

سرکه سیب

دانستنی‌های مفید برای فروش



مقدمه:

سرکه سیب در اثر تخمیر سیب با مخمرها تولید می‌شود. مخمرها قند موجود در سیب را به الکل تبدیل می‌کنند. سپس باکتری‌هایی به این مخلوط اضافه می‌شوند و الکل را به استیک اسید تبدیل می‌کنند. در حدود 5 تا 6% سرکه‌ی سیب از استیک اسید ساخته شده است. استیک اسید در دسته‌ی اسیدهای ضعیف قرار می‌گیرد. باین حال مقادیر بالای آن خاصیت اسیدی نسبتاً بالایی ایجاد می‌کند. *سرکه سیب* علاوه بر استیک اسید، محتوی آب، سایر اسیدها، ویتامین‌ها و مواد معدنی است. کاربردهای سرکه‌ی سیب عبارتند از تمیزکننده عالی، کمک به شستن بهتر موها، نگهداری از غذا و بهبود وضعیت پوست. به علاوه می‌توان از آن در تمامی دستورپخت‌ها از جمله سس سالاد، سوپ، سس‌ها، نوشیدنی‌های گرم و غیره استفاده کرد.

موارد مصرف:

- کاهش قند خون
- باعث احساس سیری می شود
- کلسترول خون را کاهش می دهد
- خاصیت ضد قارچی
- خاصیت ضد باکتری سرکه سیب
- سم زدایی بدن
- رفع بوی بد دهان
- کاهش خطر سرطان

اقدامات احتیاطی و مضرات:

سرکه سیب به دلیل اسیدی بودن می‌تواند تاثیرات منفی بر سلامت دندان‌ها داشته باشد و به مینای دندان آسیب وارد کند.

مصرف زیاد و مکرر سرکه سیب می‌تواند باعث بروز حساسیت در گلو شود.

سرکه سیب می‌تواند باعث بروز سوزش و تحریک چشم شود. اگر برای شستشوی پوست و موی خود از سرکه سیب استفاده

می‌کنید مراقب باشید این ماده با چشم شما تماس پیدا نکند.

استفاده از سرکه سیب برای درمان زخم توصیه نمی‌شود.

در صورتی که به هنگام مصرف سرکه سیب بر روی پوست خود احساس سوزش و یا سوختگی می‌کنید، محل مورد نظر را با

آب سرد بشویید و مصرف سرکه را متوقف کنید.

اگر از فلج معده رنج می‌برید، بهتر است از مصرف سرکه سیب چشم‌پوشی نکنید.

شرایط و نحوه نگهداری:

سرکه سیب را نیاز نیست حتما در یخچال قرار دهید بلکه بهتر است در مکانی سایه و خنک نگهداری نمایید و در کنار منابع گرمایشی و اجاق گاز یا پشت یخچال که گرم است نگذارید زیرا سرکه به گرما حساس است.

ویترین
مارکت™



دریافت مشاوره خرید و استعلام قیمت

مشتاق همراهی با کسب و کار شما هستیم

۰۲۱۲۲۹۸۶۳۵۶ | ۰۲۱۲۸۴۲۷۰۳۵ | ۰۹۱۲۴۳۵۷۰۳۵