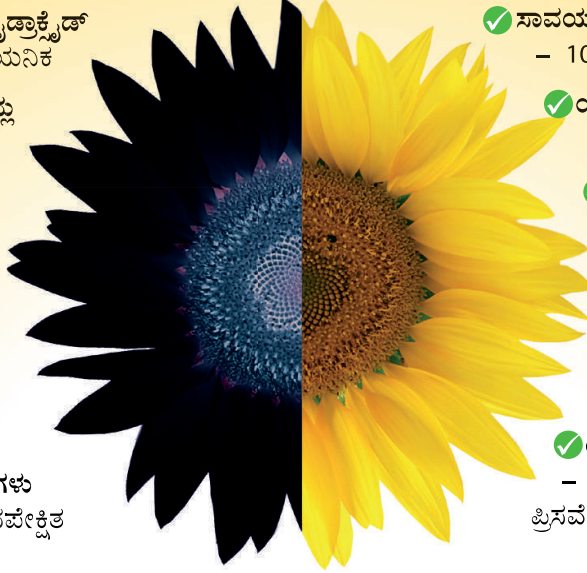


# ರಾಸಾಯನಿಕ ಮುಕ್ತ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಎಂದರೇನು?

ಸಾಮಾನ್ಯ ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಯ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ವಿಧಾನ

- ❌ ಸೋಡಿಯಂ ಹೈಡ್ರಾಕ್ಸೈಡ್
  - ಸೇವಿಸಲು ಯೋಗ್ಯವಲ್ಲದ ರಾಸಾಯನಿಕ
- ❌ ಫಾಸ್ಫೋರಿಕ್ ಆಮ್ಲ
  - ಸೇವಿಸಲು ಅನರ್ಹವಾದ ಆಮ್ಲ
- ❌ ಉತ್ಪತ್ತಿಯಾಗುವ ಸಾಬೂನನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸುವ ಮಾಧ್ಯಮ
  - ಕೃತಕ ಮಾಧ್ಯಮ
- ❌ ಕಾಯಿಸುವ ಮಾಧ್ಯಮ
  - ಮಿನರಲ್ ತೈಲ
- ❌ ಕೃತಕ ವಿಟಮಿನ್‌ಗಳು
  - ಕೃತಕವಾಗಿ ಬಲವರ್ಧಿಸಿದುದು
- ❌ ಕೃತಕ ಪ್ರಿಸರ್ವೇಟಿವ್‌ಗಳು
  - ಕೃತಕವಾದ್ದರಿಂದ ಅನಪೇಕ್ಷಿತ



ಸನ್‌ಪ್ಯೂರ್ ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಯ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ವಿಧಾನ

- ✅ ಸಾವಯವ ಮಾಧ್ಯಮ
  - 100% ನೈಸರ್ಗಿಕ, ಸೇವಿಸಲು ಯೋಗ್ಯ
- ✅ ಯಾವುದೇ ಮಿನರಲ್ ಆಮ್ಲದ ಹಸ್ತಕ್ಷೇಪವಿಲ್ಲ
- ✅ ಸಾಬೂನನ್ನು ಬೇರ್ಪಡಿಸುವ ಮಾಧ್ಯಮವಿಲ್ಲ
  - ಕೇವಲ ಶುದ್ಧೀಕರಿಸಿದ ನೀರು
- ✅ ಕಾಯಿಸುವ ಮಾಧ್ಯಮ
  - R.O. ಶುದ್ಧೀಕರಿಸಿದ ನೀರು
- ✅ ನೈಸರ್ಗಿಕ ವಿಟಮಿನ್‌ಗಳು
- ✅ ಯಾವುದೇ ಕೃತಕ ಪ್ರಿಸರ್ವೇಟಿವ್‌ಗಳಿಲ್ಲ
  - ಕೇವಲ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಪ್ರಿಸರ್ವೇಟಿವ್‌ಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ

## ಇದು ನಿಮಗೆ ಹೇಗೆ ವ್ಯತ್ಯಾಸ ಮಾಡುತ್ತದೆ?

ಕೆಲವು ರಾಸಾಯನಿಕಗಳನ್ನು ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ ಎಣ್ಣೆಯ ಸಂಸ್ಕರಣೆಗೆ ಬಳಸುವ ಸಾಮಾನ್ಯ ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆ ನಿಮ್ಮ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಹಾನಿಕಾರಕವಾಗಬಹುದು ಮತ್ತು ಈ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯಿಂದ ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಯು ನೈಸರ್ಗಿಕ ವಿಟಮಿನ್ ಮತ್ತು ಮಿನರಲ್‌ಗಳನ್ನು ಕಳೆದುಕೊಳ್ಳುತ್ತದೆ. ನಷ್ಟವಾದ ವಿಟಮಿನ್‌ಗಳಿಗೆ ಬದಲಾಗಿ ಕೃತಕ ವಿಟಮಿನ್‌ಗಳನ್ನು ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಗೆ ಸೇರಿಸುವ ಪರಿಪಾಠವಿದೆ. ನಮ್ಮ ದೇಹವು ಈ ರೀತಿ ಕೃತಕವಾಗಿ ಸೇರಿಸಲ್ಪಟ್ಟ ವಿಟಮಿನ್‌ಗಳನ್ನು ಸ್ವೀಕರಿಸುವ ಸಂಭವ ಬಹು ಕಡಿಮೆ ಮತ್ತು ಈ ಎಣ್ಣೆಯ ದೀರ್ಘಕಾಲದ ಸೇವನೆ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಹಾನಿಕರ. ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ದೀರ್ಘಕಾಲ ಶೇಖರಿಸಿದಲು ಕೆಲವು ಕೃತಕ ಪ್ರಿಸರ್ವೇಟಿವ್‌ಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ವಿಧಾನ ಕ್ಯಾನ್ಸರ್ ಅಥವಾ ಇತರೇ ಮಾರಕ ರೋಗಗಳಿಗೂ ಕಾರಣವಾಗಬಹುದು.



ಸನ್‌ಪ್ಯೂರ್‌ನ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಸ್ವಾದವನ್ನು ಸವಿಯಿರಿ  
“ಪ್ರೀತಿ ಮತ್ತು ಕಾಳಜಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ”

ಭಾರತದಲ್ಲೇ ಪ್ರಥಮ ಬಾರಿಗೆ ವಿನೂತನ ರಾಸಾಯನಿಕ ಮುಕ್ತ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯಿಂದ ತಯಾರಾದ ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ ಎಣ್ಣೆ ಹೆಚ್ಚು ನೈಸರ್ಗಿಕ ವಿಟಮಿನ್ ಭರಿತ

