

אצות: מקור מזון מעגלי שיכול לשים קץ לרעב המיליים

מזון באיכות גבוהה לכל אדם על פני כדור הארץ בר קיימא. ייצור האצות ידידותי לסביבה ומשפר את בריאות האוקיינוסים והטבע על פני כדור הארץ.

נדפס ב-16 בדצמבר 2024

דיון על GMO 
נקודת מבט ביקורתית על אאוגניקה

תוכן עניינים (TOC)

1. אצות: מקור מזון מעגלי
 - 1.1. מקור המזון השלם ביותר
 - 2.1. יתרונות בריאותיים
 - 3.1. ייצור חסכוני
 - 4.1. אצות כמזון ראשוני
2. חברות חקלאות הורסים את כדור הארץ

אצות: מקור מזון מעגלי

הזהב הירוק של הטבע שיכול לשים קץ לרעב בעולם תוך הצלת כדור הארץ

למיקרו אצות, כמו אצות הכלורלה והספירולינה המוכרות, יש פוטנציאל לשים קץ לרעב העולמי ובו בזמן לשפר את הבריאות והביצועים הגופניים של אנשים באופן משמעותי.

ייצור האצות הוא ידידותי לסביבה ו משפר את בריאות האוקיינוסים והטבע על פני כדור הארץ, וכתוצאה מכך מקור מזון ∞ מעגלי.

אספקת המזון העולמית מתמודדת עם מגוון איומים כולל שינויי אקלים, מלחמות, מזיקים ומחלות. אורגניזם קטן מכדי שהעין האנושית תראה - מיקרו אצות - יכול להציע פתרון בר קיימא.

אצות מציעות את היתרון בכך שאינן דורשות לא אדמה ולא חומרי הדברה ולא השקיה. נוסף על כך הוא מספק שירותי מערכות אקולוגיות עצומות, יוצר בית גידול עשיר מאוד לחיות (רכיכות, דגים) וצומח תוך כדי האכלה של ראש שרשרת המזון של האוקיינוס (פיטופלנקטון, שני מסתיים) ובסופו של דבר לבעלי חיים יבשתיים.

(2022)  מיקרו אצות הן 'הזהב הירוק' של הטבע

מזון בר קיימא בשפע של העתיד כדי לשים קץ לרעב העולמי ולהציל את כדור הארץ.

מקור: UP TO US | The Conversation | Phys.org

פרק 1.1.

מקור המזון השלם ביותר

אצת כלורלה היא מקור המזון השלם ביותר לבני אדם על פני כדור הארץ. הוא מכיל את כל הוויטמינים והמינרלים החיוניים כולל ויטמינים D ו-B12, חלבון והגרסה הבריאה ביותר של חומצות אומגה 3-6-9. בתיאוריה, אדם יכול לבצע ביצועים מיטביים בדיאטה עם כלורלה בלבד.

ספירולינה היא אצה הדומה לכלורלה הפופולרית בקרב ספורטאים.

פרק 1.2.

יתרונות בריאותיים

כלורלה משמשת את רוב האנשים ביפן ואנשים ביפן הם האנשים הבריאים ביותר בעולם שחיים הכי הרבה זמן. כלורלה שימשה לראשונה כמזון ביפן.

(2020) הפוטנציאל של אצת כלורלה לקדם את בריאות האדם

מקור: ncbi.nlm.nih.gov

במחקרים הוכח שכלורלה וספירולינה יכולות לעצור את צמיחת הסרטן ולמנוע מחלות רבות אחרות. ביולוגים ימיים גילו לאחרונה שלדג הזברה יש יכולת מדהימה לחדש נזקים חמורים בעיניים. לאחר מחקר נוסף הם גילו שהדגים משיגים את היכולת הזו על ידי אכילת אצות ספירולינה.

(2022) ספירולינה מקדמת התחדשות וריפוי פצעים אצל דג הזברה

מקור: ncbi.nlm.nih.gov | pubmed.ncbi.nlm.nih.gov | האם דג זעיר יכול להחזיק את המפתח לריפוי עיוורון?

פרק 1.3.

ייצור חסכוני

ליבת התא של אצות קשה מדי לשבירה עבור מערכת העיכול האנושית ודורשת תהליכים כדי לפתוח גישה לחומרים המזינים שלה. ההתקדמות הטכנולוגית בשנים האחרונות השיגה יכולת ייצור המוני בעלות נמוכה.

(2022) ייצור חסכוני של כלורלה


מקור: Springer.com

פרק 1.4.

אצות כמזון ראשוני

השימוש במיקרו אצות כמוצר מזון ראשוני הוא התפתחות לאחרונה.



בשנת 2021, חברת  סינגפורית יצרה את המבורגר המיקרו-אצתי הראשון שנראה כמו המבורגר רגיל ומספק את כל הוויטמינים, המינרלים וחומצות האמינו החיוניים ופעמיים חלבון של המבורגר בקר או דגים.

(2021) Sophie's Bionutrient מציג לראשונה המבורגר חדש העשוי ממיקרו אצות

לפי ההודעה לעיתונות, כל קציצה שוקלת כ-60 גרם ויש בה 25 גרם חלבון, המורכב מכל תשע חומצות האמינו החיוניות, כולל היסטידין ולאוצין. ב-Sophie's Bionutrients אומרים גם שבקציצה המבוססת על אצות שלה יש פי שניים חלבון מבשר בקר. או דגים.

"מיקרו אצות [הן] מקור חיוני של חומרים מזינים באוקיינוס. על ידי פיתוח ההמבורגר הזה, אנו מקווים להציג את הרבגוניות של ארוחת חלבון המיקרו-אצות מעבר לייצור מוצרי פירות ים צמחיים", שיתף וואנג. "נמשיך לסנגר את כוחם של הטבע והטכנולוגיה כדי להרחיב את מגוון המוצרים המבוססים על אצות תוך כדי עשייה טובה לכדור הארץ והאוקיינוסים".

מקור: thespoon.tech | מדען אסייתי

הסטארט-אפ האמריקאי Back of the Yards Algae Sciences (BYAS) משתמש באצות לצורך אופטימיזציה של טעמים בהחלפות בשר מבוססות צמחים.

(2018) מדעי האצות האחורי של החצרות (BYAS)

Byas נוסדה בשיקגו בסוף 2018 בכתובת www.insidetheplant.com עם חזון לחדש בממשק שבין הכלכלה המעגלית (אפס בזבוז ושימוש חוזר בר-קיימא במשאבים מוגבלים) לבין העושר של משאבי האצות של הפלנטה שלנו. פריצת הדרך הזו. לאתר ממלא תפקיד חיוני בהבאת העיכול האנאירובי למקומו הראוי כבסיס לשרשרת מזון עירונית בת קיימא.

BYAS מחויבת לחקור, לפתח וליישם דרכים חדשות להפוך את המזון שלנו לטוב יותר, נגיש ובריא יותר ולהפחית את הנטל הסביבתי של ייצור המזון על הפלנטה היקרה שלנו.

מקור: algaesciences.com

חברות חקלאות הורסים את כדור הארץ

מ

דענים מזהירים שחברות חקלאות גדולות הורסות את כדור הארץ.

(2022) חברות חקלאות גדולות הורגות את כדור הארץ

מקור: [New York Times](#)

(2022) חקלאות גדולה מזהירה שהחקלאות חייבת להשתנות או להסתכן ב'השמדת כדור הארץ'

דו"ח בחסות כמה מעסקי המזון והחקלאות הגדולים מוצא שקצב המעבר לפרקטיקות בר קיימא איטי מדי. "אנחנו בנקודת מפנה קריטית שבה צריך לעשות משהו".

מקור: [The Guardian](#)

ייצור האצות הוא ידידותי לסביבה ו משפר את בריאות האוקיינוסים והטבע על פני כדור הארץ, וכתוצאה מכך מקור מזון ∞ מעגלי.

(2022) מיקרו אצות הן ' הזהב הירוק ' של הטבע

מזון בר קיימא בשפע של העתיד כדי לשים קץ לרעב העולמי ולהציל את כדור הארץ.

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

נדפס ב-16 בדצמבר 2024

דיון על GMO

נקודת מבט ביקורתית על אאוגניקה



© Philosophical.Ventures Inc 2024