



शैवाल: एक गोलाकार खाद्य स्रोत जो शब्द की भूख को समाप्त कर सकता है

पृथ्वी पर हर व्यक्ति के लिए उच्च गुणवत्ता वाला भोजन स्थायी रूप से। शैवाल का उत्पादन पर्यावरण के अनुकूल है और पृथ्वी पर महासागरों और प्रकृति के स्वास्थ्य में सुधार करता है।

16 दिसंबर 2024 पर मुद्रित



जीएमओ बहस

यूजीनिक्स पर एक आलोचनात्मक परिप्रेक्ष्य

सामग्री तालिका (टीओसी)

1. शैवाल: एक गोलाकार खाद्य स्रोत

1.1. सर्वाधिक संपूर्ण खाद्य स्रोत

1.2. स्वास्थ्य लाभ

1.3. लागत कुशल उत्पादन

1.4. प्राथमिक भोजन के रूप में शैवाल

2. कृषि कंपनियाँ ग्रह को नष्ट कर रही हैं

शैवाल: एक गोलाकार खाद्य स्रोत

प्रकृति का 'हरा सोना' जो ग्रह को बचाते हुए दुनिया की भूख को खत्म कर सकता है

सुप्रसिद्ध क्लोरेला और स्पिरुलिना शैवाल जैसे सूक्ष्म शैवाल में दुनिया की भूख को समाप्त करने की क्षमता है और साथ ही लोगों के स्वास्थ्य और शारीरिक प्रदर्शन में उल्लेखनीय सुधार होता है।

शैवाल का उत्पादन पर्यावरण के अनुकूल है और पृथ्वी पर महासागरों और प्रकृति के स्वास्थ्य में सुधार होता है, जिसके परिणामस्वरूप एक ∞ गोलाकार खाद्य स्रोत बनता है।

वैश्विक खाद्य आपूर्ति जलवायु परिवर्तन, युद्ध, कीट और बीमारियों सहित कई खतरों का सामना करती है। मानव आंखों के देखने के लिए बहुत छोटा जीव - सूक्ष्म शैवाल - एक स्थायी समाधान प्रदान कर सकता है।

शैवाल न तो मिट्टी और न ही कीटनाशकों और न ही सिंचाई की आवश्यकता का लाभ प्रदान करता है। इसके शीर्ष पर यह विशाल पारिस्थितिकी तंत्र सेवाएं प्रदान करता है, जिससे जीवों (शंख, मछली) और वनस्पतियों के लिए एक बहुत ही समृद्ध आवास का निर्माण होता है, जबकि समुद्र की खाद्य श्रृंखला (फाइटोप्लांकटन, द्विकपाटी) और अंततः भूमि जानवरों को भी खिलाते हैं।

(2022)  प्रकृति का 'हरा सोना' हैं सूक्ष्म शैवाल

वैश्विक भूख को समाप्त करने और ग्रह को बचाने के लिए भविष्य का प्रचुर मात्रा में टिकाऊ भोजन।

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

सर्वाधिक संपूर्ण खाद्य स्रोत

क्लोरेला शैवाल पृथ्वी पर मनुष्यों के लिए सबसे संपूर्ण भोजन स्रोत है। इसमें विटामिन डी और बी12, प्रोटीन और ओमेगा 3-6-9 एसिड का सबसे स्वस्थ संस्करण सहित सभी आवश्यक विटामिन और खनिज शामिल हैं। सिद्धांत रूप में, एक मानव केवल क्लोरेला युक्त आहार पर सर्वोत्तम प्रदर्शन कर सकता है।

स्पिरुलिना एक शैवाल है जो क्लोरेला के समान है जो एथलीटों के बीच लोकप्रिय है।

स्वास्थ्य लाभ

क्लोरेला का उपयोग जापान में अधिकांश लोगों द्वारा किया जाता है और जापान के लोग दुनिया के सबसे स्वस्थ लोग हैं जो सबसे लंबे समय तक जीवित रहते हैं। क्लोरेला का उपयोग सबसे पहले जापान में भोजन के रूप में किया गया था।

(2020) मानव स्वास्थ्य को बढ़ावा देने के लिए क्लोरेला शैवाल की क्षमता

स्रोत: ncbi.nlm.nih.gov

अध्ययनों में यह दिखाया गया है कि क्लोरेला और स्पिरुलिना कैंसर के विकास को रोक सकते हैं और कई अन्य बीमारियों को रोक सकते हैं।

समुद्री जीवविज्ञानी ने हाल ही में पता लगाया है कि जेब्राफिश में आंखों की गंभीर क्षति को पुनः उत्पन्न करने की अद्भुत क्षमता थी। आगे के शोध पर उन्होंने पाया कि मछली स्पिरुलिना शैवाल खाने से वह क्षमता प्राप्त करती है।

(2022) स्पिरुलिना ज़ेब्राफिश में पुनर्जनन और घाव भरने को बढ़ावा देता है

स्रोत: pubmed.ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | “क्या एक छोटी मछली अंधेपन को ठीक करने की कुंजी रख सकती है?”

लागत कुशल उत्पादन


मानव पाचन तंत्र के लिए शैवाल की कोशिका कोर को तोड़ना कठिन है और इसके पोषक तत्वों तक पहुंच को अनलॉक करने के लिए प्रक्रियाओं की आवश्यकता होती है। हाल के वर्षों में तकनीकी प्रगति ने कम लागत वाली बड़े पैमाने पर उत्पादन क्षमता हासिल की है।

(2022) क्लोरेला का लागत प्रभावी उत्पादन

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

प्राथमिक भोजन के रूप में शैवाल

प्राथमिक खाद्य उत्पाद के रूप में सूक्ष्म शैवाल का उपयोग एक हालिया विकास है।

2021 में,  सिंगापुर की एक कंपनी ने पहला माइक्रोएल्गे बर्गर बनाया जो सामान्य बर्गर की तरह दिखता है और जो सभी आवश्यक विटामिन, खनिज और अमीनो एसिड और बीफ या मछली बर्गर की तुलना में दोगुना प्रोटीन प्रदान करता है।



(2021) सोफी के बायोन्यूट्रिएंट ने माइक्रोलेग से बने नए बर्गर की शुरुआत की

प्रेस घोषणा के अनुसार, प्रत्येक पैटी का वजन लगभग 60 ग्राम होता है और इसमें 25 ग्राम प्रोटीन होता है, जिसमें हिस्टिडाइन और ल्यूसीन सहित सभी नौ आवश्यक अमीनो एसिड होते हैं। सोफी के बायोन्यूट्रिएंट्स का यह भी कहना है कि इसके शैवाल आधारित पैटी में गोमांस से दोगुना प्रोटीन होता है। या मछली।

"सूक्ष्म शैवाल [हैं] समुद्र में पोषक तत्वों का एक महत्वपूर्ण स्रोत है। इस बर्गर को विकसित करके, हम पौधों पर आधारित समुद्री खाद्य उत्पाद बनाने से परे सूक्ष्म शैवाल प्रोटीन भोजन की बहुमुखी प्रतिभा का प्रदर्शन करने की उम्मीद करते हैं," वांग ने साझा किया। "हम ग्रह और महासागरों के लिए अच्छा करते हुए शैवाल आधारित उत्पादों की अपनी सीमा को व्यापक बनाने के लिए प्रकृति और प्रौद्योगिकी की शक्ति का तालमेल जारी रखेंगे।"

स्रोत: thespoon.tech | एशियाई वैज्ञानिक

अमेरिकी स्टार्टअप बैक ऑफ द यार्ड्स शैवाल साइंसेज (बीवाईएस) पौधे आधारित मांस प्रतिस्थापन में स्वाद अनुकूलन के लिए शैवाल का उपयोग करता है।

(2018) बैक ऑफ द यार्ड्स शैवाल विज्ञान (बीवाईएस)

बायस की स्थापना 2018 के अंत में शिकागो में www.insidetheplant.com पर सर्कुलर इकोनॉमी (शून्य अपशिष्ट और सीमित संसाधनों का टिकाऊ पुनः उपयोग) और हमारे ग्रह के शैवाल संसाधनों की संपत्ति के बीच इंटरफेस में नवाचार करने की दृष्टि से की गई थी। यह सफलता। साइट एक स्थायी शहरी खाद्य श्रृंखला की नींव के रूप में अवायवीय पाचन को उसके सही स्थान पर लाने में महत्वपूर्ण भूमिका निभाती है।

BYAS हमारे भोजन को बेहतर, अधिक सुलभ और स्वस्थ बनाने और हमारे कीमती ग्रह पर खाद्य उत्पादन के पर्यावरणीय बोझ को कम करने के लिए नए तरीकों पर शोध, विकास और कार्यान्वयन के लिए प्रतिबद्ध है।

स्रोत: algaesciences.com

कृषि कंपनियाँ ग्रह को नष्ट कर रही हैं

वैज्ञानिक चेतावनी दे रहे हैं कि बड़ी कृषि कंपनियाँ ग्रह को नष्ट कर रही हैं।

(2022) बड़ी कृषि कंपनियाँ ग्रह को मार रही हैं

स्रोत: [New York Times](#)

(2022) बड़ी कृषि ने चेतावनी दी कि खेती को बदलना होगा या 'ग्रह को नष्ट' करने का जोखिम उठाना होगा

कुछ सबसे बड़े खाद्य और कृषि व्यवसायों द्वारा प्रायोजित रिपोर्ट में टिकाऊ प्रथाओं में बदलाव की गति बहुत धीमी है। "हम एक महत्वपूर्ण मोड़ पर हैं जहाँ कुछ किया जाना चाहिए।"

स्रोत: [The Guardian](#)

शैवाल का उत्पादन पर्यावरण के अनुकूल है और पृथ्वी पर महासागरों और प्रकृति के स्वास्थ्य में सुधार होता है, जिसके परिणामस्वरूप एक ∞ गोलाकार खाद्य स्रोत बनता है।

(2022)  प्रकृति का 'हरा सोना' हैं सूक्ष्म शैवाल

वैश्विक भूख को समाप्त करने और ग्रह को बचाने के लिए भविष्य का प्रचुर मात्रा में टिकाऊ भोजन।

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

16 दिसंबर 2024 पर मुद्रित



जीएमओ बहस

यूजीनिक्स पर एक आलोचनात्मक परिप्रेक्ष्य

© 2024 Philosophical.Ventures Inc.