باسمه تعالی

**بر اساس منابع طب سنتی ایران برای نمک انواع مختلفی ذکر شده است:**

**(مثلا معدنی و غیر معدنی و حجری و غیر حجری و ...). بهترین نوع آن نمک سفید، سخت، صاف، شفاف است (که اصطلاحاً به آن نمک اندرانی می‌گویند و نمک لاهوری نیز نوعی از آنست). این سفید و سخت و صاف و شفاف بودن تأکیدی است بر برتری نمک تصفیه شده بر نمک دارای گل و خاک و املاح فراوان که متأسفانه امروزه توسط برخی افراد ناآگاه تحت عنوان نمک طبیعی یا ارگانیک با قیمتهای بالا بفروش می‌رسد.**

**همچنین در کتاب مخزن­الادویه حکیم عقیلی خراسانی ذکر شده است:**

**"از میان نمکهای مختلف بدترین همه، ملح مصنوع از ماء بحر است" یعنی نمک دریا، بدترین نوع نمک خوراکی است و این در مغایرت کامل با تبلیغات افراد سودجویی است که تحت عنوان فروش نمک دریا ( به‌عنوان نمک سالم­تر) پولهای کلانی را به جیب می‌زنند.**