

Az utóbbi időben, egy széles körben elterjedt elektronikus levél-spam hatására észrevehetően megnőtt

a
gyógyszerkönyvi
tisztaságú
nátrium-klorid
iránti
lakossági
igény
. A
témában
Soós
Gyöngyvér
professzor
asszony
által
írt
publikációt
közöljük
:

"...Az egészségmegőrzés érdekében tevékenykedő elkötelezett szakemberek tényekre alapozott ajánlása a magasvérnyomás és ehhez kapcsolódó szív-érrendszeri betegségek megelőzése, progressziójának mérséklése céljából többek között az ételek túlzott sózásának a kerülése, a folyamatos, fizioiógiasat meghaladó nátrium terhelés csökkentése. A kálium bevitel emelése jelenlegi tudásunk szerint a szívérrendszeri betegségek szempontjából inkább pozitív, mintsem káros hatású (Vese-betegeknél mindezek alaposabb, nephrológusi mérlegelést kívánnak), "aki ragaszkodik a sós ízhez, és az ételek sózásához, azok számára a csökkentett Na tartalmú só ajánlható, hiszen azonos sós íz mellett 30%-al kevesebb nátriumot tartalmaz."(www.oeti.hu)

Az étkezésre szánt só káliumos "dúsítása" speciális, drága eljárás, amely tükröződik a "csökkentett Na tartalmú" kereskedelmi termékek árában, tehát gazdaságilag is irreális az a feltételezés, hogy valamennyi hazai szokásos konyhai célra szánt termékben jelentős mennyiségű kálium klorid van.

{xtypo_quote}Semmiféle tény nem támasztja alá tehát a gyógyszerkönyvi minőségű

A gyógyszerértári nátrium-klorid (NaCl), mint konyhasó...

Írta: vpontk

2011. február 10. csütörtök, 20:02

natrii chloridum étkezési célú használatát.

Soós Gyöngyvér{/xtypo_quote}

[\(a tanulmány teljes egészében itt olvasható\)](#)

[OÉTI szakvélemény](#)

