



Alger: En cirkulär matkälla som kan få slut på hunger för ord

Högkvalitativ mat för varje människa på jorden hållbart. Produktionen av alger är miljövänlig och förbättrar havens och naturens hälsa på jorden.

Tryckt på 2024 juovlamánnu 16



GMO-debatt

Ett kritiskt perspektiv på eugenik

Innehållsförteckning (TOC)

1. Alger: en cirkulär matkälla
 - 1.1. Mest kompletta matkällan
 - 1.2. Häls fördelar
 - 1.3. Kostnadseffektiv produktion
 - 1.4. Alger som primär föda
2. Jordbruksföretag förstör planeten

Alger: en cirkulär matkälla

Naturens gröna guld som kan stoppa världens hunger samtidigt som det räddar planeten

Mikroalger, som de välkända Chlorella- och Spirulina-algerna, har potentialen att stoppa världens hunger samtidigt som de förbättrar människors hälsa och fysiska prestationsförmåga avsevärt.

Produktionen av alger är miljövänlig och förbättrar havens och naturens hälsa på jorden, vilket resulterar i en ∞ cirkulär matkälla.

Den globala livsmedelsförsörjningen står inför en rad hot, inklusive klimatförändringar, krig, skadedjur och sjukdomar. En organism som är för liten för det mänskliga ögat att se – mikroalger – skulle kunna erbjuda en hållbar lösning.

Alger erbjuder fördelen att de varken kräver jord eller bekämpningsmedel eller bevattning. Utöver det tillhandahåller det enorma ekosystemtjänster, vilket skapar en mycket rik livsmiljö för fauna (skaldjur, fisk) och flora samtidigt som den matar toppen av havets näringskedja (fytoplankton, musslor) och i slutändan landdjur.

(2022)  **Mikroalger är naturens "gröna guld"**
Riklig hållbar framtidsmat för att stoppa global hunger och rädda planeten.

Källa: [Phys.org](https://www.phys.org) | [The Conversation](#) | [UP TO US](#)

Mest kompletta matkällan

Chlorellaalger är den mest kompletta födokällan för människor på jorden. Den innehåller alla viktiga vitaminer och mineraler inklusive vitamin D och B12, protein och den mest hälsosamma varianten av Omega 3-6-9 syror. I teorin kan en människa prestera optimalt på en diet med bara Chlorella.

Spirulina är en alg som liknar Chlorella som är populär bland idrottare.

Hälsofördelar

Chlorella används av de flesta människor i Japan och människor i Japan är de friskaste människorna i världen som lever längst. Chlorella användes först som mat i Japan.

(2020) Potential för Chlorella Alger för att främja människors hälsa

Källa: ncbi.nlm.nih.gov

I studier har det visat sig att Chlorella och Spirulina kan stoppa tillväxten av cancer och förhindra många andra sjukdomar.

Marinbiologer upptäckte nyligen att zebrafisk hade en fantastisk förmåga att återskapa allvarliga ögonskador. Efter ytterligare forskning upptäckte de att fisken får den kapaciteten genom att äta Spirulina-alger.

(2022) Spirulina främjar regenerering och sårhäkning hos zebrafisk

Källa: pubmed.ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | [Kan en liten fisk ha nyckeln till att bota blindhet?](https://ncbi.nlm.nih.gov)

KAPITEL 1.3.

Kostnadseffektiv produktion

Cellkärnan hos alger är för svår att brytas för det mänskliga matsmältningssystemet och kräver processer för att låsa upp tillgången till dess näringsämnen. De senaste årens tekniska framsteg har uppnått låg kostnad för massproduktionskapacitet.


(2022) Kostnadseffektiv produktion av Chlorella

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

KAPITEL 1.4.

Alger som primär föda

Användningen av mikroalger som primär livsmedelsprodukt är en ny utveckling.

År 2021 skapade ett  Singapore-företag den första mikroalgburgaren som ser ut som en vanlig burgare och som ger alla viktiga vitaminer, mineraler och aminosyror och dubbelt så mycket protein som en nötkötts- eller fiskburgare.



(2021) Sophie's Bionutrient debuterar ny hamburgare gjord på mikroalger

Enligt pressmeddelandet väger varje patty cirka 60 gram och har 25 gram protein, bestående av alla nio essentiella aminosyror, inklusive histidin och leucin. Sophie's Bionutrients säger också att dess algbaserade patty har dubbelt så mycket protein som nötkött. eller fisk.

"Mikroalger [är] en viktig källa till näringsämnen i havet. Genom att utveckla denna hamburgare hoppas vi kunna visa upp mångsidigheten hos mikroalgpoteinmjölet bortom att tillverka växtbaserade skaldjursprodukter", delade Wang. "Vi kommer att fortsätta att synergisera kraften i naturen och tekniken för att bredda vårt utbud av algbaserade produkter samtidigt som vi gör gott för planeten och haven."

Källa: thespoon.tech | [Asiatisk vetenskapsman](https://www.asiatiskvetenskap.com)

Den amerikanska startupen Back of the Yards Algae Sciences (BYAS) använder alger för smakoptimering i växtbaserade köttersättningar.

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

Byas grundades i Chicago i slutet av 2018 på www.insidetheplant.com med en vision om att förnya sig i gränssnittet mellan den cirkulära ekonomin (noll avfall och hållbar återanvändning av begränsade resurser) och rikedomerna av algresurserna på vår planet. Detta genombrott. Webbplatsen spelar en viktig roll för att föra anaerob matsmältning till sin rättmätiga plats som grunden för en hållbar urban näringskedja.

BYAS har åtagit sig att forska, utveckla och implementera nya sätt att göra vår mat bättre, mer tillgänglig och hälsosammare och att minska miljöbelastningen av livsmedelsproduktion på vår dyrbara planet.

Källa: algaesciences.com

Jordbruksföretag förstör planeten

Forskare varnar för att stora jordbruksföretag förstör planeten.

(2022) **Stora jordbruksföretag dödar planeten**

Källa: [New York Times](#)

(2022) **Stort jordbruk varnar jordbruket måste förändras eller riskera att "förstöra planeten"**

Rapport sponsrad av några av de största livsmedels- och jordbruksföretagen finner att takten i övergången till hållbara metoder är för långsam. "Vi är vid en kritisk vändpunkt där något måste göras."

Källa: [The Guardian](#)

Produktionen av alger är miljövänlig och förbättrar havens och naturens hälsa på jorden, vilket resulterar i en ∞ cirkulär matkälla.

(2022)  **Mikroalger är naturens "gröna guld"**

Riklig hållbar framtidsmat för att stoppa global hunger och rädda planeten.

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

Tryckt på 2024 juovlamánnu 16



GMO-debatt

Ett kritiskt perspektiv på eugenik

© 2024 Philosophical.Ventures Inc.