

# Cassia

Oil Natural Flavor 15 mL

แคสเซีย ออยล์ วัตถุประสงค์แต่งกลิ่นรสธรรมชาติ 15 มล.

dōTERRA®

หน้าข้อมูลผลิตภัณฑ์



CPTG

ข้อบ่งใช้: **I** | **D**

ส่วนของพืช: เปลือกไม้ / ใบ

วิธีการสกัด: สกัดด้วยไอน้ำ

ลักษณะกลิ่นอโรมา: กลิ่นอบอุ่น, เผ็ดร้อน, ชินนามอน

โครงสร้างหลักทางเคมี: Trans-cinnamaldehyde,  
cinnamyl acetate

## ประโยชน์สำคัญ

- + แคสเซียเป็นเครื่องเทศที่มีประโยชน์ในท้องครัว จะใช้เพื่อเพิ่มรสชาติของอาหารและเครื่องดื่ม
- + แคสเซีย กลิ่นเข้มข้นและเผ็ดร้อนใกล้เคียงกับกลิ่นของ ชินนามอน จึงสามารถใช้ทดแทนกันในการแต่งกลิ่นรสอาหารได้

## รายละเอียดผลิตภัณฑ์

แคสเซีย เป็นน้ำมันหอมระเหยที่มีกลิ่นเข้มข้นและเผ็ดร้อนใกล้เคียงกับกลิ่นของชินนามอน ใช้ปริมาณเพียงเล็กน้อยก็สามารถเปลี่ยนกลิ่นหอมของน้ำมันหอมระเหยที่ผสมด้วยอย่างรวดเร็ว แคสเซียมีประโยชน์มากมายและมีประวัติการใช้มาอย่างยาวนานหลายพันปี โดยได้รับการบันทึกมาแต่โบราณว่าเป็นเพียง 1 ในน้ำมันหอมระเหยไม่กี่ชนิด ที่มีคุณสมบัติของกลิ่นหอมคงทนไม่ติดพื้น ทั้งยังช่วยปรับอารมณ์ความรู้สึกให้สงบลง แคสเซียสามารถใช้ในการปรุงอาหารแทนชินนามอน ที่เป็นส่วนผสมในพายและขนมปัง หรือจะใช้ในการปรุงอาหารจานหลักและของหวานอื่นๆ ได้อีกมากมาย

## วัตถุประสงค์ในการใช้

- + เปลี่ยนอาหารสูตรเดิมๆ ให้นำรับประทานยิ่งขึ้น เช่น พาย ขนมปัง และอาหารจานหลักหรือของหวานอื่นๆ

## วิธีใช้

สำหรับรับประทาน: ใช้ 1-3 หยด ลงในอาหารและน้ำดื่มตามต้องการ

อ่านคำเตือนให้เข้าใจก่อนการใช้งาน

## คำเตือน

อาจเกิดการระคายเคืองกับผิว, เก๊บบให้พ่นมือเด็ก, ปรึกษาแพทย์หากกำลังตั้งครรภ์ หรืออยู่ในระหว่างการรักษา, หลีกเลี่ยงไม่ให้สัมผัสดวงตา และบริเวณเยื่อบุผิวที่บอบบาง