

Celery Seed 셀러리 씨드

A I S

증기증류법



SOURCED FROM 원산지:



FUN FACT 흥미로운 사실:

야생 셀러리는 쓴맛이 강하고 천연 해독제로 사용되어왔으며, 17세기 후반 이탈리아인들이 품종을 개량한 이후부터 식용 채소로 활용되기 시작했습니다.

- 추출부위: 씨앗(씨드)
- 오일색상: 무색~노란색

WHAT IT TAKES TO MAKE A BOTTLE 오일 1병에 필요한 원료 식물



=



30kg

셀러리 씨드 에센셜 오일 15mL를 생산하는데 약 30kg의 셀러리 씨앗이 필요합니다.

CHEMISTRY 화학 성분:



셀러리 씨드의 주요 화학 성분과 특징점:

진정

활력
정화

본 그래프는 해당 에센셜 오일의 주된 화합물들을 보여줍니다. 이외에도 추가적인 성분이 있을 수 있습니다.

RESEARCH 관련 연구:

25

셀러리 씨드의 효능에 관한 연구논문은 25개 발표되었습니다.

출처: 미국 국립생물정보센터 PubMed, 2019년 9월

FUN FACT 흥미로운 사실:

고대 그리스에서는 운동 경기 우승자에게 셀러리 부케가 수여되었습니다.

WORKS WELL WITH 함께 사용하면 좋은 오일:



dōTERRA®

활용방법(APPLICATION METHODS)

- A 아로마(향기)
- T 도포(바르는 방식)
- I 섭취

피부민감도(SKIN SENSITIVITY)

- N 희석 불필요
- S 희석 필요(여리고 민감한 피부)
- D 반드시 희석하여 사용