



Alger: En cirkulær fødekilde, der kan afslutte ordsult

Fødevarer af høj kvalitet til alle mennesker på jorden bæredygtigt. Produktionen af alger er miljøvenlig og forbedrer havenes og naturens sundhed på jorden.

Trykt på 16. december 2024



GMO-debat

Et kritisk perspektiv på eugenik

Indholdsfortegnelse (TOC)

1. Alger: En cirkulær fødekilde

1.1. Mest komplette fødevarekilde

1.2. Sundhedsmæssige fordele

1.3. Omkostningseffektiv produktion

1.4. Alger som primær føde

2. Landbrugsvirksomheder ødelægger planeten

Alger: En cirkulær fødekilde

Naturens grønne guld, der kan gøre en ende på verdens sult og samtidig redde planeten

Mikroalger, såsom de velkendte Chlorella- og Spirulina-alger, har potentialet til at stoppe sulten i verden, samtidig med at de forbedrer menneskers sundhed og fysiske ydeevne betydeligt.

Produktionen af alger er miljøvenlig og forbedrer havenes og naturens sundhed på jorden, hvilket resulterer i en ∞ cirkulær fødekilde.

Den globale fødevareforsyning står over for en række trusler, herunder klimændringer, krige, skadedyr og sygdomme. En organisme, der er for lille til, at det menneskelige øje kan se – mikroalger – kunne tilbyde en bæredygtig løsning.

Alger har den fordel, at de hverken kræver jord, pesticider eller kunstvanding. Oven i købet leverer det enorme økosystemtjenester, der skaber et meget rigt levested for fauna (skaldyr, fisk) og flora, mens det også fodrer toppen af havets fødekæde (fytoplankton, toskallede) og i sidste ende landdyr.

(2022)  **Mikroalger er naturens 'grønne guld'**

Fremtidens rigelige bæredygtige fødevarer for at stoppe global sult og redde planeten.

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

Mest komplette fødevarekilde

Chlorella-alger er den mest komplette fødekilde for mennesker på jorden. Den indeholder alle essentielle vitaminer og mineraler inklusive vitamin D og B12, protein og den mest sunde variant af Omega 3-6-9 syrer. I teorien kan et menneske præstere optimalt på en diæt med netop Chlorella.

Spirulina er en alge, der ligner Chlorella, der er populær blandt atleter.

Sundhedsmæssige fordele

Chlorella bruges af de fleste mennesker i Japan, og folk i Japan er de mest sunde mennesker i verden, der lever længst. Chlorella blev først brugt som mad i Japan.

(2020) Chlorella-algers potentiale til at fremme menneskers sundhed

Kilde: ncbi.nlm.nih.gov

I undersøgelser er det vist, at Chlorella og Spirulina kan stoppe væksten af kræft og forebygge mange andre sygdomme.

Havbiologer opdagede for nylig, at zebrafisk havde en fantastisk evne til at regenerere alvorlige øjenskader. Efter yderligere forskning opdagede de, at fiskene opnår den kapacitet ved at spise Spirulina-alger.

(2022) Spirulina fremmer regenerering og sårheling hos zebrafisk

Kilde: pubmed.ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | [Kan en lille fisk holde nøglen til at helbrede blindhed?](#)

KAPITEL 1.3.

Omkostningseffektiv produktion

Cellekernen i alger er for svær til at blive brudt for det menneskelige fordøjelsessystem og kræver processer for at låse op for adgangen til dens næringsstoffer. Teknologiske fremskridt i de senere år har opnået lavpris masseproduktionskapacitet.


(2022) Omkostningseffektiv produktion af Chlorella

Kilde: Springer.com

KAPITEL 1.4.

Alger som primær føde

Brugen af mikroalger som primært fødevareprodukt er en nylig udvikling.

I 2021 skabte en  Singapore-virksomhed den første mikroalgeburger, der ligner en normal burger, og som indeholder alle essentielle vitaminer, mineraler og aminosyrer og dobbelt så meget protein som en okse- eller fiskeburger.



(2021) Sophie's Bionutrient debuterer ny burger lavet af mikroalger

Ifølge pressemeddelelsen vejer hver patty omkring 60 gram og har 25 gram protein, bestående af alle ni essentielle aminosyrer, inklusive histidin og leucin. Sophie's Bionutrients siger også, at dens algebaserede patty har dobbelt så meget protein som oksekød. eller fisk.

"Mikroalger [er] en vital kilde til næringsstoffer i havet. Ved at udvikle denne burger håber vi at vise alsidigheden af mikroalgeproteinmelet ud over at lave plantebaserede fisk og skaldyrprodukter," fortalte Wang. "Vi vil fortsætte med at synergisere kraften i naturen og teknologien for at udvide vores udvalg af algebaserede produkter, samtidig med at vi gør godt for planeten og havene."

Kilde: thespoon.tech | [asiatisk videnskabsmand](#)

Den amerikanske startup Back of the Yards Algae Sciences (BYAS) bruger alger til smagsoptimering i plantebaserede køderstatninger.

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

Byas blev grundlagt i Chicago i slutningen af 2018 på www.insidetheplant.com med en vision om at innovere på grænsefladen mellem den cirkulære økonomi (nul spild og bæredygtig genbrug af begrænsede ressourcer) og rigdommen af algeressourcerne på vores planet. Dette gennembrud. Sitet spiller en afgørende rolle i at bringe anaerob fordøjelse til sin retmæssige plads som grundlaget for en bæredygtig byfødekæde.

BYAS er forpligtet til at forske, udvikle og implementere nye måder at gøre vores mad bedre, mere tilgængelig og sundere og reducere den miljømæssige byrde af fødevareproduktion på vores dyrebare planet.

Kilde: algaesciences.com

Landbrugsvirksomheder ødelægger planeten

For skere advarer om, at store landbrugsvirksomheder ødelægger planeten.

F (2022) Store landbrugsvirksomheder dræber planeten

Kilde: [New York Times](#)

(2022) Stort landbrug advarer om, at landbruget skal ændre sig eller risikerer at 'ødelægge planeten'

Rapport sponsoreret af nogle af de største fødevarer- og landbrugsvirksomheder finder, at tempoet i overgangen til bæredygtig praksis er for langsomt. "Vi er ved et kritisk vendepunkt, hvor der skal gøres noget."

Kilde: [The Guardian](#)

Produktionen af alger er miljøvenlig og forbedrer havenes og naturens sundhed på jorden, hvilket resulterer i en ∞ cirkulær fødekilde.

(2022)  Mikroalger er naturens 'grønne guld'

Fremtidens rigelige bæredygtige fødevarer for at stoppe global sult og redde planeten.

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

Trykt på 16. december 2024



GMO-debat

Et kritisk perspektiv på eugenik

© 2024 Philosophical.Ventures Inc.