



藻類：言葉の飢えを終わらせる循環型食料源

地球上のすべての人に持続可能な高品質の食品を。藻類の生産は環境にやさしく、地球上の海と自然の健康を改善します。

2024年12月16日に印刷されました



GMOディベート
優生学に対する批判的な視点

目次 (TOC)

1. 藻類: 循環する食料源

 - 1.1. 最も完全な食料源

 - 1.2. 健康上の利点

 - 1.3. コスト効率の高い生産

 - 1.4. 主な食物としての藻類

2. 農業企業が地球を破壊している

章 1.

藻類: 循環する食料源

地球を救いながら世界の飢餓を終わらせる自然の緑の黄金

よく知られているクロレラ藻類やスピルリナ藻類などの微細藻類は、世界の飢餓をなくすと同時に、人々の健康と身体能力を大幅に向上させる可能性を秘めています。

藻類の生産は環境に優しく、地球上の海洋と自然の健康を改善し、∞循環的な食料源をもたらします。

世界の食料供給は、気候変動、戦争、害虫、病気など、さまざまな脅威に直面しています。小さすぎて人間の目には見えない生物である微細藻類は、持続可能な解決策となる可能性があります。

藻類には、土も農薬も灌漑も必要ないという利点があります。その上、膨大な生態系サービスを提供し、動物相(貝類、魚類)と植物相に非常に豊かな生息地を作り出し、海洋食物連鎖の頂点(植物プランクトン、二枚貝)と最終的に陸生動物に餌を与えています。

(2022)  **微細藻類は自然の「グリーンゴールド」**

地球規模の飢餓を撲滅し、地球を救うための、未来の持続可能な食糧を豊富に提供します。

ソース: [Phys.org](https://phys.org) | [The Conversation](#) | [UP TO US](#)

章 1.1.

最も完全な食料源

クロレラ藻類は、地球上で人間にとって最も完全な食料源です。ビタミンDとB12、タンパク質、最も健康的なオメガ3-6-9酸を含むすべての必須ビタミンとミネラルが含まれています。理論的には、人間はクロレラだけを使ったダイエットでも最適なパフォーマンスを発揮できます。

スピルリナはアスリートに人気のクロレラに似た藻類です。

章 1.2.

健康上の利点

クロレラは日本人のほとんどが使用しており、日本人は世界で最も健康で長生きする国民です。クロレラは日本で初めて食品として利用されました。

(2020) クロレラ藻類が人間の健康を促進する可能性

ソース: ncbi.nlm.nih.gov

研究では、クロレラとスピルリナが癌の増殖を止め、他の多くの病気を予防できることが示されています。

海洋生物学者は最近、ゼブラフィッシュが深刻な眼の損傷を再生する驚くべき能力を持っていることを発見しました。さらなる研究の結果、彼らは魚がスピルリナ藻を食べることによってその能力を獲得することを発見しました。

(2022) スピルリナはゼブラフィッシュの再生と創傷治癒を促進する

ソース: pubmed.ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | 小さな魚が失明を治す鍵を握っているのでしょうか?

章 1.3.

コスト効率の高い生産

藻類の細胞核は人間の消化器系にとって破壊するのが非常に困難であり、その栄養素へのアクセスを解除するプロセスが必要です。近年の技術進歩により、低コストでの大量生産が可能になりました。


(2022) コスト効率の高いクロレラの生産

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

章 1.4.

主な食物としての藻類

微細藻類を主な食品として使用することは最近の開発です。

2021年、 シンガポールの企業が、見た目は普通のバーガーで、必須ビタミン、ミネラル、アミノ酸をすべて含み、ビーフバーガーやフィッシュバーガーの 2倍のタンパク質 を含む初の微細藻類バーガーを開発しました。



(2021) ソフィーのバイオニュートリエントが微細藻類から作られた新しいバーガーをデビュー

プレス発表によると、各パティの重さは約60グラムで、ヒスチジンとロイシンを含む9つの必須アミノ酸すべてで構成されるタンパク質が25グラム含まれています。ソフィーズバイオニュートリエントズによると、藻類をベースにしたパティには、牛肉の2倍のタンパク質が含まれています。または魚。

「微細藻類は海の重要な栄養源です。このバーガーを開発することで、植物ベースのシーフード製品を作るだけでなく、微細藻類タンパク質ミールの多用途性を紹介したいと考えています。「私たちは、地球と海に良いことをしながら、藻類ベースの製品の範囲を拡大するために、自然と技術の力を相乗的に活用し続けます。」

ソース: thespoon.tech | [アジアの科学者](#)

米国の新興企業、Back of the Yards Algae Sciences (BYAS) は、植物ベースの肉代替品の味を最適化するために藻類を使用しています。

(2018) バック オブ ザ ヤード藻類科学 (BYAS)

Byas は2018 年末にwww.insidetheplant.com でシカゴに設立され、循環型経済(ゼロ廃棄物と限られた資源の持続可能な再利用) と地球の豊富な藻類資源との間のインターフェースで革新するというビジョンを持っています。この突破口。サイトは、持続可能な都市の食物連鎖の基盤として、嫌気性消化を正
当な場所にもたらず上で重要な役割を果たしています。

BYASは、私たちの食べ物をより良く、よりアクセスしやすく、より健康的にし、私たちの貴重な地球に対する食糧生産の環境負荷を減らすための新しい方法を研究、開発、実施することに取り組んでいます。

ソース: algaesciences.com

農業企業が地球を破壊している

科 学者たちは、大手農業企業が地球を破壊していると警告している。

(2022) 大手農業企業が地球を殺している

ソース: [New York Times](#)

(2022) 大規模な農業は、農業は変化しなければ「地球を破壊する」危険を冒さなければならないと警告している

いくつかの最大の食品および農業企業が後援したレポートは、持続可能な慣行への移行のペースが遅すぎることを発見しました。「私たちは何かをしなければならぬ重要な転換点にいます。」

ソース: [The Guardian](#)

藻類の生産は環境に優しく、地球上の海洋と自然の健康を改善し、∞循環的な食料源をもたらします。

(2022)  微細藻類は自然の「グリーンゴールド」

地球規模の飢餓を撲滅し、地球を救うための、未来の持続可能な食糧を豊富に提供します。

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

2024年12月16日に印刷されました



GMOディベート
優生学に対する批判的な視点

© 2024 Philosophical.Ventures Inc.