

COOK WITH THE RIGHT CHOICE เข้าใจ ใช้ถูก สุขภาพดี โดย น้ำมันพืชกูก

คุณเพชร หวังหลี กรรมการผู้จัดการ บริษัท ธนากรผลิตภัณฑ์น้ำมันพืช จำกัด ผู้ผลิตและจำหน่ายน้ำมันพืชกูก จัดกิจกรรมแนะนำการใช้ น้ำมันพืชกับอาหารที่หลากหลาย “COOK WITH THE RIGHT CHOICE เข้าใจ ใช้ถูก สุขภาพดี โดย น้ำมันพืชกูก” สุด Exclusive ในรูปแบบ Chef’s Table ณ ร้านอาหารข้าว เอกมัย ซอย 10 โดยมี เชฟวิจิต มุกุระ มารังสรรค์เมนูอาหารทั้งคาวและหวานอย่างพิถีพิถัน ที่ได้รับการปรุงด้วยน้ำมันพืชกูก ได้แก่ น้ำมันถั่วและน้ำมันดอกทานตะวัน ที่เหมาะกับการทอดในระยะเวลาสั้นๆ หรือนำมาผัดจึงจะเหมาะสมกว่า และน้ำมันคาโนลา ที่เหมาะกับการปรุงอาหารเมนูที่หลากหลาย ทั้งสลัด ผัด อบ ทอด ฉะนั้นจึงควรบริโภคน้ำมันให้หลากหลายและถูกต้องตามประเภทอาหาร

นอกจากนี้ กิจกรรม “COOK WITH THE RIGHT CHOICE เข้าใจ ใช้ถูก สุขภาพดี โดย น้ำมันพืชกูก” ยังได้รับเกียรติจาก อาจารย์แววตา เอกชาวนา นักโภชนาการด้านอาหารเพื่อสุขภาพ มาร่วมบรรยายให้ความรู้และคุณสมบัติของน้ำมันพืชชนิดต่างๆ พร้อมไขข้อข้องใจเรื่องไขมันทรานส์ในน้ำมัน ว่าเป็นกรดไขมันชนิดหนึ่งที่แทบไม่เจอ น้ำมันพืชเลย โดยจะพบมากในไขมันพืช ซึ่งได้มาจากการนำน้ำมันพืชมาผ่านกระบวนการ Partial Hydrogenation เปลี่ยนสถานะจากของเหลวมาเป็นของแข็ง โดยกระบวนการ Partial Hydrogenation ถูกนำมาใช้ในการผลิตเนยเทียม และเนยขาว

ไขมันทรานส์พบได้มากในอาหารจาวพวก คูกี้ แครกเกอร์ ขนมขบเคี้ยว เบเกอรี่ เป็นต้น

ทั้งนี้ น้ำมันพืชกูก ได้ใช้นวัตกรรม Ice Condensing Vacuum System (ICS) ซึ่งเป็นระบบการ กลั่นด้วยไอน้ำแรงดันสูงเข้ามาใช้ในกระบวนการผลิต ทำให้สามารถสร้างสุญญากาศใน

กระบวนการกำจัดกลิ่น (Deodorization) ได้สมบูรณ์ที่สุด ช่วยลดอุณหภูมิและระยะเวลาในการกำจัดกลิ่นลง ทำให้ได้น้ำมันที่มีคุณภาพดี มีไขมันทรานส์ 0 กรัม ซึ่งดีต่อสุขภาพของผู้บริโภค ฉะนั้น จึงมั่นใจได้ว่า นวัตกรรมนี้จะไม่ทำให้น้ำมันพืชกูกต้องเผชิญสภาวะความร้อนสูงเป็นระยะเวลานานๆ ซึ่งเป็นสาเหตุของการเกิดไขมันทรานส์