

▶ 亞洲瑞思推廣

發芽玄米 新的健康選擇

【台北訊】亞洲瑞思生技實踐「醫食同源」觀念，將自有品牌「發芽玄米」推廣到台灣每個角落，顛覆傳統認知玄米粗糙又硬且不易咀嚼、口感差和難消化的缺點。

亞洲瑞思的發芽玄米，拒絕使用食品化學添加劑來進行滅菌控制，所有樣本均無黃麴毒素存在，符合食用安全標準，因此甚受市場重視。

亞洲瑞思表示，玄米經酵素活化後，轉換成具外皮鬆軟、香Q美味、營養價值高，易消化和增加腸胃吸收等

優點，在日本境內，已形成食用發芽玄米的風潮，值得普遍推廣。發芽玄米的口感硬度適中、香Q有彈性。

發芽玄米是將玄米內部酵素活化而「發芽」產生，營養價值超越原本的玄米，且更開發出高經濟價值的產物，所以才叫「發芽玄米」，可望一改國人米食習慣唯有「白米」口感較佳的印象，而有新的健康選擇。

亞洲瑞思生技電話（02）2767-1988號，網址www.asiarice.com.tw。

（陳偉康）