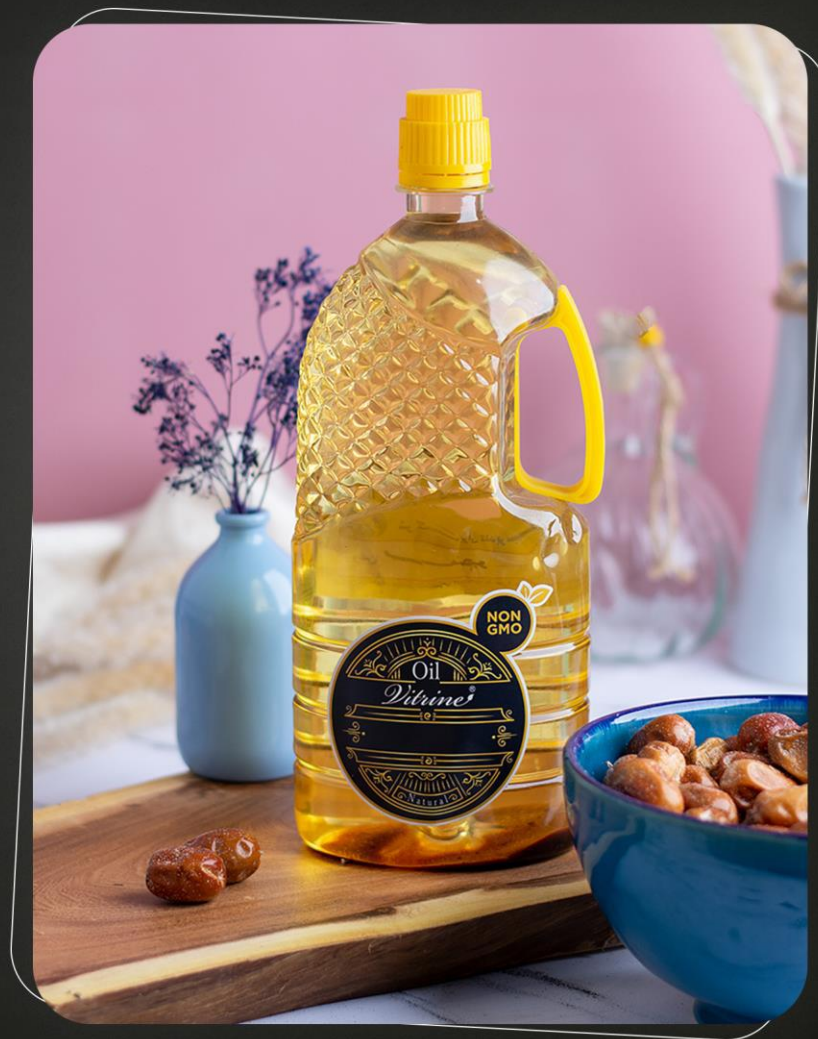


روغن سنجید

دانشتنی‌های مفید برای فروش



مقدمه:

روغن سنجد از درختچه سنجد که به خانواده الئاناسه (سنجدیان) تعلق دارد و در کوهستان‌ها و نواحی ساحلی آسیا و اروپا رشد می‌کند، گرفته می‌شود. نام گیاهی آن - هیپوفائه رامنوئید - به معنای «درختی که باعث درخشش اسب می‌شود» است و به توانایی آن در بهبود سلامتی اسب و درخشش و صافی موهای آن اشاره می‌کند. روغن سنجد برای درمان کوری در اسب‌ها نیز به کار می‌رفته است.

دو نوع روغن سنجد وجود دارد: روغن هسته و روغن میوه. هر دوی آن‌ها از این میوه توتی کوچک، مغذی با رنگ زرد و نارنجی گرفته می‌شوند که اندازه آن، یک سوم بلوبری است. روغن هسته از هسته‌های تیره کوچک گرفته می‌شود اما روغن میوه از قسمت گوشتی آن.

اگرچه این دو روغن خواص و مواد مغذی مشترکی دارند اما روغن هسته و میوه سنجد، تفاوت‌های بارزی نیز دارند. روغن میوه، رنگ قرمز تیره یا نارنجی مایل به قرمز دارد و کاملاً چسبناک است، در حالی که روغن هسته، به رنگ زرد یا نارنجی کم‌رنگ است و مایع است. هر دو روغن، بوی نا و ماندگی می‌دهند.

موارد مصرف:

- تسکین دهنده درد
- درمان کننده بیماری های پوستی اعم از اگزما، آکنه، روزاسه، جوش های چرکی
- آبرسان و لایه بردار قوی پوست
- پیشگیری کننده و درمان کننده خشکی چشم
- بهبود سرفه
- ارتقا دهنده گردش خون در بدن
- درمان کننده راش
- تقویت بخش قوای ذهنی

اقدامات احتیاطی و مضرات:

بهره‌گیری از روغن هسته سنجد از محدودیت‌هایی برخوردار است. تکرر مصرف این روغن در بازه زمانی بیش از سه ماه زمینه را برای شکل‌گیری مشکلات گوارشی و کلیوی اعم از اسپاسم‌های شکمی و اسهال مهیا می‌سازد. علاوه بر این، استفاده بی‌رویه از روغن هسته سنجد سبب دهیدراته شدن بدن می‌شود و منجر به از دست رفتن الکترولیت‌های بدن می‌گردد. احتمال می‌رود استفاده از روغن هسته سنجد در مقادیر زیاد گردش خون در رگ و عروق را افزایش دهد. طبق تحقیقات صورت گرفته روغن هسته سنجد خاصیت کاهش‌دهندگی قند خون را نیز دارد. بدین ترتیب در صورتی که به دیابت و مشکلات قلبی مبتلا هستید، در مصرف روغن هسته سنجد حد اعتدال را رعایت کنید.

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