

گشمش

دانستنی‌های مفید برای فروش



مقدمه:

کشمش در واقع همان انگور خشک است که به دو روش سنتی و صنعتی تهیه می‌شود. در روش سنتی، حبه‌های انگور را در یک سینی بزرگ می‌ریزند و جلوی آفتاب گذاشته تا خشک شوند. در نوع صنعتی هم از بخار گوگرد یا غوطه‌ور کردن در تیزاب یا انواع دیگر روش‌ها برای تهیه آن استفاده می‌شود. به طور معمول انگور بی هسته برای تهیه‌ی کشمش مناسب است اما می‌توانید هر انگوری را خشک و استفاده کنید.

در کشور ما شناخته شده‌ترین نوع کشمش، سبز قلمی است که به صورت همان نخودچی کشمش محبوب خودمان مصرف می‌شود. نوع دیگری از آن که تقریباً به اندازه‌ی کشمش سبز محبوب و مورد استفاده است، همان کشمش پلویی است که با عدس پلو و غذاهای دیگر مورد استفاده قرار می‌گیرد. نوع شناخته‌شده‌ی دیگر کشمش در کشور ما، مویز یا کشمش بی دانه است که از انگور شاهانی به دست می‌آید و از قدیم‌الایام یکی از تنقلات دوست داشتنی ما ایرانی‌ها بوده است. مویز از کشمش عادی کوچک‌تر، تیره‌تر و دارای مزه‌ی تندتری است.

موارد مصرف:

- خواص آنتی اکسیدانی
- کاهش فشار خون
- کاهش دهنده استرس
- تقویت کننده نور چشم
- رفع کننده کم خونی
- درمانگر التهاب ها و عفونت ها
- محافظت کننده دهان و دندان
- جلوگیری از ریزش مو
- مانع بروز سنگ کلیه
- درمان اسهال و یبوست
- مفید برای بدن سازی

اقدامات احتیاطی و مضرات:

علایم حساسیت به کشمش مشکلات تنفسی، اسهال و یا تب می باشد.

بعد از جراحی استفاده نشود.

انگورتازه و یا انگور خشک شده می تواند بعد از جراحی لخته شدن خون را کند تر سازد بهتر است بعد از جراحی استفاده نشود.

شرایط و نحوه نگهداری:

کشمش بایستی در مکان سرد، خشک و تاریک نگهداری شود. از نگهداری آن در مکان‌های مرطوب بپرهیزید، زیرا امکان رشد کپک‌ها وجود دارد. اگر فضای کافی در یخچال برای نگهداری کشمش ندارید، می‌توانید از کابینت‌های تاریک استفاده کنید. فقط آنها را در نزدیکی گاز قرار ندهید.

ویترین
مارکت™



دریافت مشاوره خرید و استعلام قیمت

مشتاق همراهی با کسب و کار شما هستیم

۰۲۱۲۲۹۸۶۳۵۶ | ۰۲۱۲۸۴۲۷۰۳۵ | ۰۹۱۲۴۳۵۷۰۳۵