

# สารกาบา กินแล้วบ้างจริงหรือ?



สารกาบาคือ GABA = Gamma Amino Butyric Acid เป็นสารอาหารที่อยู่ในข้าวส่วนที่เป็นจมูกข้าว และจะถูกผลิตออกมามากในขณะกระบวนการงอกของข้าว และสารนี้เป็นสารที่มีความสำคัญมากเกี่ยวกับระบบประสาท การเผาผลาญในร่างกาย และการกระตุ้นต่อมไร้ท่อในการสร้างฮอร์โมนต่างๆเพื่อการเจริญเติบโตของเซลล์ต่างๆในร่างกาย

ประโยชน์เด่นชัดของสารนี้คือป้องกันโรคความจำเสื่อมหรืออัลไซเมอร์ พาร์กินสัน และพวกมะเร็งต่างๆ ปัจจุบันมีการวิจัยเพื่อนำสารนี้ไปผลิตเป็นยาที่เกี่ยวข้องกับการควบคุมประสาท เพื่อระงับและผ่อนคลายความเครียด จากความวิตกกังวล ช่วยให้นอนหลับดีขึ้น และป้องกันโรคลมบ้าหมูหรือลมชัก

และในข้าวฮางอกข้าวคุณแม่ เป็นที่ทราบดีว่ามีสารกาบาเป็นจำนวนมากถึง 30 เท่า และมากกว่าข้าวกล้องธรรมดาอยู่หลายเท่า

ดังนั้นใครก็ตามที่อยากลดการนำเข้าแป้งหรือคาร์โบไฮเดรตจากการรับประทานข้าวขาวปกติ ซึ่งเป็นข้าวร้อนๆ สีขัดขาว วิตามินเหลือน้อย ส่วนมากมีแต่แป้ง เราสามารถนำข้าวฮางอกข้าวคุณแม่ไปหุงรับประทานแทนได้เลย เนื่องจากข้าวฮางอกเป็นข้าวเพาะงอกและผ่านการสีแบบข้าวกล้อง เยื่อของเมล็ดข้าวยังอยู่สมบูรณ์พร้อมวิตามินมากมายพร้อมสารกาบาไปด้วย เหมาะสำหรับคุอยากควบคุมน้ำหนัก แต่ลดหรือหยุดทานคาร์โบไฮเดรตไม่ได้ และเรายังได้

ผลพลอยได้ต่างๆ ตามมาอีกมากคือ

ควบคุมน้ำหนักและน้ำตาลในเลือด

กระตุ้นฮอร์โมนเพื่อสร้างเซลล์ต่างๆ หรือผลิตเซลล์ใหม่ให้กับร่างกาย

ช่วยชะลอการเสื่อมของเซลล์และลดริ้วรอยจากวัยที่มากขึ้นๆ

เมื่อคาร์โบไฮเดรตหรือแป้งน้อย ก็สามารถควบคุมคอเรสเตอรอลได้ เป็นผลดีต่อการทำงานของหัวใจ

รักษาความจำเสื่อมหรืออัลไซเมอร์ พาร์กินสันหรือโรคต่างๆที่เกี่ยวข้องกับระบบประสาท เพราะสารกาบาจะรักษา

ระบบสมดุลของการทำงานของประสาทส่วนกลาง

ทำให้คลายเครียด หลับง่าย และมีอารมณ์แจ่มใสตลอดเวลา

สนใจ สินค้าออร์แกนิก จาก “ข้าวคุณแม่”

Contact: 0945049923 (คุณยะ), 093 548 9436 (คุณฝน)

Office bangkok: 02 634 3199

Shop@: 161-161/1 surawong bangrak bangkok 10500

email: sales.khaokhunmae@gmail.com

website: <http://www.khaokhunmae.com>