

# 조류: 단어 굵주림을 끝낼 수 있는 순환식 식품 공급원

지속 가능한 방식으로 지구상의 모든 사람을 위한 고품질 식품. 조류의 생산은 환경 친화적이며 지구상의 바다와 자연의 건강을 향상시킵니다.

*December 16, 2024에 인쇄됨*



GMO 논쟁  
우생학에 대한 비판적 관점

## 목차(TOC)

1. 조류: 순환식 식품 공급원
  - 1.1. 가장 완벽한 식품 공급원
  - 1.2. 건강상의 이점
  - 1.3. 비용 효율적인 생산
  - 1.4. 주요 식품으로서의 조류
2. 농업 회사가 지구를 파괴하고 있습니다



# 조류: 순환식 식품 공급원

## 지구를 구하면서 세계의 기아를 끝낼 수 있는 자연의 그린 골드

잘 알려진 클로렐라 및 스피루리나 조류와 같은 미세조류는 세계 기아를 종식시키는 동시에 사람들의 건강과 신체 활동을 크게 향상시킬 수 있는 잠재력을 가지고 있습니다.

조류의 생산은 환경 친화적이며 지구의 바다와 자연의 건강을 향상시켜 ∞순환식 식량 공급원을 만듭니다.

전 세계 식량 공급은 기후 변화, 전쟁, 해충 및 질병을 포함한 다양한 위협에 직면해 있습니다. 인간의 눈으로 볼 수 없을 정도로 작은 유기체인 미세조류는 지속 가능한 솔루션을 제공할 수 있습니다.

조류는 토양이나 살충제 또는 관개에 필요하지 않다는 이점을 제공합니다. 게다가 그것은 거대한 생태계 서비스를 제공하여 동물군(조개류, 어류)과 식물군을 위한 매우 풍부한 서식지를 만드는 동시에 해양 먹이 사슬(식물성 플랑크톤, 이매패류)과 궁극적으로 육상 동물의 최상위에 먹이를 줍니다.

### (2022) 미세조류는 자연의 '그린 골드'

전 세계 기아를 종식하고 지구를 구할 미래의 풍부하고 지속 가능한 식량.

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

## 가장 완벽한 식품 공급원

클로렐라 조류는 지구상에서 인간에게 가장 완벽한 식품 공급원입니다. 이 제품에는 비타민 D와 B12, 단백질, 오메가 3-6-9 산의 가장 건강한 변형을 포함한 모든 필수 비타민과 미네랄이 포함되어 있습니다. 이론적으로 인간은 클로렐라만으로 다이어트를 최적으로 수행할 수 있습니다.

스피루리나는 운동선수들에게 인기가 있는 클로렐라와 유사한 조류입니다.

## 건강상의 이점

클로렐라는 일본의 대부분의 사람들이 사용하며 일본 사람들은 세계에서 가장 건강하고 장수하는 사람들입니다. 클로렐라는 일본에서 처음으로 식품으로 사용되었습니다.

### (2020) 인간의 건강을 증진하는 클로렐라 조류의 잠재력

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

연구에서 클로렐라와 스피루리나는 암의 성장을 멈추고 다른 많은 질병을 예방할 수 있는 것으로 나타났습니다.

해양 생물학자들은 최근 제브라피쉬가 심각한 눈 손상을 재생하는 놀라운 능력을 가지고 있다는 것을 발견했습니다. 추가 연구에서 그들은 물고기가 스피루리나 조류를 먹음으로써 그 능력을 얻는다는 것을 발견했습니다.

## (2022) 스피루리나는 제브라피쉬의 재생과 상처 치유를 촉진합니다.

원천: [pubmed.ncbi.nlm.nih.gov](https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov) | [ncbi.nlm.nih.gov](https://ncbi.nlm.nih.gov) | [ncbi.nlm.nih.gov](https://ncbi.nlm.nih.gov) | 작은 물고기가 실명을 치료하는 열쇠를 쥐고 있을 수 있습니까?

챕터 1.3.

## 비용 효율적인 생산

조류의 세포핵은 인간의 소화 시스템에 비해 부서지기 어렵고 영양분에 접근하기 위한 과정이 필요합니다. 최근 몇 년간의 기술 발전으로 저비용 대량 생산이 가능해졌습니다.

## (2022) 클로렐라의 비용 효율적인 생산

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

챕터 1.4.

## 주요 식품으로서의 조류

미세조류를 주요 식품으로 사용하는 것은 최근에 개발되었습니다.

2021년에  싱가포르 회사는 일반 버거처럼 보이고 모든 필수 비타민, 미네랄, 아미노산을 제공하고 쇠고기 또는 생선 버거 보다 두 배의 단백질을 제공하는 최초의 미세조류 버거를 만들었습니다.



## (2021) Sophie's Bionutrient, 미세조류로 만든 새로운 버거 출시

언론 발표에 따르면 각 패티의 무게는 약 60g이며 히스티딘과 류신을 포함한 9가지 필수 아미노산으로 구성된 단백질 25g이 함유되어 있습니다. Sophie's Bionutrients는 또한 해조류 기반 패티에 쇠고기 단백질의 두 배를 함유하고 있다고 말합니다. 또는 물고기.

“미세조류는 바다에서 중요한 영양분입니다. 이 버거를 개발함으로써 우리는 식물성 해산물 제품을 만드는 것 이상으로 미세조류 단백질 식사의 다재다능함을 보여줄 수 있기를 희망합니다.”라고 Wang은 말했습니다. “우리는 지구와 바다에 좋은 일을 하면서 조류 기반 제품의 범위를 넓히기 위해 자연과 기술의 힘을 계속해서 시너지 효과를 낼 것입니다.”

원천: [thespoon.tech](https://thespoon.tech) | 아시아 과학자

미국 스타트업 Back of the Yards Algae Sciences(BYAS)는 식물성 고기 대체품의 맛 최적화를 위해 조류를 사용합니다.

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

Byas는 2018년 말 시카고에서 [www.insidetheplant.com](https://www.insidetheplant.com) 에서 순환 경제(폐기물 제로 및 제한된 자원의 지속 가능한 재사용)와 지구의 풍부한 조류 자원 사이의 접점에서 혁신하겠다는 비전을 가지고 설립되었습니다. 이 돌파구. 부지는 지속 가능한 도시 먹이 사슬의 기초로서 혐기성 소화를 정당한 장소로 가져오는 데 중요한 역할을 합니다.

BYAS는 우리의 음식을 더 좋고, 접근하기 쉽고, 더 건강하게 만들고 소중한 지구에서 식량 생산의 환경적 부담을 줄이기 위한 새로운 방법을 연구, 개발 및 구현하는 데 전념하고 있습니다.

원천: [algaesciences.com](https://algaesciences.com)

# 농업 회사가 지구를 파괴하고 있습니다

**과** 학자들은 거대 농업 회사들이 지구를 파괴하고 있다고 경고하고 있습니다.  
(2022) 거대 농업 회사들이 지구를 죽이고 있다

원천: [New York Times](#)

(2022) 큰 농업은 농업이 변화하거나 '지구 파괴'의 위험이 있어야 한다고 경고합니다

일부 최대 규모의 식품 및 농업 기업이 후원하는 보고서에 따르면 지속 가능한 방식으로 전환하는 속도가 너무 느리다고 합니다.  
"우리는 무언가를 해야 하는 중요한 전환점에 와 있습니다."

원천: [The Guardian](#)

조류의 생산은 환경 친화적이며 지구의 바다와 자연의 건강을 향상시켜 ∞순환식 식량 공급원을 만듭니다.

(2022)  미세조류는 자연의 '그린 골드'

전 세계 기아를 종식하고 지구를 구할 미래의 풍부하고 지속 가능한 식량.

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

December 16, 2024에 인쇄됨



GMO 논쟁  
우생학에 대한 비판적 관점

© 2024 Philosophical.Ventures Inc.