

Technologische Eigenschaften von Salzen

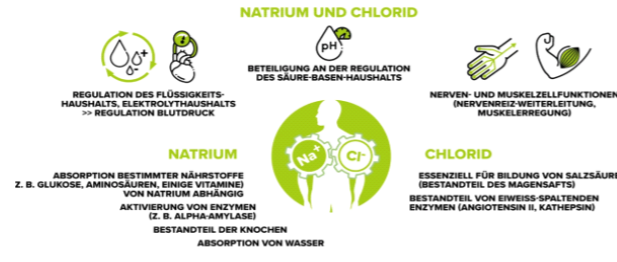
Salze haben besondere Eigenschaften: Sie **bilden Kristalle**, haben eine **hohe Schmelz- und Siedetemperatur** (Natriumchlorid schmilzt bei 801°C), leiten in geschmolzener oder gelöster Form den elektrischen Strom und sind **spröde** (zerbrechen bei Druck).
(<https://www.leifichemie.de/anorganische-verbindungen/salze/grundwissen/eigenschaften-von-salzen>)

Welche Aufgaben hat Salz im menschlichen Körper?

Ähnlich wie Wasser, ist auch Salz notwendig für unsere Körperlichen Funktionen. Es spaltet sich in unseren Körperflüssigkeiten in Natrium und Chlorid auf. Die beiden Stoffe sind wichtig für den Flüssigkeits- und Elektrolyt-Haushalt und tragen so zur Regulierung des Blutdrucks bei. Außerdem sind Natrium und Chlorid an der Regulation des Säure-Basen-Haushalts beteiligt.

Auch Nervenreiz-Weiterleitungen im Körper und damit Muskelbewegungen wären ohne Natrium und Chlorid nicht möglich.

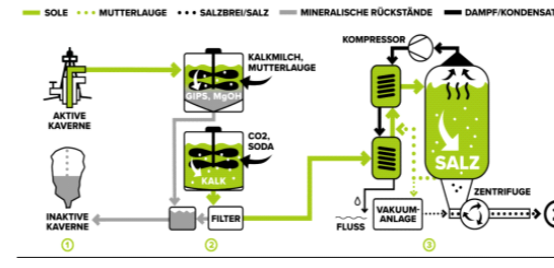
FUNKTIONEN VON SALZ IM KÖRPER



Die Herstellung von Solesalz

Siedesalz wird mithilfe von Wasser aus Bergen, sogenannten Salzflözen, gewonnen. Dafür wird in die Salzflöze hineingebohrt, um das Salz mit Wasser daraus zu lösen. Dadurch entsteht Sole, also Salzwasser, das man dann noch reinigt, kocht und verdampfen lässt. Siedesalz ist mit einem Natriumchlorid-Anteil von etwa 99,6 Prozent die reinste Form.

SIEDESALZPRODUKTION SALZGEWINNUNG ①



Salz



Dagmawit A.K

-6-

-5-

-7-

-4-

www.minibooks.ch

-3-

-2-

Salz sollte trocken und luftdicht verpackt gelagert werden.
Wenn es nicht luftdicht verpackt gelagert werden kann, ist es wichtig, auf vermehrte Feuchtigkeit – wie zum Beispiel durch Kochdampf – zu achten. Salz benötigt ein trockenes Klima, um sein würziges Aroma und seine Qualität (Farbe und Textur) behalten zu können, bei richtiger Lagerung bleibt Salz über Hundert Jahre unverändert.



(<https://www.trag-mutti.de/salz-arten-siedesalz-meersalz-stainsalz-einfach-erklart-a61601/#heading1-1>)

Wegen der höheren Restfeuchte Meersalz einen milderen Geschmack als Siedesalz, das ist vor allem bei Fleur de Sel der Fall.
Kräutersalze, die mit Aromen oder Kräutern angereichert werden, schmecken auch wieder anders.
Auch beim Aussehen gibt es große Unterschiede zwischen den Salz-Sorten, je nach Inhaltsstoffen.
Himalaya-Salz (Steinsalz) enthält mehr Eisen und ist deshalb rosa. Unter manchen **Salzgärten** kann auch die **schwarze oder ockerfarbene Erde** für eine Färbung des Salzes sorgen. Bei den unbehandelten Salzen sind oft **Verunreinigungen wie Mikroalgen** ein weiterer Grund für deren Farbe. **Tafelsalz** hingegen ist ganz weiß, da es raffiniert ist und einen hohen Natriumchlorid-Gehalt hat.

Steinsalz wird eher für industrielle Zwecke genutzt, da es nicht so rein ist wie die anderen Salze.
Die Reinheit erkennt man übrigens an der Menge des **Natriumchlorids**(NaCl) das ist der Hauptbestandteil. Speisesalz sollte davon einen Mindestanteil von **97 Prozent** haben, damit wir es unbesorgt essen können.
Wie unterscheiden sich die Salz-Sorten
Die Salz-Sorten haben im Geschmack und Aussehen Unterschieden.
Da die Salze alle **unterschiedlich gewonnen werden** und sich in **ihren Inhaltsstoffen** unterscheiden, schmecken sie auch alle ein bisschen anders.

Salz entsteht hauptsächlich durch die Verdunstung von Meerwasser und die Ablagerung von Salzkristallen, die sich im Laufe der Zeit bilden.
Salz wurde in drei grundsätzliche Arten eingeordnet, die sind **Siedesalz, Meersalz und Steinsalz.**
Jetzt wundert man sich vielleicht, warum sich von den genannten Sorten nur das Meersalz bekannt vorkommt. Das liegt daran, dass es zu jeder Salz-Sorte nochmal verschiedene Unterarten gibt, wie zum Beispiel Himalaya-Salz. Dieses gehört zu den Steinsalzen. Aus allen drei Salz-Arten lässt sich Speisesalz herstellen. Das ist ganz normales Salz zum Kochen. Meistens handelt es sich hierbei um Siedesalz, aber auch Meersalz wird gerne in der Gourmet-Küche eingesetzt.