

Algen: een circulaire voedselbron die een einde kan maken aan de honger in de wereld

Voedsel van hoge kwaliteit voor elke persoon op aarde duurzaam. De productie van algen is milieuvriendelijk en verbetert de gezondheid van de oceanen en de natuur op aarde.

Afgedrukt op 16 december 2024



GGO debat
Een kritische kijk op eugenetica

Inhoudsopgave (TOC)

1. Algen: een circulaire voedselbron

 - 1.1. Meest complete voedselbron

 - 1.2. Gezondheidsvoordelen

 - 1.3. Kostenefficiënte productie

 - 1.4. Algen als primair voedsel

2. Landbouwbedrijven vernietigen de planeet

Algen: een circulaire voedselbron

‘Het groene goud’ van de natuur dat een einde kan maken aan de honger in de wereld en tegelijkertijd de planeet kan redden

Microalgen, zoals de bekende Chlorella- en Spirulina-algen, hebben het potentieel om een einde te maken aan de honger in de wereld en tegelijkertijd de gezondheid en fysieke prestaties van mensen aanzienlijk te verbeteren.

De productie van algen is milieuvriendelijk en verbetert de gezondheid van de oceanen en de natuur op aarde, resulterend in een ∞ circulaire voedselbron.

De wereldwijde voedselvoorziening wordt geconfronteerd met een reeks bedreigingen, waaronder klimaatverandering, oorlogen, ongedierte en ziekten. Een organisme dat te klein is voor het menselijk oog om te zien – microalgen – zou een duurzame oplossing kunnen bieden.

Algen bieden het voordeel dat noch bodem noch pesticiden noch irrigatie nodig zijn. Bovendien biedt het enorme voordelen voor het ecosysteem, waardoor een zeer rijke habitat wordt gecreëerd voor fauna (schelpdieren, vissen) en flora, terwijl het ook de top van de oceaanoedseketen (fytoplankton, bivalves) en uiteindelijk landdieren voedt.

(2022)  Microalgen zijn het ‘groene goud’ van de natuur

Overvloedig duurzaam voedsel van de toekomst om de mondiale honger te beëindigen en de planeet te redden.

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

H O O F D S T U K 1 . 1 .

Meest complete voedselbron

Chlorella-algen zijn de meest complete voedselbron voor de mens op aarde. Het bevat alle essentiële vitamines en mineralen waaronder vitamine D en B12, eiwitten en de meest gezonde variant van Omega 3-6-9-zuren. In theorie kan een mens optimaal presteren op een dieet met alleen Chlorella.

Spirulina is een alg die lijkt op Chlorella en populair is bij sporters.

Gezondheidsvoordelen

Chlorella wordt door de meeste mensen in Japan gebruikt en mensen in Japan zijn de gezondste mensen ter wereld die het langst leven. Chlorella werd voor het eerst gebruikt als voedsel in Japan.

(2020) Potentieel van chlorella-algen om de menselijke gezondheid te bevorderen

Bron: ncbi.nlm.nih.gov

In studies is aangetoond dat Chlorella en Spirulina de groei van kanker kunnen stoppen en vele andere ziekten kunnen voorkomen.

Mariene biologen ontdekten onlangs dat zebravissen een verbazingwekkende capaciteit hadden om ernstige oogschade te regenereren. Bij verder onderzoek ontdekten ze dat de vissen dat vermogen verkrijgen door spirulina -algen te eten.

(2022) Spirulina bevordert regeneratie en wondgenezing bij zebravissen

Bron: pubmed.ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | "Kan een kleine vis de sleutel hebben om blindheid te genezen?"

Kostenefficiënte productie

De celkern van algen is te moeilijk om te breken voor het menselijke spijsverteringsstelsel en vereist processen om de toegang tot de voedingsstoffen te ontsluiten. De technologische

voortgang van de afgelopen jaren heeft geleid tot goedkope massaproductiecapaciteit.


(2022) Kosteneffectieve productie van Chlorella

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

HOOFDSTUK 1.4.

Algen als primair voedsel

Het gebruik van microalgen als primair voedingsproduct is een recente ontwikkeling.

In 2021 creëerde een  bedrijf uit Singapore de eerste microalgenburger die eruitziet als een normale burger en die alle essentiële vitamines, mineralen en aminozuren bevat, en tweemaal zoveel eiwitten als een rund- of visburger.



(2021) Sophie's bionutriënten debuteert nieuwe hamburger gemaakt van microalgen

Volgens de aankondiging van de pers weegt elk Patty ongeveer 60 gram en heeft hij 25 gram eiwit, bestaande uit alle negen essentiële aminozuren, inclusief histidine en leucine. Sophie's bionutriënten zegt ook dat zijn patty op basis van algen twee keer meer eiwitten heeft dan rundvlees of vis.

Microalgen [zijn] een vitale bron van voedingsstoffen in de oceaan. Door deze hamburger te ontwikkelen, hopen we de veelzijdigheid van het microalgen-eiwitmeel te laten zien dat verder gaat dan het maken van plantaardige zeevruchtenproducten,” deelde Wang. “We zullen de kracht van de natuur en technologie blijven synergiseren om ons assortiment producten op basis van algen te verbreden, terwijl we het goed doen voor de planeet en de oceanen.”

Bron: thespoon.tech | Aziatische wetenschapper

De Amerikaanse startup Back of the Yards Algae Sciences (BYAS) gebruikt algen voor smaakoptimalisatie in plantaardige vleesvervangers.

(2018) Achter de werven Algenwetenschappen (BYAS)

Byas werd eind 2018 opgericht in Chicago op www.insidetheplant.com met een visie om te innoveren op de interface tussen de circulaire economie (nul afval en duurzaam hergebruik van beperkte middelen) en de rijkdom van de algenbronnen van onze planeet. Deze doorbraak. Site speelt een cruciale rol bij het brengen van anaërobe spijsvertering naar zijn rechtmatige plaats als basis van een duurzame stedelijke voedselketen.

BYAS is toegewijd aan het onderzoeken, ontwikkelen en implementeren van nieuwe manieren om ons voedsel beter, toegankelijker en gezonder te maken en om de milieulast van voedselproductie op onze kostbare planeet te verminderen.

Bron: algaesciences.com

Landbouwbedrijven vernietigen de planeet

Wetenschappers waarschuwen dat grote landbouwbedrijven de planeet vernietigen.

(2022) Grote landbouwbedrijven doden de planeet

Bron: [New York Times](#)

(2022) Grote landbouw waarschuwt dat de landbouw moet veranderen of het risico loopt 'de planeet te vernietigen'

Rapport gesponsord door enkele van de grootste voedsel- en landbouwbedrijven vindt het tempo van de verschuiving naar duurzame praktijken te traag. "We bevinden ons op een kritisch kantelpunt waar iets moet gebeuren."

Bron: [The Guardian](#)

De productie van algen is milieuvriendelijk en verbetert de gezondheid van de oceanen en de natuur op aarde, resulterend in een ∞ circulaire voedselbron.

(2022) Microalgen zijn het 'groene goud' van de natuur

Overvloedig duurzaam voedsel van de toekomst om de mondiale honger te beëindigen en de planeet te redden.

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

Afgedrukt op 16 december 2024



GGO debat

Een kritische kijk op eugenetica