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 تاکیدی است بر برتری نمک تصفیه شده بر نمک دارای گل و خاک و املاح فراوان که متاسفانه امروزه توسط برخی افراد ناآگاه تحت عنوان نمک طبیعی یا ارگانیک با قیمتهای بالا بفروش می‌رسد.

همچنین در کتاب مخزن الادویه 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 سالم تر) پولهای کلانی را به جیب می‌زنند.