

ข้าวกล้องงอก ธรรมชาติ โครงการพัฒนาส่วน พระองค์ ขอแนะนำ ข้าวกล้องงอก ธรรมชาติ



ข้าวกล้องงอก (Germinated brown rice หรือ “GABA-rice”) เป็นการนำข้าวกล้องมาผ่านกระบวนการงอกซึ่งโดยปกติแล้ว ในตัวข้าวกล้องเองประกอบด้วยสารอาหารจำนวนมาก เช่น โยอาหาร กรดไฟติก วิตามินซี วิตามินอี และ GABA (gamma aminobutyric acid) ซึ่งมีประโยชน์มากมาย เมื่อนำข้าวกล้องมาแช่น้ำเพื่อทำให้งอก จะทำให้ข้าวกล้องมีสารอาหารโดยเฉพาะ GABA เพิ่มขึ้น ซึ่งนอกจากจะได้ประโยชน์จากการที่มีปริมาณสารอาหารที่สูงขึ้นแล้ว ยังทำให้ข้าวกล้องงอกที่หุงสุกมีเนื้อสัมผัสที่อ่อนนุ่มรับประทานได้ง่ายกว่าข้าวกล้องธรรมดา จึงง่ายแก่การหุงรับประทานได้โดยไม่ต้องผสมกับข้าวขาว ทั้งนี้มีจำหน่ายที่ ร้านโกลเด้นเพลส ทุกสาขา หรือ สอบถามรายละเอียดได้ที่ ร้านธรรมชาติ โครงการพัฒนาส่วนพระองค์ สะพานสูง ถนนรามคำแหง เขตสะพานสูง กรุงเทพฯ 10240 โทร.0-2-372-2198-9 หรือ www.mongkholchai.com