

# روغن سداب

دانشتنی‌های مفید برای فروش



## مقدمه:

سداب با نام علمی *Ruta graveolens* گیاهی است علفی و دائمی به ارتفاع تا حدود یک متر، برگ‌ها ضخیم و گوشت دار و بدون دندانه هستند که در قسمت‌های بالای ساقه به صورت ساده و در قسمت‌های پایین چند قطعه‌ای می‌باشند. رنگ برگ و ساقه‌ها سبز مایل به آبی و کدر و رنگ گل‌ها زرد است، میوه سداب به صورت کروی و متشکل از پنج برگچه است که درون آن دانه‌هایی به رنگ قهوه‌ای وجود دارد. کلیه قسمت‌های هوایی گیاه بوی نامطبوعی دارد. سداب بومی نواحی جنوب اروپا است، ولی در حال حاضر در مناطقی از مدیترانه، اروپا و آسیا به وفور پراکنده است و در نواحی شمالی ایران نیز رویش دارد.

روغن سداب یکی از رایج‌ترین داروهای گیاهی است که در فرهنگ‌های مختلفی مورد استفاده قرار می‌گرفته است. دانشمندان بر روی سداب و این روغن تحقیقات و مطالعات زیادی انجام داده‌اند که نتایج نشان می‌دهد در این روغن می‌توان با ترکیبات فوق‌العاده بی‌نظیری مانند برگاپتن، بوتانون، نانون، نونیل استات، پسورالین، آندکانون و گزانتوتوکسین مواجه شد. هر کدام از این ترکیبات شیمیایی بر روی بخش‌های مختلف بدن تأثیرات مفید و شگفت‌انگیزی می‌گذارند.

این روغن برای سستی بدن، سردی کلیه، مثانه، درد پهلو و کمر و رحم، تحلیل باد، نفخ و تب و لرز نافع است. اگر نیم گرم آن در گوش ریخته شود برای کاهش سنگینی شنوایی مفید است.

## موارد مصرف:

- درمان سرگیجه
- درمان وزوز گوش
- برطرف کننده کم شنوایی گوش
- درمان آلزایمر و پارکینسون
- درمان ام اس
- ضد قارچ
- تمیزکننده پوست
- ازبین بردن شپش‌ها
- آرام بخش
- فعالیت ضد باکتریایی

## اقدامات احتیاطی و مضرات:

مصرف این روغن به افرادی که به بیماری های قلبی و عروقی مبتلا هستند و خانم های باردار و شیرده توصیه نمی شود. روغن سداب به هیچ وجه مصرف خوراکی ندارد به دلیل اینکه مصرف آن عوارضی غیرقابل جبران به دنبال دارد. این عوارض می تواند به حالت گیجی، تشنج، ضعف و حتی مرگ خود را نشان دهد. مصرف سداب فقط به شکل عصاره سرد یا تنتور سداب و دم کرده آن مجاز است.

## 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