

健康玄米
オーライス
Orails

ข้าวกล้อง



ข้าว
พร้อมหุง

ข้าวโอไรซ์ ข้าวกล้องที่ผสมผสานเทคโนโลยีสมัยใหม่
กับภูมิปัญญาไทยได้อย่างลงตัว
โดยคงคุณค่าไว้ในข้าวทุกเมล็ด เพื่อทุกคนในครอบครัว
ข้าวโอไรซ์ ทุกเมล็ดปลูกบนพื้นที่ราบสูงในจังหวัดเพชรบูรณ์
เพื่อส่งเสริมการเกษตรให้ยั่งยืน เก็บเกี่ยวด้วยมือคน
และนำข้าวเปลือกผ่านกระบวนการโอไรซ์เนชั่นเพื่อกักเก็บคุณค่า
ทุกชั้นตอนทำด้วยใจ โดยพยายามใช้เครื่องจักรให้น้อยที่สุด
จากนั้นบรรจุใส่ซองทันทีเพื่อรักษาคุณค่า
ข้าวโอไรซ์ จึงเป็นข้าวกล้องที่ย้อนรอยวิถีไทย
คืนกลับสู่วิถีธรรมชาติ เสริมสร้างชีวิตให้สมดุล

ข้าวกล้อง



O-Rice is well preserved brown rice that exquisitely merges technology knowledge with Thai wisdom. The rice is suitable and advisable for every member of the family.

Each of every grain of O-Rice is grown on highland of Petchaboon province, Thailand. It is harvested by hands, not by rice reaper machine, then having the grains via Orization process to preserve and to lock all the nutrients into the grain, and then immediately packing the rice into the pouch. The process of making O-Rice is carried out by heart, trying not to extensively use of machines, since these machines may destroy the nutrients naturally comprising in the grain.

Back to the basic of Thai wisdom, move closely to the nature, and balance your life with our proudly presenting O-Rice.

กว่าจะมาเป็นข้าวโอไรซ์ O-Rice

ข้าวโอไรซ์ถือเป็นนวัตกรรมกระบวนการถนอมคุณค่าของข้าวเพื่อการบริโภค และเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มสูงสุดจากข้าว ซึ่งดำเนินการโดยจังหวัดเพชรบูรณ์ ตามโครงการ ผู้ว่า CEO ของรัฐบาล ภายใต้ชื่อบริษัท เพชรบูรณ์ อินโนเวชั่น จำกัด เป็นต้นแบบ การสร้างเครือข่ายเทคโนโลยีชีวภาพเพื่อการเกษตรและเกษตรกรรมยั่งยืน ด้วยความร่วมมือจาก

1. ผู้ว่าราชการจังหวัดเพชรบูรณ์ : นายดิเรก ถึงฝั่ง
2. สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
3. สภาอุตสาหกรรมจังหวัดเพชรบูรณ์ : นายนุสิทธิ์ ต้นติบูลย์
4. สถาบันเทคโนโลยีชีวภาพเพื่ออุตสาหกรรม สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย
5. สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

O-Rice is considered as innovative rice by preserving all the nutrients in the rice grain for consumption, in order to create the highest value from rice. It is the cooperation from

1. The provincial governor of Petchaboon : Mr. Direk Tung-Fang
2. Institute of Research and Food Development of Kasetsart University
3. The Federation of Thai Industries, Petchaboon Province : Mr. Nusit Tuntiboon
4. Institute of the Industrial Biotechnology, the Federation of Thai Industries
5. National Innovation Agency of Ministry of Science & Technology



คืนกลับสู่วิถีธรรมชาติกับข้าวโอไรซ์

คนไทยรับประทานข้าวเป็นอาหารหลักมาแต่โบราณ ข้าวเป็นอาหารที่มีอยู่ในทุกครัวเรือน ประโยชน์ที่ติดปากคนไทย “กินข้าวหรือยัง” ยังคงได้ยินอยู่จนถึงทุกวันนี้

ด้วยวิทยาการอันก้าวหน้า นักวิจัยได้ค้นพบคุณประโยชน์ของข้าวต่อสุขภาพนานัปการ จึงอาจกล่าวได้ว่าข้าวเป็นอาหารที่มีสรรพคุณเป็นยา เพราะข้าวอุดมไปด้วยวิตามิน แร่ธาตุ และสารอาหารต่างๆ ที่ช่วยให้ร่างกายต่อสู้กับการเจ็บป่วย ช่วยชะลอวัย และเสริมสร้างสุขภาพ

ข้าวโอไรซ์เป็นทางเลือกสำหรับผู้รักสุขภาพ เพราะข้าวโอไรซ์ทุกเมล็ดผ่านกระบวนการรักษาคุณค่าอย่างทะนุถนอมตั้งแต่ขั้นตอนการเก็บเกี่ยว โดยพยายามใช้เครื่องจักรกลให้น้อยที่สุด เพราะเราเชื่อว่า ข้าวก็มีชีวิต หากเราถนอมข้าวไว้อย่างดี สารอาหารในเมล็ดข้าวก็จะไม่สูญหายไปไหน

คนโบราณเมื่อครั้งจะกินข้าวก็จะตำข้าวสารหุงที่ละน้อยให้เพียงพอในแต่ละมื้อ เพราะจะทำให้ได้ข้าวที่สดและใหม่ที่สุด ข้าวโอไรซ์จึงบรรจุในซองขนาด 150 กรัมให้เพียงพอต่อหนึ่งมื้ออาหาร ซองข้าวพกพาสะดวก หุงได้ทันที ติดตัวไปได้ทุกที่

มาร่วมกันใช้ชีวิตแห่งวิถีธรรมชาติ ลดการพึ่งพาเครื่องจักร ด้วยการรับประทานข้าวโอไรซ์

Back to the Basic with O-Rice

Rice is the main part of Thai meal for a long time. It is a must for Thais to always keep the rice in their house. Thai culture have a strong relationship with rice so much that there is a notable greeting sentence “Have you eat rice?” saying just only to see if the person is doing fine.

With technology advancement, researchers have found many benefits within natural grain of rice. It could be considered as nutraceutical, since it contains vitamins, minerals and other nutrients which help our body fight with the disease, decelerate our aging, and promote our health.

O-Rice is the excellent choice for health-conscious people, because each of every O-Rice grain was gone through a delicate preservation process, beginning at harvesting the rice by hands. We believe that rice is one of the living beings, if we take a good care of it, all the nutrients that are good for our health will stay within.

In the past, former Thais will crack the outermost layer of the grain in a sufficient amount that is adequate for one meal. This is to make sure that they have the fresh cooked rice to eat. With the beneficial Thai wisdom, 150 grams of O-Rice was packed into a small convenient pouch, ample for 1-2 persons.

Let's go back to the basic with O-Rice!



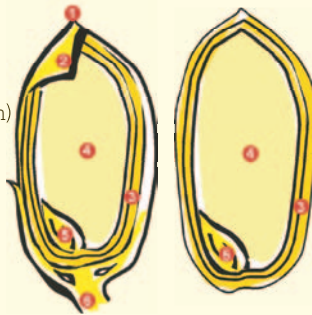
กระบวนการโอโรซิเนชัน Orization process

เป็นกระบวนการคงคุณค่าของข้าวก่อนนำไปกะเทาะเปลือกนอก ซึ่งผ่านกระบวนการหลายขั้นตอนตั้งแต่การนำข้าวเปลือกแช่ในน้ำอุ่น จากนั้นนำข้าวไปนึ่งเพื่อให้แรงดันไอน้ำนำพาสารอาหารที่อยู่ในชั้นรำข้าวเข้าไปข้างในเม็ดปะปนอยู่ในชั้นแป้ง เมื่อนำข้าวเปลือกมาอบหรือเผาด้วยลมร้อน น้ำจะระเหยออกไป โมเลกุลของแป้งจะคืนรูปและกักเอาสารอาหารให้ค้างอยู่ในเม็ดแป้ง ด้วยขั้นตอนเหล่านี้จึงเกิดเป็นข้าวโอโรซึที่แตกต่างจากข้าวทั่วไป ทำให้คุณค่าของสารอาหารทั้งเส้นใยอาหารที่มีปริมาณสูง วิตามิน และเกลือแร่ที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกายยังอยู่ครบถ้วน

Orization process is the preserving nutrients of rice before cracking which is processed into many step starting from using hot water soak draws water-soluble vitamins and minerals from the bran layers and the germ and then via high pressure and steam, these water-soluble nutrients are pressed into the endosperm. A second steam treatment locks the nutrients into the grain.

ข้าวเปลือก

1. เปลือกข้าวแข็งส่วนบน
bristles (on top of the grain)
2. เปลือกข้าว husk or hull
3. รำข้าว bran layers
4. เมล็ดข้าว rice kernel
5. จมูกข้าว rice germ
6. ลำต้นข้าว rice stalk



ข้าวโอโรซึ

3. รำข้าว bran layers
4. เมล็ดข้าว rice kernel
5. จมูกข้าว rice germ

วิธีการหุงข้าวโอไรซ์

How to cook O-Rice?

พิก ของหุงได้ทันทีโดยไม่ต้องล้างน้ำ เพื่อไม่ให้สูญเสียคุณค่าของวิตามินและแร่ธาตุ

ข้าวสวย อัตราส่วน ข้าวโอไรซ์ 1 ซอง (150 กรัม) ต่อน้ำ 1 1/2 ซอง หรือประมาณ 2 1/2 ถ้วยตวง หุงข้าวประมาณ 30-45 นาทีด้วยหม้อหุงข้าวไฟฟ้า จะได้ข้าวโอไรซ์หอมนุ่ม น่ารักประทาน

ข้าวต้ม อัตราส่วน ข้าวโอไรซ์ 1 ซอง (150 กรัม) ต่อน้ำ 6 ซองหรือ 10 ถ้วยตวง

No need to clean, just tear the pouch and cook in an automatic rice cooker.

The ratio is 1 pouch of O-Rice (150 gram) per 1 1/2 pouch or 2 1/2 cups of water, turn on the rice cooker for 30-45 minutes, simmering for 10 minutes. Then O-Rice is ready to eat!

Boiled O-Rice needs 1 pouch of O-Rice (150 gram) per 6 pouches or 10 cups of water.

การเก็บรักษาข้าวโอไรซ์

Package of O-Rice

ข้าว O-RICE บรรจุในซองขนาด 150 กรัม ซึ่งเป็นปริมาณข้าวที่รับประทานได้สองคนต่อหนึ่งมื้ออาหาร เพื่อรักษาคุณค่าทางอาหารและความสดใหม่ของข้าวกล้อง O-RICE ไว้ให้มากที่สุด จึงสามารถถนอมคุณค่าและยืดอายุการเก็บรักษาไว้ได้นานถึง 2 ปี กระบวนการดังกล่าวจึงทำให้ผู้บริโภคได้รับประโยชน์และคุณค่าจากข้าวได้อย่างครบถ้วน

O-Rice is contained in a 150 g package, which is the serving amount of two people per one meal to stabilize all nutrients and to ensure its maximal freshness within 2 years of its shelf life.

ผลดีของข้าวโอไรซ์ต่อสุขภาพ

ดี ด้วยกระบวนการออไรซ์เนชั่น ซึ่งเป็นกรรมวิธีคงคุณค่าไว้ในเมล็ดข้าว ข้าวโอไรซ์ จึงแตกต่างจากข้าวทั่วไป ข้าวโอไรซ์จัดว่าเป็น Whole Rice หรือข้าวเต็มเมล็ด เพราะ เมล็ดข้าวถูกกระเทาะออกเฉพาะส่วนเปลือกนอกซึ่งเป็นส่วนที่บริโภคไม่ได้เท่านั้น โดย จะยังคงส่วนของรำข้าวที่เป็นเยื่อบางๆ ซึ่งประกอบด้วยกรดอะมิโนจำเป็นต่อร่างกาย ไขมันไม่อิ่มตัว เส้นใยอาหาร วิตามินและแร่ธาตุที่จำเป็นหลายชนิดไว้อย่างครบถ้วน นอกจากนี้ส่วนตรงปลายที่เรียกว่าจมูกข้าวก็ยังคงอยู่ ซึ่งในจมูกข้าวนั้นอุดมด้วยสาร อาหารครบถ้วนทั้งวิตามินอี ซีลีเนียม และแมกนีเซียม ซึ่งล้วนแล้วแต่เป็นสารอาหารที่เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพทั้งสิ้น

ข้าวขาวที่เรารับประทานอยู่ทุกวันนี้ เป็นส่วนชั้นในสุดของเมล็ดข้าว เปลือกชั้น นอกทั้งหมดของข้าวถูกสีออกและทำความสะอาดจนมีสีขาวสวย โดยได้ขัดเอารำข้าว จมูกข้าวและสารอาหารที่มีประโยชน์ออกไปด้วย จึงเหลือสารอาหารเพียงเล็กน้อย และ เหลือเป็นแป้งเป็นส่วนใหญ่ ยิ่งนำข้าวผ่านเครื่องจักรมากเท่าไร ก็จะมีสูญเสียคุณค่า มากขึ้นเท่านั้น ข้าวโอไรซ์จึงเป็นข้าวเต็มเมล็ดที่ให้ประโยชน์มากกว่าข้าวขาว เพราะผ่าน กรรมวิธีที่ไม่ทำลายธรรมชาติของข้าว ถนอมเมล็ดข้าวตั้งแต่การเก็บเกี่ยวข้าวด้วยมือ คนแทนการใช้เครื่องจักร การผลิตที่ควบคุมทุกขั้นตอน ไปถึงการบรรจุภัณฑ์ จนถึงมือคุณ

เลือกสิ่งที่ดีต่อสุขภาพ เลือกรับประทานข้าวโอไรซ์เป็นประจำทุกวัน

Health Benefits from O-Rice

Orization process makes O-Rice differ from another kind of rice. It is considered as whole grain or whole rice because it is removed only the outermost layer that is inedible. The rice is the least damaging to its nutritional values. The process helps preserving amino acids, non-saturated fat, food fiber, vitamins and minerals that contain in bran layer. Also, there is rice germ that contains vitamin E, selenium and magnesium; they all are beneficial to health.

White rice we normally have these days is the innermost part of the rice grain. All outer layers are fully milled, polished and cleaned so that the rice is white and look appealing. The rice bran, rice germ and other nutrients in the grain are demolished by these mechanical processes. Accordingly, the polished white rice contains little nutrient but a lot of starch. The more robotic process, the more the grain loses their nutritional values. Without a doubt, O-Rice is more nutritional worthy than typical white rice, since the process of making O-Rice is at the least damage to the rice grain.

Choose the best for your health; choose having O-Rice every day!



ทำไมจึงควรรับประทานข้าวโอไรซ์

- ข้าวโอไรซ์ เป็นข้าวเต็มเมล็ดที่มีรำข้าวและจมูกข้าวคงอยู่ครบ
- ข้าวโอไรซ์เป็นข้าวนวัตกรรมที่ผสมเทคโนโลยีการเก็บคุณค่ากับองค์ความรู้ไทย ตามวิถีธรรมชาติ
- กรรมวิธีการผลิตของข้าวโอไรซ์ใช้พลังงานไฟฟ้าน้อย ใช้เครื่องจักรน้อย ใกล้เคียงวิถีไทยดั้งเดิม
- ข้าวโอไรซ์ทุกเม็ดได้รับการทะนุถนอมดูแลอย่างถี่ถ้วนทุกขั้นตอนเพื่อให้คงสารอาหารไว้มากที่สุด
- ข้าวโอไรซ์เกิดจากความตั้งใจและการร่วมมือกันของบุคคลหลายฝ่ายตั้งแต่ ชาวนาผู้ปลูก หน่วยงานราชการ นักวิจัย และบริษัทเอกชน เพื่อเพิ่มมูลค่าข้าวไทย และปรารถนาให้คนไทยได้กินข้าวเต็มเมล็ดที่เก็บคุณค่าของข้าวได้อย่างครบถ้วนเพื่อสุขภาพ

Why should we have O-Rice?

- O-Rice is whole rice containing both beneficial rice bran and germ.
- O-Rice is innovative rice merging food preservative technology with Thai wisdom.
- Process of making O-Rice uses less of power energy, less mechanical, and shifts closer to the nature.
- Each of every grain of O-Rice is delicately preserved, to make sure that it keeps its most nutritional values.
- O-Rice project came from the pure intentions and the mutual effort from many people involving in biotechnology network; farmers, government officers, researchers, and private company, in order to add value to Thai rice and hope to see Thai people have a well-preserved whole rice for the sake of their health.

ข้าวโอไรซ์กับข้าวกล้องทั่วไป

O-Rice and Other Rice



ข้าวกล้องทั่วไป Brown Rice



ข้าวกล้อง O-Rice

คุณค่าทางโภชนาการของข้าวโอไรซ์ต่อ 150 กรัม

Nutrition Facts (150 grams)

	ข้าวขาว (White Rice)	O-RICE
Protein	9 g	11.9 g
Fat	1.2 g	4.7 g
Cholesterol	0 mg	0 mg
Carbohydrate	123 g	110 g
Fiber	0.9 g	5.8 g
Calories	540 kcal	270 kcal
Glycemic Index	100	50

คุณค่าทางวิตามินและเกลือแร่ต่อ 150 กรัม

Vitamins and Minerals Facts (150 grams)

	ข้าวขาว (White Rice)	O-RICE
Sodium	5 mg	13.4 mg
Potassium	166.5 mg	375 mg
Calcium	12 mg	15.7 mg
Magnesium	25 mg	45 mg
Iron	0.8 mg	1.9 mg
Phosphorus	130 mg	480 mg
Vitamin E	0.13 mg	0.20 mg
Vitamin B1	0.10 mg	0.40 mg
Vitamin B2	0.03 mg	0.11 mg
Niacin	2.7 mg	8.25 mg
Vitamin B6	0.16 mg	0.53 mg
Folic acid	8.0 µg	35.5 µg

ข้าวกล้อง

ORICE

สำนักงานใหญ่ : พลิตและจัดจำหน่าย

บริษัท เพชรบูรณ์ อินโนเวชั่น จำกัด

172/1 ถ. เพชรเจริญ ต. ในเมือง อ. เมืองเพชรบูรณ์ จ. เพชรบูรณ์ 67000

โทรศัพท์ : 056 718 284-5, 056 748 758 โทรสาร 056 748 759

สำนักงานขายกรุงเทพฯ

บริษัท กรุงเทพ อาร์ ไอ เอ จำกัด (เมเรีย)

6 สนธิวัฒนา 3 ถนนลาดพร้าว 110 วังทองหลาง กรุงเทพฯ 10310

โทรศัพท์ : 02 530 2754-60 ติดต่อฝ่ายขายกต 5 โทรสาร 02 530 4619

E-mail: nipat@brianet.com Website: www.brianet.com

ร้านค้าที่จำหน่ายข้าวโอไรซ์

ร้านเลมอนฟาร์ม 7 สาขา: ถ.ประดิษฐ์มนูธรรม เกษตร ประชาชื่น ถนนเอกมัย สุขุมวิท 39 ถนนแจ้งวัฒนะ และ เพชรเกษม โทร 0-2575-2222 **ร้านกายกับใจ** ถนนพระราม 6 โทร 0-2615-8822 **ร้าน green x** ในจัสโก้ประชาอุทิศ และจัสโก้บางบอน โทร 0-2426-7550-2 **โครงการผู้จัดการสุขภาพ** ถ.พระอาทิตย์ โทร 0-2629-2211 **ร้านเอเดน** ถนนประชาชื่น โทร 0-2954-3612 **ร้านโดยเฉพาะ** ถนนอรุณอมรินทร์ โทร 0-2412-0551 **ไทยสบาย สปา** ถนนเทียมร่วมมิตร โทร 0-2246-1396 **ร้านเซซุ** ตลาดบองมาร์เช่ ถนนประชาชนวิเศษ โทร 0-2954-3612 **ร้านสหกรณ์ การไฟฟ้าฝ่ายผลิตแห่งประเทศไทย** บางกรวย **มูลนิธิคริสเตียนเมดิคอล** โรงพยาบาลมิชชั่น โทร 0-2282-7095 ต่อ 197 **ร้านกรีนไลน์** เสรีเซ็นเตอร์ โทร 0-2746-0216 **ห้างสรรพสินค้าเดอะมอลล์** 8 สาขา: บางกะปิ รามคำแหง หัวหมาก งามวงศ์วาน บางแค ท่าพระ อิมโพเรียม และโคราช **ห้างสรรพสินค้าสยามพารากอน Lotus Super Center** 65 สาขาทั่วประเทศ (ไม่รวม lotus express) **ร้านรักบ้านเกิด** ถนนบรมราชชนนี สามพราน โทร 034-232-466 **ร้านบ้านข้าวกล้อง** ถนนพหลโยธิน 49 แขวงบางมด โทร 0-2874-8315 **ร้านบ้านัญพีช** ถนนพหลโยธิน โทร 0-2869-3744-5 **ร้านอโรควา** ซอยปรีดีพนมยงค์ 41 โทร 0-2391-6778 **Rasanyana Retreat** สุขุมวิท 39 โทร 0-2662-4803-5 **ร้านบ้านผักคอต** สีแยกศิริราช โทร 0-2866-0001 **Absolute Health** ซอยร่วมฤดี เพลินจิต โทร 0-2651-5988 **Chirofit** อาคารโฮมเพลส ชั้น 8 ทองหล่อ 13 โทร 0-2712-7383-6 **เอสสิกา คลินิก** ซอยนาทอง อาคารอมรพันธ์ทาวเวอร์ 2 โทร 0-2276-0608-9 **ร้าน ข.99** จ.พระนครศรีอยุธยา โทร. 035-211-510 **ค้าแสดรีสอร์ท** จ.กาญจนบุรี โทร 034-631-443-9 **บริษัทคอสเซอร์เบิล** คอร์ปอเรชั่น จำกัด โทร 0-2319-9428 **คลินิกกรุงเทพอาร์ไอเอแอส** ซอยลาดพร้าว 110 โทร 0-2385-1285, 0-2835-2524