

เซสปรี®ชั้นโกลด์กีวี เปิดประสบการณ์ความ มหัศจรรย์ของพลังแห่งสีทองใหม่ !

กรุงเทพฯ – เมื่อเร็วๆ นี้ บริษัท เซสปรี อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด ผู้นำตลาดกีวีที่ใหญ่ที่สุดในโลก จัดจำหน่ายกีวีมากกว่า 60 ประเทศทั่วโลก ได้เปิดตัวเซสปรี®ชั้นโกลด์กีวี สายพันธุ์ใหม่ เนื้อสีทอง รสหวาน ชุ่มฉ่ำ ภายใต้คอนเซ็ปต์ “มหัศจรรย์พลังแห่งสีทอง” นำโดย คุณจู้ดี ลี ผู้จัดการฝ่ายการตลาด ประจำภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ และรัสเซียตะวันออกเฉียงใต้ พร้อมกับ คุณชอทิพย์ ประมูลผล ผู้จัดการฝ่ายการตลาด ประจำประเทศไทย โดย เป็นการมอบประสบการณ์อันน่ามหัศจรรย์ทางด้านคุณภาพประโยชน์ที่ดีต่อสุขภาพที่ซ่อนอยู่ในรสชาติแสนอร่อย สดชื่น และหวานชุ่มฉ่ำของเซสปรี®ชั้นโกลด์กีวี โดยได้รับเกียรติจากกูรูทั้ง 3 ท่าน ได้แก่ พญ.ธิดากานต์ รุจิพัฒนกุล ผู้เชี่ยวชาญด้านสุขภาพ คุณลอว์รา ศศิธร วัฒนกุล เวิร์กกิ้งวูแมนคนเก่งที่สวมบทบาททั้งคุณแม่และภรรยาควบคู่กัน และเชฟจุฑามาศ เทียนแท้ ผู้เชี่ยวชาญด้านการรังสรรค์การทำอาหาร

กิจกรรมครั้งนี้จัดขึ้นที่ร้าน Patio สุขุมวิท 26 โดยได้สร้างสรรค์บรรยากาศแสนอบอุ่น ตกแต่งด้วยสีเหลืองทองจากเซสปรี®ชั้นโกลด์กีวี และรับชมคุณประโยชน์ด้านสุขภาพที่โดดเด่นของกีวีสายพันธุ์ใหม่ที่ใช้เวลาพัฒนาสายพันธุ์มากกว่าสิบปี อาทิ วิตามินซี วิตามินอี และโพแทสเซียม ผ่านการตกแต่งภายในงาน โดยกิจกรรมได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีจากสื่อมวลชนและบล็อกเกอร์สายอาหารและไลฟ์สไตล์ ทำให้พื้นที่ภายในงานดูแคบไปถนัดตา ต้อนรับแขกผู้มีเกียรติด้วยเครื่องดื่มเย็นสุดพิเศษ เซสปรี®ชั้นโกลด์กีวี เวอร์จิน โมอิโต้ ที่ช่วยดับร้อนและเพิ่มความสดชื่น และเริ่มกิจกรรมช่วงแรกด้วยการค้นหาความมหัศจรรย์แห่งคุณค่าทางโภชนาการกับ พญ.ธิดากานต์ รุจิพัฒนกุล คุณหมอนักเขียนเจ้าของพ็อกเก็ตบุ๊กสุขภาพขายดีหลายต่อหลายเล่ม โดยปัจจุบันเป็นแพทย์ผู้เชี่ยวชาญด้านผิวหนังและชะลอวัย ประจำที่โรงพยาบาลสมิติเวช พญ.ธิดากานต์ได้เผยถึงผลวิจัยของมหาวิทยาลัยโอทาโก เมืองไครสต์เชิร์ช (UOC) ประเทศนิวซีแลนด์ ว่าการรับประทานกีวีทุกวันสามารถช่วยพัฒนาอารมณ์ให้ดีขึ้นและยังเพิ่มพลังงานได้เป็นอย่างมาก การวิจัยแบ่งชายหนุ่มที่มีสุขภาพปกติออกเป็น 2 กลุ่ม กลุ่มแรกรับประทานกีวีวันละ 2 ผลทุกวัน อีกกลุ่มหนึ่งรับประทานกีวีเพียงครึ่งผลต่อวัน เป็นระยะเวลามากกว่า 6 สัปดาห์ เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ที่ผลไม้มันจะช่วยให้อารมณ์ของคนเราดีขึ้น 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

“ศาสตราจารย์ มาร์ก กริฟ วิสเซอร์ และทีมงานจากศูนย์วิจัย Centre for Free Radical Research ของมหาวิทยาลัย UOC ได้เข้าร่วมการศึกษาในครั้งนี้เพื่อทำความเข้าใจมากขึ้นเกี่ยวกับบทบาทที่สำคัญของวิตามินซีในร่างกายของมนุษย์” พญ.ธิดากานต์ กล่าว

พญ.ธิดากานต์ ยังได้กล่าวถึงคำพูดของศาสตราจารย์วิสเซอร์ ที่ว่า “การรับประทานกีวี 2 ผลต่อวันทำให้มั่นใจได้ว่าระดับปริมาณวิตามินซีที่กลุ่มตัวอย่างได้รับนั้นเหมาะสม และได้แสดงให้เห็นว่ามีผลทางด้านอารมณ์และพลังงาน ปริมาณวิตามินซีที่สูงกว่าปริมาณวิตามินซีที่แนะนำให้รับประทานในปัจจุบัน จากการศึกษาของพวกเราได้นำเสนอข้อพิสูจน์ที่จะสนับสนุนทฤษฎีของการวัดค่าของคุณประโยชน์ทางด้านสุขภาพที่จะได้รับการรับประทานผักและผลไม้ในปริมาณที่เหมาะสมต่อวัน ดังนั้นแล้วเพื่อประโยชน์อันสูงสุดต่อร่างกาย เป็นสิ่งสำคัญมากที่จะต้องรับประทานอาหารที่มีปริมาณวิตามินซีสูงในแต่ละมื้ออาหารของคุณ”

“วิตามินซีช่วยกระตุ้นการทำงานของเอนไซม์หลายตัวในร่างกายซึ่งช่วยเพิ่มระดับพลังงานในการเผาผลาญอาหาร และสารสื่อสารประสาทในสมอง” ศาสตราจารย์วิสเซอร์กล่าว นั่นหมายความว่ารับประทานวิตามินซีช่วยลดความรู้สึกเหนื่อยล้าและเพิ่มพลังกายและพลังใจ

“นอกจากผลการวิจัยของ UOC แล้ว ยังมีอีกงานวิจัยหนึ่งที่ครอบคลุมโดยกระทรวงเกษตรของสหรัฐอเมริกา (USDA) พบว่า เชสพรี® ชันโกลด์กีวี อุดมไปด้วยวิตามินซีที่มีปริมาณมากกว่าส้มถึงสามเท่า* เชสพรี® ชันโกลด์กีวียังอุดมไปด้วยวิตามินซีที่มากกว่าสัปเปรด มะม่วง กล้วย แดงโม แอปเปิ้ล และองุ่น เพียงแค่รับประทานเชสพรี® ชันโกลด์กีวีหนึ่งผลต่อวัน ร่างกายจะได้รับวิตามินซีที่เพียงพอต่อความต้องการในแต่ละวัน และยังมีมอบความสดชื่นและกระปรี้กระเปร่าให้แก่ร่างกายอีกด้วย (ปริมาณวิตามินซีที่ร่างกายต้องการต่อวันคือ 60 มิลลิกรัม) และเมื่อดูจากตารางคะแนนของผลไม้ที่มีปริมาณคุณค่าทางโภชนาการที่เพียงพอแล้ว (Nutrient Adequacy Score) ซึ่งใช้เป็นตัวบ่งชี้เปอร์เซ็นต์ของคุณค่าสารอาหารที่ร่างกายควรได้รับในแต่ละวัน พบว่า เชสพรี® ชันโกลด์กีวี มีคะแนนของปริมาณคุณค่าทางโภชนาการที่เพียงพอถึง 18.7 ซึ่งเป็นคะแนนสูงสุดในบรรดาผลไม้ที่อุดมไปด้วยสารอาหาร นอกจากนี้ร่างกายคนเราต้องการการบริโภคผักและผลไม้อยู่ที่ 5 หน่วยบริโภคต่อวัน หรือเปรียบเทียบกันได้ง่ายๆ ที่ปริมาณ 5 กำมือ สอดแทรกหลังมื้ออาหารในทุกๆ วัน” พญ.ธิดากานต์ กล่าวเสริม

ตารางคะแนนของผลไม้ที่มีปริมาณคุณค่าทางโภชนาการที่เพียงพอ

ตอกย้ำความสดชื่นและมีชีวิตชีวาจากเชสพรี® ชันโกลด์กีวี ด้วยการแบ่งปันประสบการณ์ตรงของ พญ.ธิดากานต์ และ

คุณลอรา ศศิธร วัฒนกุล กับประสบการณ์ทำให้อลอง 7 วัน กับเซสปรี®ชั้นโกลด์กีวี โดยทั้งคู่กล่าวว่าเป็นเสียงเดียวกันถึงความสดชื่น หวานฉ่ำ จากกีวีเนื้อสีทอง สายพันธุ์ใหม่นี้ อีกทั้งยังมีเนื้อที่ละเอียดและแน่น และเมื่อยิ่งปล่อยให้ผลสุกขึ้นเรื่อยๆ โดยสังเกตจากการสัมผัสว่าผลนิ่ม รสชาติของเซสปรี®ชั้นโกลด์กีวีจะยิ่งหวานมากขึ้น เมื่อผ่าครึ่ง จะเห็นว่าเนื้อในมีสีเหลืองเข้มขึ้นอีกด้วย และเมล็ดตรงแกนกลางจะขยายวงใสมากขึ้น งานนี้คุณลอราควบคู่ลูกสาววัยกำลังโต น้องโมณีก้า วัฒนกุล เข้าร่วมแบ่งปันประสบการณ์การกินเซสปรี®ชั้นโกลด์กีวี ในฐานะคุณแม่และภรรยา และยังได้สาธิตการทำเครื่องดื่มโฮมเมดเพื่อสุขภาพสำหรับครอบครัวอย่างเบรน บูสเตอร์ (Brain Booster) ที่ใช้เซสปรี®ชั้นโกลด์กีวี พร้อมด้วยผักและผลไม้อื่นๆ มาปั่นเข้าด้วยกัน ซึ่งเป็นเมนูเครื่องดื่มที่ทำเองได้ง่ายและให้คุณประโยชน์แก่ร่างกาย อีกทั้งยังให้ความมีชีวิตชีวา สดชื่นและกระปรี้กระเปร่าอีกด้วย

หลังจากนั้นต่อด้วยการสาธิตการทำอาหารด้วยเมนูสุดพิเศษสองเมนู ภายใต้คอนเซ็ปต์อาหารไทยร่วมสมัยซึ่งได้แรงบันดาลใจจากเซสปรี®ชั้นโกลด์กีวี สร้างสรรค์โดยเชฟจุฑามาศ เทียนแท้ เอ็กเซคคิวทีฟ เชฟ ผู้มากประสบการณ์และคร่ำหวอดกว่าสิบปีในธุรกิจโรงแรมระดับพรีเมียมและห้องอาหารต่างๆ อันมีเอกลักษณ์ซึ่งรับรองโดยสมาคม Relais et Chateaux จากฝรั่งเศส โดยเมนูสุดประทับใจประกอบด้วย เซสปรี®ชั้นโกลด์กีวีและกุ้งผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์แบบไทย ซึ่งเป็นเมนูที่ไม่หนักจนเกินไป อีกทั้งยังให้ความสดชื่น เปี่ยมด้วยวิตามิน และอร่อยกลมกล่อม ส่วนเมนูสุดท้ายที่ต้องร้องว้าว คือ แกงคั่วเซสปรี®ชั้นโกลด์กีวีกับกรรเชียงปู ที่ให้รสจัดละมุนลิ้น อร่อยเต็มๆ ด้วยเนื้อกรรเชียงปู และกลมกล่อมด้วยเซสปรี®ชั้นโกลด์กีวีและผลไม้เขตร้อน ทั้งนี้เชฟจุฑามาศยังเผยเคล็ดลับการประกอบอาหารและความมหัศจรรย์ของรสชาติจากเซสปรี®ชั้นโกลด์กีวีที่ช่วยส่งเสริมในแต่ละเมนูให้อร่อย กลมกล่อม และพิเศษยิ่งขึ้นอีกด้วย ตบท้ายงานให้แขกผู้มีเกียรติได้อิ่มท้องและได้รับคุณค่าทางโภชนาการแบบเต็มๆ ด้วยเมนูอาหารเที่ยงและของหวานที่น่าเสนอโดยเซสปรี®ชั้นโกลด์กีวี และร้าน Patio อาทิ พลาซ่าเซสปรี®ชั้นโกลด์กีวีสด เมียงเซสปรี®ชั้นโกลด์กีวีกับซอสเซสปรี®ชั้นโกลด์กีวี ม้าฮ่อเซสปรี®ชั้นโกลด์กีวี ไก่ย่างตะไคร้และเซสปรี®ชั้นโกลด์กีวีเสิร์ฟคู่กับส้มตำเซสปรี®ชั้นโกลด์กีวี พร้อมข้าวอบเซสปรี®ชั้นโกลด์กีวี และพักเติมความหวานด้วย กราโนต้าเซสปรี®ชั้นโกลด์กีวี และข้าวเหนียวมูนเซสปรี®ชั้นโกลด์กีวีสด

นับเป็นกิจกรรมดีๆ ที่ให้ความรู้ถึงความมหัศจรรย์ของพลังแห่งสีทองที่ซ่อนอยู่ในผลไม้ลูกเล็กอย่าง เซสปรี®ชั้นโกลด์กีวี ทั้งในแง่ของคุณประโยชน์ด้านสุขภาพและให้แรงบันดาลใจในการสร้างสรรค์อาหารที่เลือกใช้ผลไม้ซูเปอร์ฟู้ด เซสปรี®ชั้นโกลด์กีวี งานนี้แขกผู้มีเกียรติต่างได้สัมผัสประสบการณ์ความมหัศจรรย์แบบใกล้ชิดกันไปเต็มๆ