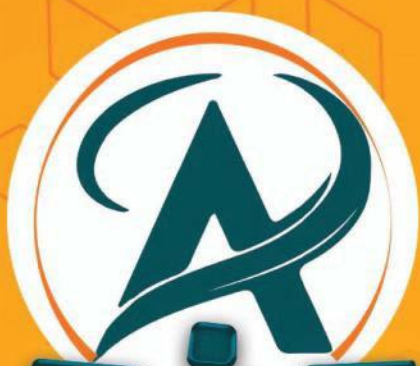




آسا خشکبار

خیشتره





درباره ما

شرکت آسا خشکبار با هدف ارائه محصولاتی سالم و با کیفیت ، انجیر استهبان را به بازار عرضه کرده است. میوه ی انجیر استهبان یکی از تنوع بخش ترین و محبوب ترین میوه های ایرانی است که با طعم خوشمزه، مزه ی خوبش و فواید غذایی بی شمار، توانسته است اعتبار خود را در سراسر جهان برقرار کند. انجیر استهبان نامی است که برخی از برنامه های تغذیه ای درمانی به خصوص ازیما و تهوع به همراه طعمی لذیذ توصیه می کنند. این میوه شیرین با ارزش تغذیه ای بالایی، حرارت خاص خوراکی، میزان مصارف حدود 52 کیلو کالری در هر 100 گرم از آن و عطر و طعم لذیذ و روزمره مناسب بوده. این میوه از انواع محصولاتی است که فراوانی فواید چشمگیری برای سلامتی بدن دارد. با توجه به خصوصیات گرم خواص انجیر و علایمی نظیر تب، سرماخوردگی و کاهش جوش و اگزما را در تب افراد فواید مصرفی این میوه طبیعی محسوب می شود.





نکته مهم...

به این نکته باید توجه داشت که استفاده از گیاهان دم کننده و جوشاننده خون بر سلامت بهتری برای شخص مصرف کننده انجام می دهد. شواهد نشان می دهد که مصرف انجیر باعث سریعتر شدن مرحله ی بهبودی افراد دچار بیماری است.



انجیر استهبان برای بیماری:

انجیر استهبان حاوی مقادیر قابل توجهی از فیبر است که می تواند در جلوگیری از مشکلات گوارشی مانند یبوست و دیارهای تحریکی کمک کند. بر اساس مطالعات آزمایشگاهی، مصرف میوه انجیر می تواند به بهبود قند خون و کاهش خطر بروز دیابت نوع دو کمک کند. از طرف دیگر، انجیر استهبان یک منبع مناسب انتی اکسیدان ها می باشد که می تواند در محافظت از سلول ها از آسیب های اکسیداتیو و جلوگیری از بروز بیماری های مزمن به کار رود. اخیراً، انجیر استهبان به لطف خواص ضد میکروبی و ضدکپکی ای که دارد، شناخته شده است.



مزایای سلامتی انجیر استهبان :

به کاهش التهاب ها، بهبود فعالیت دستگاه گوارش، کنترل قند خون، پیشگیری از بروز بیماری های قلبی-عروقی، تقویت سیستم ایمنی بدن و حفظ سلامتی پوست اشاره کرد. با توجه به این همه فواید و خواص بهداشتی، مصرف انجیر استهبان به عنوان یک بخش مهم از رژیم غذایی ما، می تواند به بهبود کیفیت و سلامت عمومی زندگی کمک زیادی کند.





پژوهش‌هایی صورت گرفته در انجیر استهبان :

مصرف انجیر استهبان می‌تواند به نرخ رشد چال گزارش و تولید سنتز 2 تائو خیلی خوبی که روی سلول‌های گیاه کاور می‌شوند کمک کرده و همین‌طور پیوندهای هیدروژنی پایه ققنوس مهم را که برای یک سلول بسیار مهم است، پشتیبانی می‌کند.





تحقیق محققان در مورد انجیر استهبان :

برخی محققین از توانایی این میوه در کاهش خلاصه های آثار حیوانات خورنده مشاهده شده روی غذاهای سبز برای محافظت در مقابل فساد غذایی سخن می گویند. به طور کلی، انجیر استهبان یک میوه طبیعی و خوشمزه با فواید بهداشتی فراوان می باشد که در جهت حفظ و ارتقاء سلامتی بدن بسیار مفید واقع می شود. به طور خلاصه، انجیر استهبان با ترکیبی منحصر به فرد از مواد مغذی، فیبر و آنتی اکسیدان ها، یکی از بهترین گزینه ها برای تحقق یک رژیم غذایی سالم و متنوع است. این میوه علاوه بر خواص غذایی، دارای خواص دارویی و ضد میکروبی مهمی است که می تواند در پیشگیری و درمان بسیاری از بیماری ها و مشکلات سلامتی موثر باشد.





| ویژگی های انجیر استهبان :

انجیر استهبان را معمولاً با کیفیت و مرغوبیت بالای آن می شناسند. طعم و مزه مطلوب، ارزش غذایی بالا و رنگ و بوی طبیعی از جمله ویژگی های انواع انجیر استهبان به شمار می رود. البته انجیرهای خشک استهبان از نظر کیفیت تنوع زیادی دارند، که البته بخش زیادی از تنوع این محصول بدلیل معیارهای مختلف جداسازی و قیمت گذاری انجیر صورت گرفته هست که معیارهای مختلف مثل سایز دانه، رنگ پوسته و دهان باز یا بسته بودن دانه های انجیر میباشد. همانطور که گفته شد پروسه خشک شدن انجیر استهبان بر روی درخت و به وسیله نور خورشید صورت می گیرد. به دلیل طبیعی بودن این فرآیند، مواد مغذی موجود در انجیر حفظ می شود. از طرفی به دلیل اینکه انجیر از شاخه جدا نشده، رنگ آن سفید و روشن باقی می ماند. در صورتی که انجیر استهبان را بصورت تر از درخت جدا کنیم و در مقابل نور خورشید قرار دهند رنگ آن رو به تیرگی می رود و کیفیتی بسیار پایین و طعم و مزه ای متفاوت پیدا میکند ضمن اینکه در این حالت کیفیت انجیر خشک بسیار کاهش پیدا خواهد کرد و بهترین حالت برداشت انجیر استهبان این هست که فرایند خشک شدن توسط خود درخت انجام شود و بعد از اتمام فرایند دانه انجیر از درخت جدا شده و روی زمین می افتد و بعد جمع آوری و جهت سورت، ضد عفونی و بسته بندی روانه کارگاههای سورت و بسته بندی میشود ارگانیک بودن از دیگر ویژگی های انواع انجیر خشک استهبان به شمار می رود. معمولاً تولید انجیر خشک استهبان بدون استفاده از مواد شیمیایی صورت می گیرد.





آشنایی با انواع انجیر استهبان :

انواع انجیر استهبان به عنوان محصولاتی تجاری بر اساس چند معیار مهم طبقه بندی می شوند. سائزدانه ، رنگ پوسته، میزان شکفتگی دانه انجیر و چگونگی ترکیب انواع مختلف انجیر در بسته بندی از جمله معیارهای طبقه بندی انواع انجیر استهبان به شمار می رود. انواع انجیر استهبان از نظر سائز و اندازه در دسته های زیر قرار می گیرند: • انجیرهای سه آ یا AAA با قطر بیش از 22 میلیمتر • انجیرهای دو آ یا AA با قطر 18 تا 22 میلیمتر • انجیرهای آ یا A با قطر 14 تا 18 میلیمتر • انجیرهای بی یا B با قطر 8 تا 14 میلیمتر • انجیرهای سی یا C با قطر کمتر از 8 میلیمتر و سورت و دسته بندی کردن انواع انجیر استهبان با این مشخصات توسط دستگاه های سورت سائز صورت میگرد که بعد از فرآیند سورت سائز در کارگاه توسط دستگاههای پیشرفته از نظر رنگ پوسته نیز جداسازی و سورت میشوند.





چشم انداز ما

چشم انداز برند آسا خشکبار تبدیل شدن به پیشروترین و معتبرترین برند تولید انجیر استهبان در سطح داخلی و بین‌المللی است. هدف ما در این برند، نه تنها ایجاد محصولات با طعمی بی‌نظیر و کیفیت عالی و خوشمزه‌گی، بلکه ارتقاء استانداردهای صنعت انجیر استهبان و تبدیل این محصول شیرین اصیل ایرانی به یک نماد شناخته شده در سراسر جهان است. اهمیت انجیر استهبان به عنوان یک میوه خاص و مفید، نشان دهنده این است که استفاده از آن به عنوان یک جزء حیاتی از رژیم غذایی ما، می‌تواند موجب بهبود و تقویت سلامت و ظاهر زندگی ما شود. بنابراین، توصیه می‌شود که انجیر استهبان را به عنوان یک انتخاب عالی برای تقویت سلامتی و ارتقا سطح انرژی خود در نظر بگیرید و از فواید و خواص فراوان این میوه برای بهبود زندگی تان بهره ببرید.

09170303458



+98-9170303458



@Yousef_Sarafraz



asanuts.com



@asa_nuts

