

Algemene informatie

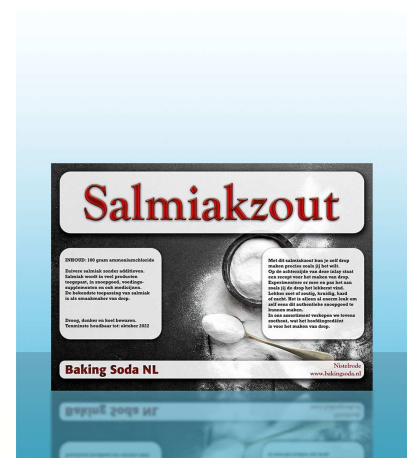
Zuivere salmiak (Ammoniumchloride) zonder additieven. Te gebruiken als ingrediënt om zelf drop te maken.

Salmiakzout (oftewel ammoniumchloride) is een zuiver poeder zonder toevoegingen. Salmiak vind je terug in tal van toepassingen van voedingssupplementen tot geneesmiddelen. Het meest bekend is salmiak als smaakmaker van drop.

Let op: dit is pure salmiak, dus vele malen sterker dan de bewerkte (bruine) salmiak.

Het is een wit kristallijn poeder dat zeer goed oplosbaar is in water. Salmiak geeft snoepgoed de kenmerkende dropsmaak. Dropjes zijn niet alleen heel populair in Nederland, maar ook in de Scandinavische landen. Dropjes worden gemaakt van ingedikt sap van zoethoet, suiker, een bindmiddel zoals Arabische gom en natuurlijk salmiak.

Verder vind je salmiak in koekjes voor een heldere textuur en in bepaalde likeuren zoals Salmiakki Koskenkorva. In enkele Arabische landen vind je het terug als Noshader om de knapperigheid van samosa's te verbeteren.



Salmiakdrop

authentiek Hollands

Drop maken is best een complexe bereiding, maar het is de moeite waard! De voldoening is groot wanneer je je eigen zelfgemaakte drop proeft!

Ingrediënten:

- Water
- 30 g gesneden zoethout
- 3 tl stroop of bruine suiker
- ½ tot 1 ½ tl salmiak
- Een gelatineblaadje (of agar agar)
- 3 el tarwebloem

Kook de stukjes zoethout in 250 ml water. Houd het goed in de gaten, want dit kook snel over. Schenk de inhoud na 5 minuten door een zeefje in een ander pannetje en zet dit nieuwe pannetje terug op het vuur. Laat het vocht inkoken tot er nog ongeveer 50 ml over is. Zet dan het vuur laag.

Los 3 theelepels stroop of bruine suiker op in het zoethoutextract.

Voeg een halve theelepel salmiak toe.

Laat een vel gelatine 5 minuten in een kommetje water weken of los een tl agar agar op in een beetje water.

Maak ondertussen in een ander kommetje een papje van 3 eetlepels tarwebloem en een beetje water.

Voeg aan het kokende zoethoutvocht de gelatine (of agar agar) en het bloempapje toe, terwijl je blijft roeren.

Zorg ervoor dat er geen klontjes ontstaan en let op dat het mengsel niet aanbrandt.

Als het mengsel glad en gebonden is, giet je het op een bakplaat bedekt met bakpapier. Laat de drop enkele dagen uitharden. Eet smakelijk!

Ammoniumchloride wordt bij rundvee gebruikt als diervoeding om kristalstenen te voorkomen. Kristalstenen krijgen namelijk in een zuurmilieu geen kans. Wanneer mineralen in grote hoeveelheden voorkomen in de urine, klonteren ze in de nieren of blaas samen tot kristalstenen. Deze steentjes komen in de urinebuis terecht en bemoeilijken de urine uitscheiding.

- Als stikstofbron in meststoffen.
- In de metaalindustrie en de textiel- en leerindustrie.
- Als voedseladditief (E510) in bijvoorbeeld drop (salmiak).
- In shampoos, reinigingsproducten en multiplex lijm.

Achtergrond & Geschiedenis

De naam salmiak is afgeleid van het Latijnse *sal ammoniacum* dat zout van Amon betekent. Het is een verwijzing naar de vroegste oorsprong van salmiakproductie in Egypte.

Het komt in de natuur voor in vulkanische gebieden als een aan Haliet (steenzout) verwant mineraal; het ontstaat ook als bijproduct bij de sodabereiding (natriumcarbonaat) volgens het Solvayproces.

Ammoniumchloride heeft zuurvormende eigenschappen. Bij de omzetting van het ammoniumion in de lever tot ureum komt een waterstofion vrij. Het waterstofion reageert met waterstofcarbonaat, waardoor de pH van het bloed daalt en alkalose wordt gecorrigeerd.