

روغن هسته انار

دانشتنی‌های مفید برای فروش



مقدمه:

روغن هسته انار که از طریق پرس سرد دانه‌های میوه انار به دست می‌آید یک روغن طبیعی و معطر است که خواص و فواید بسیار فراوانی دارد. روغن هسته انار حاوی آنتی‌اکسیدان‌های قوی ضد سرطانی، ویتامین A، ویتامین C، ویتامین E، مواد معدنی، پونیسیک اسید، فلاونوئیدها، لینولئیک اسید، اولئیک اسید است. روغن هسته انار یک روغن غلیظ است و برای پوست و کلاژن سازی و در نتیجه حفظ شادابی، زیبایی و جوانی پوست بسیار مفید است.

روغن هسته انار، در بسیاری از محصولات آرایشی مانند شامپوها، صابون‌ها، مرطوب‌کننده‌ها و پمادهای پوست به کار می‌رود. این روغن همچنین برای رایحه‌درمانی (آروماتراپی) و ساخت خوشبوکننده‌های محیط نیز استفاده می‌شود.

استفاده از روغن هسته انار در آشپزی معمول نیست؛ زیرا هم گران‌قیمت است و هم ممکن است در برخی افراد باعث بروز واکنش‌های آلرژیک شود. با این حال، مصرف خوراکی آن در حد بسیار کم و محتاطانه بی‌خطر است.

موارد مصرف:

- بازسازی پوست آسیب دیده
- آبرسانی عمقی به پوست
- خاصیت ضد التهاب
- شادابی بافت پوست
- از بین بردن جوش
- بالا بردن SPF (فاکتور محافظت در برابر نور خورشید) پوست
- درخشندگی مو
- سلامت پوست سر
- متعادل کردن اسیدیته پوست سر
- نرمی و لطافت مو

اقدامات احتیاطی و مضرات:

به‌خاطر داشته باشید که بعضی از افراد ممکن است به این روغن حساسیت نشان داده و دچار سوزش و خارش پوست شوند.

لازم است پیش از استفاده گسترده از روغن انار، تست پوستی انجام دهید؛ به این صورت که یک قطره از روغن انار را پشت بازوی خود بمالید و یک گاز استریل یا دستمال تمیز روی آن قرار دهید. اگر پس از ۲۴ ساعت علائم آلرژی بروز نکرد، می‌توانید از این روغن با خیال راحت به صورت موضعی استفاده نمایید.

روغن هسته انار نباید توسط زنان باردار و شیرده مصرف شود.

روغن هسته انار تنها برای مصرف خارجی است و به هیچ‌عنوان نباید خورده 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