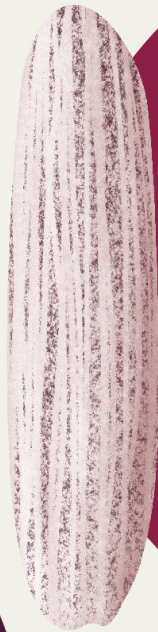


แอนโทไซยานิน คืออะไร

รู้จักสารต้านอนุมูลอิสระ ที่ซุกซ่อนอยู่ในข้าวสีเข้ม



แอนโทไซยานิน ช่วยอะไรผู้สูงวัยบ้าง



ฟื้นฟูระบบความจำ



ลดความเสี่ยงโรคมะเร็ง และหลอดเลือดหัวใจ



ดูแลปกป้องดวงตา



ช่วยให้ผิวพรรณดี ป้องกันการอักเสบ

แอนโทไซยานิน มาจากไหน?

สารต้านอนุมูลอิสระสีม่วงดำ จากธรรมชาติ พบมากในเยื่อหุ้ม เมล็ดข้าวสีเข้มและผลไม้ตระกูลเบอร์รี่



ช่วยลดความเสี่ยงของเซลล์ในร่างกาย

เมื่อสูงวัย เซลล์ในร่างกาย ถูกทำลายได้ง่าย จึงยิ่งต้องการแอนโทไซยานินเป็นพิเศษ

ทำไมต้อง แอนโทไซยานิน ในข้าวสีม่วงดำ



ราคาถูกกว่า หาซื้อง่าย เป็นผลผลิตท้องถิ่น



ปริมาณแอนโทไซยานิน เยอะกว่าเบอร์รี่หลายเท่า



สกัดจากธรรมชาติ ปลอดภัยหายห่วง



สาละวิน

ข้าวขัดขาว

ข้าวขัดสี สารอาหารน้อยกว่า
แต่นุ่ม ทานง่าย ให้พลังงาน

ข้าวสีน้ำตาล

ข้าวกล้อง ยังมีจมูกและรำข้าว
ห่อหุ้มเมล็ด ประโยชน์สูง

ข้าวสีแดง

มีสารแคโรทีน บำรุงสายตา
ผิวพรรณ ชะลอความแก่

ข้าวสีม่วงดำ

ข้าวสีเข้มที่สุด มีสารอาหาร
สะสมอยู่มากกว่าข้าวสีอื่นๆ
เพราะมีสารสีม่วงชื่อ
'แอนโทไซยานิน'

ยิ่งแก่ ยิ่งเข้ม

ยิ่งสูงวัย ทำไม
ยิ่งต้องกินข้าว
สีเข้มๆ



“เพราะข้าวสีม่วงดำ
มีแอนโทไซยานิน
ช่วยให้แข็งแรงสู้โรค”

มีสารต้านมะเร็ง
มากกว่าข้าวสีอื่น
3-10 เท่า

ต้านไวรัส
เสริมภูมิคุ้มกัน

มีใยอาหารมากกว่า
ข้าวขาว 4 เท่า
ลดความเสี่ยง
ต่อโรคเบาหวาน

มีสารช่วยลด
การดูดซึม
คอเลสเตอรอล

มีสารยับยั้งการเกิด
เมลานินในผิว
บำรุงผิวพรรณ
ช่วยชะลอวัย

มีวิตามินและ
เกลือแร่ บำรุงสมอง
และสายตา