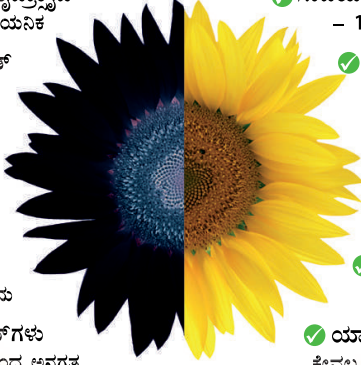


ರಾಸಾಯನಿಕ ರಹಿತ ಸಂಸ್ಕರಣೆ ಎಂದರೇನು?

ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ರೂಡಿಯಲ್ಲಿರುವ
ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಯ
ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ವಿಧಾನ

ಸನ್‌ಪ್ಯೂರ್ ಅಳವಡಿಸಿಕೊಂಡಿರುವ
ಸೂರ್ಯಕಾಂತಿ ಅಡುಗೆ ಎಣ್ಣೆಯ
ಸಂಸ್ಕರಣೆಯ ವಿಧಾನ

- ✗ ಸೋಡಿಯಂ ಹೈಡ್ರಾಕ್ಸೈಡ್
- ಸೇವಿಸಲು ಯೋಗ್ಯವಲ್ಲದ ರಾಸಾಯನಿಕ
- ✗ ಫಾಸ್ಫೋರಿಕ್ ಆಸಿಡ್
- ಸೇವಿಸಲು ಅನರ್ಹವಾದ ಆಸಿಡ್
- ✗ ಸೋಪ್ ಅಬ್ಸಾರ್ಬೆಂಟ್ಸ್
- 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 ಎಣ್ಣೆಯು ದೀರ್ಘಕಾಲದ ಸೇವನೆ ಆರೋಗ್ಯಕ್ಕೆ ಹಾನಿಕರ. ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ದೀರ್ಘಕಾಲ ಶೇಖರಿಸಿಡಲು 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