

Como o sal é extraído do mar?

De um jeito bem simples: deixando o líquido evaporar e recolhendo o sal no fim do processo. Entretanto, não basta deixar a água virar vapor em dezenas de tanques e depois reunir o tempero. Se os fabricantes fizessem somente isso, tudo o que obteriam seria uma lama cinzenta, de gosto amargo, com apenas 78% de cloreto de sódio, o popular sal de cozinha. (...)

Ao ser retirada do mar ou de lagoas litorâneas, a água salgada vai para enormes tanques de evaporação. Ligados por comportas, cada um ocupa uma área igual a dez campos de futebol com profundidade de apenas 20 centímetros. Conforme o líquido seca, a concentração dos elementos sólidos aumenta. Quando eles ocupam 17% do volume da água, os compostos de cálcio presentes no caldo oceânico concentram-se no fundo e separam-se da mistura. A água densa passa a ser chamada de salmoura e cai nos quadros de cristalização, tanques com dezenas de metros quadrados e 2 centímetros de profundidade. A evaporação segue até que o nível de elementos sólidos chegue a 25%. Aí, a concentração de cloreto de sódio – o sal de cozinha – atinge seu valor máximo. (...)

(<https://super.abril.com.br/mundo-estranho/como-o-sal-e-extraido-do-mar/>)

Como o sal é extraído do mar?

De um jeito bem simples: deixando o líquido evaporar e recolhendo o sal no fim do processo. Entretanto, não basta deixar a água virar vapor em dezenas de tanques e depois reunir o tempero. Se os fabricantes fizessem somente isso, tudo o que obteriam seria uma lama cinzenta, de gosto amargo, com apenas 78% de cloreto de sódio, o popular sal de cozinha. (...)

Ao ser retirada do mar ou de lagoas litorâneas, a água salgada vai para enormes tanques de evaporação. Ligados por comportas, cada um ocupa uma área igual a dez campos de futebol com profundidade de apenas 20 centímetros. Conforme o líquido seca, a concentração dos elementos sólidos aumenta. Quando eles ocupam 17% do volume da água, os compostos de cálcio presentes no caldo oceânico concentram-se no fundo e separam-se da mistura. A água densa passa a ser chamada de salmoura e cai nos quadros de cristalização, tanques com dezenas de metros quadrados e 2 centímetros de profundidade. A evaporação segue até que o nível de elementos sólidos chegue a 25%. Aí, a concentração de cloreto de sódio – o sal de cozinha – atinge seu valor máximo. (...)

(<https://super.abril.com.br/mundo-estranho/como-o-sal-e-extraido-do-mar/>)