

ชานมไข่มุกกับสุขภาพ ควรดื่มบ่อยแค่ไหนถึง
ปลอดภัย

ชานมไข่มุกกับสุขภาพ ควรดื่มบ่อยแค่ไหนถึง
ปลอดภัย



ชานมไข่มุกอร่อยแต่แอบมีภัยร้ายที่เพื่อนๆ อาจไม่รู้

เห็นแก้วชานมไข่มุกเย็นๆ หอมหวาน นุ่มฟูของไข่มุกที่โร กัดใจไม่ไหวทุกทีใช่ไหม แต่รู้ไหมว่าเครื่องดื่มสุดโปรดของเราอาจกลายเป็นตัวการทำลายสุขภาพแบบเงียบๆ ถ้าดื่มบ่อยเกินไป วันนี้แอดรินจะมาคุยกันแบบจริงจัง ว่าชานมไข่มุกควรดื่มแค่ไหนถึงจะอร่อยแบบไม่ต้องกลัวอ้วน หรือเสี่ยงโรค

รู้จัก รู้จริง กับสิ่งที่อยู่ในแก้วชานมไข่มุก

ชานมไข่มุกคืออะไร และมีส่วนผสมอะไรบ้าง

ชานมไข่มุกไม่ใช่แค่ชา + นม + ไข่มุกธรรมดา แต่ส่วนใหญ่ประกอบด้วย

- น้ำตาลสูงมาก (บางร้านแก้วละ 50-70 กรัม) เกินปริมาณที่ WHO แนะนำต่อวัน (25 กรัม)
- ครีมเทียมหรือนมข้นหวาน ที่มีไขมันทรานส์อันตรายต่อหัวใจ
- ไข่มุกหรือลูกแป้ง ทำจากแป้งสาลีและน้ำตาล ให้แคลอรีสูงแต่ไม่มีประโยชน์ต่อร่างกาย
- สารเติมแต่ง เช่น สารกันบูด สีผสมอาหาร ในบางแบรนด์

ดื่มบ่อยแค่ไหนถึงอันตราย

งานวิจัยหลายชิ้นชี้ว่า

- หากดื่ม มากกว่า 3 ครั้ง/สัปดาห์ เพิ่มเสี่ยง โรคอ้วน เบาหวาน และไขมันในเลือดสูง
- การกินไข่มุกบ่อยๆ อาจทำให้ ระบบย่อยอาหารทำงานหนัก เพราะย่อยยาก
- เด็กและวัยรุ่น เป็นกลุ่มเสี่ยง เพราะติดรสหวานและได้รับน้ำตาลเกินขนาดง่าย

เทคนิคดื่มชานมไข่มุกแบบไม่ทำลายสุขภาพ

ถ้าเลิกไม่ได้เลย ลองปรับตามนี้

1. ลดความหวาน เลือกสูตรน้ำตาล 0% หรือ 25%
2. เปลี่ยนเป็นนมจืดหรือนมถั่วเหลือง แทนครีมเทียม
3. ลดปริมาณไข่มุก หรือเลือกสูตรไข่มุกโฮมเมดที่ทำจากวัตถุดิบธรรมชาติ
4. ดื่มไม่เกิน 1-2 ครั้ง/สัปดาห์ และคุมอาหารมื้ออื่นให้สมดุล

ทำไมเพื่อนๆ ต้องดูแลตัวเองตั้งแต่ตอนนี้

เพราะสุขภาพดีเป็นเรื่องของความสุขระยะยาว การดื่มชานมไข่มุกไม่ใช่ปัญหา ถ้ารู้จักควบคุมและเลือกสูตรที่ดีต่อร่างกาย แคปรับนิดหน่อย ก็ยังได้ลิ้มรสความอร่อยแบบไม่ต้องกังวลเรื่องน้ำหนักหรือโรคภัย ถ้าเพื่อนๆ รักตัวเอง อย่าปล่อยให้ความอร่อยมาทำลายสุขภาพแบบไม่รู้ตัวนะ

มาเริ่มดูแลตัวเองวันนี้กันเลยดีกว่า

อย่ารอให้สายเกินไป ลองทำตามขั้นตอนง่ายๆ นี้ดู

1. สัปดาห์นี้ลองลดชานมไข่มุกลง 1 แก้ว จากที่ดื่มทุกวัน เป็นวันเว้นวัน
2. ทดลองสูตรสุขภาพ เช่น ชาเขียวไข่มุกนมจืด หรือชานมน้อยหวาน
3. ชวนเพื่อนมาเปลี่ยนเมนูด้วยกัน จะได้มีแรงบันดาลใจ

แค่เริ่มต้นวันนี้ เราก็ใกล้ชิดกับสุขภาพที่ดีขึ้นแล้ว ถ้าเพื่อนๆ รู้สึกว่าแอดรีนมีประโยชน์ อย่าลืมแชร์ให้คนที่รักได้อ่านกันนะ)



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์ แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ ขอบคุณที่ติดตาม
เพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ



Disclaimer

ข้อมูลบนเว็บไซต์นี้มีไว้เพื่อเป็นข้อมูลทั่วไปเพื่อประกอบการตัดสินใจ ทางเว็บไซต์ไม่รับผิดชอบต่อความเสียหายใดๆ ที่เกิดขึ้นจากการใช้ข้อมูลบนเว็บไซต์นี้ กรุณาปรึกษาผู้เชี่ยวชาญก่อนตัดสินใจตามข้อมูลที่ได้รับ