voisiko pienessä kalassa olla avain sokeuden parantamiseen?"

LUKU 1.3.

Kustannustehokas tuotanto

Levän soluydin on liian vaikea murtua ihmisen ruoansulatusjärjestelmälle, ja se vaatii prosesseja vapauttaakseen pääsyn ravinteisiin. Viime vuosien teknologian kehitys on mahdollistanut alhaisen kustannustason massatuotantokapasiteetin.


(2022) Kustannustehokas Chlorellan tuotanto

Lähde: Springer.com

LUKU 1.4.

Levät pääruokana

Mikrolevien käyttö ensisijaisena elintarviketuotteena on viimeaikainen kehityssuunta.

Vuonna 2021  singaporelainen yritys loi ensimmäisen mikrolevähampurilaisen, joka näyttää normaalilta hampurilaiselta ja joka sisältää kaikki välttämättömät vitamiinit, kivennäisaineet ja aminohapot sekä kaksi kertaa enemmän proteiinia kuin naudanliha- tai kalahampurilainen.



(2021) Sophie's Bionutrient esittelee uuden hampurilaisen, joka on valmistettu mikrolevistä

Lehdistötiedotteen mukaan jokainen pihvi painaa noin 60 grammaa ja sisältää 25 grammaa proteiinia, joka koostuu kaikista yhdeksästä välttämättömästä aminohaposta, mukaan lukien histidiini ja leusiini. Sophie's Bionutrients sanoo myös, että sen leväpohjaisessa pihvessä on kaksi kertaa enemmän proteiinia kuin naudanlihassa. tai kalaa.

"Mikrolevät [ovat] elintärkeä ravinteiden lähde valtamerissä. Kehittämällä tätä hampurilaista toivomme esittelevämme mikroleväproteiinijauhon monipuolisuutta kasvipohjaisten merenelävien valmistuksen lisäksi", Wang kertoi. "Jatkamme luonnon ja teknologian voiman yhdistämistä laajentaaksemme leväpohjaisten tuotteiden valikoimaamme samalla kun teemme hyvää planeetalle ja valtamerille."

Lähde: thespoon.tech | [Aasialainen tiedemies](#)

Yhdysvaltalainen startup Back of the Yards Algae Sciences (BYAS) käyttää leviä maun optimointiin kasvipohjaisissa lihankorvikkeissa.

(2018) Back of the Yards Algae Sciences (BYAS)

Byas perustettiin Chicagossa vuoden 2018 lopussa osoitteessa www.insidetheplant.com, ja sen visio on innovoida kiertotalouden (jätteen ja rajallisten resurssien kestävä uudelleenkäyttö) ja planeettamme runsaiden levävarojen rajapinnassa. Tämä läpimurto. Sivustolla on keskeinen rooli anaerobisen ruoansulatuksen tuomisessa sille kuuluvalla alueella kestävän kaupunkien ravintoketjun perustana.

BYAS on sitoutunut tutkimaan, kehittämään ja ottamaan käyttöön uusia tapoja tehdä ruoasta parempaa, saatavuutta ja terveellisempää sekä vähentää elintarviketuotannon ympäristökuormitusta arvokkaalla planeetallamme.

Lähde: algaesciences.com

Maatalousyritykset tuhoavat planeetan

Tiedemiehet varoittavat, että suuret maatalousyritykset tuhoavat planeetan.

(2022) **Suuret maatalousyritykset tappavat planeetan**

Lähde: [New York Times](#)

(2022) **Suuri maatalous varoittaa, että maanviljelyn on muututtava tai se on vaarassa "tuhota planeetta"**

Eräiden suurimpien elintarvike- ja maatalousyritysten sponsoroiman raportin mukaan kestäviin käytäntöihin siirtyminen on liian hidasta. "Olemme kriittisessä käännepisteessä, jossa jotain on tehtävä."

Lähde: [The Guardian](#)

Levän tuotanto on ympäristöystävällistä ja parantaa valtamerien ja maapallon luonnon terveyttä, mikä johtaa ∞ pyöreään ravintolähteeseen.

(2022)  **Mikrolevät ovat luonnon "vihreää kultaa"**

Runsaasti kestävää tulevaisuuden ruokaa maailmanlaajuisen nälän lopettamiseksi ja planeetan pelastamiseksi.

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

Painettu 16. joulukuuta 2024



GMO-keskustelu

Kriittinen näkökulma eugeniikkaan

© 2024 Philosophical.Ventures Inc.