

# روغن آرگان

دانشتنی‌های مفید برای فروش



## مقدمه:

روغن ارقان یا آرگان (Argan oil) روغنی است که از هسته میوه درخت آرگان به دست می‌آید و مصرف غذایی و دارویی دارد. درخت آرگان بوم‌زاد ناحیه سوس در مراکش است. در گذشته به آن زیت‌الهرجان می‌گفتند و اکنون به نام روغن آرگان مشهور است.

روغن آرگان سرشار از اسیدهای چربی چون اسید لینولئیک است که حاوی ویتامین E هست. این روغن یک آنتی‌اکسیدان طبیعی است و می‌تواند اکسیژن‌رسانی درون سلولی را افزایش دهد.

حدود ۹۹٪ روغن آرگان از تری‌گلیسیرید (اسیدهای اولئیک و لینولئیک) تشکیل شده است و ۱٪ باقیمانده حاوی ویتامین E، کاروتنوئیدها، استرول‌ها و پلی‌فنول‌ها است.

روغن آرگان را می‌توان به صورت خوراکی و در حین آشپزی هم مصرف کرد. این روغن از سرطان پیشگیری می‌کند، کلسترول را کاهش می‌دهد و سیستم ایمنی و گوارش را تقویت می‌کند. روغن آرگان دارای مقدار زیادی اسید چرب، ویتامین A، ویتامین C، ویتامین E، امگا ۶ و ۹، آنتی‌اکسیدان و لینولئیک اسید است. این روغن در برابر اکسید شدن مقاوم‌تر از روغن زیتون است.

## موارد مصرف:

- ضدآفتابی طبیعی
- کمک به درمان آکنه
- ترمیم ترک‌های پوستی
- مرطوب کننده
- روغنی مناسب برای اصلاح صورت
- کاهش دهنده چین و چروک
- شفافیت بخشیدن به پوست
- از بین رفتن وزمو
- درمان ریزش مو
- درمان شوره سر

## اقدامات احتیاطی و مضرات:

در صورتی که در اثر مصرف روغن گیاهی آرگان با حساسیت و قرمزی پوست مواجه شدید، از ادامه مصرف این روغن خودداری کنید.

در موارد بسیار محدودی امکان بروز خارش و حساسیت در اثر مصرف این روغن گیاهی وجود دارد. ولی با قطع مصرف این روغن، می‌توان شاهد بهبود این عوارض بود.

در مورد مصرف خوراکی آن گاهی بعضی افراد به ناراحتی‌های گوارشی نظیر حالت تهوع، گاز یا اسهال دچار می‌شوند. همچنین در برخی افراد ممکن است باعث بی‌اشتهایی یا نفخ شود. برخی افراد نیز ممکن است واکنش‌های پوستی مانند جوش را تجربه کنند. در موارد بسیار نادر، افراد ممکن است عوارض جانبی شدیدتری نسبت به مصرف مکمل‌های خوراکی روغن آرگان نظیر گیجی، اختلال در خواب، بی‌حالی عمومی، هیجان بیش از حد، افسردگی و بی‌قراری را تجربه کنند. اگر با هر کدام از این موارد مواجه شدید، فوراً مصرف این مکمل‌ها را متوقف کنید.

## شرایط و نحوه نگهداری:

مهمترین مساله ای که در نگهداری روغن ها باید در نظر داشته باشید این است که در معرض نور مستقیم خورشید قرار نگیرند. روغن ها نباید در معرض هوا قرار گیرند زیرا اکسید می شوند و حتی اگر ظرف حاوی روغن به نیمه خود رسید بهتر است که به یک ظرف کوچکتر منتقل شود تا با هوای داخل بطری تماس نداشته باشد. نیازی نیست که روغن ها در یخچال نگهداری شوند. برای ماندگاری طولانی تر بهتر است که روغن با لرد نگهداری نشود. به طور کلی ویروس ها و باکتری ها امکان رشد و نمو درون روغن ها را ندارند و اگر روغن در شرایط مناسب نگهداری شود تا دو سال ماندگاری خواهد داشت.

ویترین  
مارکت™



# دریافت مشاوره خرید و استعلام قیمت

مشتاق همراهی با کسب و کار شما هستیم

۰۲۱۲۲۹۸۶۳۵۶ | ۰۲۱۲۸۴۲۷۰۳۵ | ۰۹۱۲۴۳۵۷۰۳۵