





Doğal Tuzun Saf Gucu, Dünyanın Dört Bir Yanında!

Onur Tek Tuz, endüstriyel ve gıda sektörleri başta olmak üzere, yüksek kaliteli tuz tedariği alanında Türkiye'nin önde gelen firmalarından biridir. Yılların tecrübesiyle, doğrudan doğal kaynaklardan elde edilen tuzu, sürdürülebilir, çevreye duyarlı ve en yüksek kalite standartlarına uygun şekilde müşterilerimize sunuyoruz.



 ONURTEK TUZ



Fırınlı Tuz

Fırınlı tuz, genellikle gıda sektöründe en çok tercih edilen tuz çeşitlerinden biridir.

Üretim sürecinde fırınlama işlemi uygulanarak tuzun içeriğindeki nem oranı minimum seviyeye indirilir, bu da tuzun uzun süre saklanabilir olmasını sağlar. Bu özellik, özellikle unlu mamuller, kuruyemiş işleme ve paketlenmiş gıdalar gibi dayanıklılık gerektiren ürünlerde tercih edilmesine neden olur. Ayrıca fırınlı tuz, gıdaların tatlarını dengeleyerek daha uzun süre taze kalmalarını sağlar. Lezzet artırıcı özelliği ve yüksek saflığı ile sofralardan da eksik olmaz.



Fırınlı Tuz

Tekstil Sanayi, Gıda Sanayi, Yemeklik Tuz, Salamura, Turşu, Peynir ve ekmeğin yapımında kullanılır.



Görünüm: Kristal Taneli, Beyaz renkte
Sertlik: : 12 AS: max
Nem: %: 0.03: max
Sodyum Klorür(NaCl)Kuru Fazda: %: 99.3: min
Ca: %: 0.08: max
Mg: %: 0.03: max
Suda Çözünmeyen: %: 0.2: max
Asitte Çözünmeyen: %: 0.06: max
Sülfat(SO4): %: 0.2: max
Alkallik Suda Çözünen: %: 0.2: max
Demir (Fe): %: 4-6 mg/kg;
ph: %: 7.5-8

Ham Tuz

Ham tuz, denizden veya tuz madenlerinden doğal olarak çıkarılan, işlenmemiş bir tuzdur.

Gıda sektöründe doğrudan tüketimden ziyade endüstriyel kullanımda öne çıkar. Kimya endüstrisinde klor ve sodyum bileşikler üretimi, deri işleme, tekstil boyama, su arıtma gibi çok çeşitli alanlarda yaygın olarak kullanılır. Ayrıca tarım sektöründe hayvan yemlerinde, besin katkı maddesi olarak da tercih edilir. Ham tuz, yüksek mineral içeriği sayesinde endüstriyel süreçlerde etkin bir şekilde görev alır.



Ham Tuz

Gıda, Tekstil, Deri, Deterjan, Yem, Sağlık sektörlerinde ve kış aylarında karayollarında buzlanmaya karşı da kullanılmaktadır.



Görünüş: beyaz iri taneli kristal
Rutubet: % m / m - 2,0 - 5,0
Safılık: % m / m NaCl: 94,0 - 98,0
Suda çözünmeyen madde: % m / m: 0,2 - 1,0
Asitte çözünmeyen madde: % m / m: 0 - 0,5
Toplam sertlik: d²H: 7,0 - 10,0
Kalsiyum sertliği: d²H: 5,0 - 6,0
Magnezyum sertliği: d²H: 2,0 - 4,0
Toplam Demir: mg Fe / kg: 0 - 0,3
Bakır: mg Cu / kg: eser
Kurşun: mg Pb / kg: eser
Arsenik: mg As / kg: 0 - 0,1
Civa: mg Hg / kg: eser
Bromür: mg Br / kg: yok

Kristal Tuz

Kristal tuz, gıda sektöründe mutfaklarda sıkça tercih edilen bir tuz çeşididir.

Şeffaf ve parlak kristal yapısı ile özellikle gurme yemeklerde kullanılarak yemeklerin lezzetini ön plana çıkarır. Doğal mineraller bakımından zengin olan kristal tuz, sadece lezzet değil, sağlık açısından da fayda sunar. Dekoratif olarak da tercih edilen bu tuz, yemek sunumlarında estetik bir dokunuş sağlar. Ayrıca sağlıklı tuz kullanımı isteyenler için daha az işlenmiş bir alternatif sunar.



Kristal Tuz

Tekstil boyahanelerinde, boya yaparken boyanın kumaşa karşı affinitesini arttırmak için kullanılır.



Sertlik 8 AS max
Nem % 0.03 max
Sodyum Klorür(NaCl) Kuru Fazda % 99 min
Ca % 0.09 max
Mg % 0.02 max
Suda Çözünmeyen % 0.2 max
Asitte Çözünmeyen % 0.2 max
Sülfat(SO4) % 0.2 max
Alkallik Suda Çözünen % 0.3 max
Demir (Fe) % 4-6 mg/kg
ph % 7.5-8

İnce Kristal Tuz

İnce kristal tuz, hızlı çözünme kabiliyeti ve ince yapısı ile gıda endüstrisinin yanı sıra çeşitli endüstriyel uygulamalarda da yaygın olarak kullanılır.

Deterjan sanayinde, ince kristal tuz, ürünlerin formülasyonunda katkı maddesi olarak kullanılarak leke çıkarma ve beyazlatma özelliklerini artırır. Çimento kimyasallarında ise, su ve çimento karışımında akışkanlığı artıran bir madde olarak görev alır, bu sayede malzeme dayanıklılığı ve işlenebilirliği sağlanır. Tekstil boyahanelerinde ise, kumaşların boyanma sürecinde renk tutuculuğunu artırmak için kullanılır. Bu çok yönlü kullanım alanları, ince kristal tuzun endüstriyel süreçlerdeki önemini gözler önüne serer.



İnce Kristal Tuz

Deterjan sanayide, çimento kimyasallarında, tekstil boyahanelerinde, boya yaparken boyanın kumaşa karşı affinitesini artırmak için kullanılır.



Sertlik 8 AS max
Nem % 0.03 max
Sodyum Klorür(NaCl) Kuru Fazda % 99 min
Ca % 0.08 max
Mg % 0.02 max
Suda Çözünmeyen % 0.2 max
Asitte Çözünmeyen % 0.2 max
Sülfat(SO₄) % 0.2 max
Alkallik Suda Çözünen % 0.2 max
Demir (Fe) % 4-6 mg/kg
ph % 7.5-8

İri Kristal Tuz

İri kristal tuz, büyük taneli yapısı sayesinde sadece gıda sektöründe değil, aynı zamanda tekstil ve kimya endüstrilerinde de önemli bir rol oynar.

Tekstil boyahanelerinde, boyanın kumaşa karşı affinitesini artırmak için kullanılarak, renklerin daha canlı ve kalıcı olmasını sağlar. Bu özellik, kumaşların daha eşit bir şekilde boyanmasına ve istenilen renk tonlarının elde edilmesine yardımcı olur. Kimya sanayisinde ise, iri kristal tuz, çeşitli kimyasal süreçlerde ve reaktörlerde katalizör olarak görev alır, ürünlerin kalitesini artırarak verimliliği yükseltir. Bu çok yönlü tuz, hem gıda hem de endüstriyel alanlarda sunduğu avantajlarla dikkat çekmektedir.



İri Kristal Tuz

Tekstil boyahanelerinde, boya yaparken boyanın kumaşa karşı affinitesini arttırmak için kullanılır. Kimya sanayinde kullanılır.



Tekstil boyahanelerinde, boya yaparken boyanın kumaşa karşı affinitesini arttırmak için kullanılır. Kimya sanayinde kullanılır.

Sertlik 9 AS max
Nem % 0.03 max
Sodyum Klorür(NaCl)Kuru Fazda % 99.3 min
Ca % 0.09 max
Mg % 0.02 max
Suda Çözünmeyen % 0.2 max
Asitte Çözünmeyen % 0.2 max
Sülfat(SO4) % 0.2 max
Alkallılık Suda Çözünen % 0.2 max
Demir (Fe) % 4-6 mg/kg
ph % 7.5-8





Pudra Tuzu

Pudra tuzu, kuruyemiş imalatında, özellikle fındık, badem gibi ürünlerde lezzet artırıcı ve koruyucu olarak kullanılır.

Ekmek fırınlarında ise hamur işlerine eklenerek, tuzun eşit dağılması ve daha dengeli bir lezzet sağlanmasına yardımcı olur. Biber imalatında ise, biberlerin işlenmesi sırasında tadın dengelenmesi ve raf ömrünün uzatılması için kullanılır. Ayrıca seramik sanayinde, sırlama ve fırınlama işlemlerinde katkı maddesi olarak görev alır, böylece ürünlerin dayanıklılığı ve yüzey kalitesi artırılır. Pudra tuzu, hem gıda hem de endüstriyel alanlarda geniş kullanım alanıyla öne çıkar.



Pudra Tuzu

Kuruyemiş imalatında, seramik sanayinde,
ekmek fırınlarında ve biber imalatında kullanılır.



Sertlik 21 AS max
Nem % 0.03 max
Sodyum Klorür(NaCl)Kuru Fazda % 99.3 min
Ca % 0.08 max
Mg % 0.04 max
Suda Çözünmeyen % 0.2 max
Asitte Çözünmeyen % 0.2 max
Sülfat(SO4) % 0.2 max
Alkalilik Suda Çözünen % 0.2 max
Demir (Fe) % 4-6 mg/kg
ph % 7.5-8

Tablet Tuz

Tablet tuz, su arıtma ve su yumuşatma sistemlerinde en yaygın kullanılan tuz formlarından biridir. Özellikle endüstriyel su arıtma tesislerinde, evlerdeki su yumuşatma cihazlarında kullanılır.

Tablet formundaki tuzlar, yavaş çözünme özelliği ile uzun süreli etki sağlar ve suyun içeriğindeki kireç ve mineralleri etkili bir şekilde temizleyerek suyun daha yumuşak ve içilebilir olmasını sağlar. Endüstriyel tesislerde kullanılan bu tuz, makinelerin ömrünü uzatır ve enerji verimliliğini artırır.



Tablet Tuz

Su yumuşatma cihazlarının
rejenerasyonunda kullanılır.



Nem % 0.03 max
Sodyum Klorür(NaCl)Kuru Fazda % 99.3 min
Ca % 0.09 max
Mg % 0.02 max
Suda Çözünmeyen % 0.2 max
Asitte Çözünmeyen % 0.2 max
Sülfat(SO₄) % 0.2 max
Alkallik Suda Çözünen % 0.2 max
Demir (Fe) % 4-6 mg/kg
ph % 7.5-8

Kaya Tuzu

Kaya tuzu, doğadan çıkarılan en saf tuz türlerinden biridir. Mineral açısından zengin olan bu tuz, yemeklerde doğal bir lezzet katarken, endüstriyel alanlarda ve sağlık sektöründe de kullanılır.

Yemeklerde kullanıldığında, pişirme sürecinde yavaşça çözünerek derin bir tat sağlar. Ayrıca, yolların buzlanmasını önlemek amacıyla kış aylarında kullanımı yaygındır. Kaya tuzunun büyük blokları, spa merkezlerinde solunum terapisi ve cilt sağlığı için de tercih edilmektedir.



Kaya Tuzu

Kaya tuzu, yemeklerde doğal bir lezzet katarken, endüstriyel alanlarda ve sağlık sektöründe de kullanılır.



Rutubet 0.2703
Suda Er.Md. 1.2920
CaSO₄ 1.2253
CaCl₂ - K₂SO₄ 0.0243
MgSO₄ - MgCl₂ - NaCl (Rut.) 979882
NaCl (kuru) 98.2584

Yıkanmış Ham Tuz

Yıkanmış ham tuz, tuzun doğal haliyle çıkarıldıktan sonra temizlenerek saflaştırılmış bir formudur. Kimyasal rafinasyon işleminden geçmemesi sayesinde mineral yapısını korur.

Endüstriyel alanlarda, özellikle su arıtma, kimya endüstrisi ve tekstil sektöründe kullanılır. Hayvan yemlerinde de besleyici mineral katkısı olarak yer alır. Yıkama işlemi tuzun saflığını artırırken, geniş bir kullanım alanı sunar ve daha temiz bir ürün elde edilmesini sağlar.



Yıkanmış Ham Tuz

Yıkanmış ham tuz, endüstriyel alanlarda, özellikle su arıtma, kimya endüstrisi ve tekstil sektöründe kullanılır.



Yoğunluk g/l 1181
Sodyum Klorür (NaCl) % 98,5-99
Kalsiyum (Ca++) % 0,10-0,15
Magnezyum (Mg++) % 0,01-0,025
Sülfat (SO₄⁻) % 0,2-0,4
Demir ppm 1,2-2
Suda Çözünmeyen madde % 0,12-0,15
Ph (%10'lil çözelti)
6,8-7,50
Cıva (Hg) mg/kg Max. 0,10
Kurşun (Pb) mg/kg Max. 2
Bakır (Cu) mg/kg Max. 2
Arsenik (As) mg/kg Max. 0,10

Sıvı Tuz

Sıvı tuz, tuzun sıvı formda sunulması sayesinde pratik ve kontrollü kullanım imkanı sunar. Gıda sektöründe özellikle salatalar, çorbalar ve deniz ürünleri gibi hassas yiyeceklerde tercih edilirken, düşük sodyum içeriği ile diyet yapanlar ve sağlık odaklı beslenme programları için ideal bir alternatiftir.

Bunun yanı sıra, tekstil endüstrisinde de önemli bir kullanım alanına sahiptir. Boyama süreçlerinde sıvı tuz, kumaşların renkleri daha iyi tutmasını ve boyanın kumaş üzerindeki dağılımını iyileştirir. Ayrıca, tekstil işlemlerinde daha homojen sonuçlar elde edilmesine katkı sağlar ve süreç verimliliğini artırır. Sağlık ve endüstriyel alanlardaki çeşitli kullanım alanları ile sıvı tuz, çok yönlü bir üründür.



SIVI TUZ

Sıvı tuz gıda sektöründe, sağlık ve endüstriyel alanlarda ve yaygın olarak tekstil endüstrisinde kullanılır.





ONURTEK TUZ

MERKEZ

Cumhuriyet Mah. Fatih Sultan Mehmet Cad. 15/C
Cihanbeyli/ Konya
0332 673 29 06

MALATYA FABRİKA

2. Organize Müdürlüğü 1, Cad. No:7
Yeşilyurt / MALATYA

CİHANBEYLİ

Yeşilöz Mahallesi Şükür Caddesi No:17, 42850
Cihanbeyli/Konya
+90 332 673 29 77

cansu@onuruntuz.com
emreucler@hotmail.com
umitucler1@hotmail.com

