



PVO
PATUM VEGETABLE OIL



จุดเริ่มต้นของความอร่อย



SUPERIOR TASTE AWARD
3 consecutive
Years
(2022-2024)



น้ำมันปาล์มมีดี ได้อร่อย | ให้ประโยชน์เยอะ



SUPERIOR TASTE AWARD
3ปีซ้อน
(2022-2024)



น้ำมันปาล์มคุณภาพดี ดูที่ตรงไหน ?

- 1 น้ำมันสีอ่อนใส
- 2 มีวิตามิน อี
- 3 โอเมก้า 3,6,9 ตามธรรมชาติ

*คุณภาพน้ำมันปาล์มบริโภค ขึ้นกับปัจจัยสำคัญ คือ คุณภาพวัตถุดิบปาล์มจากธรรมชาติ และการบริหารจัดการกระบวนการผลิต รวมถึงการเลือกใช้เทคโนโลยีการผลิต และควบคุมคุณภาพตลอดกระบวนการ

น้ำมันปาล์มสีอ่อนใส มีดีอย่างไร ?



น้ำมันปาล์มสีอ่อนใส แสดงถึงคุณภาพที่เป็นผลจากการคัดเลือกวัตถุดิบที่คุณภาพดี และกระบวนการผลิตที่ดี ซึ่งสามารถลดสิ่งปนเปื้อน (Phosphatides) และสิ่งปนเปื้อน (Impurities) ออกไปได้มาก ซึ่งข้อดีของน้ำมันสีอ่อนใส คือ เมื่อนำไปใช้ สามารถใช้ได้นาน ไม่ดำง่าย อาหารทอดหรือผัดจึงสวยงาม น่ารับประทาน

วิตามิน อี ในน้ำมันปาล์ม มีประโยชน์อย่างไร ?



- มีประโยชน์ต่อร่างกาย ในการช่วยชะลอการเสื่อมของเซลล์
- มีสารต้านอนุมูลอิสระ ป้องกัน การเกิดแอนติออกซิเดชั่น ของสารในกลุ่มไขมัน
- ป้องกันการเกิดปฏิกิริยา ออกซิเดชันของคอเลสเตอรอล ชนิดไม่ดี LDL
- ลดความเสี่ยงและความรุนแรงของโรคอัลไซเมอร์
- มีส่วนช่วยลดความดันเลือด

น้ำมันปาล์ม ใช้ประกอบอาหารอะไร ?

น้ำมันปาล์มโอเลอิน ทนความร้อนได้สูงถึง 220 องศาเซลเซียส ใช้ประกอบอาหาร ได้ทุกชนิดทั้งผัดและทอด โดยเฉพาะการทอด จะทำให้กรอบนาน อาหารมีสีสันท่ารับประทาน น้ำมันปาล์มที่ดีจะไม่มีกลิ่น ไม่มีรส จึงช่วยเสริมกลิ่น และรสชาติ ของอาหารให้น่ารับประทาน



โอเมก้า 3,6,9 คืออะไร มีประโยชน์อย่างไร ?

โอเมก้า 3,6,9 เป็นกรดไขมันไม่อิ่มตัว ที่มีความจำเป็นต่อร่างกาย ซึ่งร่างกายไม่สามารถสร้างเองได้ จำเป็นต้องได้รับจากอาหารที่บริโภค



- ควบคุมระบบการทำงานต่างๆ ของร่างกาย
- ช่วยในเรื่องการทำงานของสมอง ตับ และการมองเห็น
- ช่วยพัฒนาการเรียนรู้ และความจำ
- ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอล
- ลดความหนืดของเลือด ช่วยให้มึระบบการไหลเวียนที่ดี ป้องกันการเกิดโรคหลอดเลือดอุดตัน
- คงความชุ่มชื้นให้ผิวพรรณ ช่วยผลิตคอลลาเจนและเส้นใยอีลาสติน



- มีคุณประโยชน์คล้ายกับโอเมก้า 3 แต่โอเมก้า 6 จะช่วยปรับความหนืดของเลือด เพื่อให้สมดุล โดยในร่างกายควรมีความสมดุลระหว่างโอเมก้า 6 กับ โอเมก้า 3 ในอัตราส่วน 3:1 ถึง 5:1



- ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอล
- ช่วยลดระดับ LDL
- ช่วยเพิ่มระดับ HDL
- ช่วยควบคุมระบบการทำงานต่างๆ ของร่างกาย

น้ำมันปาล์ม...ไม่มีคอเลสเตอรอล

น้ำมันปาล์มสกัดจากผลปาล์มธรรมชาติ
ไม่มีคอเลสเตอรอล เพราะพืชไม่สร้างคอเลสเตอรอล
ซึ่งงานวิจัยยืนยันว่า น้ำมันปาล์มโอเลอิน ไม่มีผลต่อการ
เพิ่มคอเลสเตอรอลในเลือดภายหลังการบริโภคอีกด้วย



แหล่งที่มาของข้อมูล

<http://www.nutritionthailand.or.th/>

(วารสารโภชนาการ ปีที่ 43 ฉบับที่ 1 ม.ค.-มี.ค. 2551
Journal of The Nutrition Association of Thailand,
Vol. 43 No. 1 Jan-Mar 2008)

http://www.pharmacy.mahidol.ac.th/dic/knowledge_full.php?id=33

<https://www.hsph.harvard.edu/nutritionsource/omega-3-fats/>

<https://www.doctor.or.th/article/detail/11248>

<http://www.mdpi.com/journal/nutrients>

(Recent Advances in Omega-3: Health Benefits,
Sources, Products and Bioavailability,
Peter D. Nichols, Alexandra McManus, Kevin Krail,
Andrew J. Sinclair, Matt Miller. Nutrients 2014, 6, 3727-3733)

<http://articles.mercola.com/omega-3.aspx>

http://www.uccs.edu/Documents/healthcircle/pnc/health-topics/Omega-3_6_and_9_Fats.pdf

<http://www.omega-9oils.com/omega-9-advantage/healthier-profile/omega-3-6-9.htm>





คุณภาพ เพื่อคุณภาพชีวิต

บริษัท น้ำมันพืชปทุม จำกัด ก่อตั้งในปี 2518 เป็นบริษัทผู้นำธุรกิจด้านผลิตภัณฑ์น้ำมันพืช ปาล์มเพื่อใช้ประกอบอาหาร ไบโอดีเซล และ ก๊าซชีวภาพใน ประเทศไทย บริษัทมีความ มุ่งมั่นให้บริการผลิตภัณฑ์ คุณภาพสูง บน พื้นฐานของเทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัย การบริหารจัดการคุณภาพระดับสูง และการ รับรองมาตรฐานอุตสาหกรรมระดับสากลจาก สถาบันระดับโลก

บริษัทมุ่งมั่นที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการ อย่างต่อเนื่อง ด้วยประสิทธิภาพและความเป็น มืออาชีพ เพื่อให้การบริการและตอบสนอง ความต้องการของลูกค้าในหลากหลายกลุ่ม ธุรกิจ บริษัทให้บริการผลิตภัณฑ์หลายประเภท กลุ่มสินค้า และหลากหลายบรรจุภัณฑ์ตาม ความต้องการของลูกค้า

มาตรฐานอุตสาหกรรมสากล

บริษัท น้ำมันพืชปทุม จำกัด มุ่งที่จะพัฒนาคุณภาพอย่างต่อเนื่องโดยการควบคุม คุณภาพแบบองค์รวมเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพระดับสูงอย่างสม่ำเสมอ และคำนึง ถึงประโยชน์ต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมเป็นสำคัญ



บริษัท น้ำมันพืชปทุม จำกัด (สำนักงานใหญ่)

1/8 ซ.เจริญสนิทวงศ์ 55, ถ.เจริญสนิทวงศ์
แขวงบางน้ำพร เขตบางพลัด กรุงเทพฯ 10700
โทรศัพท์: +662-424-1165, +662-424-2168,
+662-434-8384-7
โทรสาร: +662-433-6423

โรงงาน

29/3 หมู่ 6 ถนนปทุมธานี-ลาดหลุมแก้ว
อ.ลาดหลุมแก้ว จ.ปทุมธานี 12140
โทรศัพท์: +662-581-2348-50, +662-581-5211
โทรสาร: +662-581-6407