



เส้นหมี่ไข่ขาว

เส้นไข่ขาว

เส้นสปาเกตตีไร้แป้ง

## นึ่มนึ่ม

## เปลี่ยนไข่ขาวให้กลายเป็นเส้นโปรตีน

**นึ่มนึ่ม (Nimnim)** แปรนตเส้นไข่ขาวซึ่งคิดค้นโดยคนไทย เริ่มจากการสังเกตเห็นปัญหาของผู้ป่วยโดยเฉพาะผู้ป่วยโรคไตและมะเร็งที่ต้องการโปรตีนในปริมาณสูง แต่โดนจำกัดด้วยการทานโปรตีนจากไข่ขาวในรูปแบบเดิมๆ ทำให้ผู้ป่วยรู้สึกเบื่อและไม่อยากกิน จึงได้คิดค้นนวัตกรรมเส้นโปรตีนจากไข่ขาวที่ให้โปรตีนสูง พลังงานต่ำเพียง 35 กิโลแคลลอรี่ ไม่ใส่แป้งและไขมัน โดยเริ่มจากกลุ่มเป้าหมายที่เป็นผู้ป่วยก่อน แล้วค่อยขยายไปยังกลุ่มคนรักสุขภาพ กลุ่มผู้สูงอายุและกลุ่มที่แพ้อาหาร โดยใช้ไข่ขาวและสารสกัดจากพืชเข้าไปห่อหุ้มแล้วรีดเส้นให้คล้ายกับเส้นก๋วยเตี๋ยว ขณะที่ตัวเส้นก็ทำมาแบบพร้อมปรุงโดยไม่ต้องเอาไปลวกหรือต้มใหม่ จึงทานง่ายทานสะดวกขึ้น และสามารถนำไปใช้ทดแทนเส้นแป้งได้ในหลากหลายเมนูไม่ว่าจะคาวหรือหวาน โดยให้เนื้อสัมผัสที่นุ่ม ไม่กระด้าง ไม่คาว เคี้ยวและย่อยง่าย สินค้าของนึ่มนึ่ม เส้นไข่ขาว มี 3 ชนิด คือ เส้นออริจินัล เรียกว่า **เส้นไข่ขาว** ลักษณะคล้ายๆ ขนมจีน แต่มีความเค็มกว่า , **เส้นหมี่ไข่ขาว** เส้นทั้งสองแบบนี้ให้โปรตีน 8 กรัมเทียบเท่ากับไข่ขาว 2 ฟอง และ**เส้นสปาเกตตีไร้แป้ง** มีเนื้อสัมผัสคล้ายๆ เส้นบะหมี่กึ่งสำเร็จรูปต้ม ให้โปรตีน 11 กรัมเทียบเท่ากับไข่ขาว 3 ฟอง โดยเส้นไข่ขาวของนึ่มนึ่มไม่ใส่วัตถุกันเสีย สามารถเก็บไว้ที่อุณหภูมิห้องได้ถึง 1 ปี



ที่มา

- [www.nimnimnoodle.com](http://www.nimnimnoodle.com)

