**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 nejčistší
* **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 slepení 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
* **Kořenící 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. **barvící sůl**

