

cravinho enquanto que o segundo é responsável pelas propriedades anestésicas e anti-inflamatórias. Atualmente, o cravinho continua a ser produzido principalmente na Indonésia, em Madagáscar e na Tanzânia, continuando a ser um dos produtos com maior valor comercial a nível mundial.

Saiba mais em:

R. S. Affonso, M. N. Rennó, G. B. C. A. Slana, T. C. C. França, *Rev. Virtual Quim.* **2012**, 4, 146–161. DOI: 10.5935/1984-6835.20120012.
B. Kabak, A. D. W. Dobson, *Crit. Rev. Food. Sci. Nutrit.* **2017**, 57, 18–34. DOI: 10.1080/10408398.2013.772891.
RTP Ensina, *Na Rota das Especiarias*, ensina.rtp.pt/artigo/na-rota-das-especiarias (acedido em 11/06/2021).
L. F. F. R. Thomaz, *O Drama de Magalhães e a Volta ao Mundo sem Querer*, Gradiva, **2019**, ISBN: 9789896168599.

Mar Salgado

>

Marta Piñeiro

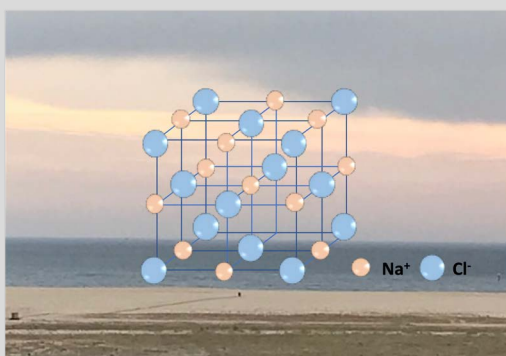
mpineiro@qui.uc.pt

A água cobre a maior parte da superfície do nosso planeta. Dos 1386 milhões de quilómetros cúbicos de água na superfície terrestre apenas 2,5% são de água doce, ou seja, aproximadamente 1351 milhões de quilómetros cúbicos são água salgada. Os mares e oceanos sulcados por Fernão de Magalhães na viagem de circum-navegação são grandes massas de água salgada! São soluções de volume gigantesco de compostos químicos!

A salinidade resulta da quantidade total de sólidos inorgânicos dissolvidos na água. Dos sais inorgânicos dissolvidos em mares e oceanos, a grande maioria (80–85%) é cloreto de sódio (NaCl , comumente conhecido por sal ou sal de cozinha devido à sua utilização universal como tempero), 14–19% correspondem a sulfato de cálcio (CaSO_4), sulfato de magnésio (MgSO_4) e cloreto de magnésio (MgCl_2) e o restante (1%) a uma infinidade de outros sais. A quantidade de sais na água do mar é influenciada pelo clima. A temperatura e a pluviosidade são fatores determinantes e, portanto, a salinidade do mar varia em função da região. Considera-se que a salinidade normal corresponde a 35 g/L (35 gramas de sal para cada litro de água). Por exemplo, o mar Báltico, situado entre a península da Escandinávia e a Europa

continental, possui 30 g/L de sal e o mar Vermelho, um golfo do oceano Índico entre África e a Ásia, 40 g/L. Já no mar Morto, um lago salgado que banha Israel, a Cisjordânia e a Jordânia, o teor de sais é de 300 g/L, o que praticamente impossibilita a existência de vida aquática, daí a sua designação.

No mar e nos oceanos há triliões de toneladas de sal! Aliás, uma das formas de produzir este apreciado tempero, potenciador do sabor das refeições, é a evaporação natural da água do mar, realizada em salinas costeiras e interiores. Em Portugal, de norte a sul, há uma longa tradição de extração do sal do mar que nos banha para a produção de sal marinho. O “sal marinho” difere do “sal de mesa” ou “sal refinado” por ser obtido diretamente por evaporação da água do mar, em vez da extração em minas de sal e, em consequência, contém outros elementos como magnésio, potássio ou cálcio em pequenas quantidades. Apesar do sal em excesso poder aumentar o risco de várias doenças (a chave está na moderação), a composição mais complexa do sal marinho tem sido associada a benefícios para a saúde humana. No entanto, é muito importante lembrar que para que mantenha essas propriedades, é necessário cuidar dos Mares e dos Oceanos.



Saiba mais em:

National History Museum, *Why is the sea salty?*, nhm.ac.uk/discover/quick-questions/why-is-the-sea-salty.html (acedido em 11/06/2021).
Conselho Nacional da Água, *Água no Planeta Terra*, conselhonacionaldaagua.weebly.com/aacutegua-no-planeta-terra.html (acedido em 11/06/2021).
Projeto Sal Ciência, SPQ, sal.spq.pt (acedido em 11/06/2021).
Geografia e Ecologia das Salinas, sal.spq.pt/docs/Apresentacao%20Ciencia%20viva%20FINAL.pdf (acedido em 11/06/2021).
American Heart Association, heart.org/en/healthy-living/healthy-eating/eat-smart/sodium/sea-salt-vs-table-salt (acedido em 11/06/2021).
B.-H. Lee, A.-R. Yang, M. Y. Kim, S. McCurdy, W. A. Boisvert, *Food Nutr. Res.* **2017**, 61, 1264713. DOI: 10.1080/16546628.2017.1264713.