

Grapefruit (food)

Natural Flavor Oil 15 mL

เกรปฟรุ๊ต ออยล์ วัตถุดิบสกัดกลิ่นรสธรรมชาติ 15 มล.

dōTERRA®

หน้าข้อมูลผลิตภัณฑ์



CPTG

ข้อบ่งใช้: **I** | **N**

ส่วนของพืช: ผิวเกรปฟรุ๊ต (เปลือก)

วิธีการสกัด: สกัดเย็น

ลักษณะกลิ่นอโรมา: กลิ่นซิตรัส, ดอกไม้, ผลไม้

องค์ประกอบหลักทางเคมี: d-Limonene

ประโยชน์สำคัญ

- ส่งต่อกลิ่นหอมและเพิ่มความน่ารับประทานให้อาหารและเครื่องดื่ม ด้วยกลิ่นหอมแรงแบบซิตรัส
- นิยมใช้ในอาหารประเภทที่มีรสเปรี้ยวและรสเปรี้ยวอมหวาน สามารถใช้ผสมกับน้ำมันซิตรัสประเภทอื่นๆ ได้
- กลิ่นซิตรัส มีคุณสมบัติในด้านการกระตุ้นประสาทสัมผัสต่างๆ

รายละเอียดผลิตภัณฑ์

เป็นที่กล่าวขานกันว่า เกรปฟรุ๊ต คือ “ผลไม้ต้องห้าม” และเป็น 1 ใน “7 สิ่งมหัศจรรย์” ที่อยู่ในหมู่เกาะบาร์โบโดส จากบันทึกพบว่าเกรปฟรุ๊ต ถูกค้นพบในปีคริสต์ศักราช 1750 โดย Welshman Rev. Griffith Hughes และมีการตั้งชื่อ “เกรปฟรุ๊ต” ตามลักษณะการเจริญเติบโตที่มีการออกผลเช่นเดียวกับพวงองุ่น เป็นที่รู้จักกันทั่วไปในกลิ่นสัมผัสและรสชาติที่เปรี้ยว ลักษณะต้นเป็นไม้พุ่มสีเขียว มีผลสีเขียว น้ำมันเกรปฟรุ๊ต สกัดมาจากเปลือกของผลเกรปฟรุ๊ต และเป็นที่ยอมรับในการใช้งาน ด้วยประโยชน์ที่มีมากมาย เช่นเดียวกับกลิ่นหอมที่สดชื่นและรสชาติที่เข้มข้น

วัตถุประสงค์ในการใช้

- หยด 1-2 หยด ลงในน้ำดื่ม
- เพิ่มกลิ่นผลไม้ ในอาหารและเครื่องดื่มที่ชื่นชอบ ด้วยเกรปฟรุ๊ต ออยล์
- เพิ่มความอร่อยให้สมูทตี้แก้วโปรด แค่หยดน้ำมันเกรปฟรุ๊ตหนึ่งหยดลงในสมูทตี้ที่คุณชื่นชอบ

วิธีใช้

สำหรับการรับประทาน : ใช้ 1-3 หยด ลงในอาหารและน้ำดื่มตามต้องการ

คำเตือน

เก็บให้พ้นมือเด็ก, ปรึกษาแพทย์หากกำลังตั้งครรภ์ หรืออยู่ในระหว่างการรักษา, อ่านฉลากโดยละเอียดก่อนการใช้งาน, หลีกเลี่ยงไม่ให้สัมผัสดวงตา และบริเวณเยื่อจมูกที่บอบบาง

