

Ginger

Oil Natural Flavor 15 mL

จินเจอร์ ออยล์ วัตถุดิบธรรมชาติ 15 มล.

dōTERRA®

หน้าข้อมูลผลิตภัณฑ์



CPTG

ข้อบ่งใช้: **I** | **S**

ส่วนของพืช: ราก

วิธีการสกัด: สกัดด้วยไอน้ำ

ลักษณะกลิ่นหอม: กลิ่นเผ็ด, ร้อน

โครงสร้างหลักทางเคมี: α -zingiberene,
 β -sesquiphellandren

รายละเอียดผลิตภัณฑ์

จินเจอร์ พบในแหล่งใหม่คือมาดากัสการ์ ซึ่งส่วนที่ใช้ในการผลิตน้ำมันหอมระเหยคือส่วนเหง้าสดของต้นขิง เป็นส่วนที่มีการแตกแขนงออกมาเป็นระบบรากที่อยู่ใต้ดิน ด้วยรสชาติที่เผ็ดร้อน ชาวเอเชียจึงนิยมนำมาเป็นเครื่องเทศในการประกอบอาหารในครัวเรือน นอกจากนี้ ประเพณีของชาวตะวันตก ได้นำจินเจอร์มาประกอบเป็นของหวาน เช่น ขนมปังขิง หรือ บิสกิตรสขิง เป็นต้น

วัตถุประสงค์ในการใช้

- ติดตัวไว้ในขณะที่ต้องเดินทาง หรือขับรถไกล
- ใช้เป็นส่วนประกอบในการปรุงอาหารได้ทั้งอาหารคาวและหวาน

วิธีใช้

สำหรับการรับประทาน: ใช้ 1 หยด ผสมในเครื่องดื่ม 120 มล.

คำเตือน

อาจก่อให้เกิดผื่นระคายเคืองได้, เก็บให้พ้นมือเด็ก, หากกำลังตั้งครรภ์หรืออยู่ในระหว่างการรักษา กรุณาปรึกษาแพทย์ หลีกเลี่ยงไม่ให้สัมผัสดวงตา ด้านในของหู และบริเวณผิวที่บอบบาง

ประโยชน์สำคัญ

- ใช้สำหรับการประกอบอาหาร