

Sůl = NaCl

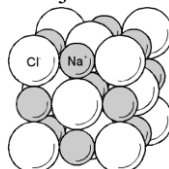
Pochutina minerálního původu! Bez VH! Doporučená denní dávka 5 g!

Význam

- **pro lidský organismus** - využita při tvorbě HCl v žaludku, zdroj I a Na (má vliv na zadržování vody v těle)
- **pro potravinářský průmysl** - konzervační prostředek - je nutno užít **14 až 20 % NaCl**

Výskyt

Jako nerost (kamenná sůl) a jako součást mořské vody (sůl obsahuje i další druhy minerálních solí - fluoridy, jodidy, chloridy, sírany ...).
Krystalizuje v **krystalové soustavě**.



Druhy soli dle způsobu získávání

Kamenná sůl - těžba v solných dolech

č. 0 - č. 1 - č. 2 až 3

Získává se hornickou těžbou z podzemních solných ložisek. Těžební šachty jsou hluboké více než 230 m. Lze ji těžit i povrchově na solných pláních (např. v Chile).



Mořská sůl - pánvová sůl - odpař. mořské vody na otevřených plochách hrubší zrnění!

Získávání mořské soli je technicky méně náročné. Nefiltrovaná mořská voda se odpařuje působením slunce a větru v přírodních či umělých lagunách - **tzv. solných nádržích**. Pouze asi 80% soli v mořské vodě tvoří chlorid sodný, zbytek se skládá z jiných sloučenin soli a nečistot (např. sádra). Část získané mořské soli se dále čistí pomocí **vícetupňových prací a krystalických procesů**.



Vakuová sůl (solivarská) - odpařováním solanky ve vakuové odparce nejjemnější a nejčistší!

Solivarská sůl je získávána **ze solanky (slané vody)** pomocí **uzavřeného odpařovacího zařízení**. Solanka může být přírodního původu nebo může být získávána hornickým způsobem. Při tomto způsobu je podzemní voda svedena do solného ložiska. Tím se sůl uvolní a jako nasycený roztok se čerpá. V solivaru Bad Reichenhall se solivarská sůl rekrystalizuje za vakua v odpařovacím zařízení. Solivarská sůl se vysuší a třídí se podle zrnitosti. Sůl je poté balena s různými přísadkami do konečného produktu. V případě, že konečným produktem je potravinářská sůl, jedná se převážně **o přísadku jodu** č



Fortifikace soli

Fortifikace jódem - jodizace

Je nutná pro správnou činnost štítné žlázy, **přidává se 15-35 mg KI nebo KIO₃ na 1 kg soli!** Fortifikuje se i **fluorem a kyselinou listovou**.

Vliv typu jodizace na min. trvanlivost:

NaCl s KI - 12 měsíců

NaCl s KIO₃ - 24 měsíců až 36 měsíců

SiO₂ – MgCO₃ – CaCO₃

Látky zabraňující slinutí soli!

Maximálně 1 %, ve větším množství by ovlivňovaly chuť!



Ochucovadla

Ochucovací přísady (koření, sušené bylinky a zelenina ...) se mohou přidávat v maximálním množství **10 %!** Pouze tehdy lze výrobek označovat jako ochucenou sůl!



Skladování soli

Relativní vlhkost **max. 70 %, temno, chlad!** Nepovolené sousedství s aromatickým zbožím!
Sůl je hygroskopická!

Sortiment soli

- Kamenná sůl jodizovaná jemná
- Hrubá kamenná sůl do ručních mlýnků (2)
- Alpská stolní sůl s I, F
- Alpská stolní sůl s I, F a kyselinou listovou (B₉)

obsahuje v každém gramu 100 mikrogramů kyseliny listové. To znamená, že při běžném každodenním dosolení pokrmů u stolu (cca 2 až 3 gramy) pokryjete přes polovinu doporučené denní potřeby kyseliny listové. Alpská sůl s jodem, fluoridem a kyselinou listovou chutná jako normální sůl, má však **žluté zabarvení, neboť kyselina listová je od přírody žlutá. Vitamin B₉ je nezbytný při prevenci** nemocí oběhového systému, srdce, krevetvorby a buněčného růstu.

- Mořská sůl

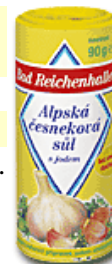
Má přirozený obsah jodu jen asi 0,5 - 5 mg / kg soli.
Pro spotřebitele se musí dojodizovat na stanovených 20 - 34 mg jodu na 1 kg soli.

- Hrubozrnná kulinářská mořská sůl

Nejlepší bílé krystalky mořské soli se koncentrují na povrchu solných polí, je to nejlepší a také nejdražší mořská sůl zvaná „fleur du sel“ (solný výkvět)



- Dietní sůl - část NaCl je nahrazena KCl. Obsahuje **20 % KCl!**
- Ochucovací sůl - bylinná sůl, kořenící sůl, uzená sůl...



- Dusitanová sůl

Vybarvovací sůl užívaná při výrobě uzenin a nakládání masa.
Zachovává červenou barvu uzenin!

- Krmná sůl - lizy

