



Alge: Kružni izvor hrane koji može okončati glad za riječima

Održiva hrana visoke kvalitete za svaku osobu na zemlji. Proizvodnja algi je ekološki prihvatljiva i poboljšava zdravlje oceana i prirode na zemlji.

Tiskano na 16. prosinca 2024.



GMO debata
Kritička perspektiva eugenike

Sadržaj (TOC)

1. Alge: kružni izvor hrane
 - 1.1. Najcjelovitiji izvor hrane
 - 1.2. Zdravstvene prednosti
 - 1.3. Troškovno učinkovita proizvodnja
 - 1.4. Alge kao primarna hrana
2. Poljoprivredne tvrtke uništavaju planet

POGLAVLJE 1.

Alge: kružni izvor hrane

‘Zeleno zlato’ prirode koje može zaustaviti glad u svijetu i istovremeno spasiti planet

Mikroalge, kao što su dobro poznate alge Chlorella i Spirulina, imaju potencijal okončati glad u svijetu, dok u isto vrijeme značajno poboljšavaju zdravlje i fizičku izvedbu ljudi.

Proizvodnja algi je ekološki prihvatljiva i poboljšava zdravlje oceana i prirode na zemlji, što rezultira ∞ kružnim izvorom hrane.

Globalna opskrba hranom suočava se s nizom prijetnji uključujući klimatske promjene, ratove, štetočine i bolesti. Organizam koji je pre malen da bi ga ljudsko oko moglo vidjeti – mikroalge – mogao bi ponuditi održivo rješenje.

Alge nude prednost jer ne zahtijevaju ni tlo, ni pesticide, ni navodnjavanje. Povrh toga, pruža goleme usluge ekosustava, stvarajući vrlo bogato stanište za faunu (školjke, ribe) i floru, istovremeno hraneći vrh oceanskog hranidbenog lanca (fitoplankton, školjkaše) i konačno kopnene životinje.

(2022)  **Mikroalge su "zeleno zlato" prirode**

Obilna održiva hrana budućnosti za okončanje globalne gladi i spas planeta.

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

POGLAVLJE 1.1.

Najcjelovitiji izvor hrane

Alga klorela je najpotpuniji izvor hrane za ljude na zemlji. Sadrži sve bitne vitamine i minerale uključujući vitamine D i B12, proteine i najzdraviju varijantu Omega 3-6-9 kiselina. U teoriji, čovjek može optimalno funkcionirati na dijeti samo s Chlorellom.

Spirulina je alga slična Chlorelli koja je popularna među sportašima.

POGLAVLJE 1.2.

Zdravstvene prednosti

Kloreli koristi većina ljudi u Japanu i ljudi u Japanu su najzdraviji ljudi na svijetu koji najduže žive. Chlorella je prvi put korištena kao hrana u Japanu.

(2020) Potencijal alge Chlorella za promicanje ljudskog zdravlja

Izvor: [ncbi.nlm.nih.gov](https://www.ncbi.nlm.nih.gov)

Studije su pokazale da Chlorella i Spirulina mogu zaustaviti rast raka i spriječiti mnoge druge bolesti.

Morski biolozi nedavno su otkrili da zebrice imaju nevjerojatnu sposobnost regeneracije teških oštećenja oka. Dalnjim istraživanjem otkrili su da ribe dobivaju tu sposobnost jedući algu Spirulina.

(2022) Spirulina potiče regeneraciju i zacjeljivanje rana kod zebrica

Izvor: pubmed.ncbi.nlm.nih.gov | [ncbi.nlm.nih.gov](https://www.ncbi.nlm.nih.gov) | [ncbi.nlm.nih.gov](https://www.ncbi.nlm.nih.gov) | "Može li sičušna riba držati ključ za liječenje sljepoće?"

P O G L A V L J E 1 . 3 .

Troškovno učinkovita proizvodnja

Staničnu jezgru algi preteško je razbiti za ljudski probavni sustav i zahtijeva procese za otključavanje pristupa njezinim hranjivim tvarima. Tehnološkim napretkom posljednjih godina postignut je jeftin kapacitet masovne proizvodnje.

(2022) Isplativa proizvodnja Chlorelle

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

P O G L A V L J E 1 . 4 .

Alge kao primarna hrana

Korištenje mikroalgi kao primarnog prehrambenog proizvoda je nedavni razvoj.

Godine 2021. tvrtka iz  Singapura stvorila je prvi burger od mikroalgi koji izgleda kao normalan burger i koji pruža sve bitne vitamine, minerale i aminokiseline te dvostruko više proteina od goveđeg ili ribljeg burgera.



(2021) Sophie's Bionutrient predstavlja novi burger napravljen od mikroalgi

Prema objavi za tisak, svaka pljeskavica teži oko 60 grama i ima 25 grama proteina koji se sastoje od svih devet esencijalnih aminokiselina, uključujući histidin i leucin. Sophie's Bionutrients također kaže da njihova pljeskavica na bazi algi ima dvostruko više proteina od govedine ili ribe.

"Mikroalge [su] vitalni izvor hranjivih tvari u oceanu. Razvojem ovog hamburgera nadamo se pokazati svestranost proteinskog obroka od mikroalgi izvan proizvodnje morskih proizvoda biljnog podrijetla," rekao je Wang. "Nastaviti ćemo sinergizirati snagu prirode i tehnologije kako bismo proširili našu ponudu proizvoda na bazi algi, dok istovremeno činimo dobro za planet i oceane."

Izvor: thespoon.tech | [azijski znanstvenik](#)

Američki startup Back of the Yards Algae Sciences (BYAS) koristi alge za optimizaciju okusa u biljnim zamjenama za meso.

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

Byas je osnovan u Chicagu krajem 2018. na www.insidetheplant.com s vizijom inovacija na sučelju između kružnog gospodarstva (nula otpada i održiva ponovna uporaba ograničenih resursa) i bogatstva resursa algi našeg planeta. Ovaj probaj. Site igra ključnu ulogu u dovođenju anaerobne probave na mjesto koje joj pripada kao temelj održivog urbanog prehrambenog lanca.

BYAS je predan istraživanju, razvoju i primjeni novih načina da našu hranu učinimo boljom, pristupačnijom i zdravijom te da smanjimo ekološko opterećenje proizvodnje hrane na našem dragocjenom planetu.

Izvor: algaesciences.com

Poljoprivredne tvrtke uništavaju planet

Znanstvenici upozoravaju da velike poljoprivredne tvrtke uništavaju planet.

(2022) **Velike poljoprivredne tvrtke ubijaju planet**

Izvor: [New York Times](#)

(2022) **Velika poljoprivreda upozorava da se poljoprivreda mora promjeniti ili riskira 'uništenje planeta'**

Izvješće koje su sponzorirale neke od najvećih prehrabrenih i poljoprivrednih tvrtki smatra da je tempo prijelaza na održive prakse prespor. "Nalazimo se na kritičnoj prijelomnoj točki kada se nešto mora učiniti."

Izvor: [The Guardian](#)

Proizvodnja algi je ekološki prihvatljiva i poboljšava zdravlje oceana i prirode na zemlji, što rezultira ∞ kružnim izvorom hrane.

(2022)  **Mikroalge su " zeleno zlato " prirode**

Obilna održiva hrana budućnosti za okončanje globalne gladi i spas planeta.

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

Tiskano na 16. prosinca 2024.



GMO debata

Kritička perspektiva eugenike

© 2024 Philosophical.Ventures Inc.