



# Yosun: Dünyadaki Açlığa Son Verebilecek Döngüsel Bir Besin Kaynağı

Dünyadaki her insan için sürdürülebilir bir şekilde yüksek kaliteli yiyecek. Yosun üretimi çevre dostudur ve dünyadaki okyanusların ve doğanın sağlığını iyileştirir.

16 Aralık 2024 tarihinde basıldı



GDO Tartışması  
Öjeniğe eleştirel bir bakış

## İçindekiler Tablosu (TOC)

### 1. Algler: Döngüsel Bir Besin Kaynağı

1.1. En Eksiksiz Gıda Kaynağı

1.2. Sağlık Avantajları

1.3. Uygun Maliyetli Üretim

1.4. Birincil Besin Olarak Algler

### 2. Tarım Şirketleri Gezegeni Yok Ediyor



## BÖLÜM 1.

# Algler: Döngüsel Bir Besin Kaynağı

Gezegeni kurtarıırken dünyadaki açlığı da sona erdirebilecek doğanın 'yeşil altını'

İyi bilinen Chlorella ve Spirulina algleri gibi mikroalgler, dünyadaki açlığı sona erdirirken aynı zamanda insanların sağlığını ve fiziksel performansını önemli ölçüde iyileştirme potansiyeline sahiptir.

Alg üretimi çevre dostudur ve Dünyadaki okyanusların ve doğanın sağlığını iyileştirir ve bunun sonucunda ∞ döngüsel bir besin kaynağı ortaya çıkar.

Küresel gıda arzı, iklim değışikliği, savaşlar, zararlılar ve hastalıklar dahil olmak üzere bir dizi tehditle karşı karşıya. İnsan gözünün göremeyeceği kadar küçük bir organizma olan mikroalgler, sürdürülebilir bir çözüm sunabilir.

Algler, ne toprak, ne böcek ilacı ne de sulama gerektirmeme avantajını sunar. Bunun da ötesinde, okyanus besin zincirinin tepesini (fitoplankton, çift kabuklular) ve nihayetinde kara hayvanlarını beslerken, fauna (kabuklu deniz ürünleri, balık) ve flora için çok zengin bir yaşam alanı yaratarak muazzam ekosistem hizmetleri sunar.

(2022)  **Mikroalgler doğanın ' yeşil altınıdır'**  
Küresel açlığı sona erdirmek ve gezegeni kurtarmak için geleceğın bol miktarda sürdürülebilir gıdası.

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

## B Ö L Ü M 1 . 1 .

### En Eksiksiz Gıda Kaynağı

Chlorella algleri insanlar için yeryüzündeki en eksiksiz besin kaynağıdır. D ve B12 vitaminleri, protein ve Omega 3-6-9 asitlerinin en sağlıklı çeşidi dahil tüm gerekli vitamin ve mineralleri içerir. Teorik olarak bir insan sadece Chlorella içeren bir diyetle en iyi performansı gösterebilir.

Spirulina, sporcular arasında popüler olan Chlorella'ya benzeyen bir algdir.

## Sağlık Avantajları

Chlorella Japonya'daki çoğu insan tarafından kullanılıyor ve Japonya'daki insanlar dünyanın en sağlıklı ve en uzun yaşayan insanlarıdır. Chlorella ilk kez Japonya'da yiyecek olarak kullanıldı.

### (2020) Chlorella Alglerinin İnsan Sağlığını Geliştirme Potansiyeli

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

Çalışmalarda Chlorella ve Spirulina'nın kanserin büyümesini durdurabildiği ve diğer birçok hastalığı önleyebildiği gösterilmiştir.

Deniz biyologları yakın zamanda zebra balıklarının ciddi göz hasarlarını yenilemek için inanılmaz bir kapasiteye sahip olduğunu keşfettiler. Daha fazla araştırma üzerine, balıkların bu kapasiteyi Spirulina alglerini yiyerek elde ettiğini keşfettiler.

### (2022) Spirulina, zebra balıklarında rejenerasyonu ve yara iyileşmesini destekler

Kaynak: [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) | "Küçük bir balık körlüğü tedavi etmenin anahtarı olabilir mi?"

## Uygun Maliyetli Üretim

Alglerin hücre çekirdeğinin insan sindirim sistemi için kırılması çok zordur ve besin maddelerine erişimin kilidini açmak için süreçler gerekir. Son yıllardaki teknolojik gelişmeler, düşük maliyetli seri üretim kapasitesine ulaşılmasını sağlamıştır.


# (2022) Uygun Maliyetli Chlorella Üretimi

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

## BÖLÜM 1.4.

### Birincil Besin Olarak Algler

Mikroalglerin birincil gıda ürünü olarak kullanılması yeni bir gelişmedir.

2021 yılında, bir  Singapur şirketi, normal bir burgere benzeyen, gerekli tüm vitaminleri, mineralleri ve amino asitleri sağlayan ve bir sığır veya balık burgerinin **iki katı protein** içeren ilk mikroalg burgerini yarattı.



### (2021) Sophie's Bionutrient, mikroalglerden yapılan yeni burgerini piyasaya sürdü

Basın duyurusuna göre, her bir köfte yaklaşık 60 gram ağırlığında ve histidin ve lösin de dahil olmak üzere dokuz temel amino asitten oluşan 25 gram protein içeriyor. Sophie's Bionutrients ayrıca yosun bazlı köftesinin sığır eti proteininin iki katı olduğunu söylüyor. veya balık.

"Mikroalgler, okyanusta hayati bir besin kaynağıdır. Bu burgeri geliştirerek, bitki bazlı deniz ürünleri yapmanın ötesinde mikroalg protein yemeğinin çok yönlülüğünü sergilemeyi umuyoruz," diye paylaştı Wang. "Gezegen ve okyanuslar için iyilik yaparken, alg bazlı ürün yelpazemizi genişletmek için doğanın ve teknolojinin gücünü birleştirmeye devam edeceğiz."

Kaynak: [thespoon.tech](https://thespoon.tech) | Asyalı Bilim Adamı

ABD'li startup Back of the Yards Algae Sciences (BYAS), bitki bazlı et ikamelerinde tat optimizasyonu için algleri kullanıyor.

## (2018) Yards Arkası Yosun Bilimleri (BYAS)

Byas, döngüsel ekonomi (sıfır atık ve sınırlı kaynakların sürdürülebilir yeniden kullanımı) ile gezegenimizdeki alg kaynaklarının zenginliği arasındaki arayüzde yenilik yapma vizyonu ile 2018'in sonunda Chicago'da [www.insidetheplant.com](http://www.insidetheplant.com) adresinde kuruldu. Bu atılım, Saha, sürdürülebilir bir kentsel besin zincirinin temeli olarak anaerobik sindirimin hak ettiği yere getirilmesinde hayati bir rol oynar.

BYAS, gıdamızı daha iyi, daha erişilebilir ve daha sağlıklı hale getirmek ve değerli gezegenimiz üzerindeki gıda üretiminin çevresel yükünü azaltmak için yeni yollar araştırmaya, geliştirmeye ve uygulamaya kendini adanmıştır.

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

# Tarım Şirketleri Gezegeni Yok Ediyor

**B**ilim insanları büyük tarım şirketlerinin gezegeni yok ettiği konusunda uyarıyor.

## (2022) Büyük Tarım Şirketleri Gezegeni Öldürüyor

Kaynak: [New York Times](#)

## (2022) Büyük tarım, çiftçiliğin değişmesi veya 'gezegeni yok etme' riskini alması gerektiği konusunda uyardı

*En büyük gıda ve tarım işletmelerinden bazılarının sponsor olduğu rapor, sürdürülebilir uygulamalara geçişin hızını çok yavaş buluyor. "Bir şeyler yapılması gereken kritik bir devrilme noktasındayız."*

Kaynak: [The Guardian](#)

Alg üretimi çevre dostudur ve Dünyadaki okyanusların ve doğanın sağlığını iyileştirir ve bunun sonucunda ∞ döngüsel bir besin kaynağı ortaya çıkar.

## (2022) Mikroalgler doğanın 'yeşil altınıdır' Küresel açlığı sona erdirmek ve gezegeni kurtarmak için geleceğin bol miktarda sürdürülebilir gıdası.

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

16 Aralık 2024 tarihinde basıldı



GDO Tartışması  
Öjeniğe eleştirel bir bakış