



สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงปักกิ่ง

<https://www.opsmoac.go.th/beijing-home>

สรุปรายงานกิจกรรม “เทศกาลทุเรียนไทย ประจำปี ๒๕๖๖”

ระหว่างวันที่ ๒๗ พฤษภาคม - ๑๑ มิถุนายน ๒๕๖๖

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงปักกิ่ง (สปช. ปักกิ่ง) ร่วมกับเครือเจริญโภคภัณฑ์และเครือโต่วอิน (Tik-Tok จีน) จัดงาน “เทศกาลทุเรียนไทย ประจำปี ๒๕๖๕” ระหว่างวันที่ ๒๗ พฤษภาคม - ๑๑ มิถุนายน ๒๕๖๖ ณ ห้างสรรพสินค้าโซลาน่า (Solana) และห้างสรรพสินค้าหลง หู ต้าซิง (Longfor ParadiseWalk DaXing) รวมถึงกิจกรรมออนไลน์บนแพลตฟอร์มโต่วอิน โดยเน้นย้ำถึงคุณภาพและมาตรฐานทุเรียนไทย เพื่อต่อยอดภาพลักษณ์ความพรีเมียมของทุเรียนไทยในตลาดจีน



พิธีเปิดงานเทศกาลทุเรียนไทยได้จัดขึ้นเมื่อวันที่ ๒๗ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ ห้างหลง หู ต้าซิง โดยมี นายอรรถยุทธ์ ศรีสมุทร เอกอัครราชทูต ณ กรุงปักกิ่ง (ออท.) เป็นประธานกล่าวเปิดงานเทศกาลทุเรียนไทย ประจำปี ๒๕๖๕ พร้อมด้วยนายไพศาล ยังสมบูรณ์ รองประธานอาวุโส CP กรุ๊ป และ น.ส. ปทุมวดี อิ่มทั่ว อัครราชทูตที่ปรึกษา(ฝ่ายเกษตร) ประจำกรุงปักกิ่ง โดยมีแขกสำคัญทั้งจากหน่วยงานรัฐและเอกชนของจีนเข้าร่วมงาน ซึ่งพิธีเปิดงานดังกล่าวได้ถ่ายทอดสดผ่านบัญชีของสถานทูตไทยฯ บนแพลตฟอร์มโต่วอิน ที่ใช้ชื่อว่า 今日泰国



ในพิธีเปิดนี้ ออท. ได้ยินดีกับความสำเร็จของการจัดงานในครั้งนี้ ซึ่งเป็นครั้งที่สองที่จัดขึ้นในกรุงปักกิ่งซึ่งมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมความนิยมทุเรียนไทยในกลุ่มผู้บริโภคจีนอย่างต่อเนื่อง โดยเน้นการนำเสนอคุณภาพและความหลากหลายของพันธุ์ทุเรียนไทย และแสดงถึงการให้ความสำคัญกับตลาดจีนและผู้บริโภคจีน อีกทั้งยังแนะนำรายการสินค้าและกิจกรรมภายในงานโดยเฉพาะบุฟเฟต์ทุเรียนไทยที่ในปีนี้มีหลากหลายสายพันธุ์ ทั้งหมอนทอง ชะนี และมุขัง คิงส์ นอกจากนี้ผลไม้ไทยแล้วยังแนะนำขนมไทย อาทิ ข้าวเหนียวทุเรียน ข้าวเหนียวมะม่วง แครบเค็ก วุ้นมะพร้าวทุเรียนพุดดิ้ง และเค้กโมจิ เป็นต้น ทุเรียนไทย ถือเป็นทุเรียนคุณภาพที่สามารถ

ติดตามกระบวนการการผลิตได้ตั้งแต่สวน จนถึงกระบวนการขนส่ง นำส่งมายังประเทศจีน และขอให้ผู้บริโภคจีนเชื่อมั่นในคุณภาพและความปลอดภัยของทุเรียนไทย



อทป. (ฝ่ายเกษตร) ได้กล่าวในพิธีเปิดว่าประเทศไทยเป็นประเทศแรกที่ได้รับอนุญาตให้ส่งออกทุเรียนผลสดมายังจีน โดยในช่วง ๔-๕ ปีที่ผ่านมา ทุเรียนได้รับการตอบรับจากผู้บริโภคชาวจีนเป็นอย่างมาก และมีปริมาณการนำเข้าเพิ่มขึ้นทุกๆปี จากปริมาณ ๒ แสนกว่าตัน ในปี ๒๕๖๐ เป็น ๗ แสนกว่าตัน ในปี ๒๕๖๕ ซึ่งขยายตัวกว่า ๒๔๙ เปอร์เซ็นต์ ประเทศไทยส่งออกผลไม้มายังจีนหลากหลายชนิด อาทิ เช่น ทุเรียน มะพร้าว มังคุด ลำไย ส้มโอ เงาะ และอื่นๆ ซึ่งผลไม้ที่เป็นที่รู้จักหลักๆได้แก่ ทุเรียน มังคุด มะพร้าว ส้มโอ จึงเป็นโอกาสที่ดีในการประชาสัมพันธ์ผลไม้ไทยอื่นๆ ร่วมกับทุเรียนไทย เพื่อให้ชาวจีนและชาวต่างชาติที่อยู่ในจีนได้รู้จักผลไม้ไทย และทุเรียนไทยสายพันธุ์ต่างๆเพิ่มมากขึ้น



ผู้บริหารของเครือเจริญโภคภัณฑ์ได้กล่าวถึงการให้ความสำคัญด้านคุณภาพของทุเรียนเพื่อความปลอดภัยและใส่ใจผู้บริโภค ซึ่ง CP Fresh ให้การรับประกันคุณภาพทุเรียนโดยเริ่มตั้งแต่การคัดเลือกสายพันธุ์ การปลูก การดูแลอย่างพิถีพิถันทุกขั้นตอน การตัดโดยเลือกตัดเฉพาะลูกที่สุก ๘๐% และทำการบรรจุและการขนส่งผ่านทางเครื่องบินโดยทันทีนอกจากนี้ยังมีการควบคุมอุณหภูมิตลอดเส้นทาง เพื่อให้ผู้บริโภคชาวจีนได้ทานทุเรียนที่สดใหม่ และรสชาติเดียวกับที่คนไทยได้รับประทาน นอกจากนี้การคัดเลือกอย่างพิถีพิถันแล้วทาง CP Fresh ยังให้ความสำคัญกับการตรวจสอบ โดยสวนทุเรียน และโรงคัดบรรจุทุเรียนต้องเป็นตามมาตรฐานการนำเข้าของจีน ดังนั้นผู้บริโภคชาวจีนมั่นใจได้เลยว่าท่านจะได้ทานทุเรียนไทยที่สด อร่อย และมีคุณภาพ



ภาพบรรยากาศภายในงานพิธีเปิด

- กิจกรรมภายในงาน

กิจกรรมตลอดช่วงเทศกาลทุเรียนไทยผสมผสานกิจกรรมทั้งรูปแบบออฟไลน์และออนไลน์ โดยแบ่งออกเป็น ๒ กิจกรรมหลัก

- ๑. บูฟเฟต์ทุเรียนไทย



การจัดงานมหกรรมทุเรียนครั้งนี้ นับเป็นปีที่ ๒ ที่จัดขึ้นในกรุงเทพฯ ซึ่งปีนี้มีการจัดงาน ๒ แห่ง ได้แก่ ห้างสรรพสินค้าหลง หู ต้าซิง ระหว่างวันที่ ๒๗ พฤษภาคม - ๑๑ มิถุนายน ๒๕๖๖ และ ห้างสรรพสินค้าโซลาน่า ระหว่างวันที่ ๒๗ พฤษภาคม - ๔ มิถุนายน ๒๕๖๖ ภายในงานมีกิจกรรมบูฟเฟต์ทุเรียนและผลไม้อื่นๆ ซึ่ง CPFresh ได้นำทุเรียนสดเกรดพรีเมียมขนส่งโดยเครื่องบินมาจากไทยทั้งหมด ๓ สายพันธุ์ ได้แก่ หมอนทอง ชะนี และ มูซังคิงส์ รวมถึงผลไม้ไทยชนิดอื่นๆ อาทิ เช่น มะพร้าว มังคุด มะม่วง และลำไย พร้อมทั้งผลิตภัณฑ์ทุเรียนแปรรูปอื่นๆ อาทิเช่น เค้กทุเรียน ไอติมทุเรียน ข้าวเหนียวทุเรียน เป็นต้น

ไม่เพียงเท่านั้น กิจกรรมภายในงานยังมีการสอนเทคนิคการคัดเลือกทุเรียน วิธีดูความแตกต่างของทุเรียนแต่ละสายพันธุ์ วิธีการลอกทุเรียน และมีการแสดงรำไทย/ดนตรีไทย รวมถึงการจำหน่ายทุเรียนคุณภาพและผลไม้ไทยอื่นๆ ซึ่งผู้ที่มาร่วมงานนั้น มีส่วนหนึ่งได้รับทราบการประชาสัมพันธ์และซื้อบัตรทานบูฟเฟต์ทุเรียนมาก่อนล่วงหน้า และอีกส่วนเป็นลูกค้าของห้างสรรพสินค้าอยู่แล้ว และในปีนี้ห้างโซลาน่าได้ซื้อบัตรให้กับลูกค้าVIPของทางห้างเองเพื่อเข้าร่วมกิจกรรม โดยช่วงสุดสัปดาห์ห้างสรรพสินค้าหลง หู ต้าซิงจะมีลูกค้าวันละประมาณ ๘ หมื่น - ๑ แสนคน โซลาน่ามีลูกค้าวันละประมาณ ๕ หมื่นคน



ทั้งนี้อัครราชทูตที่ปรึกษา (ฝ่ายเกษตร) ได้ให้ความรู้เกี่ยวกับการเลือกทุเรียนสายพันธุ์ต่างๆ ของไทย อาทิเช่น หมอนทอง ชะนี มูซังคิงส์ ไม่ว่าจะเป็นการสังเกตจากรูปลักษณ์ภายนอก หรือจะเป็นการสังเกตจากกลิ่น เนื้อ และรสชาติของทุเรียน พร้อมทั้งให้ความรู้เกี่ยวกับสิ่งที่ไม่ควรทานคู่กับทุเรียน นอกจากนี้ ยังได้สาธิตวิธีการปอกทุเรียนในงาน และเชิญชวนให้ผู้บริโภคชาวจีนและแขกในงานได้ลิ้มลองทุเรียนสายพันธุ์ใหม่ๆ ที่ซึ่งมีความอร่อยไม่แพ้กันเพิ่มมากขึ้น



ผลไม้ต่างๆ ของไทยในกิจกรรมบูฟเฟ่ต์



นอกจากบุฟเฟ่ต์ทุเรียนแล้วยังมีบูทจำหน่ายอาหารจำหน่ายผลไม้ ทุเรียน ลำไย มังคุด มะม่วง ขนุน มะพร้าว และผลิตภัณฑ์ทุเรียนแปรรูปอื่นๆ ซึ่งทุเรียนพันธุ์หลักๆที่วางจำหน่ายภายในงานเป็นทุเรียนพันธุ์หมอนทอง ชะนี และมุซังคิงส์ ไม่เพียงเท่านั้นได้มีการวางจำหน่ายกึ่งไทย อาหารไทยและชาไทยจากทาง CPFoods ให้ผู้บริโภคได้มีโอกาสเลือกซื้อผลไม้คุณภาพพร้อมทั้งลิ้มลองอาหารไทยเป็นระยะเวลากว่าสองสัปดาห์ ไม่เพียงเท่านั้นภายในงานยังมีการแสดงศิลปวัฒนธรรมไทย



๒. กิจกรรมชาเลนจ์ออนไลน์

ระหว่างงานมีการจัดกิจกรรมชาเลนจ์บนแพลตฟอร์ม Douyin (หรือ Tik-tok) ให้ผู้คนทั่วไปร่วมสนุกโดยการลงเรื่องราวของตนเองเกี่ยวกับทุเรียนไทย พร้อมติดแฮชแทค #榴莲正好吃 ซึ่งหมายความว่า “ทุเรียนไทยอร่อยอย่างไทย” ซึ่งโพสต์ที่มีผู้รับชมมากที่สุด ๓๐ โพสต์แรกจะได้รับรางวัลเป็นทุเรียนเกรดพรีเมียม และมีโอกาสเข้าร่วมงาน Thai durian Wonderful Night และรับรางวัลประกาศนียบัตร “ผู้สนับสนุนทุเรียนไทย” จากสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงปักกิ่ง (สปช.ปักกิ่ง) ซึ่งงานดังกล่าวเปิดโอกาสให้ทุกภาคส่วนทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน รวมถึงสื่อ ได้เชื่อมความสัมพันธ์และแลกเปลี่ยนข้อมูลสถานการณ์ทุเรียนไทยในจีน ซึ่งภายหลังจากกิจกรรมชาเลนจ์ออนไลน์ดังกล่าว บนแพลตฟอร์มไว้อินมีผู้รับชมวิดีโอที่ติดแฮชแทค #榴莲正好吃 รวมจำนวนมากถึง ๑๐ ล้านครั้ง



งานมหกรรมทุเรียนปี ๒๕๖๖ ครั้งนี้ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีจากผู้บริโภคทั้งคนจีน คนไทยและคนต่างชาติที่อยู่ในปักกิ่ง เห็นได้จากจำนวนผู้คนที่หลั่งไหลเข้าร่วมงาน และในงานยังมี KOL(เน็ตไอดอล) ชื่อดังของติ๊กต็อกของจีนที่เข้าร่วมงาน และ Live สด ในงานนี้ด้วยทำให้บรรยากาศในงานเป็นไปอย่างคึกคัก



บรรยากาศภายในงานวันที่ ๒๘ พฤษภาคม ๒๕๖๖ ณ. ห้างโซลาน่า ปักกิ่ง



KOL ของ Platform ไต้หวัน

- **ช่องทางการประชาสัมพันธ์กิจกรรม**

งานมหกรรมทุเรียนไทย ประจำปี ๒๕๖๖ ครั้งที่ ๒ ณ กรุงปักกิ่ง ถือว่าสำเร็จลุล่วงเป็นอย่างดี เนื่องจากการประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางและรูปแบบที่หลากหลายจากผู้จัดงานทุกฝ่าย ได้แก่ ช่องทางสื่อของสถานทูตไทยฯ (บัญชีวีแชท เวibo ไต้หวัน และกลุ่มสื่อมวลชน อาทิเช่น CCTV CRI CMG Sohu และอื่นๆ) ของเครือเจริญโภคภัณฑ์ (บอร์ดและสื่อประชาสัมพันธ์ภายในตึกสำนักงานซีพีเซ็นเตอร์ วีแชท ไต้หวัน และฐานสมาชิกของซีพี) ของเครือไต้หวัน (วิดีโอประชาสัมพันธ์บนแพลตฟอร์มของไต้หวัน) ห้างสรรพสินค้าโซลาน่า (ป้ายประชาสัมพันธ์ในพื้นที่และฐานสมาชิกของโซลาน่า) และห้างสรรพสินค้าหลง หู ต้าซิง (ป้ายประชาสัมพันธ์ และ คลิปวิดีโอสั้นผ่านแพลตฟอร์มของไต้หวัน) โดยแต่ละช่องทางเข้าถึงผู้บริโภคได้จำนวนมาก สำหรับคลิปวิดีโอประชาสัมพันธ์ของเอกอัครราชทูตมีจำนวนผู้รับชมทั้งหมด ๗ หมื่นคน คลิปวิดีโอประชาสัมพันธ์ของรองประธานอาวุโส CP กรุ๊ปมีจำนวนผู้รับชม ๕ หมื่นคน และ คลิปวิดีโอประชาสัมพันธ์ของอทป. (ฝ่ายเกษตร) มีจำนวนผู้รับชม ๓,๗๐๐๐ คน นอกจากนี้ยังมีฐานสมาชิกลูกค้าของโซลาน่าและฐานสมาชิกลูกค้าของห้างสรรพสินค้าหลง หู ต้าซิง เป็นต้น ในช่วงสุดสัปดาห์ ห้างสรรพสินค้าหลง หู ต้าซิงจะมีลูกค้าวันละประมาณ ๘ หมื่น - ๑ แสนคน โซลาน่ามีลูกค้าวันละประมาณ ๕ หมื่นคน



➤ **ข้อคิดเห็นสำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงปักกิ่ง**

๑. จากการจัดงานมหกรรมทุเรียนในครั้งนี้ จะเห็นได้ว่าทุเรียนไทยเป็นที่นิยมของผู้บริโภคชาวจีนเป็นอย่างมากและเป็นโอกาสอันดีที่จะนำเสนอทุเรียนสายพันธุ์ต่างๆรวมทั้งผลไม้ชนิดอื่นของไทยให้ผู้บริโภคชาวจีนได้รู้จักและลิ้มลอง ไม่เพียงเท่านั้นยังเป็นการเผยแพร่วัฒนธรรมไทยด้านอื่นๆ อาทิ การแสดงรำไทย การนำเสนอขนมไทยที่ทำจากผลไม้ไทย ชุดไทย เป็นต้น จากการจัดงานตลอดเกือบ ๓ สัปดาห์ที่ผ่านมาเห็นได้ว่าโอกาสของทุเรียนไทยในตลาดจีนยังมีอีกมากถึงแม้ปัจจุบันจะมีประเทศอื่นที่ได้รับอนุญาตให้ส่งออกทุเรียนสดมาจีน แต่ไม่ได้ส่งผลกระทบต่อตลาดทุเรียนไทยแต่อย่างใด โดยปัจจัยที่สำคัญ คือ การรักษาคุณภาพ มาตรฐานเพื่อทำให้ชื่อเสียงของทุเรียนไทยครองใจผู้บริโภคในจีนที่มีกำลังซื้อและมีความชื่นชอบทุเรียนเป็นอย่างมาก

๒. ความต้องการบริโภคทุเรียนของชาวจีนมีเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง การเติบโตของตลาดทุเรียนไทยในอนาคตต้องอาศัยความร่วมมือจากหลายฝ่ายทั้งในด้านการประชาสัมพันธ์ การควบคุมมาตรฐานและคุณภาพของทุเรียนตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ เพื่อให้มั่นใจว่าผู้บริโภคจีนจะได้รับทุเรียนที่มีคุณภาพดีและรสชาติตามความต้องการ รวมถึงการผลักดันทุเรียนพันธุ์ใหม่ๆ ให้ผู้บริโภคชาวจีนได้รู้จักมากขึ้น

๓. การประชาสัมพันธ์เชิงรุกเพื่อสร้างการรับรู้อย่างต่อเนื่องในตลาดจีนมีความจำเป็นและสำคัญเป็นอย่างมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การสื่อสารผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ต่างๆของจีนเพื่อให้เข้าถึงตลาดจีนซึ่งมีขนาดใหญ่และเข้าถึงผู้บริโภคกว้าง ดังนั้นการทำตลาดออนไลน์จึงเป็นทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจเพราะผู้บริโภคสามารถเข้าถึงข้อมูลและสินค้าต่างๆได้อย่างสะดวก รวดเร็วและตัดสินใจซื้อได้ง่าย การประชาสัมพันธ์ผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ที่ได้รับความนิยมจากชาวจีนมากที่สุดคือ การไลฟ์สด การทำคลิปวีดีทัศน์ รวมถึงการว่าจ้าง KOL(ผู้มีอิทธิพลทางออนไลน์) ในการตลาดผู้บริโภคหลักของจีน



วิธีการคัดเลือกทุเรียน

4 种食物 绝不能和榴莲一起吃

- 吃榴莲 不能 喝凉水**
 榴莲饮料使胃脂肪扩张，不利于消化
- 吃榴莲 不能 吃牛肉**
 牛肉性温，同食可能引发上火或发热
- 吃榴莲 不能 吃螃蟹**
 螃蟹极寒，同食会导致肠胃严重不适
- 吃榴莲 不能 喝酒**
 酒与榴莲性热相克，容易导致燥热

泰国水果之王 和 泰国水果之后

榴莲
· 泰国水果之王 ·

山竹
· 泰国水果之后 ·

榴莲性温，吃多易上火；山竹性凉，清甜又祛热
 宛若天作之合，相得益彰

อาหารที่ไม่ควรทานคู่กับทุเรียน

ทุเรียนและมังคุด (ราชาและราชินีแห่งผลไม้) ควรรับประทานคู่กัน

正大泰国金枕

风味

- 香甜，黄油和奶油口味的完美融合
- 浓郁奶油般香甜
- 果肉质地柔软光滑入口即化
- 树熟 80% 以上 格外香甜

果形

- 呈椭圆形
- 尖底
- 单果大
- 刺大，间高有小刺
- 底部呈方形
- 果壳清晰

正大托曼尼

原产于泰国最大的榴莲种植区 尖竹汶府 (Chantaburi)

风味

- 口感鲜甜醇厚 似奶油 纤维极少
- 温和的甜香味
- 果肉呈橙黄色

果形

- 个头小巧 适合 1-2 人食用
- 呈椭圆形 有尖尾

正大新鲜猫山王

风味

- 丝滑口感 鲜甜清爽
- 比冷冻猫山王 甜度更高

果形

- 呈椭圆形或圆形 底部呈棕色星形
- 单果大小中等 果壳薄
- 果壳尖锐而窄由星形星形

新鲜猫山王 vs 冷冻猫山王

FRESH	FROZEN
成熟度 80% 采摘 自然鲜甜	自然掉落 甜中带苦
果肉紧实 有嚼劲	果肉软糯 细腻
无需解冻 直接食用	食用前 需解冻

榴莲食用方法

- 按压小刺，检查是否成熟
- 用刀插入果皮，轻轻切开
- 用手沿切开的缝隙掰开
- 轻轻拿出果肉，开始享用

ทุเรียนสายพันธุ์ต่างๆ ของไทย

CP Fresh 正大泰国山竹 “水果之后”

自然鲜甜 低热量水果

CP Fresh 泰国水果之王和泰国水果之后

榴莲
· 泰国水果之王 ·

山竹
· 泰国水果之后 ·

榴莲性温，吃多易上火
 山竹性凉，清甜又祛热
 宛若天作之合，相得益彰

CP Fresh 水果之后 Mangosteen

- 经验丰富的山竹培育专家团队
- 采用特殊技巧进行挑选，保证每一颗山竹的质量
- 运输全程监控温度，以保证山竹的新鲜美味

风味

- 鲜甜微酸 多汁爽口
- 自然鲜甜 独特芳香

果肉

- 雪白柔嫩 神似小猫爪的爪子

正大集团 CP GROUP CPFresh

美味进阶历程

Mangosteen

- 1 "绿色" 不可食用
- 2 "微红" 不可食用
- 3 "紫红色" 口感酥甜 酸甜可口
- 4 "深紫色" 口感酸涩 酸甜可口
- 5 "暗紫色" 手感多汁 清甜甘香

正大集团 CP GROUP CPFresh

山竹正确吃法

Mangosteen

- 1 推 用手拇指轻推山竹的底部
- 2 按 轻轻按压山竹两边
- 3 吃 挤出果肉后即可享用美味

独家秘籍
吃山竹时
要吐掉
山竹壳

正大集团 CP GROUP CPFresh

储存方式

Mangosteen

室温 (25-30°C)
"可存放 3-5 天"

冰箱
"可存放 5-7 天"

储存秘籍
◆ 将山竹洗净并用布擦干表面
◆ 擦干山竹表面后放入塑料袋，并密封保存
冰箱冷藏保持在 -1-10°C 更有利于保持山竹的甜糯口感

正大集团 CP GROUP CPFresh

山竹果肉的益处

Mangosteen

- 有助于帮助肠胃平衡
- 含有膳食纤维 帮助消化 防止便秘
- 含有维生素 C 维生素 E 及 B 族维生素
- 含有矿物质 钙、钾、铁、镁 等人体所需补充的微量元素
- 含有儿茶素和黄烷类 具有抗氧化和抗炎作用

注意事项：山竹属高糖食物，不宜多吃，尤其糖尿病患者需要格外注意

正大集团 CP GROUP CPFresh

山竹的美味秘籍

Mangosteen

秘籍一：透明糖心
山竹果肉的透明物质 是果胶提供了丰富的水分 天然形成透明糖心
酸爽多汁 独特口感 透明糖心 可以食用

秘籍二：果肉酥软
根据山竹底部花瓣的数量 我们可以很轻松地知道 里面果肉的酥软

正大集团 CP GROUP CPFresh

山竹的食养小知识

Mangosteen

山竹的作用

- 清热降火**
山竹性凉 有助于清热、凉血解热
- 安神除烦**
山竹含有多量钾离子 能舒张血管 缓解紧张情绪，缓解不安烦躁
- 止咳止血**
有助于改善有关节的疼痛等症
- 抗菌护肤**
山竹清热解毒 改善的皮肤粗糙等状况 内服外用均能除菌、杀菌、润肤并治红痘等皮肤问题

山竹的禁忌

- 山竹+西瓜=消化不良、胃痛 (均为寒凉食物，同食伤脾胃)
- 投喂期间不建议夜用 (山竹升糖指数较高)
- 糖尿病患者食用

วิธีการปลูกมังคุดและคุณค่าทางโภชนาการ