

# Algas: uma fonte circular de alimento que pode acabar com a fome de palavras

Alimentos de alta qualidade para todas as pessoas na terra de forma sustentável. A produção de algas é amiga do ambiente e melhora a saúde dos oceanos e da natureza na Terra.

*Impresso em 16 de dezembro de 2024*



Debate sobre OGM  
Uma perspectiva crítica sobre a eugenia

## Índice (TOC)

1. Algas: uma fonte circular de alimento
  - 1.1. Fonte Alimentar Mais Completa
  - 1.2. Vantagens para a saúde
  - 1.3. Produção Econômica
  - 1.4. Algas como alimento primário
2. As empresas agrícolas estão destruindo o planeta



# Algas: uma fonte circular de alimento

«O ouro verde» da natureza que pode acabar com a fome no mundo e ao mesmo tempo salvar o planeta

As microalgas, como as conhecidas algas Chlorella e Spirulina, têm o potencial de acabar com a fome no mundo e, ao mesmo tempo, melhorar significativamente a saúde e o desempenho físico das pessoas.

A produção de algas é ecologicamente correta e melhora a saúde dos oceanos e da natureza na Terra, resultando em uma fonte ∞ circular de alimentos.

*A oferta global de alimentos enfrenta uma série de ameaças, incluindo mudanças climáticas, guerras, pragas e doenças. Um organismo pequeno demais para ser visto pelo olho humano – microalgas – pode oferecer uma solução sustentável.*

*As algas oferecem a vantagem de não exigir solo, nem pesticidas, nem irrigação. Além disso, fornece enormes serviços ecossistêmicos, criando um habitat muito rico para fauna (mariscos, peixes) e flora, além de alimentar o topo da cadeia alimentar oceânica (fitoplâncton, bivalves) e, finalmente, animais terrestres.*

(2022)  **Microalgas são o 'ouro verde' da natureza**

Alimentos sustentáveis e abundantes do futuro para acabar com a fome global e salvar o planeta.

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

## Fonte Alimentar Mais Completa

A alga Chlorella é a fonte de alimento mais completa para os humanos no planeta. Contém todas as vitaminas e minerais essenciais, incluindo vitaminas D e B12, proteínas e a variante mais saudável dos ácidos ômega 3-6-9. Em teoria, um ser humano pode ter um desempenho ideal com uma dieta apenas com Chlorella.

A Spirulina é uma alga semelhante à Clorella, popular entre os atletas.

## Vantagens para a saúde

A Clorela é usada pela maioria das pessoas no Japão e as pessoas no Japão são as pessoas mais saudáveis do mundo e que vivem mais. A Clorela foi usada pela primeira vez como alimento no Japão.

### (2020) Potencial das algas Chlorella para promover a saúde humana

Fonte: [ncbi.nlm.nih.gov](https://ncbi.nlm.nih.gov)

Em estudos é mostrado que Chlorella e Spirulina podem parar o crescimento do câncer e prevenir muitas outras doenças.

Os biólogos marinhos descobriram recentemente que o peixe-zebra tinha uma incrível capacidade de regenerar danos oculares graves. Após mais pesquisas, eles descobriram que os peixes obtêm essa capacidade comendo algas Spirulina.

### (2022) Spirulina promove regeneração e cicatrização de feridas em peixe-zebra

Fonte: [pubmed.ncbi.nlm.nih.gov](https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov) | [ncbi.nlm.nih.gov](https://ncbi.nlm.nih.gov) | [ncbi.nlm.nih.gov](https://ncbi.nlm.nih.gov) | «Poderia um peixinho ser a chave para curar a cegueira?»

## CAPÍTULO 1.3.

# Produção Econômica

O núcleo celular das algas é muito difícil de ser quebrado pelo sistema digestivo humano e requer processos para desbloquear o acesso aos seus nutrientes. Os avanços tecnológicos nos últimos anos alcançaram capacidade de produção em massa de baixo custo.

### (2022) Produção econômica de clorela

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

## CAPÍTULO 1.4.

# Algas como alimento primário

O uso de microalgas como produto alimentar primário é um desenvolvimento recente.

Em 2021, uma empresa de  Singapura criou o primeiro hambúrguer de microalgas que se parece com um hambúrguer normal e que fornece todas as vitaminas, minerais e aminoácidos essenciais e o dobro da proteína de um hambúrguer de carne ou peixe.



## **(2021) Sophie's Bionutrient lança novo hambúrguer feito de microalgas**

*De acordo com o comunicado à imprensa, cada hambúrguer pesa cerca de 60 gramas e contém 25 gramas de proteína, composta por todos os nove aminoácidos essenciais, incluindo histidina e leucina. A Sophie's Bionutrients também diz que seu hambúrguer à base de algas tem o dobro da proteína da carne bovina. ou peixe.*

*“As microalgas [são] uma fonte vital de nutrientes no oceano. Ao desenvolver este hambúrguer, esperamos mostrar a versatilidade da refeição de proteína de microalgas além de produzir frutos do mar à base de plantas”, compartilhou Wang. “Continuaremos a sinergizar o poder da natureza e da tecnologia para ampliar nossa gama de produtos à base de algas enquanto fazemos o bem para o planeta e os oceanos.”*

Fonte: [thespoon.tech](https://thespoon.tech) | Cientista Asiático

A startup americana Back of the Yards Algae Sciences (BYAS) usa algas para otimizar o sabor em substitutos de carne à base de plantas.

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

*A Byas foi fundada em Chicago no final de 2018 em [www.insidetheplant.com](http://www.insidetheplant.com) com a visão de inovar na interface entre a economia circular (zero desperdício e reutilização sustentável de recursos limitados) e a riqueza dos recursos de algas do nosso planeta. Este avanço. O local desempenha um papel vital em levar a digestão anaeróbica ao seu devido lugar como base de uma cadeia alimentar urbana sustentável.*

*A BYAS está empenhada em pesquisar, desenvolver e implementar novas maneiras de tornar nossa alimentação melhor, mais acessível e saudável e reduzir o impacto ambiental da produção de alimentos em nosso precioso planeta.*

Fonte: [algaesciences.com](http://algaesciences.com)

# As empresas agrícolas estão destruindo o planeta

**O**s cientistas alertam que as grandes empresas agrícolas estão a destruir o planeta.  
(2022) **Grandes empresas agrícolas estão matando o planeta**

Fonte: [New York Times](#)

(2022) **Grande agricultura alerta que a agricultura deve mudar ou arriscar 'destruir o planeta'**  
*Relatório patrocinado por algumas das maiores empresas de alimentos e agricultura considera o ritmo de mudança para práticas sustentáveis muito lento. "Estamos em um ponto crítico em que algo deve ser feito."*

Fonte: [The Guardian](#)

A produção de algas é ecologicamente correta e melhora a saúde dos oceanos e da natureza na Terra, resultando em uma fonte ∞ circular de alimentos.

(2022)  **Microalgas são o 'ouro verde' da natureza**  
Alimentos sustentáveis e abundantes do futuro para acabar com a fome global e salvar o planeta.

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

*Impresso em 16 de dezembro de 2024*



**Debate sobre OGM**

Uma perspectiva crítica sobre a eugenia

© 2024 Philosophical.Ventures Inc.