



Алге: кружни извор хране који може зауставити глад

Висококвалитетна храна за сваког човека на земљи одрживо. Производња алги је еколошки прихватљива и побољшава здравље океана и природе на земљи.

Одштампано на 16. децембар 2024.с



ГМО дебата
Кришички факултет на еуџенику

Садржај (ТОЦ)

1. Алге: кружни извор хране
 - 1.1. Најкомплетнији извор хране
 - 1.2. Здравствене предности
 - 1.3. Исплатива производња
 - 1.4. Алге као примарна храна
2. Пољопривредне компаније уништавају планету

Алге: кружни извор хране


Природно зелено злато које може окончати глад у свету док спасава планету

Микроалге, као што су добро познате алге Цхлорелла и Спирулина, имају потенцијал да окончају глад у свету док истовремено значајно побољшавају здравље и физичке перформансе људи.

Производња алги је еколошки прихватљива и побољшава здравље океана и природе на земљи, што резултира ∞ кружним извором хране.

Глобално снабдевање храном суочава се са низом претњи, укључујући климатске промене, ратове, штеточине и болести. Организам који је сувише мали да га људско око види — микроалге — може понудити одрживо решење.

Алге нуде предност јер не захтевају ни земљиште ни пестициде ни наводњавање. Поврх тога, пружа огромне услуге екосистема, стварајући веома богато станиште за фауну (шкољке, рибе) и флору, а истовремено храни врх ланца исхране океана (фитопланктон, шкољке) и на крају копнене животиње.

(2022)  **Микроалге су природно „зелено злато“**
Обилна одржива храна будућности за окончање глобалне глади и спас планете.

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

Најкомплетнији извор хране

Хлорела алга је најкомплетнији извор хране за људе на земљи. Садржи све есенцијалне витамине и минерале укључујући витамине Д и Б12, протеине и најздравију варијанту Омега 3-6-9 киселина. У теорији, човек може оптимално да делује на дијети само са хлорелом.

Спирулина је алга слична хлорели која је популарна код спортиста.

Здравствене предности

Хлорелу користи већина људи у Јапану, а људи у Јапану су најздравији људи на свету који живе најдуже. Хлорела је први пут коришћена као храна у Јапану.

(2020) Потенцијал алги хлореле за унапређење здравља људи

Извор: ncbi.nlm.nih.gov

Студије су показале да хлорела и спирулина могу да зауставе раст рака и да спрече многе друге болести.

Морски биолози су недавно открили да зебра има невероватну способност да регенерише тешка оштећења ока. Даљњим истраживањем открили су да рибе добијају тај капацитет једући алге Спирулина.

(2022) Спирулина подстиче регенерацију и зарастање рана код зебрица

Извор: pubmed.ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | Да ли мала риба може да гржи кључ за излечење слејила?

ПОГЛАВЉЕ 1.3.С

Исплатива производња

Ђелијско језгро алги је тешко разбити за људски пробавни систем и захтева процесе за откључавање приступа њеним хранљивим материјама. Технолошки напредак последњих година постигао је капацитет масовне производње ниске цене.


(2022) Исплатива производња хлореле

Извор: Springer.com

ПОГЛАВЉЕ 1.4.С

Алге као примарна храна

Употреба микроалги као примарног прехранбеног производа је новији развој.

2021. године,  компанија из Сингапура направила је први пљескавицу са микроалгама која изгледа као обичан хамбургер и која садржи све есенцијалне витамине, минерале и аминокиселине и двоструко више протеина од говеђег или рибљег хамбургера.



(2021) Сопхие'с Бионутриент представља нови хамбургер направљен од микроалги

Према саопштењу за штампу, свака пљескавица је тешка око 60 грама и има 25 грама протеина, који се састоји од свих девет есенцијалних аминокиселина, укључујући хистидин и леуцин. Сопхие'с Бионутриентс такође каже да његова пљескавица на бази алги има двоструко више протеина од говедине. или рибе.

„Микроалге [су] витални извор хранљивих материја у океану. Развијањем овог хамбургера, надамо се да ћемо показати свестраност оброка протеина микроалги поред прављења морских производа на бази биљака“, рекао је Ванг. „Наставићемо да синергујемо снагу природе и технологије како бисмо проширили наш асортиман производа на бази алги, а истовремено чинимо добро за планету и океане.

Извор: thespoon.tech | Асиан Сциенсис

Амерички стартап Бацк оф тхе Иардс Алгае Сциенцес (БИАС) користи алге за оптимизацију укуса у биљним заменама за месо.

(2018) Бацк оф тхе Иардс Алгае Сциенцес (БИАС)

Биас је основан у Чикагу крајем 2018. године на www.insidetheplant.com са визијом да иновира на споју између циркуларне економије (нула отпада и одрживо поновно коришћење ограничених ресурса) и богатства ресурса алги наше планете. Овај пробој. Локација игра виталну улогу у довођењу анаеробне дигестије на њено заслужено место као темељ одрживог урбаног ланца исхране.

БИАС је посвећен истраживању, развоју и примени нових начина да нашу храну учинимо бољом, доступнијом и здравијом и да смањимо еколошки терет производње хране на нашој драгоцену планети.

Извор: algaesciences.com

Пољопривредне компаније уништавају планету

Научници упозоравају да велике пољопривредне компаније уништавају планету.

(2022) Велике пољопривредне компаније убијају планету

Извор: [New York Times](#)

(2022) Велика пољопривреда упозорава да се пољопривреда мора променити или да ризикује „уништење планете“

Извештај који спонзоришу неке од највећих прехранбених и пољопривредних предузећа сматра да је темпо преласка на одрживе праксе преспоро. „Налазимо се на критичној тачки када нешто мора да се уради.“

Извор: [The Guardian](#)

Производња алги је еколошки прихватљива и побољшава здравље океана и природе на земљи, што резултира ∞ кружним извором хране.

(2022)  Микроалге су природно „зелено злато“

Обилна одржива храна будућности за окончање глобалне глади и спас планете.

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

Одштампано на 16. децембар 2024.с



ГМО дебата

Кришички њоџег на еуџенику

© 2024 Philosophical.Ventures Inc.