



Algele: o sursă circulară de hrană care poate pune capăt foametei de cuvinte

Mâncare de înaltă calitate pentru fiecare persoană de pe pământ în mod durabil. Producția de alge este prietenoasă cu mediul și îmbunătățește sănătatea oceanelor și a naturii de pe pământ.

Tipărit pe 16 decembrie 2024



Dezbateri OMG

O perspectivă critică asupra eugeniei

Cuprins (TOC)

1. Algele: o sursă circulară de hrană

1.1. Cea mai completă sursă de hrană

1.2. Avantaje pentru sănătate

1.3. Producție eficientă din punct de vedere al costurilor

1.4. Algele ca aliment primar

2. Companiile agricole distrug planeta

Algele: o sursă circulară de hrană

„Aurul verde” al naturii care poate pune capăt foametei în lume, salvând în același timp planeta

Microalgele, cum ar fi binecunoscutele alge Chlorella și Spirulina, au potențialul de a pune capăt foametei în lume, îmbunătățind în același timp sănătatea și performanța fizică a oamenilor în mod semnificativ.

Producția de alge este ecologică și îmbunătățește sănătatea oceanelor și a naturii de pe pământ, rezultând o sursă ∞ circulară de hrană.

Aprovizionarea globală cu alimente se confruntă cu o serie de amenințări, inclusiv schimbările climatice, războaiele, dăunătorii și bolile. Un organism prea mic pentru a fi văzut de ochiul uman – microalge – ar putea oferi o soluție durabilă.

Algele oferă avantajul de a nu necesita nici sol, nici pesticide, nici irigații. În plus, oferă servicii ecosistemice enorme, creând un habitat foarte bogat pentru faună (moluște, pești) și floră, hrănind, de asemenea, partea de sus a lanțului trofic oceanic (fitoplancton, bivalve) și în cele din urmă animale terestre.

(2022)  Microalgele sunt „aurul verde” al naturii

Mâncare durabilă abundentă a viitorului pentru a pune capăt foametei globale și a salva planeta.

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

CAPITOLUL 1.1.

Cea mai completă sursă de hrană

Algele Chlorella sunt cea mai completă sursă de hrană pentru oameni de pe pământ. Conține toate vitaminele și mineralele esențiale, inclusiv vitaminele D și B12, proteine și cea mai sănătoasă variantă a acizilor Omega 3-6-9. Teoretic, un om poate avea rezultate optime la o dietă doar cu Chlorella.

Spirulina este o algă asemănătoare cu Chlorella care este populară printre sportivi.

CAPITOLUL 1.2.

Avantaje pentru sănătate

Chlorella este folosită de majoritatea oamenilor din Japonia, iar oamenii din Japonia sunt cei mai sănătoși oameni din lume care trăiesc cel mai mult. Chlorella a fost folosită pentru prima dată ca hrană în Japonia.

(2020) Potențialul algelor Chlorella de a promova sănătatea umană

Sursă: ncbi.nlm.nih.gov

În studii s-a demonstrat că Chlorella și Spirulina pot opri creșterea cancerului și pot preveni multe alte boli.

Biologii marini au descoperit recent că peștele zebra avea o capacitate uimitoare de a regenera leziuni oculare severe. În urma unor cercetări suplimentare, au descoperit că peștii obțin această capacitate mâncând alge Spirulina.

(2022) Spirulina promovează regenerarea și vindecarea rănilor la peștele-zebra

Sursă: pubmed.ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | „Ar putea un pește mic să dețină cheia pentru vindecarea orbirii?”

CAPITOLUL 1.3.

Producție eficientă din punct de vedere al costurilor

Miezul celular al algelor este prea greu de spart pentru sistemul digestiv uman și necesită procese pentru a debloca accesul la nutrienții săi. Progresele tehnologice din ultimii ani au realizat o capacitate de producție în masă cu costuri reduse.

(2022) Producția rentabilă de Chlorella

Sursă: Springer.com

Algele ca aliment primar

Utilizarea microalgelor ca produs alimentar primar este o dezvoltare recentă.

În 2021, o companie 🇸🇬 din Singapore a creat primul burger cu microalge care arată ca un burger normal și care oferă toate vitaminele, mineralele și aminoacizii esențiali și de două ori proteinele unui burger de vită sau de pește.



(2021) Sophie's Bionutrient lansează un nou burger făcut din microalge

Potrivit anunțului de presă, fiecare chiflă cântărește aproximativ 60 de grame și are 25 de grame de proteine, constând din toți cei nouă aminoacizi esențiali, inclusiv histidină și leucină. Sophie's Bionutrients spune, de asemenea, că chiftelul pe bază de alge are de două ori mai multe proteine decât carnea de vită sau pește.

„Microalgele [sunt] o sursă vitală de nutrienți în ocean. Prin dezvoltarea acestui burger, sperăm să arătăm versatilitatea făinii de proteine de microalge, dincolo de fabricarea produselor de mare pe bază de plante”, a spus Wang. „Vom continua să facem sinergie puterea naturii și a tehnologiei pentru a lărgi gama noastră de produse pe bază de alge, în timp ce facem bine pentru planetă și oceane.”

Sursă: thespoon.tech | [om de știință asiatic](#)

Startup-ul american Back of the Yards Algae Sciences (BYAS) folosește alge pentru optimizarea gustului în înlocuitorii de carne pe bază de plante.

(2018) Știința algelor din spatele curții (BYAS)

Byas a fost fondată la Chicago la sfârșitul anului 2018, pe www.insidetheplant.com, cu viziunea de a inova la interfața dintre economia circulară (zero deșeuri și reutilizarea durabilă a resurselor limitate) și bogăția resurselor de alge ale planetei noastre. Această descoperire. Site-ul joacă un rol vital în aducerea digestiei anaerobe la locul său de drept ca fundament al unui lanț alimentar urban durabil.

BYAS se angajează să cerceteze, să dezvolte și să implementeze noi modalități de a face alimentele noastre mai bune, mai accesibile și mai sănătoase și de a reduce povara ecologică a producției de alimente pe prețioasa noastră planetă.

Sursă: algaesciences.com

Companiile agricole distrug planeta

Oamenii de știință avertizează că marile companii agricole distrug planeta.

(2022) Marile companii agricoleucid planeta


Sursă: [New York Times](#)

(2022) Agriculturamare avertizează că agricultura trebuie să se schimbe sau riscă să „distrugă planeta”

Raportul sponsorizat de unele dintre cele mai mari companii alimentare și agricole consideră că ritmul trecerii la practici durabile este prea lent. „Ne aflăm într-un punct critic în care trebuie făcut ceva.”

Sursă: [The Guardian](#)

Producția de alge este ecologică și îmbunătățește sănătatea oceanelor și a naturii de pe pământ, rezultând o sursă ∞ circulară de hrană.

(2022)  **Microalgele sunt „aurul verde” al naturii**
Mâncare durabilă abundentă a viitorului pentru a pune capăt foametei globale și a salva planeta.

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

Tipărit pe 16 decembrie 2024



Dezbateri OMG

O perspectivă critică asupra eugeniei