

# Germinated Rice Drink

## คุณค่าทางโภชนาการ

ข้าวเป็นธัญพืชชนิดหนึ่งซึ่งประชากรส่วนใหญ่บริโภคเป็นอาหารหลัก โดยเฉพาะอย่างยิ่งในทวีปเอเชีย ข้าวประกอบด้วยสารพฤกษเคมี ได้แก่ วิตามิน สารประกอบฟีนอลิก และสารต้านอนุมูลอิสระต่างๆ และมีกรดแกมมาอะมิโนบิวทีริก (กาบ้า) และแกมมาออริซานอล ถึงแม้ว่าในข้าวจะมีสารพฤกษเคมีเป็นองค์ประกอบซึ่งมีประโยชน์ต่อร่างกาย แต่พบปริมาณสารเหล่านี้น้อย จึงมีการปรับปรุงข้าวเพื่อเพิ่มปริมาณสารพฤกษเคมีภายในเมล็ดและเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพการออกฤทธิ์ทางชีวภาพของสารพฤกษเคมีในข้าว กระบวนการนั้นคือ กระบวนการงอก (Germination)



### Germination คืออย่างไร

การนำข้าวมาผ่านกระบวนการงอกภายใต้สภาวะที่เหมาะสม ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางชีวเคมีภายในเมล็ด เอนไซม์จะถูกกระตุ้นแล้วย่อยสารพฤกษเคมี นอกจากนี้ยังพบการสะสมของสารกรดแกมมาอะมิโนบิวทีริก และแกมมาออริซานอลเพิ่มขึ้นด้วย

### ทำไมต้องข้าวเปลือก

ข้าวเปลือกมีปริมาณสารประกอบฟีนอลิกและใยอาหารมากกว่าข้าวขาวและข้าวกล้อง



ผลิตภัณฑ์น้ำข้าวเปลือกงอกมีความหวานธรรมชาติปราศจากการใช้สารให้ความหวาน เช่น น้ำตาล และปริมาณกาบ้า 3.33 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม และไฟโตสเตอรอลเท่ากับ 0.86 มิลลิกรัมต่อ 100 กรัม จึงเหมาะสำหรับนำมาใช้พัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ

Items	Results	Units
Calories		
- Calories from fat	1	kcal/100mL
- Calories	48	kcal/100mL
Fat	0.13	g/100mL
Saturated fat	0.04	g/100mL
Protein	0.25	g/100mL
Carbohydrate		
- Ash	0.16	g/100g
- Moisture	88.5	g/100g
- Carbohydrate	11.4	g/100mL
Dietary Fiber	< 0.5	g/100mL
Total Sugar As Invert	0.13	g/100 mL
Vitamin B12	< 0.05	ug/100 mL
Vitamin B1	< 0.08	g/100 mL
Iron	0.31	mg/100 mL
Sodium	28	mg/100g
Calcium	< 2.00	mg/100mL
Vitamin B6	0.01	mg/100mL



เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการวิจัยและพัฒนาจากห้องปฏิบัติการด้านผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ

บริษัท ซีดีไอพี (ประเทศไทย) จำกัด  
131 อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย อาคารกลุ่มนวัตกรรม 1 ห้อง 229  
ต.คลองหนึ่ง อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี