

# روغن زنجبیل

دانشتنی‌های مفید برای فروش



## مقدمه:

اسانس زنجبیل یا روغن ریشه زنجبیل از ریشه گیاه **Zingiber officinale** که بیشتر با نام زنجبیل شناخته می‌شود روغن گیری می‌شود. زنجبیل از خانواده زردچوبه و هل بوده و بومی کشور چین است. با این حال در سایر بخش‌های آسیا و هند، غرب آفریقا، اروپا و دریای کارائیب نیز گسترش یافته است.

هزاران سال است که از ریشه زنجبیل به دلیل توانایی آن در تسکین التهاب، تب، سرماخوردگی، ناراحتی‌های تنفسی، حالت تهوع، درد‌های قاعدگی، ناراحتی معده، آرتрит و روماتیسم در طب سنتی استفاده می‌شود. همچنین به طور سنتی به عنوان نگهدارنده مواد ضد میکروب غذایی استفاده می‌شده است که از رشد باکتری‌های مضر جلوگیری می‌کند و به دلیل خواص طعم‌دهنده و هضم‌کننده آن به عنوان ادویه استفاده می‌شده است. در طب آیورودا، روغن زنجبیل به طور سنتی برای تسکین مشکلات عاطفی مانند عصبی بودن، غم و اندوه، اعتماد به نفس پایین و کمبود اشتیاق مورد استفاده قرار می‌گیرد.

فواید سلامتی روغن زنجبیل مانند گیاهی است که از آن نشات می‌گیرد، حتی این روغن به دلیل محتوای بالای جینجرول مفیدتر است، ماده‌ای که به دلیل خواص آنتی‌اکسیدانی و ضد التهابی که دارد مشهور است. روغن زنجبیل با رایحه‌ای گرم، شیرین، چوبی و تند خود اثری انرژی بخش دارد، بویژه زمانی که در رایحه درمانی از آن استفاده شود.

## موارد مصرف:

- آنتی اکسیدانی قوی
- آرامبخش
- ضد عفونی کننده، ضد ویروس، ضد باکتری و ضد احتقان
- دورکننده حشرات
- ضد نفخ و اسپاسم معده
- ضد درد و التهاب مفاصل

## اقدامات احتیاطی و مضرات:

روغن زنجبیل تنها برای استفاده موضعی کاربرد دارد و باید از خوردن آن پرهیز کرد.

مصرف روغن زنجبیل در زنان باردار و کودکان زیر ۷ سال توصیه نمی‌شود.

قبل از استفاده از روغن زنجبیل و یا هر روغن دیگر بر روی پوست خود، کمی از آن را تست کنید و در صورت داشتن آلرژی از مصرف آن خودداری کنید.

روغن زنجبیل را هرگز نباید در نزدیکی چشم‌ها، داخل بینی و گوش‌ها و یا روی هر ناحیه حساس دیگری از پوست استفاده کرد.

از آنجا که زنجبیل ماده بسیار قوی و بسیار گرم محسوب می‌شود مصرف بیش از اندازه آن میتواند برای بدن مضراتی ایجاد کند.

مصرف بیش از اندازه روغن زنجبیل باعث ایجاد حساسیت پوستی، سوزش و خارش می‌شود.

استفاده روزانه خوراکی روغن زنجبیل میتواند باعث بروز حساسیت شود.

استفاده بی‌رویه از روغن زنجبیل منجر به اسهال خواهد شد.

## 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