

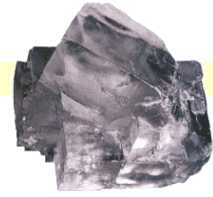
Sůl

1) Význam NaCl

- **pochutina** =
- **pro lidský organismus** - důležitá pro **tvorbu žaludeční kyseliny, přísun jódu a zadržování vody v těle** - Na
- **pro potravinářský průmysl** - konzervační prostředek, ochucovadlo

2) Výskyt

- **nerost** - kamenná sůl
- **mořská voda** - sůl obsahuje i příměsi jiných solí



3) Druhy soli dle způsobu získávání

- **Kamenná sůl** - **těžba v solných dolech**, mletí, třídění dle zrnitosti - např.
č. 0 - nejjemnější sůl (zrna menší než 1 mm) - v prodeji
č. 1 - hrubší sůl
č. 2 až 3 - **pekařská posypová a hrubozrnná sůl do mlýnků**, průmyslová sůl
- **Vakuová sůl** - odpařováním solných roztoků ve vakuové odparce, nejjemnější a nečistší
- **Pánvová sůl** - **odpařováním mořské vody na otevřených plochách**, hrubší zrnění

4) Obohacování soli

- **jodizace** - nutná pro **správnou činnost štítné žlázy**
- **fluor** - pro ochranu zubní skloviny
- **vitamín B₉ - kyselina listová** - pro krvetvorbu, dělení buněk
- **látky zabraňující sypení soli** - maximálně **1 %**, jinak mají vliv na chuť
- **ochucovací přísady** - maximálně **10 %** např. bylinek, česneku, koření

5) Skladování soli

- vlhkost max. 70 % = **sucho, temno, chlad**
- **nepovolené sousedství s aromatickým zbožím** - sůl **pohlcuje vlhkost i pachy**

6) Tržní druhy soli v prodeji

- **Kamenná sůl** jodizovaná, **Alpská stolní sůl** s I
- **Mořská sůl** - přirozený obsah jódu
- **Pekařská sůl** - na **posyp pečiva**
- **Dietní sůl** - snížený obsah NaCl - nahrazen KCl, **pro diety při vysokém krevním tlaku**, onemocnění ledvin
- **Bylinné soli** - např. Alpská bylinná sůl, obsahuje sušenou zeleninu a koření
- **Koření soli** - česneková, celerová, kmínová
- **Uzená sůl** - ochucená a aromatizovaná látkami kouře
- **Ochucovací soli** - Glutasol - zdůrazňuje masovou chuť
- **Dusitanová sůl** - podporuje **vznik červeného vybarvení** uzenin - tzv. **barvicí sůl**

