



শৈবাল: একটি বৃত্তাকার খাদ্য উৎস যা শব্দের ক্ষুধা শেষ করতে পারে

টেকসই পৃথিবীর প্রতিটি মানুষের জন্য উচ্চ মানের খাদ্য। শেতলাগুলির উত্পাদন পরিবেশ বান্ধব এবং পৃথিবীতে মহাসাগর এবং প্রকৃতির স্বাস্থ্যের উন্নতি করে।

১৬ ডিসেম্বর, ২০২৪ এ মুদ্রিত



জিএমও বিতর্ক

ইউজেনিক্সের উপর একটি সমালোচনামূলক দৃষ্টিকোণ

বিষয়বস্তুর সারণী (TOC)

১. শৈবাল: একটি বৃত্তাকার খাদ্য উৎস

১.১. সবচেয়ে সম্পূর্ণ খাদ্য উৎস

১.২. স্বাস্থ্য সুবিধা

১.৩. খরচ দক্ষ উত্পাদন

১.৪. প্রাথমিক খাদ্য হিসেবে শেওলা

২. কৃষি কোম্পানি গ্রহ ধ্বংস করছে

শৈবাল: একটি বৃত্তাকার খাদ্য উৎস


প্রকৃতির 'সবুজ সোনা' যা গ্রহকে বাঁচাতে গিয়ে বিশ্বের ক্ষুধা নিবারণ করতে পারে

সুপরিচিত ক্লোরেলা এবং স্পিরুলিনা শৈবালের মতো মাইক্রোঅ্যালগি, একই সময়ে মানুষের স্বাস্থ্য এবং শারীরিক কর্মক্ষমতা উল্লেখযোগ্যভাবে উন্নত করার পাশাপাশি বিশ্ব ক্ষুধা নিবারণের ক্ষমতা রাখে।

শৈবাল উৎপাদন পরিবেশবান্ধব এবং পৃথিবীতে মহাসাগর এবং প্রকৃতির স্বাস্থ্যের উন্নতি ঘটায়, যার ফলে একটি ∞ বৃত্তাকার খাদ্য উৎস হয়।

বিশ্বব্যাপী খাদ্য সরবরাহ জলবায়ু পরিবর্তন, যুদ্ধ, কীটপতঙ্গ এবং রোগ সহ বিভিন্ন হুমকির সম্মুখীন। মানুষের চোখের পক্ষে খুব ছোট একটি জীব-অণুজীব-একটি টেকসই সমাধান দিতে পারে।

শেতলাগুলি মাটি বা কীটনাশক বা সেচের প্রয়োজন নেই এমন সুবিধা দেয়। তার উপরে এটি বিশাল বাস্তুতন্ত্রের পরিষেবা প্রদান করে, যা প্রাণীজগতের (ঝিনুক, মাছ) এবং উদ্ভিদের জন্য একটি খুব সমৃদ্ধ আবাসস্থল তৈরি করে এবং সমুদ্রের খাদ্য শৃঙ্খলের শীর্ষে (ফাইটোপ্ল্যাঙ্কটন, বাইভালভ) এবং শেষ পর্যন্ত স্থল প্রাণীদের খাবার দেয়।

(2022)  অণুজীব প্রকৃতির ' সবুজ সোনা '

বিশ্বব্যাপী ক্ষুধা দূর করতে এবং গ্রহকে বাঁচাতে ভবিষ্যতের প্রচুর টেকসই খাদ্য।

সবচেয়ে সম্পূর্ণ খাদ্য উৎস

ক্লোরেলা শৈবাল পৃথিবীতে মানুষের জন্য সবচেয়ে সম্পূর্ণ খাদ্য উৎস। এতে ভিটামিন ডি এবং বি 12, প্রোটিন এবং ওমেগা 3-6-9 অ্যাসিডের সবচেয়ে স্বাস্থ্যকর রূপ সহ সমস্ত প্রয়োজনীয় ভিটামিন এবং খনিজ রয়েছে। তাত্ত্বিকভাবে, একজন মানুষ শুধুমাত্র ক্লোরেলা দিয়ে ডায়েটে সর্বোত্তমভাবে পারফর্ম করতে পারে।

স্পিরুলিনা হল একটি শেওলা যা ক্লোরেলার অনুরূপ যা ক্রীড়াবিদদের কাছে জনপ্রিয়।

স্বাস্থ্য সুবিধা

ক্লোরেলা জাপানের বেশিরভাগ লোকেরা ব্যবহার করে এবং জাপানের লোকেরা বিশ্বের সবচেয়ে সুস্থ মানুষ যারা সবচেয়ে বেশি দিন বাঁচে। ক্লোরেলা প্রথম জাপানে খাদ্য হিসেবে ব্যবহৃত হয়।

(2020) মানব স্বাস্থ্যের প্রচারে ক্লোরেলা শৈবালের সম্ভাবনা

সূত্র: ncbi.nlm.nih.gov

গবেষণায় দেখা গেছে যে ক্লোরেলা এবং স্পিরুলিনা ক্যান্সারের বৃদ্ধি বন্ধ করতে পারে এবং অন্যান্য অনেক রোগ প্রতিরোধ করতে পারে।

সামুদ্রিক জীববিজ্ঞানীরা সম্প্রতি আবিষ্কার করেছেন যে জেলত্রাফিশের চোখের মারাত্মক ক্ষতি পুনরুত্থিত করার আশ্চর্য ক্ষমতা রয়েছে। আরও গবেষণার পরে তারা আবিষ্কার করেছে যে মাছগুলি স্পিরুলিনা শৈবাল খেয়ে সেই ক্ষমতা অর্জন করে।

(2022) স্পিরুলিনা জেলত্রাফিশে পুনর্জন্ম এবং ক্ষতি নিরাময়ের প্রচার করে

সূত্র: pubmed.ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | ncbi.nlm.nih.gov | “একটি ছোট মাছ কি অক্ষত নিরাময়ের চাবিকাঠি ধরে রাখতে পারে?”

অধ্যায় ১.৩.

খরচ দক্ষ উৎপাদন

শেতলাগুলির কোষের মূল মানুষের পাচনতন্ত্রের জন্য ভাঙ্গা কঠিন এবং এর পুষ্টিতে অ্যাক্সেস আনলক করার জন্য প্রক্রিয়াগুলির প্রয়োজন। সাম্প্রতিক বছরগুলিতে প্রযুক্তিগত অগ্রগতি কম খরচে ভর উৎপাদন ক্ষমতা অর্জন করেছে।


(2022) ক্লোরেলার সাশ্রয়ী উৎপাদন

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

অধ্যায় ১.৪.

প্রাথমিক খাদ্য হিসেবে শেওলা

একটি প্রাথমিক খাদ্য পণ্য হিসাবে microalgae ব্যবহার একটি সাম্প্রতিক উন্নয়ন.

2021 সালে, একটি  সিঙ্গাপুর কোম্পানি প্রথম মাইক্রোঅ্যালজি বার্গার তৈরি করেছে যা দেখতে একটি সাধারণ বার্গারের মতো এবং যা সমস্ত প্রয়োজনীয় ভিটামিন, খনিজ এবং অ্যামিনো অ্যাসিড এবং গরুর মাংস বা মাছের বার্গারের দ্বিগুণ প্রোটিন সরবরাহ করে।



(2021) সোফির বায়োনিউট্রিয়েন্ট মাইক্রোঅ্যালজি থেকে তৈরি নতুন বার্গার আত্মপ্রকাশ করেছে

প্রেস ঘোষণা অনুসারে, প্রতিটি প্যাটির ওজন প্রায় 60 গ্রাম এবং এতে 25 গ্রাম প্রোটিন রয়েছে, যার মধ্যে হিস্টিডিন এবং লিউসিন সহ নয়টি প্রয়োজনীয় অ্যামিনো অ্যাসিড রয়েছে। সোফির বায়োনিউট্রিয়েন্টস আরও বলে যে এর শেওলা-ভিত্তিক প্যাটিতে গরুর মাংসের দ্বিগুণ প্রোটিন রয়েছে। বা মাছ।

"অণুজীবগুলি সমুদ্রের পৃষ্ঠের একটি গুরুত্বপূর্ণ উৎস। এই বার্গারটি তৈরি করে, আমরা উদ্ভিদ-ভিত্তিক সামুদ্রিক খাবারের পণ্য তৈরির বাইরে মাইক্রোঅ্যালজি প্রোটিন খাবারের বহুমুখিতা প্রদর্শন করার আশা করি," ওয়াং শেয়ার করেছেন। "আমরা গ্রহ এবং মহাসাগরের জন্য ভাল করার সময় আমাদের শৈবাল-ভিত্তিক পণ্যগুলির পরিসরকে প্রসারিত করার জন্য প্রকৃতি এবং প্রযুক্তির শক্তির সমন্বয় চালিয়ে যাব।"

সূত্র: thespoon.tech | এশিয়ান বিজ্ঞানী

ইউএস স্টার্টআপ ব্যাক অফ দ্য ইয়ার্ডস অ্যালগি সায়েন্সেস (বাইএএস) উদ্ভিদ ভিত্তিক মাংস প্রতিস্থাপনে স্বাদ অপ্টিমাইজেশনের জন্য শৈবাল ব্যবহার করে।

(2018) ব্যাক অফ দ্য ইয়ার্ডস শৈবাল বিজ্ঞান (BYAS)

2018 সালের শেষের দিকে শিকাগোতে www.insidetheplant.com- এ ব্যস প্রতিষ্ঠিত হয়েছিল বৃত্তাকার অর্থনীতি (শূন্য অপচয় এবং সীমিত সম্পদের টেকসই পুনঃব্যবহার) এবং আমাদের গ্রহের শৈবাল সম্পদের মধ্যে ইন্টারফেসে উদ্ভাবনের লক্ষ্যে। এই যুগান্তকারী। একটি টেকসই শহরে খাদ্য শৃঙ্খলের ভিত্তি হিসাবে অ্যানেরোবিক হজমকে সঠিক জায়গায় আনতে সাইটটি গুরুত্বপূর্ণ ভূমিকা পালন করে।

BYAS আমাদের খাদ্যকে আরও ভাল, আরও সহজলভ্য এবং স্বাস্থ্যকর করতে এবং আমাদের মূল্যবান গ্রহে খাদ্য উৎপাদনের পরিবেশগত বোঝা কমানোর জন্য নতুন উপায় গবেষণা, বিকাশ এবং বাস্তবায়নে প্রতিশ্রুতিবদ্ধ।

সূত্র: algaesciences.com

কৃষি কোম্পানি গ্রহ ধ্বংস করছে

বিজ্ঞানীরা সতর্ক করছেন যে বড় বড় কৃষি সংস্থাগুলি গ্রহটিকে ধ্বংস করছে।

(2022) বড় কৃষি কোম্পানিগুলো গ্রহকে হত্যা করছে


সূত্র: [New York Times](#)

(2022) বড় কৃষি সতর্ক করে দেয় কৃষিকে অবশ্যই পরিবর্তন করতে হবে বা 'গ্রহ ধ্বংসের' ঝুঁকি নিতে হবে

কিছু বৃহত্তম খাদ্য এবং কৃষি ব্যবসার দ্বারা স্পন্দন করা প্রতিবেদনে টেকসই অনুশীলনে স্থানান্তরের গতি খুব ধীর বলে মনে হয়েছে। "আমরা একটি জটিল টিপিং পয়েন্টে আছি যেখানে কিছু করা উচিত।"

সূত্র: [The Guardian](#)

শৈবাল উৎপাদন পরিবেশবান্ধব এবং পৃথিবীতে মহাসাগর এবং প্রকৃতির স্বাস্থ্যের উন্নতি ঘটায়, যার ফলে একটি ∞ বৃত্তাকার খাদ্য উৎস হয়।

(2022)  অণুজীব প্রকৃতির ' সবুজ সোনা '

বিশ্বব্যাপী ক্ষুধা দূর করতে এবং গ্রহকে বাঁচাতে ভবিষ্যতের প্রচুর টেকসই খাদ্য।

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

১৬ ডিসেম্বর, ২০২৪ এ মুদ্রিত



জিএমও বিতর্ক

ইউজেনিক্সের উপর একটি সমালোচনামূলক দৃষ্টিকোণ