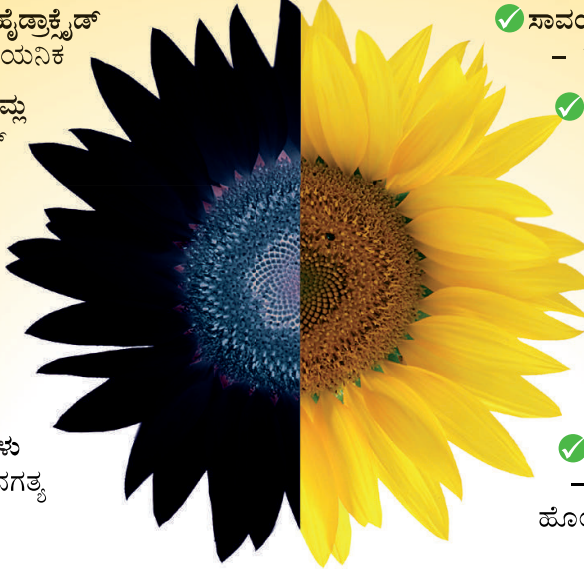


# ರಾಸಾಯನಿಕ ಮುಕ್ತ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಎಂದರೇನು?

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ರೂಡಿಯಲ್ಲಿರುವ ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಯ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ವಿಧಾನ

ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಯ ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ವಿಧಾನ

- ❌ ಸೋಡಿಯಂ ಹೈಡ್ರಾಕ್ಸೈಡ್  
- ಸೇವಿಸಲು ಯೋಗ್ಯವಲ್ಲದ ರಾಸಾಯನಿಕ
- ❌ ಫಾಸ್ಫೋರಿಕ್ ಆಮ್ಲ  
- ಸೇವಿಸಲು ಅನರ್ಹವಾದ ಆಸಿಡ್
- ❌ ಸೋಪ್ ಅರ್ಬಾಬೆಂಟ್ಸ್  
- ಸಿಂಥೆಟಿಕ್ ರಾಸಾಯನಿಕ
- ❌ ಕಾಯಿಸುವ ಮಾಧ್ಯಮ  
- ಮಿನರಲ್ ತೈಲ
- ❌ ಕೃತಕ ವಿಟಮಿನ್‌ಗಳು  
- ಕೃತಕವಾಗಿ ಸೇರಿಸಿರುವುದು
- ❌ ಕೃತಕ ಪ್ರಿಸರ್ವೇಟಿವ್‌ಗಳು  
- ಕೃತಕವಾದ್ದರಿಂದ ಅನಗತ್ಯ



- ✅ ಸಾವಯವ ಮಾಧ್ಯಮ  
- 100% ನೈಸರ್ಗಿಕ, ಸೇವಿಸಲು ಯೋಗ್ಯ
- ✅ ಯಾವುದೇ ಮಿನರಲ್ ಆಸಿಡ್ ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ
- ✅ ಕೇವಲ ಶುದ್ಧೀಕರಿಸಿದ ನೀರಿನ ಬಳಕೆ
- ✅ ಕಾಯಿಸುವ ಮಾಧ್ಯಮ  
- R.O. ಶುದ್ಧೀಕರಿಸಿದ ನೀರು
- ✅ ನೈಸರ್ಗಿಕ ವಿಟಮಿನ್‌ಗಳು
- ✅ ಯಾವುದೇ ಕೃತಕ ಪ್ರಿಸರ್ವೇಟಿವ್‌ಗಳಿಲ್ಲ  
- ಕೇವಲ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಆಂಟಿಆಕ್ಸಿಡೆಂಟ್ಸ್ 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 ಶೇಖರಿಸಿಡಲು ಕೆಲವು ಕೃತಕ ಪ್ರಿಸರ್ವೇಟಿವ್‌ಗಳನ್ನು ಉಪಯೋಗಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ. ಈ ವಿಧಾನ ಕ್ಯಾನ್ಸರ್ ಅಥವಾ ಇತರೇ ಮಾರಕ ರೋಗಗಳಿಗೂ ಕಾರಣವಾಗಬಹುದು.



ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ ನೈಸರ್ಗಿಕ ಸ್ವಾದವನ್ನು ಸವಿಯಿರಿ  
“ಪ್ರೀತಿ ಮತ್ತು ಕಾಳಜಿಯಿಂದ ತಯಾರಿಸಲ್ಪಟ್ಟಿದೆ”

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

