

“Zuper Rice” แนวคิดใหม่ข้าวเพื่อสุขภาพ รวม 3

ข้าว คุณประโยชน์มากกว่าข้าวกล้องถึง 6 เท่า



“Zuper Rice” แนวคิดใหม่ข้าวเพื่อสุขภาพ

รวม 3 ข้าว คุณประโยชน์มากกว่าข้าวกล้องถึง 6 เท่า

ปฏิเสธไม่ได้ว่าโลกยุคนี้ได้หันมาใส่ใจสุขภาพ หรือใช้ภาษาทันสมัยหน่อยคือ ยุคเฮลท์ดี แบบเต็มตัวแล้ว จากกระแสการรักสุขภาพที่เริ่มฮิตกันเมื่อหลายปีก่อน ได้ติดลมบนและเติบโตจนแปรเปลี่ยนคำว่ากระแส ให้กลายเป็นคำว่าค่านิยมที่ว่า “คนรุ่นใหม่ต้องใส่ใจดูแลตัวเอง” และด้วยเหตุนี้เอง ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพก็ได้ผุดขึ้นเป็นดอกเห็ด ทั้งโรงยิมที่มีมากขึ้น อาชีพเทรนเนอร์ที่เติบโตอย่างต่อเนื่อง รวมไปถึงนวัตกรรมด้านอาหารที่พัฒนาแทบทุกวัน ไม่ว่าจะเป็นอาหารคลีนเพื่อสุขภาพ ผักและเนื้อสัตว์ที่ให้คุณประโยชน์สูงกว่าปกติ และแน่นอนว่า “ข้าว” อาหารที่เราคุ้นเคยกันเป็นอย่างดี ก็รวมอยู่ในนี้ด้วย

ข้าวกับคนไทย เป็นสิ่งที่อยู่คู่กันมาตั้งแต่อดีต และด้วยการที่เป็นทั้งอาหารหลักและรายได้หลักของประเทศ ทำให้ชาวไทยมีการวิจัยและพัฒนาพันธุ์ข้าวอยู่เสมอ จากแต่ก่อนที่เพียงข้าวขาว เราก็พัฒนามาเรื่อยๆ จนเกิดข้าวหลากหลายสายพันธุ์ จนเมื่อเข้าสู่เทรนด์ดูแลสุขภาพ ก็ได้เกิดพันธุ์ข้าวที่เรารู้จักกันดีอย่าง “ข้าวไรซ์เบอร์รี่” ขึ้นมาแน่นอนว่าในตอนนี้อันนี้ข้าวไรซ์เบอร์รี่ก็ยังคงเป็นตัวเลือกอันดับแรกที่ชาวเฮลท์ดีทานกัน แต่อย่างที่บอกไปแล้วว่านวัตกรรมด้านอาหารมีการพัฒนาอยู่ทุกวัน ซึ่งในวันนี้ เราจะพาผู้อ่านทุกท่านมาพบกับข้าวอีกหนึ่งทางเลือกที่อัดแน่นด้วยความอร่อยละอูมไปด้วยคุณประโยชน์เพื่อสุขภาพอย่าง “ซูเปอร์ไรซ์”

ข้าวซูเปอร์ไรซ์ (Zuper Rice) เป็นผลิตภัณฑ์ข้าวตัวล่าสุดจาก “ข้าวหงษ์ทอง” ที่เกิดจากการนำข้าวเพื่อสุขภาพคุณภาพชั้นเลิศ 3 สายพันธุ์มารวมกัน ทั้ง ข้าวเก่า, ข้าวหอมนิล และข้าวไรซ์เบอร์รี่ มาผ่านกระบวนการคัดสรรอย่างพิถีพิถันจนเกิดเป็นข้าวเพื่อสุขภาพแนวใหม่ ที่นอกจากจะมีความหอม อร่อย นุ่มลิ้นแล้ว สิ่งที่ทำให้ซูเปอร์ไรซ์ แตกต่างและมีความซูเปอร์สมชื่อ นั่นคือปริมาณของค่าการต้านอนุมูลอิสระ (Total Antioxidant: ORAC) ที่สูงถึง 1,147.10 μmoITE ต่อปริมาณ 100 กรัม หรือมากกว่า 6 เท่า เมื่อเทียบกับปริมาณที่มีในข้าวกล้อง

ข้าวเก่า

ข้าวที่มีลักษณะเป็นข้าวสีออกแดงม่วง ซึ่งสารสีแดงม่วงของเปลือกหุ้มเมล็ดข้าวนี้ มีสารแอนโทไซยานินสูง เป็นสารที่สามารถละลายน้ำได้ มีคุณค่าทางอาหารสูง จึงทำให้คนส่วนใหญ่นิยมนำมาบริโภค และด้วยคุณค่าทางอาหารมากมายจึงมีคนนำข้าวชนิดนี้มาใช้เป็นธัญโอสธ เพื่อช่วยบรรเทาและป้องกันโรคต่างๆ

ข้าวหอมนิล

หรือข้าวเจ้าสีดำ เป็นข้าวกล้องที่มีลักษณะเป็นเมล็ดเรียวยาวสีม่วงดำ เหนียว หอม และนุ่ม เป็นข้าวที่มีคุณค่าทางอาหารสูง อุดมไปด้วยสารอาหารที่สำคัญต่างๆ เช่น สารแอนโทไซยานิน โปรตีน แคลเซียม และธาตุเหล็ก เป็นต้น

ข้าวไรซ์เบอร์รี่

เป็นข้าวจากการผสมข้ามพันธุ์ระหว่างข้าวเจ้าหอมนิล และข้าวหอมดอกมะลิ 105 ได้เป็นข้าวที่มีลักษณะสีม่วงเข้ม ซึ่งสีม่วงเข้มที่พบในข้าวไรซ์เบอร์รี่ เกิดขึ้นตามธรรมชาติเป็นสารแอนโทไซยานิน ซึ่งก็คือรงควัตถุหรือสารสี ที่สามารถละลายน้ำได้ดี และจัดอยู่ในกลุ่มของฟลาโวนอยด์หรือสารต้านอนุมูลอิสระ ที่มีประสิทธิภาพสูง นอกจากนี้ ข้าวไรซ์เบอร์รี่ยังมีเมล็ดเรียวยาว ผิวมันวาว มีกลิ่นหอมเป็นเอกลักษณ์ แถมยังมีรสชาติหวาน กลมกล่อมชวนรับประทาน

ซึ่งจากการรวมตัวกันของข้าวเพื่อสุขภาพคุณภาพสูงทั้ง 3 สายพันธุ์นี้ ทำให้ซูเปอร์ไรซ์ มีคุณสมบัติที่โดดเด่น จากคุณประโยชน์ด้านต่างๆ มากมาย เช่น อุดมไปด้วยสารแอนโทไซยานิน ช่วยป้องกันโรคที่มีสาเหตุจากอนุมูลอิสระ เช่น โรคมะเร็ง โรคหัวใจ ช่วยชะลอความเสื่อมของร่างกาย ต่อต้านริ้วรอย เสริมสร้างภูมิคุ้มกัน พร้อมทั้งอุดมไปด้วยโอเมก้า 3,6,9 บำรุงสมอง ช่วยให้ความจำดี วิตามินอีและบี ช่วยชะลอความแก่ บำรุงผิวพรรณ ลดอัตราการเสี่ยงของโรคเกี่ยวกับหลอดเลือด มีไฟเบอร์สูง ช่วยปรับสมดุลด้านระบบย่อยอาหาร ป้องกันมะเร็งลำไส้ได้ นอกจากนี้ยังมีโปรตีนช่วยด้านการเจริญเติบโต และแคลเซียมที่เสริมสร้างกระดูกและฟันให้แข็งแรง

10 ประโยชน์ที่ดี ที่คุณควรรักข้าวซูเปอร์ไรซ์ (Zuper Rice)

- สารแอนโทไซยานิน มีสารต้านอนุมูลอิสระ ช่วยช่วยป้องกันโรคมะเร็ง ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการทำงานของระบบภูมิคุ้มกัน ลดการอักเสบ และช่วยลดไขมันอุดตันในเส้นเลือดได้
- แกมมาโอไรซานอล ลดระดับคอเรสเตอรอลและไตรกลีเซอไรด์ในหลอดเลือด ทำให้เลือดหมุนเวียนไปเลี้ยงอวัยวะส่วนต่างๆ ของร่างกายได้อย่างเป็นปกติ ลดอัตราเสี่ยงของโรคหัวใจ เบาหวาน ความดันโลหิตสูง สมองเสื่อม
- โอเมก้า 3,6,9 ช่วยบำรุงสมองให้ความจำดี ป้องกันโรคสมองเสื่อม และช่วยป้องกันโรคหัวใจ
- ไฟเบอร์ ช่วยลดการดูดซึมน้ำตาล ปรับสมดุลระบบทางเดินอาหารและระบบขับถ่าย สามารถป้องกันมะเร็งลำไส้ได้
- วิตามินอี ชะลอความแก่ บำรุงผิวพรรณ ลดอัตราเสี่ยงของโรคที่เกี่ยวกับหลอดเลือดสมองและหัวใจ ทำให้ปอดทำงานดีขึ้น
- วิตามินบี จำเป็นต่อการทำงานของสมอง ระบบประสาท ระบบย่อยอาหาร ป้องกันโรคเหน็บชา รวมถึงบำรุงผมและเล็บ
- โฟเลต ช่วยให้เจริญอาหาร แก้อาการอ่อนเพลีย ป้องกันแผลร้อนใน และช่วยรักษาภาวะโลหิตจาง
- โปรตีน เสริมสร้างการเจริญเติบโต และช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ
- แคลเซียม เป็นส่วนประกอบสำคัญของกระดูกและฟัน ควบคุมการทำงานของหัวใจ กล้ามเนื้อ และระบบประสาท
- ธาตุเหล็ก เป็นส่วนประกอบที่สำคัญของเม็ดเลือดแดง ช่วยป้องกันโรคโลหิตจาง

ข้าวซูเปอร์ไรซ์ เป็นข้าวเพื่อสุขภาพที่มีคุณภาพสูง รสชาติดี อุดมไปด้วยสารอาหารที่มีประโยชน์ ทานได้ทุกเพศทุกวัย ไม่จำกัดเฉพาะผู้ที่ควบคุมน้ำหนัก หรือผู้รักสุขภาพเท่านั้น เพราะซูเปอร์ไรซ์ ถูกคิดค้นภายใต้แนวทางการทำงานของข้าวหงษ์ทองที่ว่า “คุณภาพชีวิตที่ดี เริ่มต้นจากสุขภาพที่ดี” และคำว่าสุขภาพดีนี้ ไม่ได้จำกัดเฉพาะตัวคุณเองเท่านั้น แต่คุณยังสามารถเลือกส่งข้าวซูเปอร์ไรซ์ไปยังคนที่คุณรัก เป็นตัวแทนคำพูด ความใส่ใจ และความห่วงใย เช่นเดียวกับที่ข้าวหงษ์ทองมีให้กับคนไทยทุกคน

ข้าวซูเปอร์ไรซ์ (Zuper Rice) หุงอย่างไรให้อร่อย?

ข้าว 1 ส่วน : น้ำ 1.5-2 ส่วน เพื่อความอร่อย เมื่อข้าวสุกแล้วควรปิดฝาทิ้งไว้ 15 นาที ก็จะได้ข้าวซูเปอร์ไรซ์ (Zuper Rice) ที่ทั้งหอม เหนียวนุ่ม สีม่วงดำชวนรับประทาน

ข้าวซูเปอร์ไรซ์ (Zuper Rice) พร้อมแล้วที่จะให้คุณได้รับประโยชน์ จากสารต้านอนุมูลอิสระ ที่มากกว่าข้าวกล้องถึง 6 เท่า