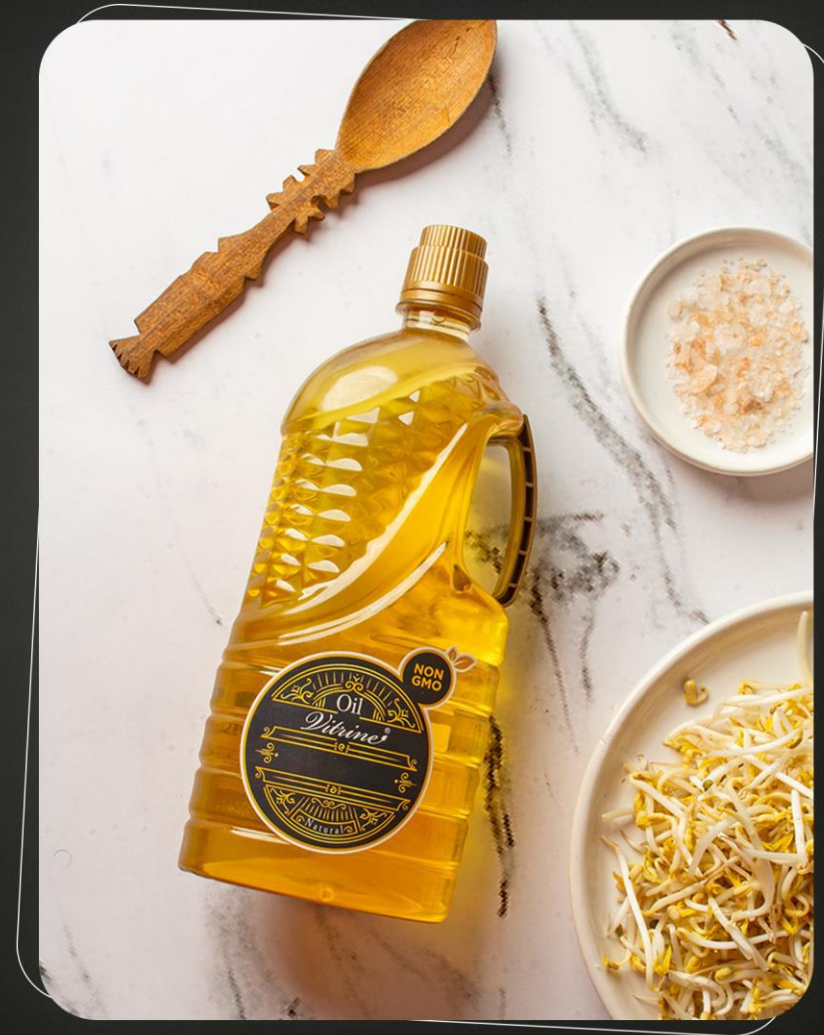


روغن جوانه جو

دانشتنی‌های مفید برای فروش



مقدمه:

روغن جوانه جو همانطور که از نامش پیداست از جوانه جو گرفته می‌شود. جوانه جو دارای ویتامین‌ها، املاح و مواد معدنی، (SOD) بیوفلاونوئیدها، پروتئین، فیتوشیمیایی‌های فراوانی است. جوانه جو را منبع نادری از ترکیب سوپراکسید دیسموتاز می‌دانند. این ترکیب قوی‌ترین ترکیب برای مولکول‌های مهاجم رادیکال‌های آزاد است. روغن جو برای سلامت پوست و مو نیز بسیار مؤثر است و از آن در محصولات آرایشی و بهداشتی استفاده می‌کنند.

روغن جوانه جو رنگ زرد تیره است و حاوی اسیدهای چرب اشباع شده مانند اسید پالمیتیک، اسید استئاریک و نوع اشباع نشده آن، اسید لینولئیک و اسید اولئیک است. همچنین حاوی ویتامین E در مقادیری از مواد چربی است. این روغن حاوی پروتئاز است و می‌تواند از بیماری سرطان جلوگیری کند. این روغن طعم و بوی مطبوع دارد. جو در طب سنتی دارای طبع سرد و خشک است. مواد مقوی کمتری نسبت به گندم دارد ولی قابض و خشک‌کننده است.

موارد مصرف:

- رفع شوره
- رفع جوش سرسیاه
- تقویت فولیکول مو
- کمک به لاغری
- ضد عفونی کننده
- افزایش مدت سیری
- تنظیم قند خون
- ضد التهاب
- درمان گرفتگی عضلات
- درمان درد مفاصل
- مفید برای درمان ریزش مو

اقدامات احتیاطی و مضرات:

مصرف روغن جوانه ی جو در مقادیر توصیه شده و دوزهای مجاز با عارضه ای همراه نیست، ولی مصرف آن برای خانم های شیرده و باردار منع شده است. همچنین گفته می شه که افراد مستعد سنگ کلیه باید با احتیاط کامل از این روغن استفاده کنند. در مصرف بیش از اندازه و بی رویه ی این جوانه اختلالاتی مانند یبوست و دل درد شدید گزارش شده است. جوانه جو دارای گلوتن است و برای افرادی که مبتلا به بیماری سلیاک می باشند ، مضر است. جوانه جو دارای فیبر بالایی است و در برخی افرادی ایجاد ناراحتی گوارشی می کند. اگر بدن انسان مستعد آلرژی و حساسیت باشد ، مصرف متوسط آن بعید است عوارضی به همراه 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