



สาหร่าย: แหล่งอาหารแบบวงกลมที่ สามารถยุติความหิวโหยได้

อาหารคุณภาพสูงสำหรับทุกคนบนโลกอย่างยั่งยืน การผลิตสาหร่ายเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและปรับปรุงสุขภาพ
ของมหาสมุทรและธรรมชาติบนโลก

พิมพ์เมื่อ 16 ธันวาคม 2024



การอภิปรายจีเอ็มโอ
มุมมองที่สำคัญเกี่ยวกับสุพันธุศาสตร์

สารบัญ (TOC)

1. สาหร่าย: แหล่งอาหารแบบวงกลม

1.1. แหล่งอาหารที่สมบูรณ์ที่สุด

1.2. ข้อดีด้านสุขภาพ

1.3. การผลิตที่คุ้มต้นทุน

1.4. สาหร่ายเป็นอาหารหลัก

2. บริษัทเกษตรกรรมกำลังทำลายโลก

สาหร่าย: แหล่งอาหารแบบวงกลม

‘ทองคำสีเขียว’ จากธรรมชาติที่สามารถยุติความหิวโหยของโลกพร้อมทั้งช่วยโลกด้วย

สาหร่ายขนาดเล็ก เช่น สาหร่ายคลอเรลลาและสาหร่ายสไปรูลิน่าที่รู้จักกันดี มีศักยภาพในการยุติความหิวโหยของโลก ในขณะที่เดียวกันก็ปรับปรุงสุขภาพและสมรรถภาพทางกายของผู้คนอย่างมีนัยสำคัญ

การผลิตสาหร่ายนั้นเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและ ทำให้สุขภาพของมหาสมุทรและธรรมชาติบนโลกดีขึ้น ส่งผลให้เกิดแหล่งอาหาร ∞ แบบวงกลม

แหล่งอาหารทั่วโลกเผชิญกับภัยคุกคามมากมาย เช่น การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ สงคราม แมลงศัตรูพืช และโรคภัยไข้เจ็บ สิ่งมีชีวิตที่เล็กเกินกว่าสายตามนุษย์จะมองเห็น—สาหร่ายขนาดเล็ก—สามารถเสนอวิธีแก้ปัญหาก็ยังยั้งได้

สาหร่ายมีข้อดีตรงที่ไม่ต้องใช้ดิน ยาฆ่าแมลง หรือการชลประทาน ยิ่งไปกว่านั้น ยังให้บริการระบบนิเวศขนาดใหญ่ สร้างที่อยู่อาศัยที่อุดมสมบูรณ์สำหรับสัตว์ต่างๆ (หอย ปลา) และพืชในขณะที่ยังให้อาหารส่วนบนสุดของห่วงโซ่อาหารในมหาสมุทร (แพลงก์ตอนพืช หอยสองฝา) และสุดท้ายคือสัตว์บก

(2022)  สาหร่ายขนาดเล็กเป็น 'ทองคำสีเขียว' ของธรรมชาติ อาหารที่ยั่งยืนมากมายแห่งอนาคตเพื่อยุติความหิวโหยทั่วโลกและช่วยโลก แหล่งที่มา: [Phys.org](https://www.phys.org) | [The Conversation](https://www.theconversation.com) | [UP TO US](https://www.up-to-us.com)

สาหร่ายคลอเรลลาเป็นแหล่งอาหารที่สมบูรณ์ที่สุดสำหรับมนุษย์บนโลก ประกอบด้วยวิตามินและแร่ธาตุที่จำเป็นทั้งหมด รวมถึงวิตามิน D และ B12 โปรตีน และกรดโอเมก้า 3-6-9 ที่ดีต่อสุขภาพที่สุด ตามทฤษฎีแล้ว มนุษย์สามารถรับประทานอาหารได้อย่างเหมาะสมที่สุดโดยใช้คลอเรลลาเพียงอย่างเดียว

สาหร่ายเกลียวทองเป็นสาหร่ายที่มีลักษณะคล้ายคลอเรลล่าซึ่งเป็นที่นิยมของนักกีฬา

บทที่ 1.2.

ข้อดีด้านสุขภาพ

คลอเรลลาถูกใช้โดยคนส่วนใหญ่ในญี่ปุ่น และผู้คนในญี่ปุ่นเป็นคนที่มีความสุขดีที่สุดในโลกและมีอายุยืนยาวที่สุด คลอเรลลาถูกใช้เป็นอาหารครั้งแรกในญี่ปุ่น

(2020) ศักยภาพของสาหร่ายคลอเรลล่าในการส่งเสริมสุขภาพของมนุษย์

แหล่งที่มา: ncbi.nlm.nih.gov

ในการศึกษาพบว่า Chlorella และ Spirulina สามารถหยุดการเจริญเติบโตของมะเร็งและป้องกันโรคอื่นๆ ได้มากมาย

นักชีววิทยาทางทะเลได้ค้นพบเมื่อเร็ว ๆ นี้ว่าปลาหมึกหลายชนิดมีความสามารถที่น่าทึ่งในการสร้างความเสียหายต่อดวงตาอย่างรุนแรง จากการวิจัยเพิ่มเติมพบว่าปลาได้รับความสามารถนั้นจากการรับประทานสาหร่ายสไปรูลิน่า

(2022) สาหร่ายเกลียวทองส่งเสริมการงอกใหม่และการรักษาบาดแผลในปลาหมึก

แหล่งที่มา: pubmed.ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | “ปลาตัวเล็กสามารถถือกุญแจไขอาการตาบอดได้หรือไม่?”

บทที่ 1.3.

การผลิตที่คุ้มต้นทุน

แกนเซลล์ของสาหร่ายนั้นยากที่จะถูกทำลายเพื่อระบบย่อยอาหารของมนุษย์ และต้องใช้กระบวนการเพื่อปลดล็อกการเข้าถึงสารอาหารของมัน ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมาทำให้มีกำลังการผลิตจำนวนมากที่มีต้นทุนต่ำ


(2022) การผลิตคลอเรลล่าอย่างคุ้มค่า

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

บทที่ 1.4.

สาหร่ายเป็นอาหารหลัก

การใช้สาหร่ายขนาดเล็กเป็นผลิตภัณฑ์อาหารหลักเป็นการพัฒนาล่าสุด

ในปี 2021 บริษัท  ในสิงคโปร์ได้สร้างเบอร์เกอร์สาหร่ายขนาดเล็กตัวแรกที่มีลักษณะเหมือนเบอร์เกอร์ทั่วไปและให้วิตามิน แร่ธาตุ และกรดอะมิโนที่จำเป็นทั้งหมด และ มีโปรตีนมากกว่าเบอร์เกอร์เนื้อวัวหรือปลาถึง 2 เท่า



(2021) Sophie's Bionutrient เปิดตัวเบอร์เกอร์ใหม่ที่ทำจากสาหร่ายขนาดเล็ก

ตามประกาศของสื่อมวลชน แต่ละชิ้นมีน้ำหนักประมาณ 60 กรัม และมีโปรตีน 25 กรัม ซึ่งประกอบด้วยกรดอะมิโนที่จำเป็นทั้งหมด 9 ชนิด รวมทั้งฮีสทิดีนและลิซีน Sophie's Bionutrients ยังกล่าวอีกว่าขนมพายที่ทำจากสาหร่ายมีโปรตีนเป็นสองเท่าของเนื้อวัว หรือปลา

“สาหร่ายขนาดเล็กเป็นแหล่งสารอาหารที่สำคัญในมหาสมุทร การพัฒนาเบอร์เกอร์นี้ เราหวังว่าจะแสดงให้เห็นถึงความอเนกประสงค์ของโปรตีนจากสาหร่ายขนาดเล็กนอกเหนือจากการทำผลิตภัณฑ์อาหารทะเลจากพืช” Wang กล่าว “เรา仍将คงประสานพลังของธรรมชาติและเทคโนโลยีเพื่อขยายกลุ่มผลิตภัณฑ์จากสาหร่ายของเรา ในขณะที่เดียวกันก็สร้างประโยชน์ให้กับโลกและมหาสมุทร”

แหล่งที่มา: thespoon.tech | นักวิทยาศาสตร์ชาวเอเชีย

Back of the Yards Algae Sciences (BYAS) สตาร์ทอัพในสหรัฐฯ ใช้สาหร่ายเพื่อเพิ่มรสชาติในผลิตภัณฑ์ทดแทนเนื้อสัตว์จากพืช

(2018) Back of the Yards วิทยาศาสตร์สาหร่าย (BYAS)

Byas ก่อตั้งขึ้นในชิคาโกเมื่อปลายปี 2018 ที่ www.insidetheplant.com โดยมีวิสัยทัศน์ที่จะสร้างสรรค์นวัตกรรมที่ส่วนประสานระหว่างเศรษฐกิจหมุนเวียน (ขยะเป็นศูนย์และการนำทรัพยากรจำกัดกลับมาใช้ใหม่อย่างยั่งยืน) และความมั่นคงของทรัพยากรสาหร่ายในโลกของเรา ความก้าวหน้าครั้งนี้ ไซต์มีบทบาทสำคัญในการนำการย่อยอาหารแบบไม่ใช้ออกซิเจนไปสู่สถานที่ที่ถูกต้องในฐานะรากฐานของห่วงโซ่อาหารในเมืองที่ยั่งยืน

BYAS มุ่งมั่นที่จะค้นคว้า พัฒนา และปรับใช้วิธีการใหม่ๆ เพื่อทำให้อาหารของเราดีขึ้น เข้าถึงได้มากขึ้น และดีต่อสุขภาพมากขึ้น และเพื่อลดภาระด้านสิ่งแวดล้อมของการผลิตอาหารบนโลกอันมีค่าของเรา

แหล่งที่มา: algaesciences.com

บริษัทเกษตรกรรมกำลังทำลายโลก

นักวิทยาศาสตร์เตือนว่าบริษัทเกษตรกรรมขนาดใหญ่กำลังทำลายโลก
(2022) บริษัทเกษตรกรรมขนาดใหญ่กำลังทำลายโลก

แหล่งที่มา: [New York Times](#)

(2022) บิ๊กเกษตรเตือนการทำเกษตรต้องเปลี่ยนหรือเสี่ยง 'ทำลายโลก'

รายงานที่ได้รับการสนับสนุนจากธุรกิจอาหารและการเกษตรที่ใหญ่ที่สุดบางแห่งพบว่า การเปลี่ยนแปลงไปสู่แนวทางปฏิบัติที่ยั่งยืนนั้นช้าเกินไป “เราอยู่ในจุดเปลี่ยนวิกฤติที่ต้องทำอะไรสักอย่าง”

แหล่งที่มา: [The Guardian](#)

การผลิตสาหร่ายนั้นเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมและ ทำให้สุขภาพของมหาสมุทรและ
ธรรมชาติบนโลกดีขึ้น ส่งผลให้เกิดแหล่งอาหาร ∞ แบบวงกลม

(2022)  สาหร่ายขนาดเล็กเป็น 'ทองคำสีเขียว' ของธรรมชาติ
อาหารที่ยั่งยืนมากมายแห่งอนาคตเพื่อยุติความหิวโหยทั่วโลกและช่วยโลก

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

พิมพ์เมื่อ 16 ธันวาคม 2024



การอภิปรายจีเอ็มโอ
มุมมองที่สำคัญเกี่ยวกับสุพันธุศาสตร์

© 2024 Philosophical.Ventures Inc.