



Alge: krožni vir hrane, ki lahko odpravi lakoto po besedah

Visokokakovostna trajnostna hrana za vse ljudi na zemlji. Pridelava alg je okolju prijazna in izboljšuje zdravje oceanov in narave na zemlji.

Natisnjeno na 2024 ඔක්තෝබර් 16



Razprava o GSO
Kritični pogled na evgeniko

Kazalo vsebine (TOC)

1. Alge: krožen vir hrane
 - 1.1. Najbolj popoln vir hrane
 - 1.2. Zdravstvene prednosti
 - 1.3. Stroškovno učinkovita proizvodnja
 - 1.4. Alge kot primarna hrana
2. Kmetijska podjetja uničujejo planet

Alge: krožen vir hrane


Zeleno zlato narave, ki lahko konča svetovno lakoto in hkrati reši planet

Mikroalge, kot sta dobro znani algi Chlorella in Spirulina, lahko odpravita lakoto po svetu, hkrati pa znatno izboljšata zdravje in telesno zmogljivost ljudi.

Pridelava alg je okolju prijazna in izboljšuje zdravje oceanov in narave na zemlji, kar ima za posledico ∞ krožen vir hrane.

Svetovna preskrba s hrano se sooča z vrsto groženj, vključno s podnebnimi spremembami, vojnami, škodljivci in boleznimi. Organizem, ki je premajhen, da bi ga človeško oko videlo – mikroalge – bi lahko ponudil trajnostno rešitev.

Prednost alg je, da ne potrebujejo ne zemlje ne pesticidov ne namakanja. Poleg tega zagotavlja ogromne ekosistemske storitve, ustvarja zelo bogat habitat za favno (školjke, ribe) in rastlinstvo, hkrati pa hrani vrh oceanske prehranjevalne verige (fitoplankton, školjke) in navsezadnje kopenske živali.

(2022)  **Mikroalge so "zeleno zlato" narave**
Obilna trajnostna hrana prihodnosti za odpravo svetovne lakote in rešitev planeta.

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

Najbolj popoln vir hrane

Alga Chlorella je najbolj popoln vir hrane za ljudi na zemlji. Vsebuje vse bistvene vitamine in minerale, vključno z vitaminoma D in B12, beljakovine in najbolj zdravo različico omega 3-6-9 kislin. Teoretično lahko človek optimalno deluje na dieti samo s klorela.

Spirulina je alga, podobna klorela, ki je priljubljena pri športnikih.

Zdravstvene prednosti

Klorela uporablja večina Japoncev in Japonci so najbolj zdravi ljudje na svetu, ki živijo najdlje. Chlorella je bila prvič uporabljena kot hrana na Japonskem.

(2020) Potencial alge Chlorella za krepitev zdravja ljudi

Vir: ncbi.nlm.nih.gov

Študije so pokazale, da Chlorella in Spirulina lahko zaustavita rast raka in preprečita številne druge bolezni.

Morski biologi so nedavno odkrili, da imajo ribe cebrice neverjetno sposobnost regeneracije resnih poškodb oči. Po nadaljnjih raziskavah so odkrili, da ribe to sposobnost pridobijo z uživanjem alge Spirulina.

(2022) Spirulina spodbuja regeneracijo in celjenje ran pri cebricah

Vir: pubmed.ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | Bi lahko majhna riba imela ključ do ozdravitve slepote?

POGLAVJE 1.3.

Stroškovno učinkovita proizvodnja

Celično jedro alg je pretežko razbiti za človeški prebavni sistem in zahteva procese za sprostitev dostopa do njegovih hranil. Tehnološki napredek v zadnjih letih je dosegel nizke stroške masovne proizvodne zmogljivosti.


(2022) Stroškovno učinkovita proizvodnja klorela

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

POGLAVJE 1.4.

Alge kot primarna hrana

Uporaba mikroalg kot primarnega živilskega proizvoda je nov razvoj.

Leta 2021 je  singapursko podjetje ustvarilo prvi burger iz mikroalg, ki je videti kot običajen burger in zagotavlja vse bistvene vitamine, minerale in aminokisljine ter dvakrat več beljakovin kot goveji ali ribji burger.



(2021) Sophie's Bionutrient predstavlja nov burger iz mikroalg

Glede na obvestilo za javnost vsaka polpetka tehta približno 60 gramov in ima 25 gramov beljakovin, sestavljenih iz vseh devetih esencialnih aminokislin, vključno s histidinom in levcinom. Sophie's Bionutrients prav tako pravi, da ima njihov polpet na osnovi alg dvakrat več beljakovin kot govedina. ali ribe.

»Mikroalge [so] pomemben vir hranil v oceanu. Z razvojem tega burgerja upamo, da bomo predstavili vsestranskost beljakovinske moke iz mikroalg, ki presega proizvodnjo rastlinskih morskih izdelkov,« je dejal Wang. "Še naprej bomo sinergizirali moč narave in tehnologije, da bi razširili našo ponudbo izdelkov na osnovi alg, hkrati pa delali dobro za planet in oceane."

Vir: thespoon.tech | azijski znanstvenik

Ameriško zagonsko podjetje Back of the Yards Algae Sciences (BYAS) uporablja alge za optimizacijo okusa rastlinskih mesnih nadomestkov.

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

Podjetje Byas je bilo ustanovljeno v Chicagu konec leta 2018 na naslovu www.insidetheplant.com z vizijo inoviranja na stičišču med krožnim gospodarstvom (brez odpadkov in trajnostna ponovna uporaba omejenih virov) in bogastvom virov alg našega planeta. Ta preboj. Site igra ključno vlogo pri postavljanju anaerobne presnove na svoje pravo mesto kot temelj trajnostne mestne prehranjevalne verige.

BYAS je zavezan raziskovanju, razvoju in izvajanju novih načinov, kako narediti našo hrano boljšo, dostopnejšo in bolj zdravo ter zmanjšati okoljsko breme proizvodnje hrane na našem dragocenem planetu.

Vir: algaesciences.com

