



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SOFRA TUZU

Yeraltı kaynaklarından, yüksek sıcaklık ile işlenmesi ile ortaya çıkan tuz çok fazla kimyasal prosedüre maruz kalır.

İşlenme sırasında uygulanan ısı işlem tuzun kristal yapısını bozar ve farklı bir molekül yapısına geçmesine neden olur. Ayrıca sofrata tuzunun yapısı gereği çok fazla küçük parçadan oluştuğunu biliyorsunuz. Bu sebeple yapıyı akışkan tutmanız gerekir. Çünkü topraklanmış bir tuzu kimse istemez.

Topaklanmayı önlemek için sofrata tuzuna birçok farklı kimyasal eklenir. Bu kimyasallar alüminyum içerebilir ve son araştırmalar alüminyum alımının nörolojik birçok hastalığa neden olabileceğini gösteriyor.

