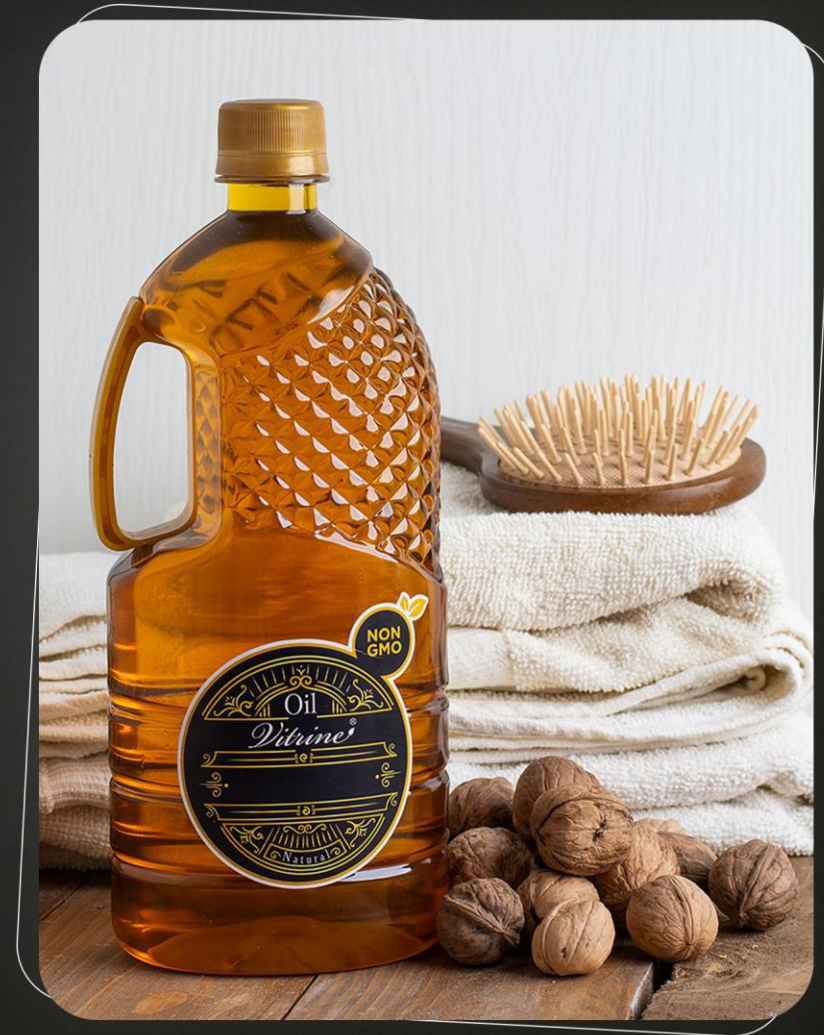


روغن گردو

دانشتنی‌های مفید برای فروش



مقدمه:

روغن گردو یکی از روغن‌های طبیعی و خالص است که به حفظ سلامت پوست و زیبایی بیشتر آن کمک می‌کند. این روغن دارای برخی خواص اصلی گردو است که در پیشگیری از بروز چین و چروک مؤثر هستند. خرید روغن گردو برای شادابی و جوان‌سازی پوست به توصیه کارشناسان زیبایی بر اساس تحقیقاتی است که درباره خواص آن انجام شده است. همچنین این روغن دارای مواد مغذی و مفید بسیاری برای تغذیه بهتر پوست شماست.

موارد مصرف:

- کاهش تشکیل پلاک‌های آترواسکلروزی و کمک به سلامت قلب و عروق
- جلوگیری از ریزش مو و برطرف کردن شوره سر
- کمک به کنترل قند خون و دیابت
- کنترل بیماری پسیوریازیس
- افزایش باروری مردان
- بهبود عملکرد مغز
- کاهش خطر ابتلا به سرطان
- کمک به بهبود خواب
- کاهش استرس
- جلوگیری از ایجاد چین و چروک و مراقبت از پوست
- افزایش سلامت استخوان

اقدامات احتیاطی و مضرات:

معمولا مصرف خوراکی روغن گردو کاملا بی‌خطر است، ولی از آنجاکه این روغن بسیار قوی است می‌تواند موجب بروز واکنش التهابی در روده شود. این واکنش التهابی به شکل ناراحتی معده، گرفتگی، نفخ، حالت تهوع، اسهال یا حتی استفراغ بروز می‌کند. اگر پس از مصرف روغن گردو دچار چنین حالاتی می‌شوید، بهتر است از این روغن به صورت موضعی استفاده کنید. گاهی اثرات کاهش‌دهندگی فشار خون این روغن با سایر داروهای فشارخون تداخل پیدا می‌کند. بنابراین بهتر است پیش از مصرف خوراکی این روغن با پزشک خود مشورت کنید.

روغن گردو برای بیماران دیابتی یا کسانی که در معرض خطر ابتلا به دیابت قرار دارند، عالی است ولی اگر این روغن همراه با بعضی از داروها مصرف شود، سطح قند خون را به میزان خطرناکی پایین می‌آورد. بنابراین بیماران دیابتی باید با احتیاط از این روغن در وعده‌های غذایی خود استفاده کنند.

روغن گردو نیز مانند بسیاری از روغن‌های قوی و غلیظ‌شده وقتی به صورت موضعی برای مصارف آرایشی یا دارویی استفاده می‌شود، گاهی موجب تحریک و ناراحتی پوست می‌شود. پیش از مصرف روغن گردو (به‌ویژه اگر پوست حساسی دارید) مقدار کمی از این روغن را روی بخش کوچکی از پوست خود امتحان کنید و چند ساعت صبر کنید تا مطمئن شوید که پوست شما نسبت به آن واکنشی منفی نشان نمی‌دهد.

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