

روغن جوانه گندم

دانشتنی‌های مفید برای فروش



خواص:

روغن جوانه گندم یک محصول با ارزش از دانه گندم است که سرشار از مواد مغذی است. خواص روغن جوانه گندم و اثرات مفید روغن های گیاهی در رژیم غذایی انسان به خوبی شناخته شده است. روغن هایی مانند روغن زیتون، روغن سبوس برنج، روغن ذرت، و روغن جوانه گندم که سالم، بی خطر و مغذی هستند در دنیا رواج بیشتری پیدا کرده اند.

روغن جوانه گندم از طریق دستگاه های فشار سرد استخراج می شود. این روغن به دلیل داشتن خاصیت ساخت کلاژن و افزایش گردش خون برای مراقبت از پوست بسیار مفید است. روغن جوانه گندم نه تنها یک محصول با ارزش برای انواع مختلف پوست بلکه برای مراقبت از موهای خشک و پوست سرنیز مفید می باشد .

روغن جوانه گندم خام دارای رنگ طلایی تا قهوه ای است. از طرف دیگر روغن تصفیه شده به رنگ زرد و شفاف است. این روغن از حدود ۶۰% اسیدهای چرب غیر اشباع شده، ۸۸% اسید لینولئیک (امگا ۶)، حدود ۱۸% اسید اولئیک و ۱۸% اسیدهای چرب اشباع شده (به ویژه اسید پالمیتیک) تشکیل شده است و به ازای هر ۱۰۰ گرم دارای ۸۸۴ کالری می باشد. روغن جوانه گندم سرشار از ویتامین E است.

موارد مصرف:

- جلوگیری از خشکی و آگزما
- تعادل چربی پوست
- دارای خواص ضد التهابی
- دارای خواص آنتی اکسیدانی
- از التهاب، سفتی و درد مفاصل جلوگیری می کند
- ترمیم اسکار پوستی
- جلوگیری از ریزش مو
- کاهش ترک های پوستی

اقدامات احتیاطی و مضرات:

این روغن علاوه بر اینکه سرشار از مواد مغذی است، کالری بسیار بالایی دارد. پس مصرف آن باید طبق برنامه خاص باشد. برخی از عوارض جانبی دیگر روغن جوانه گندم در صورت مصرف بی رویه شامل علائمی مانند: تهوع، اسهال، سوء هاضمه یا خارش می باشد.

افرادی که به گلوتن (یک جزء اصلی در غلات مانند گندم است) حساسیت دارند باید از مصرف روغن جوانه گندم خودداری کنند. این امر ممکن است موجب بیماری سلیاک شود. خوردن گلوتن برای دستگاه گوارش می تواند دردناک و مضر باشد و حتی در برخی شرایط شدید کشنده است. این روغن علاوه بر اینکه سرشار از مواد مغذی است، کالری بسیار بالایی دارد.

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