

順食
HOMEODIET

HOMEODIET KITCHEN
順食廚房



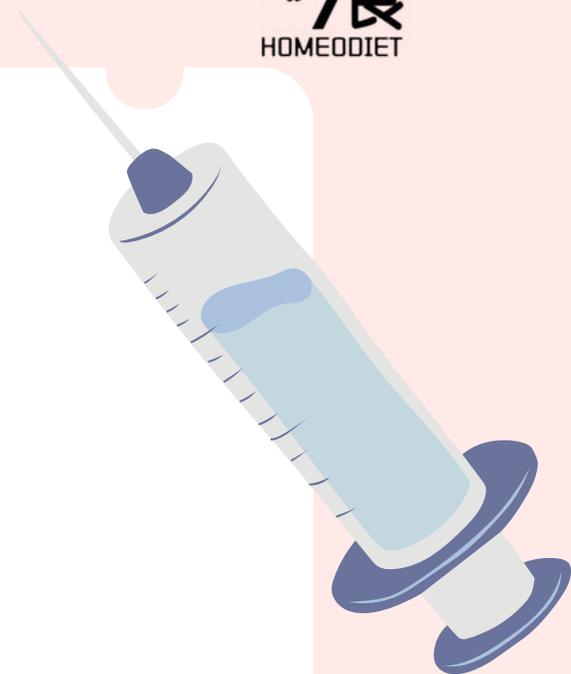
根据世卫组织



- 全世界估计有 **12.8亿** 30-79岁成年人患有高血压。
- 全球有超过 **4.6亿** 糖尿病患者。
- 全球有超过 **10亿** 人患有肥胖症，其中包括 **6.5亿** 成年人、**3.4亿** 青少年和 **3900万** 儿童。

医药、保健业 越来越发达.....

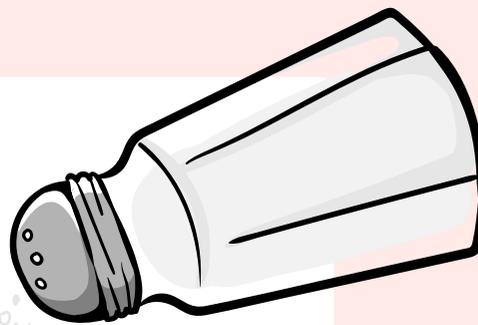
过去20年，虽然医药与保健产业越来越发达，可是疾病却越来越普遍、越来越年轻化。很明显的，人类在减缓疾病方面的努力，成效不大。



厨房=食物的工厂

病从口入，90%的疾病如高血压、糖尿病及肥胖都是从错误的饮食开始。解决全人类的健康必须从食物开始着手，而食物的问题都是从厨房开始。

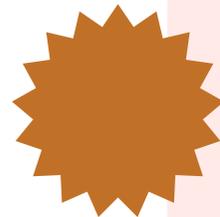
解决厨房的问题才是减缓疾病的最根本方案。



盐、糖、油 厨房三害

现今社会，基本上所有原型食物都会经过厨房处理。使用错误的盐、糖和油处理食物，导致食物变质，危害人类的健康。

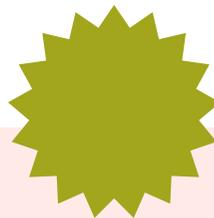
社会目前倡导少盐、少糖、少油饮食，并无法从根本完全解决问题。



顺食厨房

换好盐、换好糖、换好油

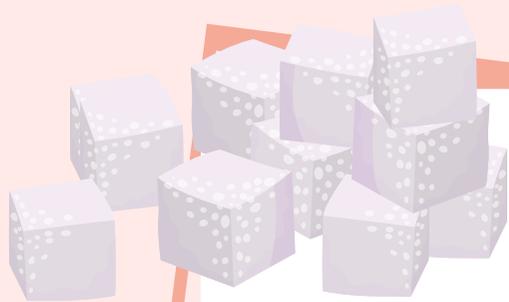
顺食厨房倡导家家户户的厨房换好盐、换好糖、换好油，把家里的厨房打造成食物的健康工厂，让食物经过厨房的处理后变得更健康。



厨房三宝 代替厨房三害

- ✓ 顺食紫晶竹盐
- ✓ 顺食奥丽罗汉糖
- ✓ 顺食特级初榨椰子油





糖

糖从哪里来？

- 糖天然存在于水果、蔬菜、谷物和乳制品里。当你食用这些食物时，你就是在食用糖。食用这些天然糖是可以的，因为糖是人体用来提供能量的一种碳水化合物。
- 这些植物性食品也含有大量的纤维、必需矿物质和抗氧化剂，而乳制品则含有蛋白质和钙。这些食物消化慢，食物里的糖为我们的细胞提供稳定的能量供应。



问题不在于糖 而是吃错糖

添加糖

现今社会，我们吃糖已经不只是为了提供身体能量，更多是为了满足味蕾。因此很多食物都添加糖，包括面包、谷物、饮料及菜肴等等。这导致我们很容易摄取过量糖分，糖分过高导致的身体状况不堪设想。



白糖



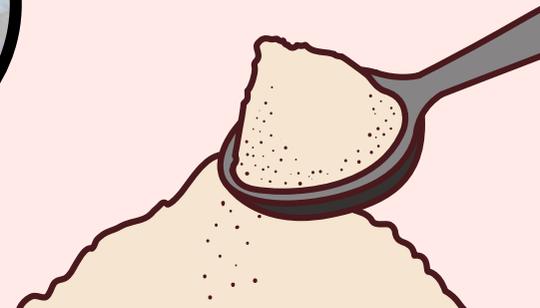
黑糖



椰糖

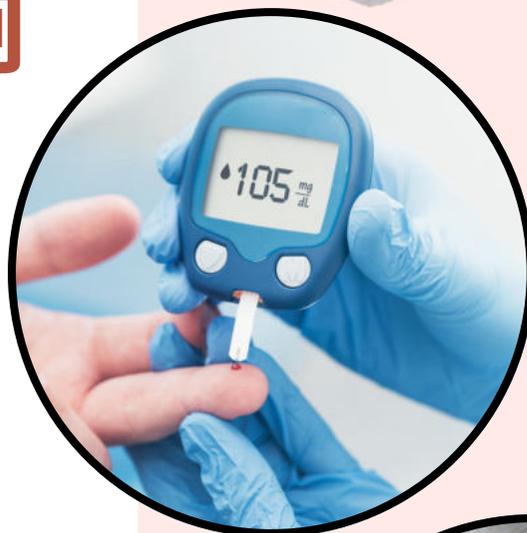


冰糖



糖分过多的影响

- 提高三酸甘油酯水平、血糖（糖尿病）和血压（高血压），从而增加心脏病和糖尿病等慢性疾病的风险。



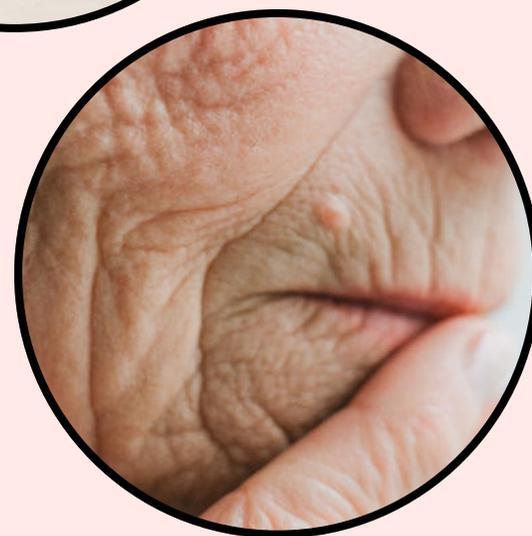
糖分过多的影响

- 导致体重增加和肥胖。
- 增加对胰岛素的抗性。
- 增加身体的慢性炎症。
如加上肥胖和胰岛素抗性，您患癌症的风险便会增加。



糖分过多的影响

- 加速衰老过程。当糖与您体内的蛋白质产生反应时，便会形成一种化合物，称为糖化终产物 (AGEs)。这可损坏胶原蛋白和弹性蛋白。



奥丽糖

Orii Sweetener

1:1 替代白糖

奥丽糖是市场上最佳的添加糖替代方案。

使用于烹饪或烘焙中，它带来的味道99.99%接近白糖。



纯天然植物性配方

罗汉果萃取物 + 赤藻糖醇

降血脂

清热
润肺

抗衰老

止咳
化痰

降血糖



纯天然植物性配方

罗汉果萃取物 + 赤藻糖醇

- 赤藻糖醇是一种自然界广泛存在的天然活性物质，在海藻、蘑菇等真菌类，甜瓜、葡萄等瓜果类中均存在。



順食
HOMEODIET



Zero Carbs
零碳水化合物



Zero Sugar
零糖



Zero Calorie
零卡路里



Zero Glycemic
零升糖



Zero Coloring
零色素



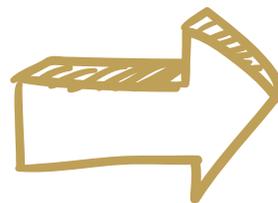
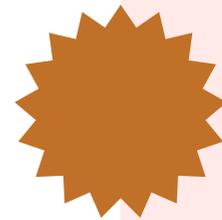
Zero Chemicals
零化学添加



順食
HOMEODIET



換好糖 換健康



順食
HOMEODIET

HOMEODIET KITCHEN
順食廚房

