

Ernährungsphysiologische Eigenschaften:

- | 0,9% in Blutserum
- | Beeinflussung Diffusionsvorgänge im Organismus
- | Förderung Verdauung, Stoffaufnahme und Einfluss auf Zellbildungsprozess
- | Bildung von Salzsäure im Magen
- | Ausscheidung durch Schweiss/Urin

Jod: Unentbehrlich für die normale Funktion der Schilddrüse. Jodmangel Schilddrüse wächst es entsteht ein Kropf.

Fluor: Für Knochenaufbau und Stärkung des Zahnschmelzes

Aufbau von Kochsalz: Es besteht aus Natrium und Chlor. NaCl.



Roh- und Zusatzstoffkunde

Salz

Janina Oppliger

-9-	-7-	-6-	-5-	-4-	-3-	-2-
Wasserlöslich geht in LM über	Soda und Kohlensäure. Im Verdampfer 140°C Heißdampf.	Restwasser. Flüssbettrockner für Restwasser.	Trocknen mit Zentrifuge 2%	Hüttenkalk: Kristallisiert nach kristallisiertes nach unten.	Hüttenkalk: Steinsalz im Ofen glühen, in Blöcke glessen und vermahlen. Reiner als Steinsalz, keimfrei und feinkörnig. Tafelsalz.	Meersalz: kristallisiert in Verdunstungsbecken. Fleur de sel ist die oberste Kruste im Becken.
Salzgeschmack	Ab 4% konservierend	hygroskopisch	Fleisch trocken wegen zu frühem würzen	Herauslösen von Nährstoffen beim Garen	Backwaren 1,6%	Triebführung + Würstwaren
Eigenschaften:	1,8% Wasserbindung	Schmelzpunktniedrigung	Verdirbt nicht	Siedesalz: Mit drei Röhren. Innerstes für Sole. Zweites bringt Frischwasser runter. Ausserstes presst Stickstoff zwischen Wasser und Sole. Ausfällen von Kalzium-	Siedesalz: Mit drei Röhren. Innerstes für Sole. Zweites bringt Frischwasser runter. Ausserstes presst Stickstoff zwischen Wasser und Sole. Ausfällen von Kalzium-	Gewinnung von Stein-, Hütten-, Meer- und Siedesalz

-9-	-7-	-6-	-5-	-4-	-3-	-2-
Wasserlöslich geht in LM über	Soda und Kohlensäure. Im Verdampfer 140°C Heißdampf.	Restwasser. Flüssbettrockner für Restwasser.	Trocknen mit Zentrifuge 2%	Hüttenkalk: Kristallisiert nach kristallisiertes nach unten.	Hüttenkalk: Steinsalz im Ofen glühen, in Blöcke glessen und vermahlen. Reiner als Steinsalz, keimfrei und feinkörnig. Tafelsalz.	Meersalz: kristallisiert in Verdunstungsbecken. Fleur de sel ist die oberste Kruste im Becken.
Salzgeschmack	Ab 4% konservierend	hygroskopisch	Fleisch trocken wegen zu frühem würzen	Herauslösen von Nährstoffen beim Garen	Backwaren 1,6%	Triebführung + Würstwaren
Eigenschaften:	1,8% Wasserbindung	Schmelzpunktniedrigung	Verdirbt nicht	Siedesalz: Mit drei Röhren. Innerstes für Sole. Zweites bringt Frischwasser runter. Ausserstes presst Stickstoff zwischen Wasser und Sole. Ausfällen von Kalzium-	Siedesalz: Mit drei Röhren. Innerstes für Sole. Zweites bringt Frischwasser runter. Ausserstes presst Stickstoff zwischen Wasser und Sole. Ausfällen von Kalzium-	Gewinnung von Stein-, Hütten-, Meer- und Siedesalz

-9-	-7-	-6-	-5-	-4-	-3-	-2-
Wasserlöslich geht in LM über	Soda und Kohlensäure. Im Verdampfer 140°C Heißdampf.	Restwasser. Flüssbettrockner für Restwasser.	Trocknen mit Zentrifuge 2%	Hüttenkalk: Kristallisiert nach kristallisiertes nach unten.	Hüttenkalk: Steinsalz im Ofen glühen, in Blöcke glessen und vermahlen. Reiner als Steinsalz, keimfrei und feinkörnig. Tafelsalz.	Meersalz: kristallisiert in Verdunstungsbecken. Fleur de sel ist die oberste Kruste im Becken.
Salzgeschmack	Ab 4% konservierend	hygroskopisch	Fleisch trocken wegen zu frühem würzen	Herauslösen von Nährstoffen beim Garen	Backwaren 1,6%	Triebführung + Würstwaren
Eigenschaften:	1,8% Wasserbindung	Schmelzpunktniedrigung	Verdirbt nicht	Siedesalz: Mit drei Röhren. Innerstes für Sole. Zweites bringt Frischwasser runter. Ausserstes presst Stickstoff zwischen Wasser und Sole. Ausfällen von Kalzium-	Siedesalz: Mit drei Röhren. Innerstes für Sole. Zweites bringt Frischwasser runter. Ausserstes presst Stickstoff zwischen Wasser und Sole. Ausfällen von Kalzium-	Gewinnung von Stein-, Hütten-, Meer- und Siedesalz

-9-	-7-	-6-	-5-	-4-	-3-	-2-
Wasserlöslich geht in LM über	Soda und Kohlensäure. Im Verdampfer 140°C Heißdampf.	Restwasser. Flüssbettrockner für Restwasser.	Trocknen mit Zentrifuge 2%	Hüttenkalk: Kristallisiert nach kristallisiertes nach unten.	Hüttenkalk: Steinsalz im Ofen glühen, in Blöcke glessen und vermahlen. Reiner als Steinsalz, keimfrei und feinkörnig. Tafelsalz.	Meersalz: kristallisiert in Verdunstungsbecken. Fleur de sel ist die oberste Kruste im Becken.
Salzgeschmack	Ab 4% konservierend	hygroskopisch	Fleisch trocken wegen zu frühem würzen	Herauslösen von Nährstoffen beim Garen	Backwaren 1,6%	Triebführung + Würstwaren
Eigenschaften:	1,8% Wasserbindung	Schmelzpunktniedrigung	Verdirbt nicht	Siedesalz: Mit drei Röhren. Innerstes für Sole. Zweites bringt Frischwasser runter. Ausserstes presst Stickstoff zwischen Wasser und Sole. Ausfällen von Kalzium-	Siedesalz: Mit drei Röhren. Innerstes für Sole. Zweites bringt Frischwasser runter. Ausserstes presst Stickstoff zwischen Wasser und Sole. Ausfällen von Kalzium-	Gewinnung von Stein-, Hütten-, Meer- und Siedesalz