เซสปรี®ซันโกลด์กีวี เปิดประสบการณ์ความมหัศจรรย์ของพลังแห่งสีทองใหม่ !

กรุงเทพฯ – เมื่อเร็วๆ นี้ **บริษัท เซสปรี อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด ผู้นำตลาดกีวีที่ใหญ่ที่สุดในโลก จัดจำหน่ายกีวีมากกว่า 60 ประเทศทั่วโลก ได้เปิดตัวเซสปรี®ซันโกลด์กีวี สายพันธุ์ใหม่ เนื้อสีทอง รสหวานชุ่มฉ่ำ ภายใต้คอนเซ็ปต์ "มหัศจรรย์พลังแห่งสีทอง"นำโดย คุณจูดี้ ลี ผู้จัดการฝ่ายการตลาดประจำภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และรัสเซียตะวันออกไกล พร้อมกับ คุณช่อทิพย์ ประมูลผล ผู้จัดการฝ่ายการตลาด ประจำประเทศไทย** โดย เป็นการมอบประสบการณ์อันน่ามหัศจรรย์ทางด้านคุณประโยชน์ที่ดีต่อสุขภาพที่ซ่อนอยู่ในรสชาติแสนอร่อย สดชื่น และหวานชุ่มฉ่ำของเซสปรี®ซันโกลด์กีวี โดยได้รับเกียรติจากกูรูทั้ง 3 ท่าน ได้แก่ *พญ.ธิดากานต์ รุจิพัฒนกุล* ผู้เชี่ยวชาญด้านสุขภาพ *คุณลอร่า ศศิธร วัฒนกุล* เวิร์กกิ้งวูแมนคนเก่งที่สวมบทบาททั้งคุณแม่และภรรยาควบคู่กัน และเชฟ*จุฑามาศ เทียนแท้* ผู้เชี่ยวชาญด้านการรังสรรค์การทำอาหาร

กิจกรรมครั้งนี้จัดขึ้นที่ร้าน Patio สุขุมวิท 26 โดยได้สร้างสรรค์บรรยากาศแสนอบอุ่น ตกแต่งด้วยสีเหลืองทองจากเซสปรี®ซันโกลด์กีวี และรับชมคุณประโยชน์ด้านสุขภาพที่โดดเด่นของกีวีสายพันธุ์ใหม่ที่ใช้เวลาพัฒนาสายพันธุ์มากว่าสิบปี อาทิ วิตามินซี วิตามินอี และโพแทสเซียม ผ่านการตกแต่งภายในงาน โดยกิจกรรมได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีจากสื่อมวลชนและบล็อกเกอร์สายอาหารและไลฟ์สไตล์ ทำให้พื้นที่ภายในงานดูแคบไปถนัดตา ต้อนรับแขกผู้มีเกียรติด้วยเครื่องดื่มเย็นสุดพิเศษ เซสปรี®ซันโกลด์กีวี เวอร์จิ้น โมฮิโต้ ที่ช่วยดับร้อนและเพิ่มความสดชื่น และเริ่มกิจกรรมช่วงแรกด้วยการค้นหาความมหัศจรรย์แห่งคุณค่าทางโภชนาการกับ พญ.ธิดากานต์ รุจิพัฒนกุล คุณหมอนักเขียนเจ้าของพ็อกเก็ตบุ๊คสุขภาพขายดีหลายต่อหลายเล่ม โดยปัจจุบันเป็นแพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านผิวพรรณและชะลอวัย ประจำที่โรงพยาบาลสมิติเวช พญ.ธิดากานต์ได้**เผยถึงผลวิจัยของมหาวิทยาลัยโอทาโก เมืองไครสต์เชิร์ช (UOC) ประเทศนิวซีแลนด์ ว่าการรับประทานกีวีทุกวันสามารถช่วยพัฒนาอารมณ์ให้ดีขึ้นและยังเพิ่มพลังงานได้เป็นอย่างมาก** การวิจัยแบ่งชายหนุ่มที่มีสุขภาพปกติออกเป็น 2 กลุ่ม กลุ่มแรกรับประทานกีวีวันละ 2 ผลทุกวัน อีกกลุ่มหนึ่งรับประทานกีวีเพียงครึ่งผลต่อวัน เป็นระยะเวลามากกว่า 6 สัปดาห์ เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ที่ผลไม้จะช่วยทำให้อารมณ์ของคนเราดีขึ้น การศึกษาวิจัยดังกล่าวได้รับการสนับสนุนโดย กระทรวงธุรกิจ นวัตกรรมและการจ้างงาน และมหาวิทยาลัยโอทาโก และบริษัท เซสปรี อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด

"นักวิจัยค้นพบว่า กลุ่มที่รับประทานกีวี 2 ผลทุกวัน มีอาการเหนื่อยล้าและหดหู่น้อยกว่าอีกกลุ่มหนึ่ง นอกจากนี้พวกเขายังรู้สึกว่ามีพลังงานเพิ่มมากขึ้นอีกด้วย การเปลี่ยนแปลงดังกล่าวเกี่ยวข้องกับปริมาณวิตามินซีที่ร่างกายได้รับจากกีวี 2 ผล ซึ่งกีวีถือเป็นแหล่งวิตามินซีที่ได้รับการยอมรับ"พญ.ธิดากานต์ รุจิพัฒนกุล กล่าว

การค้นพบนี้ถูกตีพิมพ์ลงวารสาร*Nutritional Science* การศึกษาดังกล่าวได้ทำการทดสอบกับนักศึกษามหาวิทยาลัยเพศชายจำนวน 54 คน โดยนักศึกษาเหล่านี้เป็นคนที่กินผลไม้สดในปริมาณน้อยและมีปริมาณวิตามินซีในร่างกายต่ำกว่าปริมาณที่ร่างกายต้องการ

“ศาตราจารย์ มาร์กรีท วิสเซอร์ส และทีมงานจากศูนย์วิจัย Centre for Free Radical Research ของมหาวิทยาลัย UOC ได้เข้าร่วมการศึกษาในครั้งนี้เพื่อทำความเข้าใจมากขึ้นเกี่ยวกับบทบาทที่สำคัญของวิตามินซีในร่างกายของมนุษย์”พญ.ธิดากานต์ กล่าว

พญ.ธิดากานต์ ยังได้กล่าวถึงคำพูดของศาตราจารย์วิสเซอร์ส ที่ว่า “การรับประทานกีวี 2 ผลต่อวันทำให้มั่นใจได้ว่าระดับปริมาณวิตามินซีที่กลุ่มตัวอย่างได้รับนั้นเหมาะสม และได้แสดงให้เห็นว่ามีผลทางด้านอารมณ์และพลังงาน ปริมาณวิตามินซีนี้สูงกว่าปริมาณวิตามินซีที่แนะนำให้รับประทานในปัจจุบัน จากการศึกษาของพวกเราได้นำเสนอข้อพิสูจน์ที่จะสนับสนุนทรรศนะของการวัดค่าของคุณประโยชน์ทางด้านสุขภาพที่จะได้รับจากการรับประทานผักและผลไม้ในปริมาณที่เหมาะสมต่อวัน **ดังนั้นแล้วเพื่อประโยชน์อันสูงสุดต่อร่างกาย เป็นสิ่งสำคัญมากที่จะต้องรับประทานอาหารที่มีปริมาณวิตามินซีสูงในแต่ละมื้ออาหารของคุณ**”

“วิตามินซีช่วยกระตุ้นการทำงานของเอนไซม์หลายตัวในร่างกายซึ่งช่วยเพิ่มระดับพลังงานในการเผาผลาญอาหารและสารสื่อสารประสาทในสมอง”ศาตราจารย์วิสเซอร์สกล่าว นั่นหมายความว่าการรับประทานวิตามินซีช่วยลดความรู้สึกเหนื่อยล้าและเพิ่มพลังกายและพลังใจ

“นอกจากผลการวิจัยของUOC แล้ว ยังมีอีกงานวิจัยหนึ่งที่ครอบคลุมโดยกระทรวงเกษตรของสหรัฐอเมริกา (USDA) พบว่า เซสปรี®ซันโกลด์กีวี อุดมไปด้วยวิตามินซีที่มีปรีมาณมากกว่าส้มถึงสามเท่า* เซสปรี®ซันโกลด์กีวียังอุดมไปด้วยวิตามินซีที่มากกว่าสัปปะรด มะม่วง กล้วย แตงโม แอปเปิ้ล และองุ่น เพียงแค่รับประทานเซสปรี®ซันโกลด์กีวีหนึ่งผลต่อวัน ร่างกายจะได้รับวิตามินซีที่เพียงพอต่อความต้องการในแต่ละวัน และยังมอบความสดชื่นและกระปรี้กระเปร่าให้แก่ร่างกายอีกด้วย (ปริมานวิตามินซีที่ร่างกายต้องการต่อวันคือ 60 มิลลิกรัม) และเมื่อดูจากตารางคะแนนของผลไม้ที่มีปริมาณคุณค่าทางโภชนาการที่เพียงพอแล้ว (Nutrient Adequacy Score) ซึ่งใช้เป็นตัวบ่งชี้เปอร์เซ็นต์ของคุณค่าสารอาหารที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน พบว่า เซสปรี®ซันโกลด์กีวี มีคะแนนของปริมาณคุณค่าทางโภชนาการที่เพียงพอถึง 18.7 ซึ่งเป็นคะแนนสูงสุดในบรรดาผลไม้ที่อุดมไปด้วยสารอาหาร นอกจากนี้ร่างกายคนเราต้องการการบริโภคผักและผลไม้อยู่ที่ 5 หน่วยบริโภคต่อวัน หรือเปรียบเทียบกันได้ง่ายๆ ที่ในปริมาณ 5 กำมือ สอดแทรกหลังมื้ออาหารในทุกๆ วัน” พญ.ธิดากานต์ กล่าวเสริม

ตารางคะแนนของผลไม้ที่มีปริมาณคุณค่าทางโภชนาการที่เพียงพอ

ตอกย้ำความสดชื่นและมีชีวิตชีวาจากเซสปรี®ซันโกลด์กีวี ด้วยการแบ่งปันประสบการณ์ตรงของ พญ.ธิดากานต์ และ

คุณลอร่า ศศิธร วัฒนกุล กับประสบการณ์ท้าให้ลอง 7 วัน กับเซสปรี®ซันโกลด์กีวี โดยทั้งคู่กล่าวย้ำเป็นเสียงเดียวกันถึงความสดชื่น หวานฉ่ำ จากกีวีเนื้อสีทอง สายพันธุ์ใหม่นี้ อีกทั้งยังมีเนื้อที่ละเอียดและแน่น และเมื่อยิ่งปล่อยให้ผลสุกขึ้นเรื่อยๆ โดยสังเกตจากการสัมผัสว่าผลนิ่ม รสชาติของเซสปรี®ซันโกลด์กีวีจะยิ่งหวานมากขึ้น เมื่อผ่าครึ่ง จะเห็นว่าเนื้อในมีสีเหลืองเข้มขึ้นอีกด้วย และเมล็ดตรงแกนกลางจะขยายวงใสมากขึ้น งานนี้คุณลอร่าควงลูกสาววัยกำลังโต น้องโมณีก้า วัฒนกุล เข้าร่วมแบ่งปันประสบการณ์การกินเซสปรี®ซันโกลด์กีวี ในฐานะคุณแม่และภรรยา และยังได้สาธิตการทำเครื่องดื่มโฮมเมดเพื่อสุขภาพสำหรับครอบครัวอย่างเบรน บูสเตอร์ (Brain Booster) ที่ใช้เซสปรี®ซันโกลด์กีวี พร้อมด้วยผักและผลไม้อื่นๆ มาปั่นเข้าด้วยกัน ซึ่งเป็นเมนูเครื่องดื่มที่ทำเองได้ง่ายและให้คุณประโยชน์แก่ร่างกาย อีกทั้งยังให้ความมีชีวิตชีวา สดชื่นและกระปรี้กระเปร่าอีกด้วย

หลังจากนั้นต่อด้วยการสาธิตการทำอาหารด้วยเมนูสุดพิเศษสองเมนู ภายใต้คอนเซ็ปต์อาหารไทยร่วมสมัยซึ่งได้แรงบันดาลใจจากเซสปรี®ซันโกลด์กีวี สร้างสรรค์โดยเชฟจุฑามาศ เทียนแท้ เอ็กเซคคิวทีฟ เชฟ ผู้มากประสบการณ์และคร่ำหวอดกว่าสิบปีในธุรกิจโรงแรมระดับพรีเมี่ยมและห้องอาหารต่างๆ อันมีเอกลักษณ์ซึ่งรับรองโดยสมาคม Relais et Chateaux จากฝรั่งเศส โดยเมนูสุดประทับใจประกอบด้วย เซสปรี®ซันโกลด์กีวีและกุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์แบบไทย ซึ่งเป็นเมนูที่ไม่หนักจนเกินไป อีกทั้งยังให้ความสดชื่น เปี่ยมด้วยวิตามิน และอร่อยกลมกล่อม ส่วนเมนูสุดท้ายที่ต้องร้องว้าว คือ แกงคั่วเซสปรี®ซันโกลด์กีวีกับกรรเชียงปู ที่ให้รสจัดละมุนลิ้น อร่อยเต็มๆ ด้วยเนื้อกรรเชียงปู และกลมกล่อมด้วยเซสปรี®ซันโกลด์กีวีและผลไม้เขตร้อน ทั้งนี้เชฟจุฑามาศยังเผยเคล็ดลับการประกอบอาหารและความมหัศจรรย์ของรสชาติจากเซสปรี®ซันโกลด์กีวีที่ช่วยส่งเสริมในแต่ละเมนูให้อร่อย กลมกล่อม และวิเศษยิ่งขึ้นอีกด้วย ตบท้ายงานให้แขกผู้มีเกียรติได้อิ่มท้องและได้รับคุณค่าทางโภชนาการแบบเต็มๆ ด้วยเมนูอาหารเที่ยงและของหวานที่นำเสนอโดยเซสปรี®ซันโกลด์กีวี และร้าน Patio อาทิ พล่ากุ้งเซสปรี®ซันโกลด์กีวีสด เมี่ยงเซสปรี®ซันโกลด์กีวีกับซอสเซสปรี®ซันโกลด์กีวี ม้าฮ่อเซสปรี®ซันโกลด์กีวี ไก่ย่างตะไคร้และเซสปรี®ซันโกลด์กีวีเสิร์ฟคู่กับส้มตำเซสปรี®ซันโกลด์กีวี พร้อมข้าวอบเซสปรี®ซันโกลด์กีวี และพักเติมความหวานด้วย กรานิต้าเซสปรี®ซันโกลด์กีวี และข้าวเหนียวมูนเซสปรี®ซันโกลด์กีวีสด

นับเป็นกิจกรรมดีๆ ที่ให้ความรู้ถึงความมหัศจรรย์ของพลังแห่งสีทองที่ซ่อนอยู่ในผลไม้ลูกเล็กอย่าง เซสปรี®ซันโกลด์กีวี ทั้งในแง่ของคุณประโยชน์ด้านสุขภาพและให้แรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์อาหารที่เลือกใช้ผลไม้ซุปเปอร์ฟู้ด เซสปรี®ซันโกลด์กีวี งานนี้แขกผู้มีเกียรติต่างได้สัมผัสประสบการณ์ความมหัศจรรย์แบบใกล้ชิดกันไปเต็มๆ