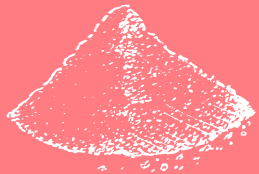


Table Salt & Himalayan Salt

ความแตกต่างระหว่างเกลือ 2 ประเภท



The Naturalist Co., Ltd.

"เกลือหิมาลัย"

มีประโยชน์กว่าเกลือทั่วไปจริงหรือ?



ทำความรู้จักกับเกลือหิมาลัย

เกลือหิมาลัย หรือเกลือหิมาลายัน มีแหล่งกำเนิดอยู่ที่เทือกเขาหิมาลัยในประเทศปากีสถาน มีสีชมพูเพราะมีไอเอิร์นออกไซด์ (Iron oxide) เป็นส่วนประกอบ เกลือหิมาลัยจัดว่าเป็นเกลือบริสุทธิ์ เชื่อกันว่าเกิดจากการระเหยและตกผลึกของน้ำทะเลยุคโบราณเมื่อหลายล้านปีก่อน ผ่านการสกัดด้วยมือและไม่มีการเติมสารเคมีหรือสารปรุงแต่งใดๆ จึงเป็นธรรมชาติและมีแร่ธาตุมากกว่าเกลือที่ใช้กันอยู่ทั่วไป



Food Grade

- ช่วยรักษาสมดุลระดับของเหลวในร่างกาย ป้องกันภาวะขาดน้ำ
- ช่วยปรับสมดุลค่าความเป็นกรดต่างในเซลล์ โดยเฉพาะเซลล์สมอง
- ช่วยควบคุมระดับน้ำตาลในเลือดและชะลอวัย
- ช่วยดูดซึมอนุภาคอาหารในลำไส้
- ช่วยควบคุมความดันโลหิต
- ช่วยให้กระดูกแข็งแรงและหลอดเลือดแข็งแรง
- ช่วยในการหดและคลายตัวของกล้ามเนื้อ
- ป้องกันการเกิดภาวะความดันต่ำ
- ลดความเสี่ยงของการติดเชื้อแบคทีเรีย

Cosmetic Grade

มาใช้ในการทำสปา เป็นเกลือสปาขัดผิว หรือใช้ผสมน้ำสำหรับแช่ตัว เพื่อกำจัดเซลล์ผิวที่ตายแล้วให้หลุดออก ช่วยในการฆ่าเชื้อแบคทีเรียที่ก่อให้เกิดโรคผิวหนังในมนุษย์ ช่วยคืนความชุ่มชื้นและทำให้ผิวเนียนนุ่ม มีสุขภาพดีขึ้นได้ เหมือนกับการทำสปาบำบัดทั่วไป ที่ช่วยให้สมอง กล้ามเนื้อ และระบบประสาทของเราผ่อนคลายมากขึ้นนั่นเอง



ตารางเปรียบเทียบเกลือสองประเภท

Table Salt 	Himalayan Salt 
ผ่านการฟอกสีให้ขาวจากมนุษย์ และกระบวนการแปลงเกลือจากทะเล	ได้มาจากธรรมชาติ 100% 
แหล่งที่มา มาจากราบชายฝั่งทะเล ที่มีดินเหนียว	แหล่งที่มา มาจากเทือกเขาหินเกลือหิมาลายัน ปากีสถาน
ไม่มีแร่ธาตุอื่นๆ	มีแร่ธาตุประกอบ 84 ชนิด
รสชาติ เค็มโดด มีเนื้อสีขาว	รสชาติเค็มกลมกล่อม เนื้อเม็ดสีชมพู
ประกอบไปด้วยสารป้องกันการจับตัว และสารทำให้คงตัว	ปลอดสารเคมี
มีการเสริมไอโอดีนเข้าไป	ไม่มีการเติมไอโอดีน มีแต่ไอโอดีนธรรมชาติ