

ÇANKIRI KAYA TUZU, HİMALAYA TUZUNDAN DAHA KALİTELİ



Çankırı'da çıkartılan kaya tuzunun Himalaya tuzundan daha kaliteli olduğu ortaya çıktı.

İnsan ve Hayat Dergisi'nin son sayısında yer alan haberde, Çankırı tuzunun, Himalaya tuzundan neden daha kaliteli olduğu şöyle açıklanıyor:

"Çankırı kaya tuzunda 83 farklı mineral var. Himalaya tuzunda bu sayı 84'tür. Fakat Himalaya tuzundaki bu minarelerin bir kısmı; bor, krom, bakır, flor, manganez, molibden, selenyum ve çinko gibi sağlık için zararlı minerallerdir. O yüzden Çankırı tuzu sağlık açısından daha faydalı ve önemlidir.

ÇANKIRI KAYA TUZU NEDEN ÖNEMLİ?

5 bin yıldır çıkartılan Çankırı tuzu, diğer rafine tuzlardan da faydalı. Rafine tuzların yüzde 97,5'i sodyum klorür. Geri kalan kısmında ise iyot ve nem alıcı kimyasallar bulunur. Bu kimyasallardan en tehlikelisi, uzun ve rahatça tuza eklenen alüminyum hidroksittir. Çocukluğundan beri bu tuzları kullanan insanların alzheimer hastalığına yakalanma riski artıyor.

Rafine tuz birbirinden ayrılmış kristallerden oluştuğu için metabolizmayı normalin çok üzerinde zorlar. Bir gram kaya tuzu için vücut bir gram suya ihtiyaç duyarken, bir gram rafine tuz için 27 gram suya ihtiyaç duymaktadır. Bu açıdan baktığımız zaman sofralık tuz olarak kaya tuzu her yönüyle öne çıkıyor. Nem partiküllerinin mağara içindeki tuzla bir araya gelerek bronşları açtığı Çankırı tuz mağaraları da şifalı. Mağara, akciğer hastalıklarına iyi geliyor. (Kaynak: Faselis.com)