



Infografía “Importancia económica: alimento, industria,
agricultura de las algas y protistas”

ARREVILLAGA HERNÁNDEZ MAURICIO FIDEL

Ing. Arreola Jiménez Enrique Eduardo

UNIVERSIDAD DEL SURESTE

Licenciatura en Nutrición

Microbiología

Tapachula, Chiapas

05 de Abril de 2024

IMPORTANCIA ECONOMICA DE LAS ALGAS Y PROTISTAS

ALIMENTO, INDUSTRIA Y ACUICULTURA



ALGAS

Las algas son un grupo de organismos muy diverso que viven en sistemas acuáticos como los ríos, los lagos y el mar. Pueden ser de tamaño muy pequeño (microscópicas) o formar grandes colonias y por tanto verse a simple vista (macroscópicas).

ALGAS EN LOS ALIMENTOS

Las algas se pueden consumir de variadas formas, por ejemplo: **crudas, cocidas, horneadas, asadas, en polvo y en escabeche**. Son además una buena fuente de "umami" (o glutamato), el denominado "quinto sabor", que hace que las comidas tengan un sabor más sabroso.

Las algas contienen alrededor del 10-30% de proteínas de alto valor biológico, lo que las convierte en una alternativa nutricionalmente rica para quienes siguen una dieta basada en plantas. Además, al ser bajas en grasas saturadas y calorías, las algas pueden contribuir a una alimentación saludable.



PROTISTAS

Los **protistas** son organismos que pasan inadvertidos para la mayoría, sin embargo son seres de vital importancia ecológica para la vida en los ríos y mares, son el alimento primario en la cadena alimenticia de animales marinos como peces, crustáceos, etc.

ALGAS EN LA INDUSTRIA

Los ficocoloides que se extraen de las **algas** rojas son el "agar" y la "carragenina", mientras que a partir de **algas** pardas se obtiene el "alginato", éste último se usa por ejemplo en las impresiones dentales, en lociones emulsificantes, en pinturas, preparación de vinos y cervezas. Con la llegada de las nuevas tecnologías, han pasado a ser utilizadas industrialmente como fuente de productos químicos, o en la producción de champús o cremas



PROTISTAS EN LA INDUSTRIA

Los protistas son también valiosos en la industria. Busca en la parte trasera de una caja de leche. Lo más probable es que veas carragenina, la cual se extrae de las algas rojas. Esto se utiliza para hacer **flanes y helados sólidos**

PROTISTAS EN ALIMENTOS

Algunos **protistas** son de tipo vegetal y realizan fotosíntesis. Algunos **protistas** absorben los nutrientes de materia en descomposición como los hongos. Algunos **protistas** cazan su comida o actúan como parásitos.



<https://www.mhnconcepcion.gob.cl/noticias/las-algas-y-su-importancia-social-ecologica-y-economica#:~:text=Industria%20alimentaria&text=Los%20ficocoloides%20que%20se%20extraen,p reparaci%C3%B3n%20de%20vinos%20y%20cervezas>

<https://www.cun.es/chequeos-salud/vida-sana/nutricion/algas-alimentacion#:~:text=Las%20algas%20contienen%20alrededor%20del,contribuir%20a%20una%20alimentaci%C3%B3n%20saludable>

<https://www3.gobiernodecanarias.org/medusa/ecoblog/mgarrodh/files/2014/10/Protistas.pdf>

<https://www.inecol.mx/inecol/index.php/es/ct-menu-item-25/ct-menu-item-27/17-ciencia-hoy/1257-las-algas-y-su-importancia-como-indicadoras-ecologicas-en-lagos-volcanicos-tropicales#:~:text=Las%20algas>