Creare super-cibi dalle alghe: una nuova scoperta può aiutare la salute e il pianeta

Meno danni all'ambiente e più benefici per noi. È questo l'obiettivo dei ricercatori del progetto Centre for Marine Bioproducts Development della Flinders University di Adelaide (Australia), i quali sono riusciti a creare dei **super-cibi dalle alghe**, per un'alimentazione sostenibile finalizzata alla popolazione mondiale in continua crescita. Prodotti alimentari a noi familiari, come carne, polpette, marmellate, creme spalmabili, caviale e gelatina, ma tutto a base di una sostanza proveniente dall'oceano, che gli scienziati hanno coltivato in laboratorio per renderla commestibile. I suoi pregi? Essere molto **nutriente** e ricca di **proteine** – in quanto l'alga può essere manipolata per diventare proteica – ma soprattutto, **ridurre l'impatto sul clima**.

Il **prodotto riduce significativamente l'impronta di carbonio**. Le alghe infatti assorbono alte quantità di CO2. Si parla di circa 1,8 tonnellate per tonnellata di biomassa secca, l'equivalente di una foresta pluviale.Come spiegato dal responsabile del progetto Wei Zhang, il suo team può intervenire sulla consistenza e sul sapore, per rendere la sostanza il più appetibile possibile. In poche parole, le microalghe possono essere trasformate in alimenti familiari, che siano "attraenti" e invoglianti per le persone. Non solo, Wei Zhang ha dichiarato di poter programmare l'assorbimento del cibo: *«Possiamo controllare quanto a lungo o con quale rapidità vogliamo che le sostanze nutrienti siano assimilate secondo le esigenze»*

Vuoi approfondire?
Per difendersi dal marketing, orientarsi tra prodotti ed etichette, distinguere gli ingredienti che fanno bene da quelli nocivi
Il libro scritto da Gianpaolo Usai per L'Indipendente insegna a fare spesa in modo consapevole
Acquista ora
OLTRE LE APPARENZE
Gianpaolo Usai
MANUALE DI AUTODIFESA ALIMENTARE
L'INDIPENDENTE