

# Le Sel

## Historique :

Autrefois le sel servait de monnaie, d'où le nom de salaire qui vient de « sal », sel en latin., d'ailleurs les soldats touchaient une partie de leur solde en sel.

## Où trouve t'on le sel ?

- sel gemme
- sel de mer
- sels ignigènes ou raffinés

## Caractéristiques du sel

1.
  - Il donne du goût aux aliments
  - Il apporte à l'organisme les éléments minéraux indispensables à notre santé
  - Il contribue à fixer dans nos tissus, l'eau dont le corps à besoin
2.
  - Alimentaires humaines et animales (conserveries)
  - Chimiques (phosphates, chlore, lessives, soudes, etc.)
  - Adoucisseur d'eau et pour faire fondre la neige
3.
  - Améliore la fertilité des terres
  - Conserve les fourrages
  - Alimentation des animaux

10 à 25 g par Kg de farine.

## Quel est le rôle du sel dans la pâte ?

1. Il contribue d'abord à développer la saveur des pâtes
2. Il améliore les propriétés plastiques des pâtes. En augmentant l'élasticité du gluten, il donne plus de corps et de fermeté aux pâtes
3. Il régularise la fermentation en ralentissant très légèrement l'activité des cellules de levure
4. il favorise la coloration de la croûte
5. il joue un rôle important dans la conservation des produits

## Le sel de mer

- chlorure de sodium
- sel de magnésium
- sel de calcium
- sel de potassium

## Comment fonctionne un salin ?

- 1. Prise d'eau de mer**
- 2. Concentration de l'eau**
- 3. Cristallisation**
- 4. Récolte**
- 5. Lavage, Essorage**
- 6. Stockage**

### Le sel gemme

Les gisements de sel gemme, sont des vestiges que les mers asséchées depuis des millions d'années, ont laissé sous forme de roche dans les profondeurs de la terre.

1. Les mines et les carrières de sel gemme
2. Les salines
  - Sondage
    - Echantillons appelés carottes
  - Introduction de l'eau douce
  - Extraction de la saumure
  - Fabrication du sel