



معرفی انواع مختلف ادویه های خوراکی پر مصرف و خواص آن ها

ادویه ها با رایحه و رنگ های متنوع و خواص دارویی مختلف خود بهترین چاشنی برای خوش طعم کردن غذاها هستند. چاشنی هایی که علاوه بر عطر و طعم بی نظیری که به خوراک می بخشند بیماری و ناخوشی های مصرف کنندگان را نیز درمان میکنند.

حال می خواهیم تعدادی از انواع ادویه خوراکی خوش رنگ و پرخاصیت را خدمتون معرفی کنیم...



زردچوبه: زردچوبه یکی از محبوب ترین ادویه ها در جهان است که در خیلی از غذاها استفاده می شود محل اصلی رویش این گیاه هندوستان است و تشکیل دهنده قسمت اصلی ادویه کاری میباشد. زردچوبه ادویه ایست که در خانه همه ایرانیان پیدا می شود خواص شگفت انگیز زردچوبه آن را به ادویه ای پر مصرف تبدیل کرده است. ماسک و صابون زردچوبه می تواند در پاکسازی و لکه برداری پوست به خوبی عمل کرده و جای لکه و جوش را از بین ببرد. مهمترین ماده موثر در زردچوبه کورکومین نام دارد این ماده خاصیت آنتی اکسیدان دارد و می تواند از بروز علائم پیری زودرس آلزایمر سرطان پیشگیری کند. زردچوبه درد مفاصل را کاهش میدهد و عملکرد ایمنی بدن را تقویت میکند.



زنجبیل: زنجبیل می تواند بهترین درمان خانگی برای سرماخوردگی و بهبود علائم آن باشد. روغن زنجبیل و ماساژ دادن نواحی دردناک بدن با آن می تواند دردهای عضلانی را برطرف کند. زنجبیل ضد تهوع است و میتواند به هضم غذا کمک کند. دارای خواص ضدالتهاب و آنتی اکسیدان است و ممکن است در جلوگیری از بیماری هایی مثل سرطان نقش ایفا کند.



دارچین: یک ادویه عالی و شیرین است اما کالری و قند خیلی کمی دارد و میتوانید آن را به هر چیزی اضافه کنید. دارچین میتواند باعث بهبود عملکرد مغز شود و ریسک ابتلا به الزایمر را کاهش دهد. دارچین به دلیل طبع گرمی که دارد میتواند با افزایش سوخت و ساز بدن و به کاهش وزن کمک کند.



جوز هندی: هسته جوز هندی تا حدودی به گردو شباهت دارد اما باریک و کوچکتر از آن است. جوز هندی خاصیتی آرام بخش دارد و مصرف آن می تواند باعث ایجاد حس نشاط شود و همچنین می تواند در درمان افسردگی و اضطراب نیز بسیار مفید باشد. جوز هندی تقویت کننده سیستم گوارش و دفع ادرار است و می تواند مانع از تشکیل سنگ کلیه شود. تاثیر ویژه جوز هندی در هضم غذا و تسکین دردهای روماتیسمی می باشد.



هل: علاوه بر عطراستثنایی خود، خاصیت تقویت کننده برای سیستم گردش خون و قلب و ادرارآور است. تقویت کننده ریه و تنفس ضد جرم دندان و میکروب های دهانی است. هل با خواص ضد میکروب و آرام بخش خود میتواند در درمان گلودرد و سرفه موثر باشد. این ادویه معطر و خوش بو در بسیاری از غذاها دسرها شیرینی های ایرانی استفاده میشود.



میخک: میخک عطر دلپذیری به خوراکی میبخشد اما استفاده دارویی بسیاری دارد. میخک خاصیت بی حس کنندگی دارد از این رو میتوان از دانه میخک یا روغن آن برای کاهش درد دندان استفاده کرد میخک در درمان سرفه و سرماخوردگی نفخ معده به کار میرود و از پوکی استخوان جلوگیری میکند.



لفل قرمز:طعم تند فلفل قرمز ناشی از وجود ترکیبی به نام کپسایسین در این گیاه است. کپسایسین می تواند اشتها را تحریک کند و سوخت و ساز بدن را افزایش دهد. بنابراین مصرف مداوم آن سبب کاهش وزن شود. بخاطر مزاج گرمی که دارد ممکن است سبب بروز عوارض ناشی از گرمی مزاج شود.



سماق:سماق یک انتی اکسیدان قوی است و میتواند با علائم پیری و سرطان مبارزه کند. سماق میتواند کلسترول و قند خون را کاهش دهد از این رو مصرف سماق برای افراد مبتلا به دیابت توصیه میشود. از دیگر خواص سماق می توان به خواص ضد التهابی ویژه آن اشاره نمود، این خاصیت سبب شده در درمان آرتروز بسیار مؤثر و مفید باشد. سماق نباید تازه مصرف شود زیرا ایجاد مسمومیت میکند و همیشه باید خشک آن سائیده و مصرف شود



لیمو عمانی: نوعی لیموترش خشک شده است از لیمو عمانی به صورت کامل یا پودر شده در تهیه خورشت های ایرانی استفاده میشود. دمنوش لیمو عمانی برای کاهش فشارخون سردرد سرفه سرما خوردگی مفید

است.اشتها اور و ضدنفخ است و معده را تقویت میکند. این میوه از نظر کلسیم و پتاسیم غنی بوده و از نظر ویتامین C از سایر مرکبات پیشی گرفته و به عنوان کاهنده ی فشار خون و چربی خون شناخته شده است.



زیره:زیره ادرار اور است و میتواند به دفع سنگ کلیه و مجاری ادرار کمک کند.زیره دارای خاصیت آنتی اکسیدان است و از رشد سلول های سرطانی جلوگیری میکند.زیره گیاهی با طعم گرم است و خاصیت ضدنفخ قوی دارد. فیبر موجود در زیره به عنوان یک ملین طبیعی عمل می کند و با بهبود حرکات روده به درمان یبوست کمک می کند. زیره باعث افزایش هورمون تیروئید شده و به درمان کم کاری تیروئید کمک می کند اما برای افراد مبتلا به پر کاری تیروئید مناسب نیست.

از این رو شرکت توس شکن خراسان برای آسیاب کردن ادویه جات ذکرشده چند مدل آسیاب خدمتون معرفی میکند تا بتوانید ادویه های مورد نیاز خود را به پودری یکدست تبدیل کرده و مورد استفاده قرار دهید.



آسیاب مدل TS1300:

این آسیاب قادر به خردایش انواع مواد غذایی ادویه جات دانه های سخت و روغنی است. اگر به دنبال خرید آسیاب پر قدرت و با قیمت مناسب و کیفیت بالا میگردید آسیاب 1300 گزینه مناسبی خواهد بود. حجم مخزنی کمی که این آسیاب دارد باعث میشود تا از آن برای مصارف خانگی و آسیاب کردن انواع ادویه جات در حجم کم استفاده کرد. تیغه استیلی که روی دستگاه نصب شده است باعث اسان آسیاب کردن مواد سفت و سخت میشود. مخزن آسیاب از ورق استیل ساخته شده که از آلوده شدن مواد آسیابی با دیواره آلومینیومی بدنه جلوگیری میکند.

مشخصات فنی آسیاب 1300:

قدرت موتور: 1000 وات دور موتور: 28000 دور بر دقیقه وزن دستگاه: 5 کیلوگرم

حجم مخزن: 1.5 لیتر پوشش دستگاه: استیل میزان بازدهی: روزانه 5 الی 10 کیلوگرم



آسیاب مدل TS1400:

این آسیاب در عین کوچک بودن و سادگی از تکنولوژی روز بهره برده و میتواند سخت ترین مواد را در کمتر از 2 ثانیه تبدیل به پودر کند. این آسیاب دارای یک تیغه چکش دو طرفه متحرک از جنس استیل می باشد که با برخورد این تیغه ها به دیواره دنده ها عمل برش و کوبش صورت گرفته و با خروج مواد از توری کارپودر کردن مواد انجام میشود. این دستگاه با داشتن یک عد پروانه در زیر دستگاه قادر است موتور خود را حین کار خنک کند. این آسیاب به دلیل داشتن توری و دور موتور بالا قادر به آسیاب کردن مواد چرب نمیشد و فقط ادویه جات خشک را به پودری یکدست تبدیل میکند.

مشخصات فنی آسیاب 1400:

مکانیزم آسیاب: تیغه چکشی	دور دستگاه: 28000 دور بر دقیقه	برند موتور: بوش آلمان
وزن آسیاب: 9 کیلوگرم	میزان بازدهی: 10 الی 20 کیلوگرم	برق مصرفی: تکفاز



آسیاب مدل TS1500:

این آسیاب آزمایشگاهی به دلیل ظاهر شیک و استیل بودن بیشترین کاربرد را در مغازه های عطاری برای آسیاب در حضور مشتری را دارد. مزیت این آسیاب کارکرد مداوم بدون نیاز به بازکردن درب نسبت به نمونه های آسیاب رومیزی هم رده خود میباشد. همچنین وجود توری هایی که روی دستگاه قرار دارد شما را از الک کردن بعد از

عملیات خردایش بی نیاز مینماید. سه عدد چکش متحرک جهت سریع آسیاب کردن مواد دارد و دارای کلید گردان و فیوز جهت محافظت از دستگاه میباشد.

مشخصات فنی آسیاب 1500:

قدرت موتور: 1.5 اسب بخار وزن دستگاه: 20 کیلوگرم پوشش دستگاه: استیل

برق مصرفی: تکفاز حجم مخزن: 1.5 لیتر حجم بارریز: 1 لیتر



آسیاب های مدل **TS2500 TS2400 TS2200**: این آسیاب ها یکی از قدرتمند ترین آسیاب های پره دنده است این آسیاب ها با دارا بودن یک دنده فولادی و سه پره آهنی قدرتمند که به موتور متصل است قادر است سخت ترین مواد را ظرف مدت کمتر از دو ثانیه تبدیل به پودر بسیار نرمی کند. مناسب برای اکثر دانه های سخت و چرب و ادویه جات می باشد در صورتیکه مواد از چربی برخوردار باشند بایستی از توری های سبب درشت استفاده نمایید دارای کیسه مخصوص برای خروج مواد و هوا می باشد.

مشخصات فنی:

وزن دستگاه: 70 الی 80 کیلوگرم نوع مکانیزم: پره دنده قدرت موتور دستگاه: 3 اسب بخار
پوشش رنگ: الکترواستاتیک چکشی میزان بازدهی: 10 الی 40 کیلوگرم در ساعت (بسته به
نوع دستگاه) دور دستگاه: 4000 دور بر دقیقه



آسیاب مدل **TS2700**: آسیاب پین میل نیمه صنعتی برای آسیاب کردن مواد خشک و سخت استفاده می شود. طراحی آسیاب به حالتی می باشد که مواد در داخل آسیاب بین پین ها و دنده ها کوبیده می شود و از توری هایی که مش بندی متفاوتی دارند عبور میکند و به کیسه ای که زیر خروجی قرار دارد ریزش پیدا می کند. مکانیزم خاصی که این آسیاب دارد قادر به پودر کردن مواد چرب نیست و فقط مواد خشک را به پودر یکدستی تبدیل میکند.

مشخصات فنی **2700**:

قدرت موتور: 3 اسب بخار وزن آسیاب: 110 کیلوگرم دور دستگاه: 4000 دور بر دقیقه
حجم بار ریز: 30 کیلوگرم میزان بازدهی: 40 الی 70 کیلوگرم پوشش دستگاه: الکترواستاتیک

توس شکن خراسان هم اکنون بیش از 50 نمایندگی در سطح کشور دارد و با افتخار به کشورهای نظیر آلمان ، روسیه ، ترکمنستان ، ترکیه ، آذربایجان ، قطر ، عمان ، عربستان ، عراق و افغانستان صادرات آسیاب داشته است. برای ما مایه مباهات است که در کشور عزیزمان ایران توانسته ایم همگام با صنعت پیشرفته ی دنیا گام برداریم و دستگاه ها و اطلاعات روز را در اختیار تان قرار دهیم.



آدرس دفتر مرکزی: ایران - خراسان رضوی - مشهد - بلوار توس - حدفاصل توس

74 و 72 - شرکت توس شکن خراسان

تلفن تماس: 05136661689 - 05136911658 - 05136911659