

رب انار

دانستنی‌های مفید برای فروش



مقدمه:

رب انار از خواص زیادی برخوردار است زیرا، انار سرشار از ترکیباتی بنام پلی فنول بوده که سبب پایین آمدن کلسترول بد خون شده و مانع از رسوب چربی در عروق می شود. نه تنها رب انار بلکه آب انار هم طرفداران زیادی دارد زیرا، دارای آنتی اکسیدان و ویتامین های B بوده و برای سلامتی بسیار موثر می باشد. این ماده خوراکی با مواد غذایی مختلفی ترکیب می شود و به دلیل داشتن طعم ترش آن افراد زیادی آن را مصرف می کنند.

رب انار در غذاهای ایرانی کاربرد های فراوانی دارد و این چاشنی خوشمزه طرفداران زیادی دارد. رب انار به عنوان چاشنی غذا و افزودنی استفاده می شود، این چاشنی خوشمزه از جوشاندن و غلیظ کردن آب انار به دست می آید. رب انار را در تهیه غذاهایی مانند فسنجان، اکبر جوجه و شامی کباب لرستانی استفاده می کنند. رب اناری که از انار ترش بدست می آید طبع سردتری دارد، رب انار ترش باعث کاهش صفرا، کاهش حرارت کبد و معده می شود. یکی از بهترین خواص رب انار، برای رفع حالت تهوع زنان باردار است. خوردن رب انار ترش در دوران بارداری حالت تهوع را کاهش می دهد و اشتهای زنان باردار را برای مصرف مواد غیرطبیعی کاهش می دهد.

موارد مصرف:

- سلامت و زیبایی پوست
- استحکام و درخشندگی موها
- بهبود هضم غذا
- جلوگیری و کمک به درمان سرطان
- تقویت سیستم ایمنی بدن
- کاهش کلسترول بد خون
- جلوگیری از التهاب
- جلوگیری از بیماری‌های قلبی
- کاهش فشارخون
- کاهش قند خون

اقدامات احتیاطی و مضرات:

با وجود اینکه این میوه سرشار از ویتامین هاست اما به دلیل وجود آهن در آن دیرهضم است. افراد سرد مزاج نباید بیش از حد از رب انار استفاده کنند. خوردن زیاد انار باعث سست شدن معده و ایجاد نفخ می شود. مصرف رب انار برای افراد مبتلا به زخم معده و روده مضر است.

برای افرادی که زخم معده، یبوست مزمن، گلو درد، مشکلات ریوی مثل آسم شدید دارند مصرف زیاد رب انار مضر است و به مقدار خیلی کم، همراه غذا استفاده کنند و می توانند برای مصرف با پزشک خود مشورت کنند.

شرایط و نحوه نگهداری:

قراردادن رب انار در یخچال می‌تواند مدت زمان ماندگاری رب را افزایش دهد. قرار گرفتن رب در مکان گرم، رشد میکروارگانیسم‌ها را افزایش می‌دهد و سبب خراب شدن زودهنگام رب می‌شود. از طرف دیگر زمانی که شما رب را در یخچال قرار می‌دهید، کیفیت رب شما کمتر تغییر می‌کند و ماندگاری آن بیشتر می‌شود. در صورتی که فضای کافی برای نگهداری رب انار در یخچال ندارید، پیشنهاد می‌شود رب را در یک فضای خشک، تاریک و خنک بگذارید.

ویترین
مارکت™



دریافت مشاوره خرید و استعلام قیمت

مشتاق همراهی با کسب و کار شما هستیم

۰۲۱۲۲۹۸۶۳۵۶ | ۰۲۱۲۸۴۲۷۰۳۵ | ۰۹۱۲۴۳۵۷۰۳۵