



ព្រឹត្តិបត្រព័ត៌មាន NEWSLETTER

ផលិតផលស្រាវជ្រាវ ចាហ្គយហ្គាយប៊ី (Fiber Jelly)



ផលិតផលចាហ្គយហ្គាយប៊ី(រសជាតិស្វាយ អំពិល និងម្កាស់)

ចាហ្គយហ្គាយប៊ី(Fiber Jelly) គឺជាផលិតផលស្រាវជ្រាវ ថ្មីមួយ ដែលត្រូវបានបង្កើតឡើងតាមរយៈការកែច្នៃផ្លែឈើ ដែលមានតម្លៃទាបនៅក្នុងស្រុកដូចជា ផ្លែម្កាស់ ផ្លែស្វាយ ផ្លែអំពិល ផ្លែមៀនប៉ៃលិន។ល។ ផលិតផលនេះស្រាវជ្រាវឡើង ក្នុងគោលបំណង ផ្តល់ជាជម្រើសដល់អ្នកបរិភោគដែល ស្រឡាញ់សុខភាព និងជាផលិតផលអាហារដែលសមរួមទៅ ដោយជាតិសរសៃខ្ពស់ មានរសជាតិឆ្ងាញ់ ព្រមទាំងងាយស្រួល ក្នុងការទទួលទាន ដែលអាចបរិភោគបានគ្រប់វ័យដូចជា កូនក្មេង មនុស្សពេញវ័យ និងអ្នកដែលមានអាយុច្រើនផងដែរ។

ដើម្បីទទួលបានចាហ្គយហ្គាយប៊ី(Fiber Jelly) ដែលមាន គុណភាពល្អសម្រាប់សុខភាពរបស់អ្នកបរិភោគ។ វត្ថុធាតុដើម ត្រូវបានជ្រើសរើសដោយយកចិត្តទុកដាក់ខ្ពស់ពីកន្លែងដែល ស្គាល់ប្រភពច្បាស់លាស់យកមកលាងសម្អាត និងធ្វើការកែ ច្នៃប្រកបដោយអនាម័យ។

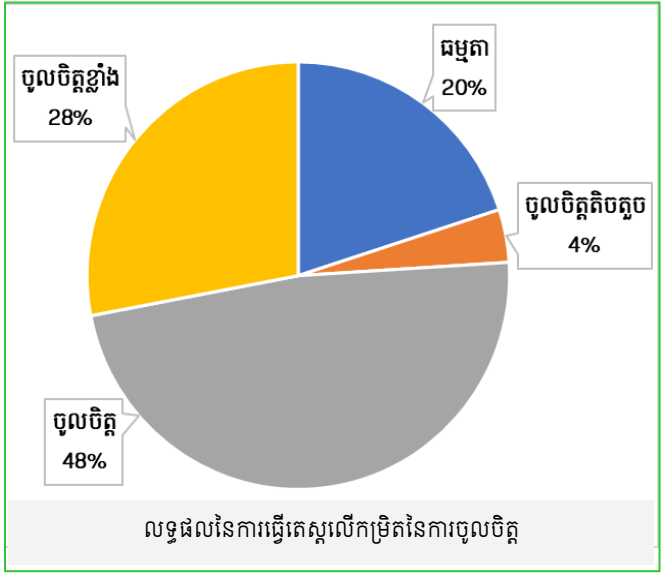


ខ្សែសង្វាក់នៃការផលិតចាហ្គយហ្គាយប៊ី(Fiber Jelly)

លើសពីនេះ ក្នុងដំណើរការស្រាវជ្រាវ និងផលិតកម្មចាហ្គយ ហ្គាយប៊ី(Fiber Jelly) យើងបានធ្វើការវិភាគលើគុណភាព សំខាន់ៗរួមមានកម្រិតជាតិផ្អែម កម្រិតpH និងកម្រិតនៃការ ចូលចិត្តរបស់អ្នកបរិភោគដើម្បីធានាបានថាផលិតផលចាហ្គយ ហ្គាយប៊ី មានកម្រិតជាតិផ្អែមសមល្មមដែលស្របតាមស្តង់ដា អាហារសុខភាព មិនប៉ះពាល់ដល់សុខភាពរបស់អ្នកបរិភោគ។



សកម្មភាពនៃការវិភាគកម្រិតpH និងកម្រិតជាតិផ្អែម



ក្រោយពីបានធ្វើតេស្តលើកម្រិតpH កម្រិតជាតិផ្អែម និង កម្រិតនៃការចូលចិត្តរបស់អ្នកបរិភោគ លទ្ធផលបានបង្ហាញ ថា ផលិតផលចាហួយហ្វាយប៊ី(Fiber Jelly) ជាផលិតផល មួយដែលមានការនិយមចូលចិត្តច្រើន ហើយអាចប្រើធ្វើជា អាហារសម្រន់ សម្រាប់អ្នកដែលចង់ទទួលបានសុខភាពល្អ។ ម្យ៉ាងវិញទៀតចាហួយហ្វាយប៊ី(Fiber Jelly) ក៏ជាផលិតផល ដែលមានសក្តានុពលខ្ពស់នាពេលអនាគត ដោយវាបានជួយ បង្កើនគុណតម្លៃវត្ថុធាតុដើម ដែលមានតម្លៃទាបនៅក្នុងស្រុក សម្រាប់ទីផ្សារ និងសុខភាពសាធារណៈ។ លើសពីនេះ ផលិតផលចាហួយហ្វាយប៊ីបានបង្ហាញពីស្នាដៃជោគជ័យមួយ នៃការសិក្សាស្រាវជ្រាវរបស់និស្សិតជំនាញកែច្នៃអាហារ ក្នុង **ដេប៉ាតឺម៉ង់កែច្នៃអាហារ** នៃសាកលវិទ្យាល័យជាតិបាត់ដំបង ចំពោះការកែច្នៃផលិតផលក្នុងស្រុក និងមានប្រយោជន៍ដល់ សង្គមជាតិ។ ការទទួលបានចាហួយហ្វាយប៊ី(Fiber Jelly) ជា ប្រចាំផ្តល់អត្ថប្រយោជន៍ចំពោះសុខភាព ពីព្រោះប្រភេទផ្លែ ឈើដែលបានជ្រើសរើសយកប្រើប្រាស់ គឺសម្បូរទៅដោយ សារធាតុចិញ្ចឹម វីតាមីន ហើយមានជាតិសរសៃខ្ពស់ជំនួយទៅ ដល់ប្រព័ន្ធរំលាយអាហារ កាត់បន្ថយកម្រិតជាតិខ្លាញ់ និង កម្រិតជាតិស្ករនៅក្នុងឈាម។



ដោយ៖ លោក រឿន លីម៉េង	កញ្ញា ហ៊ុន ស៊ីយ៉ា *
លោកស្រី ប៉ាត ម៉ាឡា	លោក ប៊ុច សុផាណា
កញ្ញា សួន កណ្តិកា	កញ្ញា អ៊ូ ស្រីនូ
កញ្ញា ទាវ ទារិកា	កញ្ញា ញ៉ែប កញ្ញា

* E-mail: hun.siya@nubb.edu.kh