

استخدامات ملح الليمون أو كما يسمّى علمياً باسم حمض الستريك، وهو عبارة عن مادة طبيعية تقوم بإنتاجها مجموعة من الخلايا خلال دورة تعرف باسم كريبس، موجود في العديد من الفواكه كالتوت، ويضاف إلى العديد من الأطعمة والمشروبات باعتباره مادة حافظة أو مادة تضيف نكهة إلى الطعام، وهو مصدر غني لفيتامين سي، ويكون على شكل حبيبات كريستالية طعمها مرّ ولاذع، ثمّنه رخيص فيمكن الحصول عليه ببساطة من عند العطار، ويستخدم في الكثير من الأمور، أضرار ملح الليمون يعتبر بمثابة سلاح ذي حدين، فكما يدخل في العديد من الاستخدامات، فإن الإفراط في استخدامه يؤدي إلى مجموعة من الأضرار، فإضافته بكثرة إلى الطعام تؤدي إلى الإصابة بالكثير من الاضطرابات الهضمية؛ مثل القيء والإسهال، إضافةً إلى الغثيان والألام المعوية؛ لذلك يجب دائماً عند تناول الوجبات التي تتضمنه، تناول الكثير من المياه والسوائل، وعند ظهور علامات غريبة على الجسم يجب مراجعة الطبيب فوراً؛ حتى لا يؤدي إلى ظهور مشاكل صحية أكثر خطورة.