

QUALITÀ, SOSTENIBILITÀ E GUSTO: LA SPIRULINA

GABRIELE CIPRI
Livegreen | Italia

REFERENZE

- Cibi che fanno bene. Cibi che fanno male. Guida per utilizzare gli alimenti nel modo più sano. Edizione Selezione dal Reader's Digest 2000. Alge.
- E. Wolfgang Becker. "Microalgae for Human and Animal Nutrition Microalgal Culture: Biotechnology and Applied Phycology". Handbook of Microalgal Culture: Applied Phycology and Biotechnology, Second Edition. Edited by Amos Richmond and Qiang Hu. 2013
- G. Chini Zittelli, F. Lavista, A. Bastianini, L. Rodolfi, M. Vincenzini, M.R. Tredici. "Production of eicosapentaenoic acid by *Nannochloropsis* sp. cultures in outdoor tubular photobioreactors". Journal of Biotechnology 70 (1999) 299–312
- Conde, E. M. Balboa , M. Parada and E. Falqué, "Algal proteins, peptides and amino acids". DOI: 10.1533/9780857098689.1.135
- Algae and human affairs in the 21th century. Piccardi R., Materassi R., Tredici M., 1999. (Abstr. Int. Conf. Appl. Algol.) Università degli Studi di Firenze, Firenze.