

Tảo: Nguồn thực phẩm tuần hoàn có thể chấm dứt nạn đói trên thế giới

Thực phẩm chất lượng cao cho mọi người trên trái đất một cách bền vững. Việc sản xuất tảo thân thiện với môi trường và cải thiện sức khỏe của đại dương và thiên nhiên trên trái đất.

Được in trên 16 tháng 12, 2024



Tranh luận về GMO

Một quan điểm phê phán về thuyết ưu sinh

Mục lục (TOC)

- Tảo: Nguồn thực phẩm tuần hoàn
 - Nguồn thực phẩm đầy đủ nhất
 - Ưu điểm về sức khỏe
 - Chi phí sản xuất hiệu quả
 - Tảo làm thức ăn chính
- Các công ty nông nghiệp đang hủy hoại hành tinh

CHƯƠNG 1.

Tảo: Nguồn thực phẩm tuần hoàn

Vàng xanh của thiên nhiên có thể chấm dứt nạn đói trên thế giới đồng thời cứu hành tinh

Các vi tảo, chẳng hạn như tảo Chlorella và Spirulina nổi tiếng, có khả năng chấm dứt nạn đói trên thế giới đồng thời cải thiện đáng kể sức khỏe và hoạt động thể chất của con người.

Việc sản xuất tảo thân thiện với môi trường và cải thiện sức khỏe của đại dương và thiên nhiên trên trái đất, tạo ra nguồn thực phẩm ∞ tuần hoàn.

Nguồn cung cấp lương thực toàn cầu phải đối mặt với một loạt các mối đe dọa bao gồm biến đổi khí hậu, chiến tranh, sâu bệnh và dịch bệnh. Một sinh vật quá nhỏ đối với mắt người - vi tảo - có thể đưa ra một giải pháp bền vững.

Tảo có lợi thế là không cần đất, thuốc trừ sâu hay nước tưới. Hơn hết, nó cung cấp các dịch vụ hệ sinh thái khổng lồ, tạo ra một môi trường sống rất phong phú cho động vật (động vật có vỏ, cá) và thực vật đồng thời cung cấp thức ăn hàng đầu của chuỗi thức ăn đại dương (thực vật phù du, hai mảnh vỏ) và cuối cùng là động vật trên cạn.

(2022)  Vi tảo là 'vàng xanh' của thiên nhiên

Nguồn thực phẩm bền vững dồi dào trong tương lai nhằm chấm dứt nạn đói toàn cầu và cứu hành tinh.

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

CHƯƠNG 1.1.

Nguồn thực phẩm đầy đủ nhất

Tảo Chlorella là nguồn thực phẩm đầy đủ nhất cho con người trên trái đất. Nó chứa tất cả các vitamin và khoáng chất thiết yếu bao gồm vitamin D và B12, protein và biến thể lành mạnh nhất của axit Omega 3-6-9. Về lý thuyết, con người có thể thực hiện chế độ ăn kiêng một cách tối ưu chỉ với Chlorella.

Tảo Spirulina là một loại tảo tương tự như Chlorella được các vận động viên ưa chuộng.

CHƯƠNG 1.2.

Ưu điểm về sức khỏe

Chlorella được hầu hết người dân Nhật Bản sử dụng và người dân Nhật Bản là những người khỏe mạnh nhất thế giới và sống lâu nhất. Chlorella lần đầu tiên được sử dụng làm thực phẩm ở Nhật Bản.

(2020) Tiềm năng của tảo Chlorella để thúc đẩy sức khỏe con người

Nguồn: ncbi.nlm.nih.gov

Trong các nghiên cứu đã chỉ ra rằng Chlorella và Spirulina có thể ngăn chặn sự phát triển của ung thư và ngăn ngừa nhiều bệnh khác.

Các nhà sinh vật biển gần đây đã phát hiện ra rằng cá ngựa vằn có khả năng tái tạo mắt bị tổn thương nghiêm trọng một cách đáng kinh ngạc. Sau khi nghiên cứu sâu hơn, họ phát hiện ra rằng cá có được khả năng đó bằng cách ăn tảo Spirulina.

(2022) Spirulina thúc đẩy quá trình tái tạo và chữa lành vết thương ở cá ngựa vằn

Nguồn: pubmed.ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | Liệu một con cá nhỏ có thể nắm giữ chìa khóa để chữa mù lòa?

CHƯƠNG 1.3.

Chi phí sản xuất hiệu quả

Lỗi tế bào của tảo khó bị phá vỡ đối với hệ thống tiêu hóa của con người và cần có các quá trình để mở khóa khả năng tiếp cận các chất dinh dưỡng của nó. Những tiến bộ công nghệ trong những năm gần đây đã đạt được năng lực sản xuất hàng loạt với chi phí thấp.


(2022) Chi phí sản xuất Chlorella hiệu quả

Nguồn: Springer.com

CHƯƠNG 1.4.

Tảo làm thức ăn chính

Việc sử dụng vi tảo làm sản phẩm thực phẩm chính là một sự phát triển gần đây.

Vào năm 2021, một công ty  Singapore đã tạo ra loại bánh mì kẹp thịt vi tảo đầu tiên trông giống như một chiếc bánh mì kẹp thịt bình thường và cung cấp tất cả các vitamin, khoáng chất và axit amin thiết yếu cũng như hàm lượng protein gấp đôi so với bánh mì kẹp thịt bò hoặc cá.



(2021) Sophie's Bionutrient ra mắt burger mới làm từ vi tảo

Theo thông cáo báo chí, mỗi miếng chả nặng khoảng 60 gam và có 25 gam protein, bao gồm tất cả 9 loại axit amin thiết yếu, bao gồm cả histidine và leucine. Sophie's Bionutrients cũng cho biết miếng chả làm từ tảo của họ có lượng protein gấp đôi thịt bò. hoặc cá.

“Vi tảo [là] một nguồn dinh dưỡng quan trọng trong đại dương. Bằng cách phát triển loại bánh mì kẹp thịt này, chúng tôi hy vọng có thể giới thiệu tính linh hoạt của bột protein vi tảo ngoài việc sản xuất các sản phẩm hải sản có nguồn gốc thực vật,” Wang chia sẻ. “Chúng tôi sẽ tiếp tục kết hợp sức mạnh của tự nhiên và công nghệ để mở rộng phạm vi các sản phẩm làm từ tảo đồng thời mang lại lợi ích cho hành tinh và đại dương.”

Nguồn: thespoon.tech | Nhà khoa học châu Á

Công ty khởi nghiệp Back of the Yards Algae Sciences (BYAS) của Hoa Kỳ sử dụng tảo để tối ưu hóa hương vị trong các sản phẩm thay thế thịt làm từ thực vật.

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

Byas được thành lập tại Chicago vào cuối năm 2018 tại www.insidetheplant.com với tầm nhìn đổi mới giao diện giữa nền kinh tế tuần hoàn (không lãng phí và tái sử dụng bền vững các nguồn tài nguyên hạn chế) và sự giàu có của tài nguyên tảo trên hành tinh của chúng ta. bước đột phá này. Địa điểm đóng một vai trò quan trọng trong việc đưa quá trình phân hủy kỵ khí vào đúng vị trí của nó với tư cách là nền tảng của chuỗi thức ăn đô thị bền vững.

BYAS cam kết nghiên cứu, phát triển và triển khai những cách thức mới để làm cho thực phẩm của chúng ta tốt hơn, dễ tiếp cận hơn và tốt cho sức khỏe hơn cũng như giảm gánh nặng môi trường do sản xuất lương thực trên hành tinh quý giá của chúng ta.

Nguồn: algaesciences.com

Các công ty nông nghiệp đang hủy hoại hành tinh

Các nhà khoa học đang cảnh báo rằng các công ty nông nghiệp lớn đang hủy hoại hành tinh.

(2022) Các công ty nông nghiệp lớn đang giết chết hành tinh

Nguồn: [New York Times](#)

(2022) Nông nghiệp lớn cảnh báo nông nghiệp phải thay đổi hoặc có nguy cơ 'phá hủy hành tinh'

Báo cáo được tài trợ bởi một số doanh nghiệp nông nghiệp và thực phẩm lớn nhất cho thấy tốc độ chuyển đổi sang các phương pháp thực hành bền vững quá chậm. "Chúng ta đang ở một thời điểm quan trọng, nơi mà một cái gì đó phải được thực hiện."

Nguồn: [The Guardian](#)

Việc sản xuất tảo thân thiện với môi trường và cải thiện sức khỏe của đại dương và thiên nhiên trên trái đất, tạo ra nguồn thực phẩm ∞ tuần hoàn.

(2022)  Vi tảo là 'vàng xanh' của thiên nhiên

Nguồn thực phẩm bền vững dồi dào trong tương lai nhằm chấm dứt nạn đói toàn cầu và cứu hành tinh.

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

Được in trên 16 tháng 12, 2024



Tranh luận về GMO

Một quan điểm phê phán về thuyết ưu sinh

© 2024 Philosophical.Ventures Inc.