

روغن رازیانه

دانشتنی‌های مفید برای فروش



مقدمه:

روغن رازیانه از طریق تقطیردانه های رازیانه با نام علمی **Foeniculum vulgare** به دست می آید. درباره خواص روغن رازیانه و مضرات آن جالب است بدانید حاوی ویتامین هایی از جمله ویتامین **C ، A ، K** و مواد مغذی مانند منیزیم، کلسیم، فسفر، آهن، آلفا پینن، آتیزیک آلدئید، سینئول و ... است که به دلیل این ترکیبات منحصر به فرد و خواص بی نظیر برای سلامتی بسیار مفید می باشد.

از جمله مهم ترین خواص روغن رازیانه می توان به خاصیت ضد التهاب و ضد قارچ، ضد اسپاسم، اشتها آور، مسکن، ادرار آور و ملین بودن آن اشاره کرد. طبع روغن رازیانه گرم و خشک است و به دلیل عطر و طعم ملایم آن جزو روغن هایی محسوب می شود که در آشپزی کاربرد بسیاری دارد. همچنین از این روغن می توان در ترکیبات محصولات آرایشی، بهداشتی و داروها استفاده کرد.

موارد مصرف:

- تسریع بهبود زخم ها
- درمان اسپاسم
- بهبود عملکرد روده
- ادرار آو راست
- مناسب برای خانم ها
- کمک به افزایش شیرمادر
- تقویت سلامت معده
- تقویت طحال
- از بین بردن موهای زائد بدن
- تصفیه کننده خون

اقدامات احتیاطی و مضرات:

روغن رازیانه دارای ماده ای به نام آنتول می باشد که تولید هورمون استروژن را افزایش می دهد. این درست است که روغن رازیانه برای مادران شیرده مناسب می باشد اما به دلیل داشتن این هورمون برای خانم های باردار و مبتلا به سرطان سینه، رحم و یا تومور بسیار خطرناک می باشد. زیرا استروژن با اینگونه سرطان ها ارتباط مستقیم دارد.

باید توجه داشت که نه تنها از این روغن بلکه از تمام روغن های گیاهی در دوزهای مناسب استفاده کرد. زیرا مصرف بی رویه از روغن رازیانه عوارضی مانند تشنج، توهم و عدم تعادل روانی به همراه دارد.

مصرف این روغن برای افراد مبتلا به بیماری صرع ممنوع می باشد.

توصیه می کنیم قبل مصرف موضعی از این روغن، حتما آن را بر روی نقطه ای از پوست (در معرض دید نباشد) به مقدار یک یا دو قطره تست حساسیت را انجام دهید.

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