

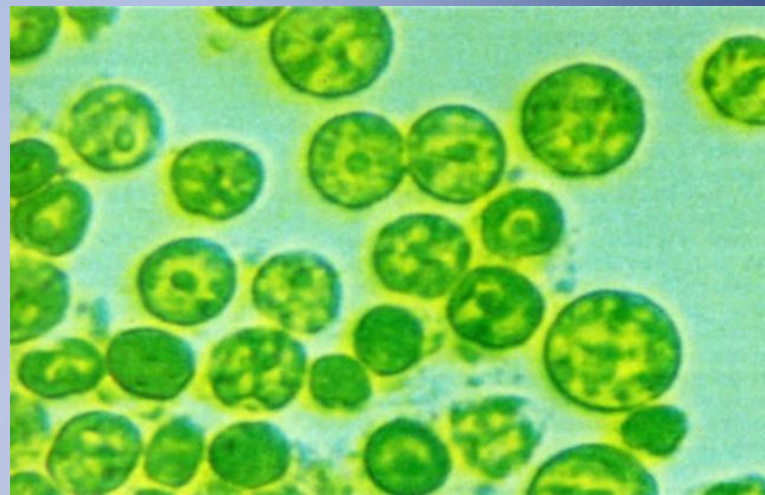
Водоросли

Алтухова Арина
5в класс



Водоросль хлорелла

Хлорелла – это уникальная одноклеточная зеленая водоросль. Хлорелла считается одним из самых полезных продуктов, известных человеку.



Хлорелла обитает в пресноводных водоемах, находясь в которых она интенсивно вырабатывает кислород благодаря огромным запасам хлорофилла. Считается, что хлорелла облюбовала просторы нашей планеты более чем два миллиарда лет назад. Обладая очень мощной клеточной стенкой, хлорелле удалось пережить многих представителей флоры и фауны.

Водоросль хлорелла

Клеточная стенка хлореллы не расщепляется даже пищеварительными ферментами человека, поэтому многие производители продуктов из хлореллы предварительно разрушают ее.

Состав хлореллы поражает. Хлорелла активно синтезирует белки, углеводы, жиры, витамины. Поэтому сухая биомасса хлореллы включает более 50% белка, около 30% углеводов, 10% жиров и до 10% минералов. Белок водоросли представлен более чем 40 аминокислотами, в том числе, конечно, присутствует и все незаменимые для человека. Для сравнения, говядина или курица содержат около 26% белка.



Водоросль нори

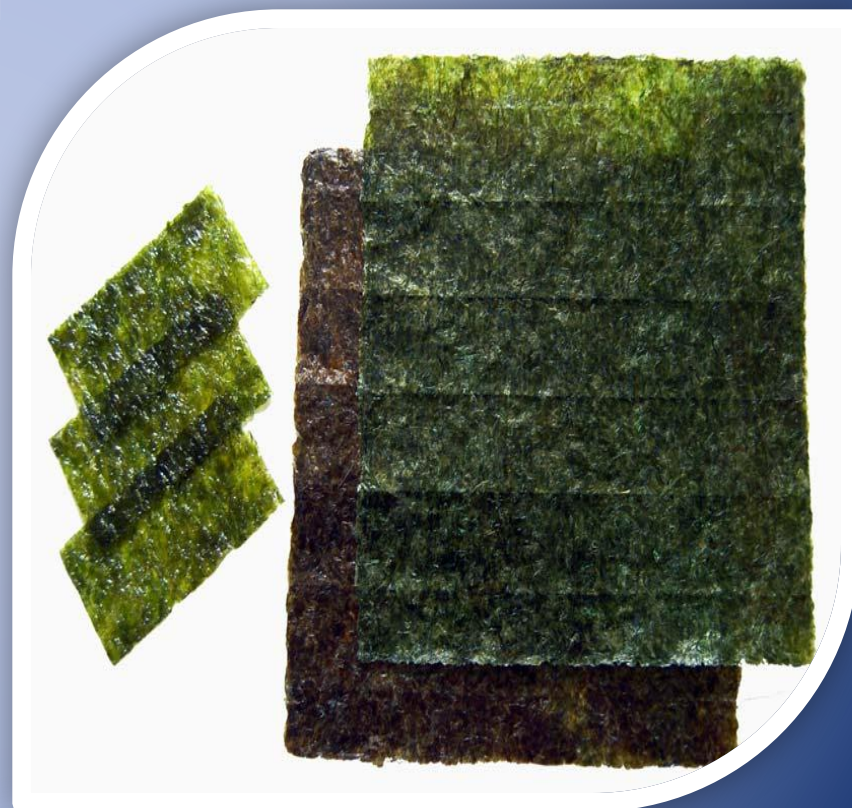


В Японии название «нори» имеют некоторые виды съедобных красных водорослей, а также приготовленные из них продукты. Ученые находят сведения об этом необычном продукте, датированные VIII веком нашей эры. Известно также, что в эти древние времена нори, наряду с другими продуктами, служили способом выплаты дани императору. Достаточно долго с понятием «нори» связывалось блюдо, напоминающее пасту, приготовленное из водорослей. И лишь значительно позже нори стали выглядеть привычным для нас образом - в виде тончайшего высушенного листа из спрессованных водорослей.

Водоросль нори

В настоящее время осуществляется производство нори трех сортов: сорт А, сорт Б и сорт С. Сорт А считается самым высоким. Это пластичные и достаточно прочные листы, имеющие ровную текстуру и насыщенный зеленый цвет с золотистым отливом, без вкрапления светлых пятен. Листы категории А отличаются пикантным морским ароматом и не ломаются в процессе скручивания.

Сорта Б и С значительно уступают по качеству листам сорта А. Такие листы можно отличить по цвету - бледно-зеленый, рыжеватый или красноватый, с небольшими просветами. Не могут похвастаться они и излишней прочностью, при закручивании начинки могут дать трещину.





Спасибо за внимание!

