

O mar é vida

As algas

No mundo utilízanse unhas 600 especies de algas para usos alimentarios, agrícolas e industriais.



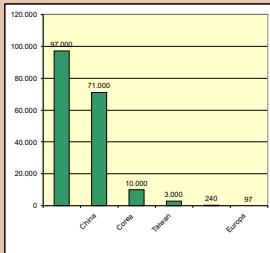
As algas foron utilizadas polos chineses desde hai máis de 2.600 anos. Os celtas, os saxóns e os vikingos utilizábanas desde a antigüidade para alimentarse e en medicina. A comezos do século XX comezaron a seren utilizadas industrialmente para obter iodo e sosa.

VALOR NUTRITIVO DAS ALGAS
Están compostas por un 86,5 de auga

- Glicidos: 54%
- Minerais: 20%
- Proteínas: 16%
- Lípidos: 0,35%
- Outros: 9,65%

Cultivo de algas, Indonesia

Consumo mundial de algas alimentarias (tn de peso seco)



Portugal



Xapón



Recollida de kelpo para a industria, California



Cultivo de Nori, Xapón



Adela Leiro
Mon Daporta

USOS DAS ALGAS

Consumo directo



Produtos derivados

Carraxenina (E-407):
xelificante e estabilizante...

Alxinatos (E-400 a E 405):
estabilizante, conservante, espesante..

Agar: xelificante, cultivos de laboratorio

CONSUMO MUNDIAL DE ALGAS



Repostería e industria alimentaria



Medicina e dietética



Cultivos biolóxicos



Bebidas e refrescos



Cosmética

USOS DAS ALGAS EN GALICIA



Adubos para as terras



Carrapuchos a secar para a industria de carraxén.



Balnearios



Conservas

