

S kuchenna

S kuchenna, czyli chlorek sodu (NaCl) odgrywa ważną rolę w przemyśle spożywczym jako środek używany do konserwowania mięsa zwierzęcych i ryb.

Z punktu widzenia potrzeb przemysłu mięsnego na uwagę zasługują przede wszystkim dwa rodzaje soli: s kamienna oraz s warzona, zwana warzonką.

s powinna być sucha, biała, czysta i krystaliczna. Barwa biała, szarawa lub niebieskawa jest świadectwem niskiej jakości soli wskutek zawartości w niej dużej ilości domieszek (zanieczyszczeń).

S kamienna jest wydobywana w Polsce w kopalniach, znajdujących się w Bochni i Wieliczce, w postaci brył podlegających następnie rozdrobnieniu.

S warzonką otrzymuje się z roztworów wodnych soli przez ich odparowanie. Wody krążące w głębi ziemi przepływają przez złoża soli rozpuszczając je, a następnie wytryskują na powierzchnię ziemi w postaci solanek naturalnych, lub te zostają wypompowywane na powierzchnię. W Polsce solanki występują w Ciechocinku, Inowrocławiu i Szubinie.