

Source :

ผู้จัดการรายวัน

I

p: 28

ส.ค. 2561

Page :

18

No :

61102090

เอาใจคนชอบความหวาน

19

“อิคवल โกลด์” พลังงานศูนย์แคลอรี!!

“อิคवल” แบรินด์ผลิตภัณฑ์ให้ความหวานแทนน้ำตาลอันดับหนึ่งในประเทศไทยจากสหรัฐอเมริกา จัดงาน “อิคवल โกลด์ ZERO CALORIE KITCHEN Just Like Sugar ท้าพิสูจน์” เปิดตัว “อิคवल โกลด์” ในบรรจุภัณฑ์รูปแบบใหม่ “ถุงซิปล็อก” ที่ช่วยเพิ่มความสะดวกสำหรับการปรุงอาหารความหวานบนเตา เอาใจคนที่ชื่นชอบการทำอาหาร เบเกอรี่ และเครื่องดื่ม ชวนคนรุ่นใหม่สัมผัสความหวานเหมือนน้ำตาล (Just like sugar) พลังงานศูนย์แคลอรี

ตัวช่วยสำหรับผู้ที่เป็โรคเบาหวานและผู้ที่ต้องการควบคุมปริมาณน้ำตาล พร้อมเชิญ “เชฟ ชุมพล แจ้งไฟร” เชฟระดับเชฟชื่อดัง สาธิตการปรุงอาหารเมนูสุดพิเศษที่ทำให้ทุกคนมาพิสูจน์ ความหวานเหมือนน้ำตาลที่ท่านแล้วได้ทั้งสุขภาพและรสหวานอร่อย

นอกจากนี้ ยังได้รับเกียรติจาก “ผศ.พญ.ศานิต วิชานศวกุล” หรือ “หมออัญ” ที่ปรึกษาทางโภชนาการ อายุรแพทย์โภชนาการคลินิก กูรูด้านารดูแลสุขภาพชื่อดัง และนักแสดงหนุ่มสายเฮลตี้ตัวแทนคูกิ่งเลิฟเวอร์ “เกรท-วรินทร์ ปัญญาญจน์” มาร่วมพูดคุยและแชร์เคล็ดลับ “ทานหวานอย่างไรให้ไร้กังวล - Healthy Eating Tips” ณ ศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์

มิสเตอร์มาร์ไอ้ ปาสคาเร่ รองประธานและกรรมการผู้จัดการประจำภูมิภาคเอเชีย-แปซิฟิก บริษัท เมอร์ริสันท์ จำกัด ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ให้ความหวานแทนน้ำตาลแบรนด์ “อิคवल” กล่าวว่า “การดูแลสุขภาพกลายเป็นกระแสหลักในกลุ่มผู้บริโภคในปัจจุบัน โดยมีข้อมูลที่น่าสนใจจากรายงานของนิลสัน (Nielsen) ในปี 2016 ที่พบว่า คนส่วนใหญ่

โดยเฉพาะคนรุ่นใหม่ ทั่วโลก รวมถึงในประเทศไทยหันมาให้ความสำคัญกับการดูแลสุขภาพมากขึ้น

โดยมีวิธีการที่แตกต่างกันออกไป เช่น การออกกำลังกาย ไปจนถึงการเลือกรับประทานอาหาร ซึ่งตัวเลขสถิติที่น่าสนใจในรายงาน ฉบับนี้ คือ ร้อยละ 78 ของคนไทยกลุ่มตัวอย่างเลือกที่จะปรับเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพของตัวเอง และผลสำรวจยังชี้ให้เห็นว่า

การเลือกรับประทานอาหารหรือเครื่องดื่มที่มีปริมาณน้ำตาลน้อย คือหนึ่งในวิธีการดูแลสุขภาพ แต่ในทางกลับกันผู้บริโภคจำนวนไม่น้อยยังคงชินกับรสชาติอาหารที่มีรสหวานอยู่ ทำให้คนเหล่านี้มองหาผลิตภัณฑ์ที่ช่วยให้สามารถมีความสุขกับเมนูโปรดได้โดยไม่ส่งผลเสียต่อสุขภาพ”

ผศ.พญ.ศานิต วิชานศวกุล หรือหมออัญ ที่ปรึกษาทางโภชนาการ อายุรแพทย์โภชนาการคลินิก และเจ้าของร้านอาหาร Modish Food Design ให้ข้อมูลเกี่ยวกับการดูแลสุขภาพ พร้อมแชร์เคล็ดลับทานหวานอย่างไรให้ไร้กังวล Healthy Eating Tips ฉบับคนยุคมิลเลนเนียลว่า

“คนไทยส่วนมากบริโภคน้ำตาลเกินกว่าที่ร่างกายควรได้รับต่อวัน อย่างไรก็ตาม เนื่องจากในอาหารส่วนใหญ่ที่รับประทาน ล้วนแต่มียังน้ำตาลเป็นส่วนประกอบ ทั้งที่ในความเป็นจริง การรับประทานอาหารจำพวกคาร์โบไฮเดรต ร่างกายก็เปลี่ยน



คาร์โบไฮเดรตเป็นน้ำตาลอยู่แล้ว ดังนั้นก็อาจถือว่าเป็นการบริโภคน้ำตาลที่เพียงพอแล้วสำหรับในแต่ละวัน โดยปกติคนเราไม่ควรบริโภคน้ำตาลเกินวันละ 24 กรัม หรือประมาณ 6 ช้อนชา เนื่องจากพบว่าการบริโภคน้ำตาลมากเกินไปมีผลดังกล่าวดังกล่าวติดต่อกันเป็นระยะเวลายาวนาน ทำให้เกิดภาวะดื้อ ต้ออินซูลิน เพิ่มความเสี่ยงต่อการเป็นโรคอ้วน โรคเบา

หวาน หรือโรคหัวใจและหลอดเลือดได้ อย่างไรก็ตาม ในปัจจุบันได้มีทางเลือกในการเพิ่มความหวานในอาหาร อย่างผลิตภัณฑ์นี้ให้ความหวานแทนน้ำตาล โดยเฉพาะซูคราโลสที่เป็นหนึ่งในสารให้ความหวานที่มีรสชาติใกล้เคียงน้ำตาล สามารถนำมาปรุงอาหาร

คาวหวานบนเตา รวมถึงเบเกอรี่และเครื่องดื่มได้ อีกทั้งยังไม่มี

แคลอรี จึงเป็นหนึ่งในตัวช่วยสำหรับผู้ที่ต้องการทานหวานโดยไม่ต้องกังวลเรื่องแคลอรี โดยสามารถเลือกใช้ได้อย่างปลอดภัย นับว่าเป็นอีกทางเลือกที่เป็นมิตรต่อสุขภาพ

“เกรท” - วรินทร์ ปัญญาญจน์ นักแสดงหนุ่มสายเฮลตี้ตัวแทนคูกิง เลิฟเวอร์ กล่าวว่า “อย่างที่ทราบกันอยู่แล้วว่าการเป็นนักแสดงจำเป็นต้องดูแลรูปร่างให้ดูดีตลอดเวลา การออกกำลังกายด้วยการเข้าฟิตเนสหรือเล่นกีฬาจึงเป็นกิจกรรมที่ผมทำเป็นประจำครับ

นอกจากการออกกำลังกายแล้วเรื่องอาหารการกินก็เป็นอีกหนึ่งสิ่งที่มีผลกับเรื่องรูปร่างและสุขภาพของเราเหมือนกัน ซึ่งผมเองก็เป็นคนที่เอ็นจอย อีทติ้งมากครับ ไม่ว่าจะเป็นของคาวหรือของหวาน ก็ชอบทานหมด ยิ่งเวลาที่อยู่ที่กองถ่ายจะทานเยอะมากครับ เมนูโปรดที่ผมชอบทาน คือ ‘ไซลูกเขย’

แต่เนื่องจากเมนูนี้ใช้น้ำตาลในการปรุงรสเยอะพอสมควร ทำให้ทานบ่อยไม่ได้ เพราะปริมาณแคลอรีที่ได้จากน้ำตาลจะทำให้เราอ้วนขึ้นได้ง่ายมาก เพราะ



ผศ. พญ. ตานิต วิชานศวกุล

ฉะนั้น การที่มี ‘อิกวล โกลด์’ ผลิตภัณฑ์ให้ความหวานแทนน้ำตาล ที่มีรสหวานอร่อยเหมือนน้ำตาล แต่พลังงานศูนย์แคลอรี ช่วยให้เราสามารถทานอาหารจานโปรดหรือเมนูอื่นๆ ได้อย่างไร้กังวล แถมยังมี ‘อิกวล โกลด์’ แบบถุงซิปลิ็อกที่เหมาะสมสำหรับคนชอบเข้าครัวทำอาหารเองอีกด้วย เรียกว่า อร่อยง่าย หวานได้ทุกเมนู แบบคนรักสุขภาพเลยครับ”.