

# روغن بابونه

دانشتنی‌های مفید برای فروش



## مقدمه:

روغن بابونه از گل‌های این گیاه به دست می‌آید. بابونه از لحاظ گوناگونی به دو نوع بابونه رومی و بابونه آلمانی تقسیم می‌شود. از نظر ظاهری این دو گیاه کمی متفاوت بوده و ترکیب شیمیایی مواد فعال آن‌ها کمی با یکدیگر متفاوت است. جالب است بدانید که استفاده از روغن بابونه در متون پزشکی مصر باستان، یونان و روم شرح آمده است. در طول قرن‌ها از این روغن برای ترمیم زخم، جای زخم و تسکین شرایط پوستی مانند اگزما یا بثورات پوستی استفاده می‌شده است.

بابونه دارای خواص مختلف و مواد مغذی بسیاری است که برای تقویت و تغذیه پوست و مو مؤثر هستند. روغن تراپی با روغن بابونه به شما کمک می‌کند تا پوست و مویی سالم و زیبا داشته باشید. این روغن در رفع برخی مشکلات پوستی، به علاوه تقویت و زیبای موه‌ها مؤثر است. روغن بابونه از گلبرگ‌های این گل به دست می‌آید و دارای خواص اصلی آن است.

## موارد مصرف:

- ضد التهاب
- درمان افسردگی
- تسکین دردها
- کمک به داشتن خواب راحت
- رفع سموم از بدن
- تقویت اعصاب و روان
- درمان علائم روماتیسم
- درمان سوختگی
- مناسب برای درمان پسوریازیس
- درمان آگزما
- متعادل کردن چربی موها

## اقدامات احتیاطی و مضرات:

روغن بابونه از دسته روغن‌هایی می‌باشد که غلیظ است و خوردن آن جایز نیست. افرادی که به گیاه بابونه حساسیت دارند نباید از روغن و عصاره آن نیز استفاده کنند. روغن بابونه امکان دارد اثرات منفی خود را به صورت: واکنش آلرژیک شدید (آنافیلاکسی)، درماتیت تماسی یا واکنش‌های پوستی، سوزش چشم (هنگامی که در نزدیکی چشم اعمال می‌شود)، واکنش‌های حساس مثل سوزش پوست و استفراغ (در صورت مصرف زیاد) و غیره نشان دهد.

استفاده بیش از اندازه از روغن بابونه ممکن است موجب برخی از عوارض زیرشود:

ورم چشم – سردرد – سقط جنین – پیدایش زخم در دهان – کاهش شیرمادران – ورم پروستات  
مصرف بابونه و روغن آن ممکن است با داروهایی مثل سیکلوسپورین و وارفارین تداخل داشته باشد.

## 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