

جلبک چگونه غذای ما را متحول می کند؟

جلبک ها، مواد غذایی با کالری بالا را به مواد غذایی با ماده مغذی بیشتر تبدیل می کنند و تنوع غذایی را افزایش می دهند. بدین ترتیب تاثیر آنها بر سلامت و حیات انسان قابل توجه خواهد بود.

به گزارش گروه علم و فناوری ایسکانیوز، جلبک ها، مواد غذایی با کالری بالا را به مواد غذایی با ماده مغذی بیشتر تبدیل می کنند و تنوع غذایی را افزایش می دهند. بدین ترتیب تاثیر آنها بر سلامت و حیات انسان قابل توجه خواهد بود.

تا سال ۲۰۴۰، جهان بیش از ۹ میلیارد نفر را در خود جا خواهد داد که برای به دست آوردن غذا با هم رقابت می کنند. برای تأمین غذای مقرون به صرفه و پایدار برای همه، ما نیاز به گیاهی خارق العاده داریم.

این گیاه خارق العاده در مرکز توجه قرار گرفته و دنیای ما را تغییر داده است. جلبک اکسیژن لازم برای آغاز حیات روی کره زمین را فراهم ساخته است. بدین ترتیب جلبک ها اساس زنجیره غذایی هستند و تغذیه همه موجودات زنده را ممکن ساخته اند.

دستگاه زیستی سلول جلبک پروتئین، مواد مغذی و ترکیبات زیست فعال بیشتری را نسبت به هر گیاه دیگری در سیاره ما فراهم می کند. دانشمندان علوم تغذیه طی ۴۰ سال پس از جنگ جهانی دوم معتقد بودند کمبود پروتئین، جدیدترین و گسترده ترین کمبود در رژیم غذایی جهان است. سازمان بهداشت جهانی نیز آن را هدف اصلی خود برای بهبود تغذیه اعلام کرد. در حالی که علم پزشکی کشف کرده که کمبود پروتئین مشکل اصلی نیست. چالش عمده برای حل و فصل گرسنگی جهانی بر سر پروتئین بیشتر نیست، بلکه برای کمبود مواد مغذی است.

جلبکها پروتئین را به میزان قابل ملاحظه ای بیشتر از دانه های خوراکی معمولی تولید می کنند. آنها به ازای هر واحد، پروتئین بیشتری را در مقایسه با دانه هایی که روی زمین کشت می شوند، تولید می کنند. تولید پروتئین زیاد تنها یکی از مزایای جلبک ها است.

در واقع جلبک ها باعث ارتقای کشاورزی نیز می شوند. جلبک ها تأثیر عمده ای بر کشاورزی صنعتی دارند. مزرعه های کوچک جلبکی با استفاده از روش های فراوان رو به رشد، راه حل های متعددی را برای هر یک از معضلات کشاورزی قدیمی فراهم می کنند.

جلبک ها چالش های اصلی آلودگی و مواد زائد را با توانایی منحصر به فرد بازیابی زیستی خود برای به گردش در آوردن مواد مغذی برطرف می کنند. بازیابی مواد مغذی به مواد زائد ختم نمی شود، بلکه هزینه های کشاورزان را نیز کاهش می دهد.

کشاورزان می توانند از کودهای زیستی جلبکی استفاده کنند. کود بیولوژیک جلبک باعث بهبود عملکرد و کیفیت محصولات مزرعه و نیز افزایش تولید محصولات کشاورزی می شود. کودهای زیستی جلبکی به میزان قابل توجهی ضایعات و آلودگی را کاهش می دهند. استعداد منحصر به فرد جلبک برای به گردش در آوردن مواد مغذی و افزایش متابولیسم سلولی، کمک قابل توجهی به سیستم غذای جهانی که همه ما به آن وابسته هستیم، می کند.

جلبک ها جایگزین سویا، ذرت، گندم، جو و دیگر دانه های غذا خواهند شد تا غذاهای سالمتر و عاری از آلرژنها را ایجاد کنند. تنوع گسترده تر مواد غذایی شامل بسیاری از ریزمغذی ها به ویژه ویتامین ها و مواد معدنی می شود که در غذاهای معمولی امروزه در دسترس نیستند. این محصولات به عنوان غذاهای گیاهی عاری از گلوتن، بدون سویا، بدون لبنیات، و غیرآلرژن عرضه می شوند.

مزگان براتزاده: کارشناس ستاد توسعه زیست فناوری معاونت علمی و فناوری ریاست جمهوری

انتهای پیام/