

Alga: egy körkörös táplálékforrás, amely véget vethet a szóéhségnek

Kiváló minőségű élelmiszer a Föld minden emberének fenntarthatóan. Az algák előállítása környezetbarát, és javítja az óceánok és a földi természet egészségét.

Nyomtatás: 2024. december 16.



GMO-vita
Az eugenika kritikai perspektívája

Tartalomjegyzék (TOC)

1. Alga: körkörös táplálékforrás
 - 1.1. A legteljesebb táplálékforrás
 - 1.2. Egészségügyi előnyök
 - 1.3. Költséghatékony termelés
 - 1.4. Az algák, mint elsődleges táplálék
2. A mezőgazdasági vállalatok tönkreteszik a bolygót

Alga: körkörös táplálékforrás

A természet 'zöld aranya', amely véget vethet az éhezésnek, miközben megmenti a bolygót

A mikroalgák, mint például a jól ismert Chlorella és Spirulina algák, képesek véget vetni az éhezésnek a világban, ugyanakkor jelentősen javítják az emberek egészségét és fizikai teljesítményét.

Az algák előállításuk környezetbarát és javítja az óceánok és a földi természet egészségét, ami ∞ körkörös táplálékforrást eredményez.

A globális élelmiszerellátást számos fenyegetés fenyegeti, beleértve az éghajlatváltozást, a háborúkat, a kártevőket és a betegségeket. Az emberi szem számára túl kicsi szervezet – a mikroalgák – fenntartható megoldást kínálhat.

Az algák előnye, hogy nem igényel sem talajt, sem növényvédő szereket, sem öntözést. Ezen felül hatalmas ökoszisztéma-szolgáltatásokat nyújt, nagyon gazdag élőhelyet teremtve a fauna (kagylók, halak) és növényvilág számára, miközben táplálja az óceán táplálékláncának csúcsát (fitoplankton, kagylók) és végső soron a szárazföldi állatokat is.

(2022)  **A mikroalgák a természet "zöld aranya"**

A jövő bőséges, fenntartható élelmiszerei a globális éhezés megszüntetésére és a bolygó megmentésére.

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

A legteljesebb táplálékforrás

A Chlorella alga az emberiség legteljesebb táplálékforrása a Földön. Minden esszenciális vitamint és ásványi anyagot tartalmaz, beleértve a D- és B12-vitamint, fehérjét és az Omega 3-6-9 savak legegészségesebb változatát. Elméletileg egy ember képes optimálisan teljesíteni egy diétán, csak Chlorellával.

A spirulina a Chlorellához hasonló alga, amely népszerű a sportolók körében.

Egészségügyi előnyök

Japánban a legtöbb ember chlorellát használ, és a japánok a legegészségesebb emberek a világon, akik a legtovább élnek. A Chlorellát először Japánban használták élelmiszerként.

(2020) A Chlorella algák potenciálja az emberi egészség megőrzésében

Forrás: ncbi.nlm.nih.gov

Tanulmányok kimutatták, hogy a Chlorella és a Spirulina megállíthatja a rák növekedését és számos más betegség megelőzését.

Tengerbiológusok a közelmúltban felfedezték, hogy a zebrahal csodálatosan képes helyreállítani a súlyos szemkárosodást. További kutatások során felfedezték, hogy a halak a Spirulina algák elfogyasztásával nyerik el ezt a képességet.

(2022) A Spirulina elősegíti a regenerációt és a sebgyógyulást a zebrahalban

Forrás: pubmed.ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | „Egy apró halban lehet a kulcs a vakság gyógyításához?”

1.3.. FEJEZET

Költséghatékony termelés

Az algák sejtmagját túl nehéz feltörni az emberi emésztőrendszer számára, és olyan folyamatokra van szükség, amelyek lehetővé teszik a tápanyagokhoz való hozzáférést. Az elmúlt évek technológiai fejlődése alacsony költségű tömeggyártási kapacitást eredményezett.


(2022) A Chlorella költséghatékony előállítása

Forrás: Springer.com

1.4.. FEJEZET

Az algák, mint elsődleges táplálék

A mikroalgák elsődleges élelmiszertermékként történő felhasználása a közelmúltban fejlődött ki.

2021-ben egy  szingapúri cég megalkotta az első olyan mikroalgás hamburgert, amely úgy néz ki, mint egy normál hamburger, és amely tartalmazza az összes alapvető vitamint, ásványi anyagot és aminosavat, valamint kétszer annyi fehérjét, mint egy marha- vagy halhamburger.



(2021) A Sophie's Bionutrient bemutatja az új, mikroalgából készült hamburgert

A sajtóközlemény szerint minden pogácsa körülbelül 60 grammot nyom, és 25 gramm fehérjét tartalmaz, amely mind a kilenc esszenciális aminosavból, köztük a hisztidinből és a leucinból áll. A Sophie's Bionutrients azt is állítja, hogy az algaalapú pogácsában kétszer annyi fehérje van, mint a marhahúsnál. vagy halat.

„A mikroalgák létfontosságú tápanyagforrások az óceánban. A burger kifejlesztésével azt reméljük, hogy a növényi alapú tengeri termékek készítésén túl bemutathatjuk a mikroalgából készült fehérjeliszt sokoldalúságát” – nyilatkozta Wang. „Továbbra is szinergiázzuk a természet erejét és a technológiát, hogy bővítsük algaalapú termékeink kínálatát, miközben jót teszünk a bolygónak és az óceánoknak.”

Forrás: thespoon.tech | Ázsiai tudós

Az egyesült államokbeli Back of the Yards Algae Sciences (BYAS) startup algákat használ a növényi alapú húspótlások ízének optimalizálására.

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

A Byas-t 2018 végén Chicagóban alapították a www.insidetheplant.com címen, azzal a vízióval, hogy a körkörös gazdaság (nulla pazarlás és a korlátozott erőforrások fenntartható újrafelhasználása) és bolygónk algaforrásainak gazdagsága közötti határfelületen innovációt hajtson végre. Ezt az áttörést. A telephely létfontosságú szerepet játszik abban, hogy az anaerob emésztés az őt megillető helyre kerüljön, mint a fenntartható városi élelmiszerlánc alapja.

A BYAS elkötelezett amellett, hogy új módszereket kutasson, fejlesszen és alkalmazzon élelmiszereink jobbá, hozzáférhetőbbé és egészségesebbé tételéhez, valamint értékes bolygónkon az élelmiszertermelés környezeti terheinek csökkentéséhez.

Forrás: algaesciences.com

A mezőgazdasági vállalatok tönkreteszik a bolygót

A tudósok arra figyelmeztetnek, hogy a nagy mezőgazdasági cégek tönkreteszik a bolygót.

(2022) A nagy mezőgazdasági vállalatok megölik a bolygót


Forrás: [New York Times](#)

(2022) A nagy mezőgazdaság arra figyelmeztet, hogy a gazdálkodásnak változnia kell, különben kockáztatja a „bolygó elpusztítását”

A legnagyobb élelmiszer- és mezőgazdasági vállalkozások által támogatott jelentés szerint túl lassú a fenntartható gyakorlatokra való átállás. „Egy kritikus fordulóponthoz értünk, ahol tenni kell valamit.”

Forrás: [The Guardian](#)

Az algák előállítása környezetbarát és javítja az óceánok és a földi természet egészségét, ami ∞ körkörös táplálékforrást eredményez.

(2022)  A mikroalgák a természet "zöld aranya"

A jövő bőséges, fenntartható élelmiszerei a globális éhezés megszüntetésére és a bolygó megmentésére.

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

Nyomtatás: 2024. december 16.



GMO-vita

Az eugenika kritikai perspektívája

© 2024 Philosophical.Ventures Inc.