

✘ Alghe: una fonte di cibo circolare che può porre fine alla fame di parole

Cibo di alta qualità per ogni persona sulla terra in modo sostenibile. La produzione di alghe rispetta l'ambiente e migliora la salute degli oceani e della natura sulla terra.

Stampato il 7 agosto 2024



Dibattito sugli OGM

Una prospettiva critica sull'eugenetica

Sommario (TOC)

1. Alghe: una fonte di cibo circolare

1.1. La fonte alimentare più completa

1.2. Vantaggi per la salute

1.3. Produzione efficiente in termini di costi

1.4. Alghe come alimento primario

2. Le aziende agricole stanno distruggendo il pianeta

Alghe: una fonte di cibo circolare

«L'oro verde» della natura che può porre fine alla fame nel mondo salvando il pianeta

Le microalghe, come le famose alghe Chlorella e Spirulina, hanno il potenziale per porre fine alla fame nel mondo e allo stesso tempo migliorare significativamente la salute e le prestazioni fisiche delle persone.

La produzione di alghe è rispettosa dell'ambiente e migliora la salute degli oceani e della natura sulla terra, creando una fonte alimentare ∞ circolare .

L'approvvigionamento alimentare globale deve affrontare una serie di minacce tra cui il cambiamento climatico, le guerre, i parassiti e le malattie. Un organismo troppo piccolo per essere visto dall'occhio umano, le microalghe, potrebbe offrire una soluzione sostenibile.

Le alghe offrono il vantaggio di non richiedere né terreno né pesticidi né irrigazione. Inoltre fornisce enormi servizi ecosistemici, creando un habitat molto ricco per la fauna (molluschi, pesci) e la flora, alimentando anche la parte superiore della catena alimentare oceanica (fitoplancton, bivalvi) e, infine, gli animali terrestri.

(2022) □ Le microalghe sono l' **oro verde della natura**

Abbondante cibo sostenibile del futuro per porre fine alla fame globale e salvare il pianeta.

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

CAPITOLO 1.1.

La fonte alimentare più completa

L'alga clorella è la fonte di cibo più completa per l'uomo sulla terra. Contiene tutte le vitamine e i minerali essenziali, comprese le vitamine D e B12, proteine e la variante più salutare degli acidi Omega 3-6-9. In teoria, un essere umano può ottenere prestazioni ottimali con una dieta basata solo sulla clorella.

La spirulina è un'alga simile alla clorella apprezzata dagli atleti.

Vantaggi per la salute

La clorella è utilizzata dalla maggior parte delle persone in Giappone e i giapponesi sono le persone più sane al mondo e vivono più a lungo. La clorella fu usata per la prima volta come alimento in Giappone.

(2020) Potenziale delle alghe clorella per promuovere la salute umana

Fonte: ncbi.nlm.nih.gov

Negli studi è stato dimostrato che la clorella e la spirulina possono fermare la crescita del cancro e prevenire molte altre malattie.

I biologi marini hanno recentemente scoperto che il pesce zebra ha un'incredibile capacità di rigenerare gravi danni agli occhi. Dopo ulteriori ricerche hanno scoperto che i pesci ottengono quella capacità mangiando l'alga Spirulina.

(2022) La spirulina favorisce la rigenerazione e la guarigione delle ferite nel pesce zebra

Fonte: pubmed.ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | «Potrebbe un pesciolino tenere la chiave per curare la cecità?»

Produzione efficiente in termini di costi

Il nucleo cellulare delle alghe è troppo difficile da rompere per il sistema digestivo umano e richiede processi per sbloccare l'accesso ai suoi nutrienti. I progressi tecnologici degli ultimi

anni hanno consentito di raggiungere una capacità di produzione di massa a basso costo.

(2022) Produzione economicamente vantaggiosa di clorella

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

CAPITOLO 1.4.

Alghe come alimento primario

L'uso delle microalghe come prodotto alimentare primario è uno sviluppo recente.

Nel 2021, un'azienda di **XX** Singapore ha creato il primo hamburger di microalghe che assomiglia a un normale hamburger e che fornisce tutte le vitamine, i minerali e gli aminoacidi essenziali e il doppio delle proteine di un hamburger di manzo o di pesce.



(2021) Sophie's Bionutrient presenta un nuovo hamburger a base di microalghe

Secondo l'annuncio alla stampa, ogni tortino pesa circa 60 grammi e contiene 25 grammi di proteine, costituite da tutti e nove gli aminoacidi essenziali, tra cui istidina e leucina. Sophie's Bionutrients afferma anche che il suo tortino a base di alghe ha il doppio delle proteine del manzo. o pesce.

"Le microalghe [sono] una fonte vitale di nutrienti nell'oceano. Sviluppando questo hamburger, speriamo di mostrare la versatilità della farina proteica di microalghe oltre a produrre prodotti ittici a base vegetale", ha condiviso Wang. "Continueremo a sinergizzare il potere della natura e della tecnologia per ampliare la nostra gamma di prodotti a base di alghe, facendo del bene al pianeta e agli oceani".

Fonte: thespoon.tech | [Scienziato asiatico](#)

La startup statunitense Back of the Yards Algae Sciences (BYAS) utilizza le alghe per ottimizzare il gusto nei sostituti della carne a base vegetale.

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

Byas è stata fondata a Chicago alla fine del 2018 su www.insidetheplant.com con l'obiettivo di innovare nell'interfaccia tra l'economia circolare (rifiuti zero e riutilizzo sostenibile di risorse limitate) e la ricchezza delle risorse di alghe del nostro pianeta. Questa svolta. Il sito svolge un ruolo fondamentale nel portare la digestione anaerobica al posto che le spetta come fondamento di una catena alimentare urbana sostenibile.

BYAS si impegna a ricercare, sviluppare e implementare nuovi modi per rendere il nostro cibo migliore, più accessibile e più sano e per ridurre l'onere ambientale della produzione alimentare sul nostro prezioso pianeta.

Fonte: algaesciences.com

Le aziende agricole stanno distruggendo il pianeta

Gli scienziati avvertono che le grandi aziende agricole stanno distruggendo il pianeta.

(2022) **Le grandi aziende agricole stanno uccidendo il pianeta**

Fonte: [New York Times](#)

(2022) **La grande agricoltura avverte che l'agricoltura deve cambiare o rischiare di "distruggere il pianeta"**

Il rapporto sponsorizzato da alcune delle più grandi aziende alimentari e agricole ritiene che il ritmo del passaggio a pratiche sostenibili sia troppo lento. "Siamo a un punto critico in cui qualcosa deve essere fatto".

Fonte: [The Guardian](#)

La produzione di alghe è rispettosa dell'ambiente e migliora la salute degli oceani e della natura sulla terra, creando una fonte alimentare ∞ circolare .

(2022) □ **Le microalghe sono l' oro verde della natura**

Abbondante cibo sostenibile del futuro per porre fine alla fame globale e salvare il pianeta.

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

Stampato il 7 agosto 2024



Dibattito sugli OGM

Una prospettiva critica sull'eugenetica