

روغن پسته

دانشتنی‌های مفید برای فروش



مقدمه:

روغن پسته شامل محتوای بالایی از اسید لینولئیک، اسیدهای چرب و ویتامین E است. همچنین، منبع عالی غنی از بیوتین که با تقویت مو به درمان ریزش مو کمک می‌کند. روغن پسته حاوی حدود ۳۲٫۷٪ غلظت سرامید است. این روغن حاوی مقدار متعادل اسیدهای چرب مفید امگا۶ و امگا۹ است.

این روغن، کاملاً تصفیه شده و دارای طعمی خنثی است. از زمان‌های قدیم تا به الان مغز پسته مفید و به عنوان نمادی از سلامتی شناخته می‌شود. روغن بدست آمده از پسته، از جمله سالم‌ترین روغن‌هایی است که از مغزها استخراج می‌شود. از روغن پسته می‌توان به عنوان یک روغن حامل استفاده کرد.

موارد مصرف:

- سلامت پوست
- افزایش رشد گلبول های قرمز
- تناسب اندام
- پیشگیری از حمله قلبی
- تنظیم قند خون
- بهبود عملکرد هضم
- جلوگیری از بیماری ماکولا
- تقویت عملکرد مغز
- کمک به سیستم عصبی
- جلوگیری از یبوست
- کاهش سطح کلسترول

اقدامات احتیاطی و مضرات:

زنان باردار و شیرده برای مصرف روغن پسته باید ابتدا با پزشک خود مشورت کنند. باید از آن در مقادیر مناسب استفاده کرد، در غیر این صورت می‌تواند مشکلات سلامتی را به وجود آورد. افرادی که به آجیل و دانه حساسیت دارند، باید از مصرف روغن پسته نیز اجتناب کنند، زیرا ممکن است نسبت به آن واکنش آلرژیک نشان دهند. بهتر است از روغن با توجه به دوز متناسب برای بدن استفاده شود. در غیر این صورت، می‌تواند تهوع یا سرگیجه ایجاد کند. شواهد بیش تری در رابطه با مصرف دوز بالا وجود ندارد اما، توصیه می‌شود بیش از حد مصرف نکنید. استفاده از این روغن ممکن است در تجویز دارو تداخل ایجاد کند؛ بنابراین بهتر است هنگام استفاده از این روغن با درمان دارویی با پزشک مشورت کنید. زیرا این روغن، اثر داروهای نسخه پزشکی را کاهش می‌دهد. مصرف بیش از حد پسته خطرات و عوارض جانبی دارد و ممکن است باعث افزایش وزن و فشار خون بالا شود. ممکن است مشکلاتی در دستگاه گوارش ایجاد کند. در نتیجه مصرف خوراکی بیش از حد روغن پسته نیز می‌تواند این عوارض را به دنبال داشته باشد.

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