

Alger: En sirkulær matkilde som kan få slutt på ordsult

Mat av høy kvalitet for alle mennesker på jorden bærekraftig. Produksjonen av alger er miljøvennlig og forbedrer helsen til havene og naturen på jorden.

Trykt på 16. desember 2024



GMO-debatt

Et kritisk perspektiv på eugenikk

Innholdsfortegnelse (TOC)

1. Alger: En sirkulær matkilde

1.1. Mest komplette matkilde

1.2. Helsefordeler

1.3. Kostnadseffektiv produksjon

1.4. Alger som primærmat

2. Landbruksbedrifter ødelegger planeten

Alger: En sirkulær matkilde

Naturens 'grønne gull' som kan gjøre slutt på sulten i verden og samtidig redde planeten

Mikroalger, som de velkjente Chlorella- og Spirulina-algene, har potensial til å gjøre slutt på sult i verden, samtidig som de forbedrer helsen og fysisk ytelse til mennesker betydelig.

Produksjonen av alger er miljøvennlig og forbedrer helsen til havene og naturen på jorden, noe som resulterer i en ∞ sirkulær matkilde.

Den globale matforsyningen står overfor en rekke trusler, inkludert klimaendringer, kriger, skadedyr og sykdommer. En organisme som er for liten til at det menneskelige øyet kan se – mikroalger – kan tilby en bærekraftig løsning.

Alger gir fordelen av at de verken krever jord, sprøytemidler eller vanning. På toppen av det gir den enorme økosystemtjenester, og skaper et veldig rikt habitat for fauna (skalldyr, fisk) og flora, samtidig som den mater toppen av havets næringskjede (fytoplankton, muslinger) og til slutt landdyr.

(2022)  **Mikroalger er naturens " grønne gull "**

Rikelig med bærekraftig fremtidens mat for å stoppe global sult og redde planeten.

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

Mest komplette matkilde

Chlorella-alger er den mest komplette matkilden for mennesker på jorden. Den inneholder alle essensielle vitaminer og mineraler inkludert vitamin D og B12, protein og den sunneste varianten av Omega 3-6-9 syrer. I teorien kan et menneske prestere optimalt på en diett med kun Chlorella.

Spirulina er en alge som ligner Chlorella som er populær blant idrettsutøvere.

Helsefordeler

Chlorella brukes av de fleste i Japan og folk i Japan er de sunneste menneskene i verden som lever lengst. Chlorella ble først brukt som mat i Japan.

(2020) Potensial av Chlorella-alger for å fremme menneskers helse

Kilde: ncbi.nlm.nih.gov

I studier er det vist at Chlorella og Spirulina kan stoppe veksten av kreft og forhindre mange andre sykdommer.

Marinbiologer oppdaget nylig at sebrafisk hadde en utrolig evne til å regenerere alvorlig øyeskade. Etter videre forskning oppdaget de at fisken oppnår den kapasiteten ved å spise Spirulina-alger.

(2022) Spirulina fremmer regenerering og sårheling hos sebrafisk

Kilde: pubmed.ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | "Kan en liten fisk ha nøkkelen til å kurere blindhet?"

KAPITTEL 1.3.

Kostnadseffektiv produksjon

Cellekjernen til alger er for vanskelig å brytes for det menneskelige fordøyelsessystemet og krever prosesser for å låse opp tilgangen til næringsstoffene. Teknologiske fremskritt de siste årene har oppnådd lavpris masseproduksjonskapasitet.


(2022) Kostnadseffektiv produksjon av Chlorella

Kilde: Springer.com

KAPITTEL 1.4.

Alger som primærmat

Bruken av mikroalger som primærmatprodukt er en nylig utvikling.

I 2021 skapte et  Singapore-selskap den første mikroalgeburgeren som ser ut som en vanlig burger og som gir alle viktige vitaminer, mineraler og aminosyrer og dobbelt så mye protein som en biff- eller fiskeburger.



(2021) Sophie's Bionutrient debuterer ny burger laget av mikroalger

I følge pressemeldingen veier hver patty omtrent 60 gram og har 25 gram protein, bestående av alle de ni essensielle aminosyrene, inkludert histidin og leucin. Sophie's Bionutrients sier også at den algebaserte pattyen har dobbelt så mye protein som biff. eller fisk.

"Mikroalger [er] en viktig kilde til næringsstoffer i havet. Ved å utvikle denne burgeren håper vi å vise frem allsidigheten til mikroalgeproteinmåltidet utover å lage plantebaserte sjømatprodukter,» fortalte Wang. "Vi vil fortsette å synergisere kraften i naturen og teknologien for å utvide vårt utvalg av algebaserte produkter samtidig som vi gjør godt for planeten og havene."

Kilde: thespoon.tech | Asiatisk vitenskapsmann

Den amerikanske oppstarten Back of the Yards Algae Sciences (BYAS) bruker alger for smaksoptimalisering i plantebaserte kjøtterstatninger.

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

Byas ble grunnlagt i Chicago i slutten av 2018 på www.insidetheplant.com med en visjon om å innovere i grensesnittet mellom den sirkulære økonomien (null avfall og bærekraftig gjenbruk av begrensede ressurser) og rikdommen til algeresursene på planeten vår. Dette gjennombruddet. Nettstedet spiller en viktig rolle i å bringe anaerob fordøyelse til sin rettmessige plass som grunnlaget for en bærekraftig urban næringskjede.

BYAS er forpliktet til å forske på, utvikle og implementere nye måter å gjøre maten vår bedre, mer tilgjengelig og sunnere og redusere miljøbelastningen ved matproduksjon på vår dyrebare planet.

Kilde: algaesciences.com

Landbruksbedrifter ødelegger planeten

Forskere advarer om at store landbruksselskaper ødelegger planeten.

(2022) Store landbruksselskaper dreper planeten

Kilde: [New York Times](#)

(2022) Stort landbruk advarer oppdrett må endres eller risikere å "ødelegge planeten"

Rapport sponset av noen av de største mat- og jordbruksbedriftene finner at tempoet i overgangen til bærekraftig praksis er for sakte. "Vi er ved et kritisk vippepunkt hvor noe må gjøres."

Kilde: [The Guardian](#)

Produksjonen av alger er miljøvennlig og forbedrer helsen til havene og naturen på jorden, noe som resulterer i en ∞ sirkulær matkilde.

(2022)  Mikroalger er naturens "grønne gull"

Rikelig med bærekraftig fremtidens mat for å stoppe global sult og redde planeten.

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

Trykt på 16. desember 2024



GMO-debatt

Et kritisk perspektiv på eugenikk

© 2024 Philosophical.Ventures Inc.