

LINK: https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/dal_mare/2020/01/24/alghe-e-business-da-27-miliardi-dollari-vola-la-spirulina_1c0c9d7a-8793-4...

Questo sito utilizza cookie tecnici e, previo tuo consenso, cookie di profilazione, di terze parti, a scopi pubblicitari e per migliorare servizi ed esperienza dei lettori. Per maggiori informazioni o negare il consenso, leggi l'informativa estesa. Se decidi di continuare la navigazione o chiudendo questo banner, invece, presti il consenso all'uso di tutti i cookie. [Ok](#) [Informativa estesa](#)

CANALI ANSA > Ambiente ANSA2030 ANSA Viaggiart Legalità&Scuola Lifestyle Mare Motori Salute Scienza Terra&Gusto

Seguici su:   

Ait T&G > Dal Mare

Fai la Ricerca

Vai a ANSA.it

Prodotti tipici | Vino | [Dal Mare](#) | [Cibo&Salute](#) | [Fiere&Eventi](#) | [Business](#) | [A Tavola con ANSA](#) | [In Breve](#) | [Libri](#) | [VIDEO](#)

ANSA.it > Terra&Gusto > Dal Mare > Alghe è business da 2,7 miliardi dollari, vola la spirulina

Alghe è business da 2,7 miliardi dollari, vola la spirulina

Ad Aquafarm l'eco progetto del Padiglione Italia a Expo 2020



Redazione ANSA ROMA 24 gennaio 2020 10:10

 Scrivi alla redazione

 Stampa



- RIPRODUZIONE RISERVATA

CLICCA PER INGRANDIRE 

ROMA - Vola il business delle alghe che vale 2,7 miliardi di dollari, in crescita del 4,2% l'anno fino al 2025. Un mercato dominato dai derivati delle alghe brune, sempre più incalzato dalle microalghe, organismi monocellulari che comprendono la spirulina e la clorella, diffuse in molti prodotti anche di largo consumo; segmento che, secondo uno studio di Htf Research, che vale oggi poco più di 600 milioni di dollari, è destinato a toccare il miliardo nel 2025.

Un mercato in grande espansione tra i protagonisti ad AquaFarm e NovelFarm a Pordenone il 19 e il 20 febbraio, dove saranno presentate le ultime novità sulla produzione e sugli utilizzi delle microalghe, dalla cosmetica alla nutraceutica, dagli ingredienti alimentari e per i mangimi alla farmaceutica, dalla chimica a varie applicazioni industriali. A partire dal progetto per il Padiglione Italia di Expo 2020 di Dubai, per il quale il gruppo Tolo Green ha sviluppato un'innovativa tecnologia di coltivazione e lavorazione di microalghe che, tra le altre cose, contribuirà a ridurre l'impronta ecologica della struttura.

Nel campo della sperimentazione industriale, le alghe sono ormai integrate nei cicli di trattamento delle acque e dei residui di diverse produzioni, da quelle lattiero casearie alle minerarie, spesso in combinazione con il recupero della CO2. In questo ultimo settore, in anteprima per l'Italia, i norvegesi di AlgaePro presenteranno un processo che combina microalghe, residui agricoli, reflui e CO2 prodotta da impianto industriale per la generazione di biomassa da utilizzare per mangime per pesci. In Italia, invece, la

DALLA HOME TERRA&GUSTO



Vino: Valpolicella Education apre settimana anteprima Amarone

Vino



Nasce il Manifesto della viticoltura eroica

Mondo Agricolo



Gelato, 13 imprese italiane controllano 90% mercato mondiale

Business



Xylella: verso riduzione aree cuscinetto in nuove norme Ue

Istituzioni



Onu, è emergenza locuste in Africa orientale

In breve

AgriUE

vai alla rubrica

Xylella: verso la riduzione delle aree cuscinetto con le nuove norme Ue

Sostenibilità



La Pac e il Green Deal al Forum Ansa AgriUe lunedì 27/1

Sostenibilità



biomassa algale cresciuta sui reflui industriali viene utilizzata per produrre la materia prima per biopolimeri. Negli Stati Uniti, dove va di moda la carne a base vegetale, diverse start-up sono riuscite a produrre ingredienti come il beta-carotene e l'eme, in grado di dare ad hamburger veg aspetto e gusto di quello animale, combinando coltivazione di microalghe con processi fermentativi. (ANSA).

Parigi-Berlino-Madrid, la Pac contribuisca all'obiettivo emissioni zero

Sostenibilità



Obiettivi Green Deal europeo, Italia parte in pole position

Sostenibilità



RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright ANSA



 [Scrivi alla redazione](#)  [Stampa](#)

Ai Terra&Gusto

[ANSA.it](#) • [Contatti](#) • [Disclaimer](#) • [Privacy](#) • [Copyright](#)

P.I. IT00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati