Krutika®

NATURAL JAGGERY

EXPORT QUALITY

નૈસર્ગિક ગોળ

નૈસર્ગિક ગુડ

- હાનીકારક દવા કે રસાયણ મુક્ત
- શુદ્ધ અને આરોગ્યપ્રદ
- કુદરતી વિટામિન્સ યુક્ત
- ખનીજ તત્વોથી ભરપુર
- દરેક ઉંમરની વ્યક્તિ માટે શક્તિદાયક
- આકર્ષક હાઈજેનિક પેકીંગ.

વાત, પિત અને કફ એ ત્રણેય દોષોનો નાશ કરનાર 'ગોળ' ઉત્તમ આહાર છે.
-(પંડિત ભાવમિશ્ર)

જન્મતા બાળકનો પ્રથમ આહાર ગળથુથી (ગોળ) જ હોય છે
-(ડોશીમાંનું વૈદુ)

સામાન્ય રીતે બજારમાં મળતો પીળો અને રૂપાળો ગોળ અત્યંત ઝેરી રસાયણોનો ઉપયોગ કરીને બનાવવામાં આવે છે.જે સ્વાસ્થ્ય માટે અત્યંત હાનિહારક પુરવાર થયેલ છે. આવા રસાયણ યુક્ત ગોળ ખાવાથી જીવલેણ રોગો થવાની સંભાવના છે.

'કૃતિકા નૈસર્ગિક ગોળ' જે અત્યંત આરોગ્યપ્રદ અને વૈજ્ઞાનિક પધ્ધતિથી નૈસર્ગિક રીતે ઉત્પાદન કરવામાં આવે છે, જે કોઈપણ જાતના રંગ-રસાયણો કે અખાદ્ય પદાર્થના ઉપયોગ વગર શુદ્ધ સાત્વિક રીતે અને ખાસ ચોક્કસાઈ પૂર્વક બનાવવામાં આવે છે.

'કૃતિકા નૈસર્ગિક ગોળ' એટલે ઉચ્ચ ક્વોલિટીની પરિપક્વ શેરડીના તાજા ફિલ્ટર કરાયેલ રસના અર્કમાંથી બનાવેલ મીઠાશ અને કુદરતી તત્વોથી સભર ગોળ જે ગ્લુકોઝ, મિનરલ્સ, કેલ્શીયમ, વિટામીન્સ, લોહતત્વ, ફોસ્ફરસ, પ્રોટીન્સ અને કોપર જેવા અનેક પોષક તત્વોથી ભરપુર છે.

નૈસર્ગિક ગોળનાં નિયમિત અને દરરોજ સેવનથી દરેક ઉંમરના બાળકો તથા પુખ્ત ઉંમરની વ્યક્તિ લોહીની શુધ્ધી, હવાના પ્રદુષણ સામે ફેફસાનું રક્ષણ, લીવરના કાર્યનું નિયમન અને રોગ પ્રતિકારક શક્તિ પ્રાપ્ત કરે છે.

'કૃતિકા નૈસર્ગિક ગોળ' ૨ કીગ્રા.ના ફુડ ગ્રેડ પ્લાસ્ટીક કન્ટેનર મા અને ૧ કીગ્રા.ના Shrink Pack બોક્સ પેકીંગ મા ઉપલબ્ધ છે.

આંતરરાષ્ટ્રીય ગુણવતા સભર ખેત ઉત્પાદીત વસ્તુઓ અને ફુડ પ્રોડક્ટ્સના પ્રોસેસર્સ, પેકર્સ અને એક્સપોર્ટર્સ તરીકે વર્ષોથી કામ કરતા 'કૃતિકા એગ્રો પ્રોડ્યુસ પ્રા.લી.' રાજકોટ દ્વારા આ અદભૂત પ્રોડક્ટસ જન આરોગ્ય માટે રજુ કરેલ છે.

પ્રોસેસર્સ, પેકર્સ અને એક્સપોર્ટર્સ:

કૃતિકા એગ્રો પ્રોડ્યુસ પ્રા.લી.

M1-M2 શ્રી ગુરૂ રક્ષા કોમ્પલેક્ષ, વિરાણી ચોક, ટાગોર રોડ, રાજકોટ - ૩૬૦ ૦૦૨.

ટેલી/ફેક્સ : ૦૨૮૧ ૨૪૬૭૬૪૩. Web: www.krutikaagro.com E-mail: bmehta@krutikaagro.com / info@krutikaagro.com

ખાંડ કરતાં ગોળ વધુ લાભદાયક ગળપણ

શેરડીના રસમાંથી ખાંડ બનાવવામાં કેલ્શ્યમ, લોહતત્વ, ગંધક, પોટેશિયમ, ફોસ્ફરસ વગેરે મહત્વપૂર્ણ તત્વો નષ્ટ થઇ જાય છે. જ્યારે ગોળમાં આ તત્વો જળવાઇ રહે છે. ગોળમાં પ્રોટિન ૮ ટકા, કેલશ્યમ ૦.૦૮ ટકા, ફોસ્ફરસ ૦.૦૮ ટકા, કાર્બોહાઇડ્રેટ ૬૫ ટકા હોય છે, અને વિટામીન 'એ' ૨૮૦ યુનિટ દર ૯૦૦ ગ્રામે હોય છે. પાંડુરોગ અને વધારે પડતા રકતસ્ત્રાવના કારણે લોહીમાં હિમોગ્લોબીન ઓછુ થઇ જાય છે, ત્યારે લોહતત્વની પૂર્તિ કરવા માટે પાલખની ભાજીનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. પાલખની ભાજીમાં ૧.૩ ટકા, કેળામાં ૦.૪ ટકા, જ્યારે ગોળમાં ૧૧.૪ ટકા પ્રતિ Mg. લોહતત્વ હોય છે.

મહિલાઓમાં સામાન્યતઃ લોહતત્વની ઉણપ જોવામાં આવે છે. માસિક ધર્મની ગરબડનાં કારણે આમ થાય છે. ઘણી મહિલાઓના પેટ આર્યન કેપ્સુલના કારણે ગરબડ થઇ જાય છે, અને કેટલાંકને ઝાડા પણ થઇ જાય છે. આ લોકોને ગોળ લાભ પહોંચાડી શકે છે. નવશેકા પાણીમાં ગોળને ઓગાળીને ખાલી પેટે લેવાથી વિશેષ લાભ કરે છે. આ ગોળનું પાણી બપોરે પણ ભોજનથી બે કલાક પહેલા લઇ શકાય છે. બંને ટાઇમ પછી એક નાની ગોળની ગાંગળી ખાવી એ સરળ પ્રયોગ છે. ગોળ ચીક્કી ના રૂપમાં પણ ઠીકઠીક પ્રમાણિત છે.

ફોતરાવાળી મગની પાણીવાળી દાળમાં ગોળ મેળવીને પણ ખાઇ શકાય છે. ગોળમાં કેલ્શીયમ હોવાને કારણે બાળકોની હાડકાની કમજોરી અને દંતક્ષયમાં ગોળ ખૂબ લાભકારી છે. ઉછરી રહેલ બાળકો માટે ગોળ અમૃતતુલ્ય છે. ગોળમાં વિટામીન 'બી' પણ પુરતા પ્રમાણમાં હોય છે. એમાં પેન્ટોથિનિક એસીડ – ઇનાસિટોલ સર્વોપરી છે. એ માનસિક સ્વાસ્થ્ય માટે હિતકારી છે. આર્યુવેદમાં તો એક જગ્યાએ લખ્યું છે કે, દહીં મઠો, માખણ અને ગોળ ખાનારને ઘડપણ પરેશાન કરતું નથી. ગોળમાં રહેલ પોટેશિયમ હૃદયરોગમાં લાભકારી છે. આ પોટેશિયમ કેળા અને બટેટામાં પણ હોય છે. વધારે પડતી ખાંડ નુકશાન કારક છે માટે નૈસર્ગિક ગોળ, ખજુર કિસમિસ વગેરે લાભકારી છે.

ખાંડ અને ગોળ બંને શેરડીના રસમાંથી બનતા અને મૂળભૂત રીતે કાર્બોદિત પદાર્થ છે. છતાં બંને વચ્ચેના તફાવતને સમજવો જરૂરી છે. શેરડીના રસનું ગળપણ તેમાંની શર્કરા (કાર્બોદિત પદાર્થ) ને આભારી છે. ગળપણ આખી દુનિયામાં સૌથી પ્રિય સ્વાદ છે. ઉધોગોને આ ગળપણને પરિશુધ્ધ કરીને આપવાનું નફાકારક લાગ્યું, અને ખાંડનો જન્મ થયો. કેટલાક લોકો ખાંડને 'સફેદ ઝેર' કહે છે.

પોષક તત્વોનાં કુદરતી સ્વરૂપોમાં કુદરતે સમતુલા જાળવવાનો પ્રયત્ન કર્યો છે. કુદરતમાં ભાગ્યે જ કશું (Refined) પરિશુધ્ધ સ્વરૂપે મળે. પરિણામે જે તે પોષક તત્વોના ચયાપચયને માટે જરૂરી એવાં અન્ય પોષક તત્વો, ખનિજો, પ્રજીવકો, રસાયણો, કુદરતી ખોરાકમાં સ્વાભાવિક રીતે જ જોવા મળે. કાર્બોતિદ પદાર્થોનું ચયાપચય કરવા પ્રજીવક –'બી' અત્યંત મહત્વનું કામ કરે છે. આ પ્રજીવક જ્યારે શેરડીના રસમાંથી ખાંડ બને છે ત્યારે (શર્કરાની પરિશુધ્ધિ દરમ્યાન) નીકળી જાય છે. એવું જ કેટલાંક અન્ય પ્રજીવકો અને ખનિજ તત્વો સંદર્ભે બને છે. આમ, શર્કરાનું પૂર્ણ ચયાપચય થઇ તેમાંથી ઉર્જા આપવાની મહત્વની કામગીરીમાં બાધા આવે છે તથા નીચે પ્રમાણેનાં નુકશાન શરીરને વહોરવા પડે છે.

- પ્રજીવક –'બી' વિનાની શર્કરાનું ચયાપચય પૂર્ણ કરવા શરીરે યકૃત, કિડની અને હૃદયમાંનુ પ્રજીવક –'બી' વાપરવું પડે છે, જેથી આ અતિ મહત્વના અવયવોની કામગીરીમાં ખાસ્સી દખલ થાય છે, **Sugar** : The Curse of Civilization પુસ્તક માં તો સમીકરણ જ બનાવાયું છે કે, **ખાંડ = પ્રજીવક 'બી' ની ખામી = હૃદયની તકલીફ**
- જો શર્કરાનું ચયાપચય પૂર્ણ કરવા પૂરતી માત્રામાં પ્રજીવક –'બી' ન મળે તો શર્કરાનું ચયાપચય ઉર્જામાં ન પરિણમતા પાઇરૂવિક એસિડમાં પરિણમે છે. જે પેશીઓમાં જમા થાય છે અને વ્યકિતને થાકનો અનુભવ કરાવે છે.
- ખાંડ જેવી પ્રજીવક શર્કરાનું આહારમાં પ્રમાણ વધે એટલે સહેજેય શરીરને પ્રજીવક –'બી'ની ઉણપ અનુભવવી પડે, પરિણામે પ્રજીવક –'બી'ની ઉણપથી થતા રોગો અને નાની મોટી તકલીફો (જેવી કે,બેરીબેરી, હૃદયના સ્નાયુઓને તકલીફ,ભુખ ન લાગવી, ચામડી સુકાવી, ચેતાતંત્રમાં ખલેલ, સ્નાયુના દુખાવા, ચહેરા પર ફિકાશ, થાક લાગવો, કોલેસ્ટેરોલ જમા થવું, ધમની સખત બનવી, લોહીનું દબાણ વધવુ વગેરે) ના ભોગ વ્યકિતએ બનવું પડે છે.આ બધુ ખાંડનાં વધુ પડતા ઉપયોગને આભારી છે.

: સૌજન્ય :

Krutika®
NATURAL JAGGERY

પ્રોસેસર્સ, પેકર્સ અને એક્સપોર્ટર્સઃ

કૃતિકા એગ્રો પ્રોડ્યુસ પ્રા.લી.

M1-M2 શ્રી ગુરૂ રક્ષા કોમ્પલેક્ષ,વિરાણી ચોક, ટાગોર રોડ, રાજકોટ – ૩૬૦ ૦૦૨.ટેલી/ફેક્સ : (૦૨૮૧) ૨૪૬૭૬૪૩, (૦૨૮૧)
web : www.krutika agro.com. E-mail : krupala@icenet.net/ info @ krutika agro.com

KLICKTECH SOLUTIONS | +919879074334