

خریدل

دانستنی‌های مفید برای فروش



مقدمه:

خردل نوعی سبزی چلیپایی پرکاربرد است که مانند کلم بروکلی و کلم‌برگ به خانواده‌ی «گل‌میان» تعلق دارد. خردل بومی نقاط معتدل اروپا بوده و یکی از اولین محصولات زراعی کشت‌شده در این مناطق است. هزاران سال است که گیاه خردل در شمال آفریقا، آسیا و اروپا کشت شده و در یونان و روم باستان نیز محبوبیت بسیاری داشته است. خردل به‌عنوان محصولی مهم و پرکاربرد تا دهه‌ها در آمریکای شمالی (مخصوصاً در ایالات کالیفرنیا و مونتانا) کشت می‌شد و پس از مدتی به مناطق بالایی ایالت‌های غرب میانه‌ی آمریکا نیز گسترش یافت. هم‌اکنون خردل در بیش از ۲۱ کشور کشت شده که بیشترین تولید آن مربوط به کشورهای اتحادیه‌ی اروپا، نپال، کانادا، اوکراین و هندوستان است. با توجه به طعم ویژه و خواص درمانی خردل، استفاده از آن رواج دارد و سالانه صدها هزار تن خردل در جهان مصرف می‌شود.

خردل واریته‌های (جوره) بسیار مختلفی دارد. ۳ واریته‌ی خردل سفید، خردل سیاه و خردل قهوه‌ای از بقیه معروف‌تر هستند و از ساقه، برگ و دانه‌های آن استفاده می‌شود. خردل سفید یا همان خردل زرد طعم ملایم‌تری دارد و در تهیه‌ی سس خردل معمولی از آن استفاده می‌شود. خردل سیاه را برای عطر و طعم تندش می‌شناسند. خردل قهوه‌ای طعم تیزی دارد و از آن در تهیه‌ی خردل دیژون (نوع چاشنی خردل فرانسوی) استفاده می‌شود.

موارد مصرف:

پیشگیری از سرطان

درمان پسوریازیس

کمک به بهبود درماتیت تماسی

کمک به سلامت قلب

درمان اختلالات تنفسی

تسکین دردها

دفع سموم

درمان درماتوفیتوز

محافظت از پوست و مو

خاصیت درمانی برای اعصاب

کنترل دیابت

اقدامات احتیاطی و مضرات:

گیاهان خردل تمایل به ایجاد اثرات گرم‌کنندگی دارند، بنابراین باید هنگام استفاده از آن روی پوست یا در تماس با چشم احتیاط کرد. همیشه بهتر است آن را با یک ماده خنک‌کننده مانند روغن نارگیل یا ژل آلوئه ورا مخلوط کنید. با این حال، توصیه می‌شود قبل از استفاده از آن بر روی پوست، با یک متخصص پوست مشورت نمایید.

دانه و برگ این گیاه بصورت نپخته حاوی ماده‌ای به نام گواترژن است که ممکن است عملکرد غده تیروئید را تغییر دهد. افرادی که از بیماری تیروئید رنج می‌برند باید همیشه قبل از مصرف، خردل را بپزند تا این ترکیبات خنثی شود و قبل از مصرف با پزشک متخصص صحبت کنند.

این گیاه حاوی آگزالات است که در جذب کلسیم تداخل ایجاد می‌کند. افرادی که از اختلالات مربوط به آگزالات مانند سنگ کلیه رنج می‌برند، باید در مصرف بیش از حد آن مراقب باشند.

شرایط و نحوه نگهداری:

دانه‌ی کامل و پودر شده‌ی خردل را در جاهای خنک و تاریک و در ظرف‌های مقاوم نسبت به نفوذ هوا نگهداری کنید. می‌توانید پودر دانه‌ی خردل را به مدت ۶ ماه و دانه‌ی کامل آن را به مدت ۱ سال در این شرایط نگهداری کنید. همچنین می‌توانید روغن و خمیر خردل را تا ۶ ماه در یخچال نگهداری و مصرف کنید.

ویترین
مارکت™



دریافت مشاوره خرید و استعلام قیمت

مشتاق همراهی با کسب و کار شما هستیم

۰۲۱۲۲۹۸۶۳۵۶ | ۰۲۱۲۸۴۲۷۰۳۵ | ۰۹۱۲۴۳۵۷۰۳۵