

<< به نام خداوند خیلی مهربان >>

چکیده

شما با خواندن این مقاله اطلاعات کاملی در مورد ارگانیک، عسل ارگانیک و خواص آن به دست می آورید و خرید عسل ارگانیک را در اولویت قرار خواهید داد.

خرید عسل ارگانیک

خرید عسل ارگانیک به دلیل خواص درمانی و مزیت‌های بسیاری که برای محیط‌زیست و سلامت ما دارد بیشتر از قبل، مورد اقبال عموم مردم قرار گرفته است. شناخت عسل ارگانیک برای هر فردی امکان‌پذیر نیست و هر کشوری نیز استانداردهای ارگانیک خاص خود را دارد، در ادامه با ما استادارد های تولید عسل ارگانیک و خواص آن آشنا خواهید شد.

ارگانیک چیست؟

واژه ارگانیک به انگلیسی organic است و ریشه آن به کلمه یونانی organikos برمی‌گردد. در واقع واژه ارگانیک بیانگر فرآورده‌هایی است که با مواد و شیوه‌های سازگار با طبیعت تولید شده باشند. این فرآورده‌ها طبیعی و عاری از هرگونه کود شیمیایی و آفت‌کش‌های زبان بار است.



این سؤال در ذهن ما وجود دارد که چرا باید خرید عسل ارگانیک و خرید دیگر محصولات ارگانیک را در اولویت زندگی خود قرار دهیم؟ برای پاسخ به این سؤال باید گفت که مصرف یا خوردن فراورده‌های ارگانیک هم برای سلامت و هم برای محیط‌زیست بسیار مفید است و کمترین آسیب به محیط‌زیست وارد می‌شود.

عسل ارگانیک چیست؟

در زمان خرید عسل ارگانیک دقت نمایید که برچسب ارگانیک بر روی آن وجود داشته باشد و در این صورت است که هنگام تولید عسل از آفت‌کش‌ها و آنتی‌بیوتیک‌ها استفاده نشده است. مقررات مربوطه در هر کشوری متفاوت است؛ دریافت گواهی‌نامه ارگانیک از اتحادیه‌ی اروپا، باید موارد زیر رعایت شده باشند:



- کندو روی زمینی نگهداری شده باشد که ارگانیک بودن آن تأیید شده باشد.
- زمین‌های اطراف کندو تا شعاع سه کیلومتری آن غیر زراعی باشند و یا کشت ارگانیک شده باشند.
- زمینی که کندو در آن نگهداری می‌شود، تحت تأثیر آلودگی‌های عمده محیطی نباشد.
- کندو از چوب طبیعی عمل‌آوری نشده، ساخته شده باشد.

- کندو برای ۱۲ ماه یا بیشتر به شیوهی ارگانیک اداره شده باشد.
- موم آن ارگانیک باشد.
- زنبورها با عسل یا قند ارگانیک و فقط در فاصله‌ی بین آخرین برداشت عسل و ۱۵ روز قبل از اولین جریان شهد، تغذیه شده باشند.
- اولویت اول برای کنترل بیماری در بین زنبورها، ایجاد سلامت و سرزندگی از طریق مدیریت مثبت است. استفاده‌ی بی‌قیدوشرط از داروهای گیاهی و اسیدهای طبیعی (لاکتیک، فرمیک و اگزالیک) مجاز است. پس از استفاده از یک داروی تجویزی مانند آنتی‌بیوتیک (برای یک کندو)، باید موم را عوض کرد و برچسب ارگانیک آن کندو را به مدت یک سال به حالت تعلیق درآورد.

گواهی عسل ارگانیک

در زمان خرید عسل ارگانیک اصل دقت کنید که تمام فرآورده‌هایی که بانام ارگانیک می‌فروشند باید گواهی داشته باشند و مشخصات عسل ارگانیک را دارا باشد.



صدور گواهی ارگانیک روشی برای تائید ارگانیک بودن مواد غذایی و سایر فرآورده‌هاست. محصولات و عسل ارگانیک در تمام مراحل تولیدشان معیارها و ضوابط سفت و سختی رعایت شده است.

استانداردهای گواهی ارگانیک در هر کشور قوانین مربوط به خود را دارد و با دیگر کشورها متفاوت است.

در حال حاضر با وجود تحریم‌های موجود، تولیدکنندگان محصولات ارگانیک در ایران نمی‌توانند گواهی ارگانیک از دیگر کشورها بگیرند و تعداد محصولاتی که نشان ارگانیک را از انجمن ارگانیک ایران دریافت کرده‌اند بسیار کم است پس هنگام خرید عسل ارگانیک دقت نمایید که فروشگاه آن معتبر باشد.

فروشگاه اینترنتی رومالز (Romalls Online Shopping) یکی از فروشگاه‌های معتبر در زمینه تولید و پخش عسل ارگانیک اصل می‌باشد که در زیباترین و باکیفیت‌ترین بسته‌بندی محصولات خود را عرضه می‌نماید.

تفاوت عسل طبیعی و عسل ارگانیک:

اگر برای خرید عسل ارگانیک به فروشگاه‌های عسل سرزده باشید اکثر محصولات عسل بانام عسل طبیعی بر روی بسته‌بندی عنوان شده است، اما تفاوت عسل طبیعی و ارگانیک چیست؟ همان‌طور که در مطالب فوق عنوان شد، تولید و پخش عسل ارگانیک باید تحت شرایط و استانداردهایی انجام شود و این استانداردها در ایران توسط انجمن ارگانیک ایران وضع و بررسی می‌شود.



با توجه به استانداردهای ارگانیک، هر نوع عسل ارگانیکی قطعاً طبیعی است ولی هر عسل طبیعی ارگانیک نیست و تعداد برندهایی که در ایران گواهی ارگانیک عسل خود را ثبت کرده‌اند کم هستند. عسل طبیعی در مقابل عسل مصنوعی و تقلبی قرار دارد و هیچ قانونی بر تولید و برچسب عسل طبیعی در ایران اعمال نمی‌شود و می‌توان گفت که هر عسل طبیعی ارگانیک نیست، نه تنها ارگانیک نیست که ممکن است تقلبی نیز باشد پس به هر عسل طبیعی موجود در بازار اعتماد نکنید. بهترین عسل ارگانیک ایران را از فروشگاه اینترنت رومالز (Romalls Online Shopping) خریداری نمایید.

تشخیص عسل طبیعی

با توجه به این‌که هیچ‌گونه بازرسی بر روی تولید عسل در ایران انجام نمی‌شود بهتر است اطلاعات خود را درباره عسل طبیعی بالا ببریم تا در هنگام خرید عسل ارگانیک و طبیعی دچار اشتباه نشویم. با توجه به گوناگونی و تنوع گیاهی موجود در مناطق مختلف، عسل‌ها با یکدیگر متفاوت بوده و تشخیص عسل طبیعی طبق یک دستورالعمل خاص غیرممکن می‌باشد اما می‌توان با چند نکته در این زمینه اشاره نمود که عسل دارای طعم و عطر خاص می‌باشد



گاهی طعم شیرین آن تقریباً گلو را می‌سوزاند و دارای غلظتی نسبتاً زیاد بوده و در دمای گرم رقیق و در دمای سرد غلیظتر می‌شود و از همه مهم‌تر اینکه عسل طبیعی به‌مرورزمان، هنگامی‌که در یک محیط مرطوب یا سرد قرار می‌گیرد و یا هنگامی‌که موادی به‌غیراز همان عسل به آن افزوده می‌شود، مانند موم یا گرده گل یا حتی بزاق دهان (مخصوصاً وقتی قاشق را دردهان برده و دوباره در عسل قرار می‌دهید)، به‌تدریج رسوب‌کرده و سفت می‌شود، در این هنگام عسل طبیعی دارای ظاهری چون روغن می‌باشد کریستالیزه می‌گردد و رنگ آن مایل به کرم می‌شود و تفاوت این عسل طبیعی رسوب‌کرده با عسل غیرطبیعی که شکرک زده در این است که هنگامی‌که این عسل طبیعی را دردهان قرار می‌دهید و یا در بین انگشتان را فشار می‌دهید به‌راحتی با دمای بدن و پس از چند ثانیه آب می‌شود و شما نرمی روغن را با یک زبری بسیار ملایم حس می‌کنید اما عسل شکرک زده دارای دانه‌های شکر بود متبلور بودن آن به‌راحتی قابل احساس است. در آخر باید خاطرنشان نمود رسوب کردن عسل مربوط به دیاستاز است که زنبور هنگام تغلیظ کردن به آن اضافه نموده و به همین دلیل چون عسل مصنوعی در معده زنبور نبوده و به آن نیاز تازه اضافه نگردیده هیچ‌گاه رسوب نمی‌نماید.

توجه کنید که بهترین نوع عسل طبیعی، عسل رس دار است زیرا تمام ویتامین‌ها، آنزیم‌ها و دیاستازهای طبیعی گیاهان و محصول بزاق شفابخش زنبور در عسل در آن موجود است و چنانچه بخواهیم تمام عناصر و دیاستازها و ویتامین‌های عسل طبیعی حفظ شود و ضمناً عسل در شفاف داشته باشیم نباید بیش از ۴۰ درجه سانتی‌گراد حرارت داده شود.

عسل ارگانیک خام چیست؟

اگر قصد خرید عسل ارگانیک خام دارید خوب است اطلاعاتی در مورد عسل خام نیز داشته باشید. در هنگام خرید عسل خام دقت کنید، عسلی که روی آن برچسب خام خورده شده باشد باید ویژگی‌های زیر را داشته باشد:

۱. نباید گرم شده باشد، زیرا حتی فقط استفاده کمی حرارت می‌تواند بر عسل تأثیر بگذارد.

۲. نباید فیلتر شده باشد، به جای آن می‌توان عسل را به‌سادگی با استفاده از یک توری فولادی ضدزنگ عریض از موم جدا کرد.

۳. کرم مانند شده باشد.

۴. پرتو تابی شده باشد.

عسل خام را به آرامی (به وسیله نیروی جاذبه) یا در غیر این صورت، به شیوه‌ی مکانیکی از شان جدا می‌کنند و سپس در حدود یک هفته به حال خود می‌گذارند تا بتوان ذرات رو آمده و حباب‌ها را از سطح آن جمع کرد.

عسل خام در مقایسه با عسل حرارت دیده، سطوح بالاتری از آنزیم‌ها و ترکیبات عطروطعم‌دهنده دارد. عسل خامی که ویژگی‌های بالا در آن رعایت شده باشد و استانداردهای ارگانیک را نیز دارا باشد عسل ارگانیک خام نامیده می‌شود.

خواص عسل ارگانیک:

همه ما دوست داریم هنگام خرید عسل ارگانیک، در مورد خواص آن بدانیم. عسل ارگانیک خواص عمومی عسل را دارد عسلی است و درگذشته نیز در درمان بسیاری از بیماری‌ها از آن استفاده می‌کردند و مهم‌ترین خاصیت آن ضد میکروب بودن آن است.

درحالی‌که عسل یک ماده کاملاً خوراکی است و بایستی محیط خوبی برای پرورش میکروب باشد، ولی میکروب‌ها در معرض عسل نابودشده و اجساد آن نیز به‌مرور از بین می‌رود؛ زیرا عسل حاوی آنتی‌بیوتیک و آنزیم دیاستاز است و درگذشته نیز از این خاصیت عسل برای از بین بردن پینه‌های دست‌وپا سود استفاده می‌کردند.



۱. عسل ارگانیک حاوی آنتی‌اکسیدان است و بدین‌جهت مصرف آن برای سلامت قلب و عروق مفید است، همچنین عسل به سلامت پوست کمک می‌کند و خاصیت ضد پیری دارد.
۲. در قدیم هر دارویی را با عسل مخلوط می‌کردند زیرا که خاصیت بهبود بخشی داروها را چند برابر می‌کرده و امروزه نیز از عسل طبیعی در بسیاری از محصولات آرایشی و بهداشتی استفاده می‌کنند.
۳. عسل طبیعی در فرآورده‌های ضد سرفه به‌طور مستقیم و غیرمستقیم استفاده می‌شود. مزه مزه و قرقه شربت عسل ارگانیک برای برطرف کردن زخم‌های دهان و ورم گلو بسیار سودمند است، همچنین عسل خاصیت ضد آسم نیز دارد.
۴. عسل ارگانیک با این‌که بسیار شیرین است برای دندان‌ها و لثه مضر نیست، بلکه لثه را سالم می‌سازد و دندان را سفید می‌کند.
۵. خرید عسل ارگانیک و مصرف آن دستگاه گوارش را پاک می‌سازد و ضد اسهال است.
۶. خرید عسل ارگانیک و مصرف آن در بیماری‌های کبدی توصیه می‌شود، درواقع عسل ارگانیک دوست کبد و پادزهر است و سکنجبینی که با عسل تهیه شود صفرابری بسیار عالی هست.
۷. این عسل سنگ‌های کلیه و مثانه را از بین می‌برد و بدین منظور عسل را به همراه کندر مصرف می‌نمایند.

۸. عسل ارگانیک خواب‌آور استوکسانی که دچار کم‌خوابی و بدخوابی هستند توصیه می‌شود قبل از خواب چند قاشق مرباخوری عسل میل نمایند.

۹. عسل طبیعی برای رفع کم‌اشتهایی مفید است و جریان خون بدن را بهبود می‌بخشد و بدین دلیل به رشد عضلات کمک می‌کند و برای بچه‌های کم‌اشتها و ورزشکاران بسیار مفید است.

۱۰. عسل ارگانیک مویرگ‌ها را باز می‌کند و برای عروق بسیار مفید است. به سالمندان توصیه می‌شود هر روز شربت عسل و لیموی تازه بنوشند تا عمر طولانی‌تری را داشته باشند.

عسل ارگانیک انواعی مانند عسل ارگانیک چهل گیاه، عسل ارگانیک گون، عسل ارگانیک آویشن، عسل ارگانیک سفید و عسل ارگانیک کنار را دارد.

شما می‌توانید برای خرید عسل چهل گیاه، عسل گون، عسل آویشن و عسل کنار به فروشگاه اینترنتی رومالز (Romalls Online Shopping) سر بزنید و قیمت عسل مرغوب را در سایت رومالز مشاهده نمایید.

کلام آخر:

خرید عسل ارگانیک و مصرف آن علاوه بر خواص درمانی، مزیت‌های بسیاری برای محیط‌زیست و سلامت ما دارد. در حال حاضر باوجود عسل‌های تقلبی و مصنوعی موجود در بازار، یافتن فروشگاه‌هایی که با اطمینان بتوان از آن عسل ارگانیک اصل خرید کمی سخت است و برای خرید باید به فروشگاه‌های معتبر در این زمینه رجوع کرد.

فروشگاه اینترنتی رومالز (Romalls Online Shopping) خرید آنلاین عسل ارگانیک رل برای مشتریان خود فراهم نموده است.

