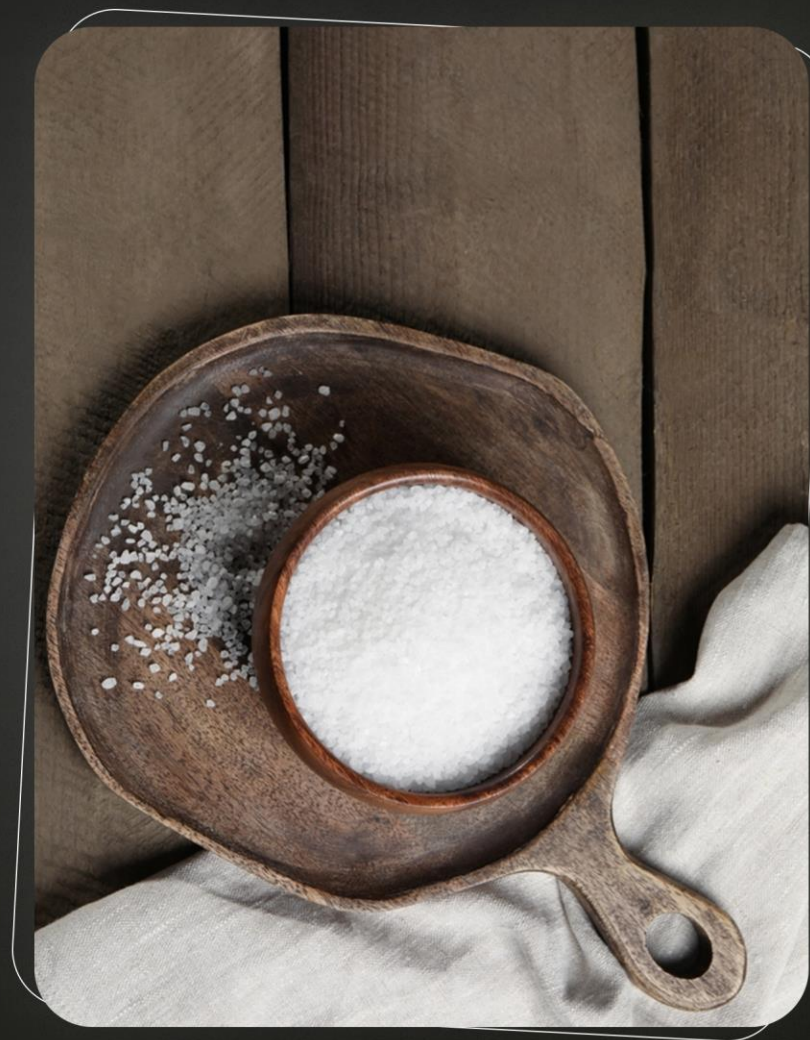


نمک دریا

دانستنی‌های مفید برای فروش



مقدمه:

نمک دریا، که به آن نمک خلیج نیز گفته می‌شود با فرایند تبخیر آب های نمکی تولید می‌شود. به طور معمول، برداشت نمک خوراکی تصفیه شده شامل فرآوری سنگین، از جمله استخراج است. در طی فرآوری نمک، مواد شیمیایی بیشتری اضافه می‌شود. غالباً تمام مواد معدنی مفید و عناصر کمیاب نمک را به جز سدیم و کلرید از بین می‌برد.

برخلاف نمک های تصفیه شده، تهیه نمک دریا معمولاً فرآوری بسیار کمی را در بر می‌گیرد. این مواد معدنی به شکلی وجود دارند که به راحتی مورد استفاده و جذب بدن انسان قرار می‌گیرند. آب و هوا و موقعیت جغرافیایی در کیفیت و ترکیب مواد معدنی ارائه شده توسط نمک دریا نقش به‌سزایی دارد.

ترکیبات نمک دریایی بیشتر کلسیم، پتاسیم و نمک های منیزیم کلرید و سولفات هستند. محتوای رطوبت در نمک دریایی می‌تواند از کمتر از ۱ تا بیش از ۱۲ درصد متفاوت باشد. نمک دریایی که به دست شما می‌رسد، می‌تواند متفاوت باشد. ترکیب یونی آب نمکی طبیعی در نمک های دریایی نسبتاً ثابت است.

دانه نمک دریا نیز بزرگتر از گرانول نمک سفره است. در نتیجه، نمک معمولی تقریباً 2300 میلی‌گرم سدیم در هر قاشق چای خوری (6.1 گرم) تأمین می‌کند، در حالی که نمک دریا حاوی 2000 میلی‌گرم سدیم در هر قاشق چای خوری (4.2 گرم) است.

موارد مصرف:

- تعادل فشارخون
- کمک به هضم غذا
- سلامت پوست
- برطرف کننده خستگی در عضلات
- بهداشت دهان و دندان
- بهبود عملکرد قلب

اقدامات احتیاطی و مضرات:

سرب و آرسنیک از جمله ناخالصی های موجود در نمک دریایی می باشد که برای سلامت بدن انسان به شدت خطرناک هستند. بعضی معتقدند نمک دریا به دلیل تصفیه نشدن و جذب آلودگی های محیطی، برای بدن مضر است و زمینه ابتلا به بیماری هایی همچون سرطان را فراهم می سازد.

شرایط و نحوه نگهداری:

برای حفظ ید در نمک، باید نمک را دور از نور و رطوبت و در ظرف دربسته پلاستیکی، چوبی، سفالی و یا شیشه های رنگی و تیره نگهداری کرد و جهت اضافه کردن آن به غذا در زمان طبخ، نمک را در انتهای پخت اضافه نمود تا ید آن در حداکثر مقدار حفظ شود.

ویترین
مارکت™



دریافت مشاوره خرید و استعلام قیمت

مشتاق همراهی با کسب و کار شما هستیم

۰۲۱۲۲۹۸۶۳۵۶ | ۰۲۱۲۸۴۲۷۰۳۵ | ۰۹۱۲۴۳۵۷۰۳۵