

# روغن سیاهدانه

دانشتنی‌های مفید برای فروش



## مقدمه:

روغن سیاه دانه هزاران سال است که کاربردهای دارویی، خوراکی دارد و حتی در تهیه لوازم آرایشی و بهداشتی استفاده می‌شود. این روغن با خواص و ترکیبات ویژه خود موجب تسکین و کاهش التهابات خواهد شد به همین دلیل بسیاری از مردم از روغن سیاه دانه به عنوان آسپرین یا ایبوپروفن مصرف می‌کنند. همچنین دارای موادی است که می‌تواند به محافظت از سلول‌ها در برابر آسیب کمک کند.

## موارد مصرف:

- برطرف کننده مشکلات پوستی
- کنترل دیابت و تقویت گوارش
- کنترل فشار خون
- جلوگیری و درمان سرطان
- درمان ناباروری
- تسریع در التیام زخم‌ها
- مؤثر در کاهش وزن
- تقویت عملکرد کبد و کلیه
- کمک به درمان آسم
- تقویت سلامت موها

## اقدامات احتیاطی و مضرات:

درست است که خواص این روغن سالها است به اثبات رسیده است، اما در شرایط خاص بهتر است بدون مشورت با پزشک مصرف نشود. برای مثال خانمهای باردار و یا آنانی که بچه شیر می دهند باید قبل از استعمال این روغن از پزشک خود اجازه بگیرند.

بهتر است قبل از استعمال این روغن بر روی پوست، ابتدا آن را در ناحیه کوچکی تست کنید. بدین ترتیب اگر به این ماده حساسیت داشته باشید از بروز آسیبهای جدی جلوگیری می شود. فراموش نکنید که این روغن را داخل چشم و دیگر نقاط حساس بدن استعمال نکنید.

به گفته پزشکان و محققان به طور کلی، روغن سیاه دانه عوارض جانبی کمی دارد، اما خطراتی مانند التهاب پوست وجود دارد. علاوه بر این، این روغن گیاهی این پتانسیل را دارد که لخته شدن خون را کند کرده و خطر خونریزی را افزایش دهد.

به همین دلیل، هر کسی که دارای اختلال خونریزی است یا داروهایی مصرف می کند که بر لخته شدن خون تأثیر می گذارد (مانند هپارین یا وارفارین) باید از مصرف این روغن گیاهی اجتناب کند. به گفته کتابخانه ملی پزشکی، روغن سیاه دانه همچنین ممکن است باعث ایجاد بثورات آلرژیک، ناراحتی معده، استفراغ یا یبوست در برخی از مصرف کنندگان شود.

## 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