

Alga: Sumber Makanan Melingkar yang Dapat Mengakhiri Kelaparan Kata

Makanan berkualitas tinggi untuk setiap orang di bumi secara berkelanjutan. Produksi alga ramah lingkungan dan meningkatkan kesehatan lautan dan alam di bumi.

Dicetak pada 16 Desember 2024



Debat transgenik
Perspektif kritis tentang eugenika

Daftar Isi (TOC)

1. Alga: Sumber Makanan Melingkar

1.1. Sumber Makanan Terlengkap

1.2. Keuntungan Kesehatan

1.3. Produksi Hemat Biaya

1.4. Alga Sebagai Makanan Utama

2. Perusahaan Pertanian Menghancurkan Planet Ini

Alga: Sumber Makanan Melingkar

**‘Emas hijau’ alam yang dapat mengakhiri
kelaparan dunia sekaligus menyelamatkan
planet ini**

Mikroalga, seperti ganggang *Chlorella* dan *Spirulina* yang terkenal, mempunyai potensi untuk mengakhiri kelaparan dunia sekaligus meningkatkan kesehatan dan kinerja fisik manusia secara signifikan.

Produksi alga ramah lingkungan dan meningkatkan kesehatan lautan dan alam di bumi, sehingga menghasilkan sumber makanan ∞ yang sirkular .

Pasokan pangan global menghadapi berbagai ancaman termasuk perubahan iklim, perang, hama dan penyakit. Organisme yang terlalu kecil untuk dilihat mata manusia—mikroalga—bisa menawarkan solusi berkelanjutan.

Alga menawarkan keuntungan karena tidak membutuhkan tanah atau pestisida atau irigasi. Selain itu, ia menyediakan jasa ekosistem yang sangat besar, menciptakan habitat yang sangat kaya untuk fauna (kerang, ikan) dan flora, sementara juga memberi makan bagian atas rantai makanan laut (fitoplankton, bivalvia) dan akhirnya hewan darat.

(2022)  **Mikroalga adalah 'emas hijau' alam**
Pangan berkelanjutan yang melimpah di masa depan untuk mengakhiri kelaparan global dan menyelamatkan planet ini.

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

B A B 1 . 1 .

Sumber Makanan Terlengkap

Alga *Chlorella* merupakan sumber makanan terlengkap bagi manusia di muka bumi. Mengandung semua vitamin dan mineral penting termasuk vitamin D dan B12, protein dan varian asam Omega 3-6-9 yang paling sehat. Secara teori, manusia bisa tampil maksimal dalam diet hanya dengan menggunakan *Chlorella*.

Spirulina merupakan alga mirip dengan *Chlorella* yang populer di kalangan atlet.

Keuntungan Kesehatan

Chlorella digunakan oleh sebagian besar orang di Jepang dan orang-orang di Jepang adalah orang-orang paling sehat di dunia yang hidup paling lama. Chlorella pertama kali digunakan sebagai makanan di Jepang.

(2020) Potensi Alga Chlorella untuk Meningkatkan Kesehatan Manusia

Sumber: ncbi.nlm.nih.gov

Dalam penelitian terbukti bahwa Chlorella dan Spirulina dapat menghentikan pertumbuhan kanker dan mencegah banyak penyakit lainnya.

Ahli biologi kelautan baru-baru ini menemukan bahwa ikan zebra memiliki kemampuan luar biasa untuk meregenerasi kerusakan mata yang parah. Setelah penelitian lebih lanjut mereka menemukan bahwa ikan memperoleh kapasitas itu dengan memakan ganggang Spirulina.

(2022) Spirulina mempromosikan regenerasi dan penyembuhan luka pada ikan zebra

Sumber: pubmed.ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | "Bisakah seekor ikan kecil memegang kunci untuk menyembuhkan kebutaan?"

Produksi Hemat Biaya

Inti sel alga terlalu sulit dipecah untuk sistem pencernaan manusia dan memerlukan proses untuk membuka akses terhadap

nutrisinya. Kemajuan teknologi dalam beberapa tahun terakhir telah mencapai kapasitas produksi massal berbiaya rendah.

(2022) Produksi Klorella yang Hemat Biaya

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

B A B 1 . 4 .

Alga Sebagai Makanan Utama

Pemanfaatan mikroalga sebagai produk pangan utama merupakan perkembangan terkini.

Pada tahun 2021, sebuah perusahaan di Singapura membuat burger mikroalga pertama yang terlihat seperti burger biasa dan menyediakan semua vitamin, mineral, dan asam amino esensial serta protein dua kali lipat dari burger daging sapi atau ikan.



(2021) Sophie's Bionutrient meluncurkan burger baru yang terbuat dari mikroalga

Menurut pengumuman pers, setiap patty memiliki berat sekitar 60 gram dan mengandung 25 gram protein, yang terdiri dari sembilan asam amino esensial, termasuk histidin dan leusin. Sophie's Bionutrients juga mengatakan patty berbasis ganggangnya memiliki protein dua kali lipat dari daging sapi. atau ikan.

“Mikroalga [adalah] sumber nutrisi penting di lautan. Dengan mengembangkan burger ini, kami berharap dapat menunjukkan keserbagunaan makanan protein mikroalga selain membuat produk makanan laut nabati,” Wang berbagi. “Kami akan terus mensinergikan kekuatan alam dan teknologi untuk memperluas jangkauan produk berbasis ganggang kami sambil berbuat baik untuk planet dan lautan.”

Sumber: thespoon.tech | [Ilmuwan Asia](https://www.ilmuwan.asia)

Startup AS Back of the Yards Algae Sciences (BYAS) menggunakan alga untuk mengoptimalkan rasa sebagai pengganti daging nabati.

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

Byas didirikan di Chicago pada akhir 2018 di www.insidetheplant.com dengan visi untuk berinovasi pada antarmuka antara ekonomi sirkular (tanpa limbah dan penggunaan kembali sumber daya yang terbatas secara berkelanjutan) dan kekayaan sumber alga di planet kita. Terobosan ini. Situs memainkan peran penting dalam membawa pencernaan anaerobik ke tempat yang selayaknya sebagai dasar rantai makanan perkotaan yang berkelanjutan.

BYAS berkomitmen untuk meneliti, mengembangkan, dan menerapkan cara-cara baru untuk menjadikan makanan kita lebih baik, lebih mudah diakses, dan lebih sehat, serta untuk mengurangi beban lingkungan dari produksi makanan di planet kita yang berharga.

Sumber: algaesciences.com

Perusahaan Pertanian Menghancurkan Planet Ini

Para ilmuwan memperingatkan bahwa perusahaan-perusahaan pertanian besar sedang menghancurkan planet ini.

(2022) Perusahaan Pertanian Besar Membunuh Planet

Sumber: [New York Times](#)

(2022) Pertanian besar memperingatkan pertanian harus berubah atau berisiko 'menghancurkan planet ini'

Laporan yang disponsori oleh beberapa bisnis makanan dan pertanian terbesar menemukan bahwa laju pergeseran ke praktik berkelanjutan terlalu lambat. "Kami berada pada titik kritis di mana sesuatu harus dilakukan."

Sumber: [The Guardian](#)

Produksi alga ramah lingkungan dan meningkatkan kesehatan lautan dan alam di bumi, sehingga menghasilkan sumber makanan ∞ yang sirkular .

(2022)  **Mikroalga adalah 'emas hijau' alam Pangan berkelanjutan yang melimpah di masa depan untuk mengakhiri kelaparan global dan menyelamatkan planet ini.**

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

Dicetak pada 16 Desember 2024



Debat transgenik
Perspektif kritis tentang eugenika

© 2024 Philosophical.Ventures Inc.