

Пиво из водорослей?

Автор: AReporter
16.02.2017 18:13 -



Группа исследователей из Норвежского института биоэкономических исследований пытается найти эффективные способы использования микроводорослей в современной пищевой промышленности.

Ученые объединили усилия с пивоварами и пекарями, чтобы запустить несколько пилотных проектов, в которых богатые белком и витаминами водоросли будут использоваться для производства еды и напитков.

«Микроводоросли обладают уникальной пищевой ценностью. Потенциально это лучший источник питательных веществ, который есть в распоряжении человечества, и при этом на сегодняшний день как в Норвегии, так и во всем мире он является наименее востребованным, — рассказала участница проекта Кари Шонес.

Пиво из водорослей?

Автор: AReporter
16.02.2017 18:13 -

Отчасти дело тут в традициях. История знает лишь изолированные примеры включения микроводорослей в повседневный рацион человеческих сообществ. Отчасти причина также в тех технологиях, которые используются в настоящий момент».

На сегодняшний день при производстве спортивного питания и кормов для животных уже довольно широко применяются концентраты таких одноклеточных микроорганизмов, как хлорелла и спирулина.

От 40% до 70% их сухого веса приходится на высококачественный белок с полным набором необходимых человеку аминокислот, высоко также содержание витаминов и микроэлементов.

Однако, по словам Шонес, в большинстве случаев водоросли и бактерии (к ним, несмотря на свое сходство с водорослями, относится спирулина) сейчас выращивают в открытых стоячих водоемах, что часто приводит к заражению продукции патогенными микроорганизмами.

Пиво из водорослей?

Автор: AReporter
16.02.2017 18:13 -

Лишь относительно недавно началось внедрение закрытых систем производства микроводорослей, и норвежские ученые хотят стать одними из первых, кто создаст узкоспециализированные и высокоэффективные решения для нужд конкретных отраслей.

Сразу несколько команд исследователей, работающих в научных центрах по всей стране, пытаются определить, при какой освещенности, температуре и значении pH воды можно добиться того, чтобы выращиваемые в прозрачных резервуарах водоросли определенного вида содержали заданное количество тех или иных веществ.

Следующей задачей станет создание технологических линий, рассчитанных на масштабное производство.

Цель получающих государственное финансирование проектов — в 15-летний срок создать в стране новую отрасль, отличающуюся высокой степенью экологичности.

Норвежские исследователи подчеркивают, что по мере роста населения планеты, численность которого может достичь 9 млрд человек уже к 2050 году, потребности человечества в полноценном пищевом белке, ненасыщенных жирных кислотах и других ценных питательных веществах будет только расти.

Пиво из водорослей?

Автор: AReporter
16.02.2017 18:13 -

Промышленное производство и использование в пищу микроводорослей — одна из возможностей хотя бы отчасти решить эту проблему, при этом не увеличивая нагрузку на природные экосистемы, многие из которых уже очень сильно истощены.

Микроводоросли потенциально могут быть использованы также для производства кормов для животных и рыбы, которую в Норвегии массово разводят в искусственно созданных условиях, получения биотоплива и веществ, необходимых косметической, фармацевтической и другим отраслям.

Использование до сих пор не раскрытого полностью потенциала мирового океана и водной среды в целом руководство скандинавского королевства называет одной из приоритетных задач на ближайшее будущее.

[Источник](#)