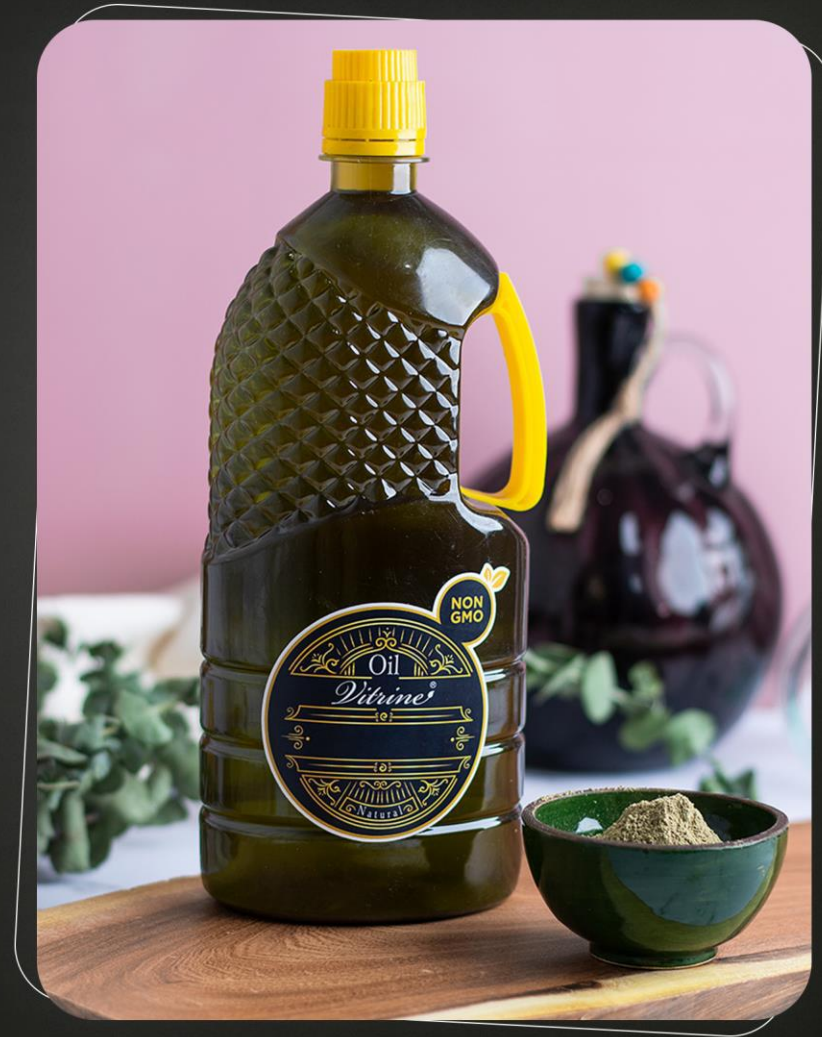


روغن سدر

دانشتنی‌های مفید برای فروش



مقدمه:

سدر از گذشته‌های بسیار دور برای رفع بسیاری از مشکلات مربوط به پوست و مو از جمله برطرف شدن گرمای بدن و رفع حساسیتهای پوستی مورد استفاده قرار می‌گرفت. درخت سدر مقاومت بسیار بالایی دارد و می‌تواند طول عمری تا سه هزار سال داشته باشد. از برگ‌های پر از خاصیت این گیاه به روش عصاره‌گیری در روغن پایه‌کنجد، روغن سدر تهیه می‌شود. بزرگان ما در گذشته از خواص کم‌نظیر سدر برای پوست و مو استفاده می‌کردند اما امروزه دیگر نیازی به استفاده از پودر سدر نیست و شما می‌توانید با مصرف روغن سدر از تمامی خواص آن بهره‌مند شوید. روغن سدر به دلیل داشتن ترکیبات ضد قارچی و ضد التهابی مانع از ایجاد شوره سر می‌شود چرا که یکی از دلایل اصلی شوره سر وجود التهابات و قارچ‌های میکروسکوپی در کف سر می‌باشد. روغن سدر این قابلیت را دارد که شوره سر را درمان کند. به دلیل وجود مواد مغذی فراوان در آن می‌تواند فولیکول‌های مو را تغذیه کرده و باعث تقویت ریشه موها شود؛ هم‌چنین در روغن‌های ترکیبی تقویت ساقه نیز از روغن سدر برای تغذیه ساقه مو، افزایش رطوبت رسانی و ترمیم ساقه موهای آسیب‌دیده استفاده می‌شود؛ خشکی بیش از حد موها یکی از عوامل اصلی ایجاد موخوره است، در نتیجه اگر رسیدگی درست صورت نگیرد موی خشک به تدریج به سمت پوسیدگی و در نهایت ریزش می‌رود؛ روغن سدر سبب پیشگیری از این دست مشکلات مربوط به موها می‌شود.

موارد مصرف:

- تقویت ریشه مو و درمان ریزش مو
- تقویت ساقه مو
- برطرف کننده آکنه
- درمان شوره سر
- نرم کننده مو
- مرطوب کننده و ضد خشکی پوست
- سفت کننده عضلات و پیشگیری از پیری پوست
- کنترل چربی پوست
- تسکین دردهای ناشی از آرتрит
- برطرف کردن زخم های سطحی

اقدامات احتیاطی و مضرات:

قبل از مصرف روغن با مالیدن کمی از آن بر روی پوست بازوی خود و صبرکردن به مدت حداقل ۳۰ دقیقه از نداشتن حساسیت نسبت به آن اطمینان حاصل کنید.

نکته مهم اول اینکه از خوردن این روغن به شکل خوراکی باید صرف نظر کنید چون می‌تواند خطرناک باشد و عوارضی مانند حالت تهوع، استفراغ، تشنگی و آسیب به دستگاه گوارش در پی داشته باشد.

استفاده از این روغن به صورت غلیظ باعث التهاب پوستی می‌شود.

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