

نبات قهوه ای

دانستنی‌های مفید برای فروش



مقدمه:

نبات قهوه ای از شکر قهوه ای تهیه می شود. شکر قهوه ای از یک ترکیب ساکارز (شکر تصفیه شده) که با مقادیری معین از ملاس به صورت لایه ای نازک بر روی ذرات آن نشسته، تهیه شده است. این فرآورده از نظر تجاری دارای طیف وسیعی از تنوع می باشد. شکر قهوه ای دارای 5/3 درصد (قهوه ای روشن) تا 5/6 درصد (قهوه ای تیره) ملاس می باشد. کالری نبات قهوه ای در مقایسه با نبات سفید کمتر می باشد و حاوی میزان قابل توجهی پتاسیم، کلسیم و منیزیم میباشد. به دلیل کالری کمتر نبات قهوه ای، برای افراد دارای اضافه وزن و دارای رژیم خاص توصیه می شود.

موارد مصرف:

- این نبات به دلیل مواد معدنی، برای رشد استخوان‌ها و پیشگیری از پوکی استخوان مفید است.
- برای پیشگیری از دیابت بسیار مفید است.
- درمان دل‌درد، ضد نفخ، ضد ترش‌کردن، کمک به هضم غذا، ملین، جلوگیری از جاری شدن آب دهان، رفع خواب‌آلودگی و انرژی بخش.
- درمان اسهال به دلیل خواص قابض بودن.
- رفع‌کننده خستگی جسمی و فکری و فعالیت جنسی.
- کمک می‌کند تا هضم غذا بهتر انجام شود.
- ضد ترش‌کردن و ضد آروغ زدن.
- درمان‌کننده کم‌حواسی.

اقدامات احتیاطی و مضرات:

مصرف قند، شکر و نبات هم به میزان زیاد مضراست و برای افرادی که مشکل افزایش قندخون دارند، توصیه نمی شود. نبات به علت رطوبت بسیار اندک، بافت سخت تری از قند داشته و شیرین تراست بنابراین برای افراد چاق و دیابتی منع مصرف دارد.

شرایط و نحوه نگهداری:

نبات باید در جای خشک و خنک و دور از نور خورشید، در دمای کمتر از ۲۰ درجه سانتیگراد نگهداری شود. بهترین شیوه خرید به اندازه مصرف است

ویترین
مارکت™



دریافت مشاوره خرید و استعلام قیمت

مشتاق همراهی با کسب و کار شما هستیم

۰۲۱۲۲۹۸۶۳۵۶ | ۰۲۱۲۸۴۲۷۰۳۵ | ۰۹۱۲۴۳۵۷۰۳۵