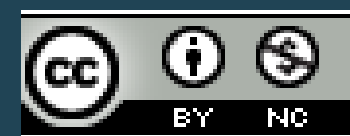




MÉTODOS DE EXTRAÇÃO DE ÓLEOS ESSENCIAIS DE PLANTAS



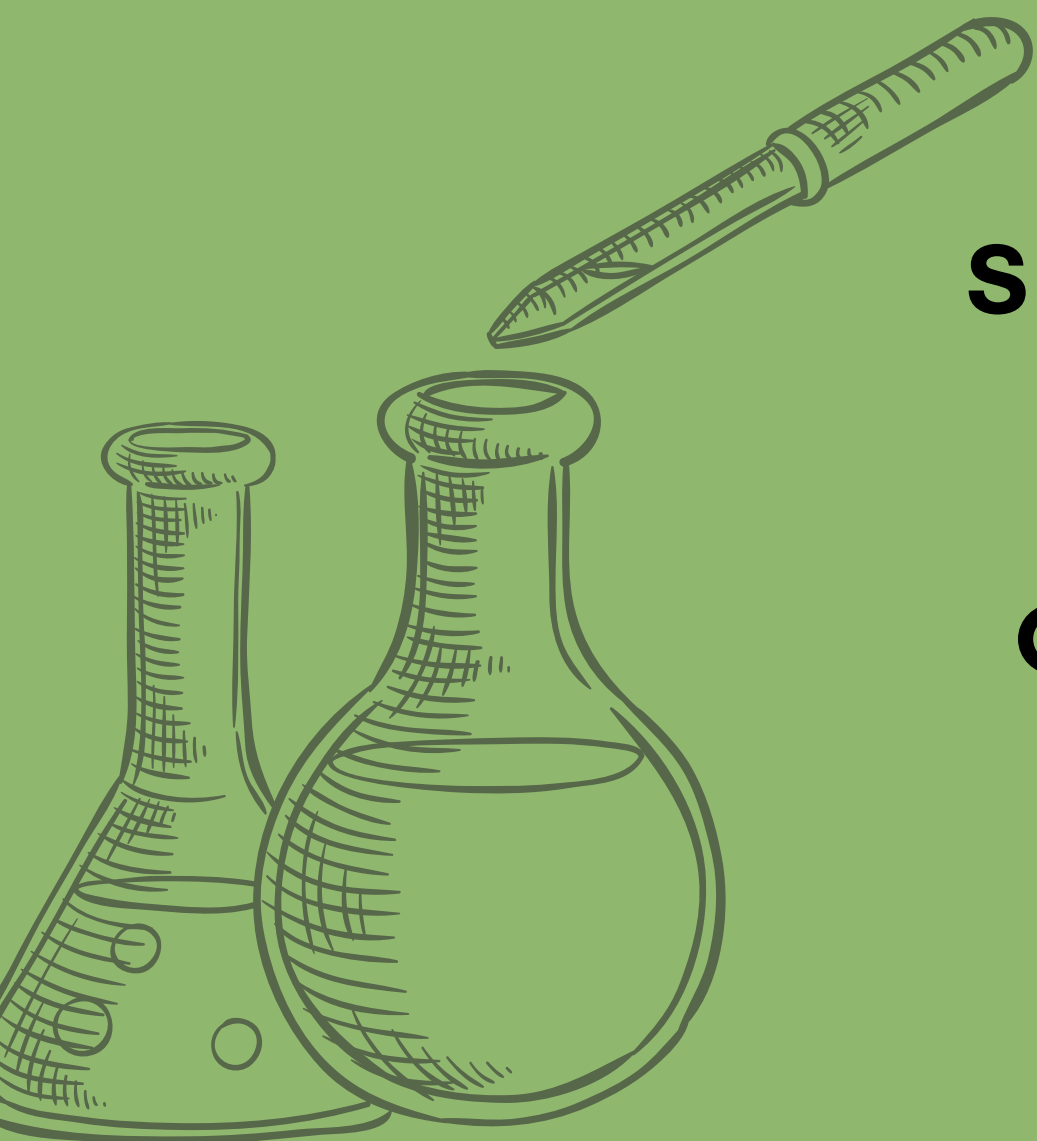


O QUE SÃO ÓLEOS ESSENCIAIS?

Óleos essenciais são constituintes voláteis orgânicos caracterizados pela fragrância de muitas plantas.



CONSTITUEM-SE POR MISTURAS COMPLEXAS DE SUBSTÂNCIAS VOLÁTEIS, NORMALMENTE, LIPOFÍLICAS..



SUAS COMPOSIÇÕES QUÍMICAS DEPENDEM DO CLIMA, DA ESTAÇÃO DO ANO, DAS CONDIÇÕES GEOGRÁFICAS, DO PERÍODO DE COLHEITA E DA TÉCNICA DE DESTILAÇÃO

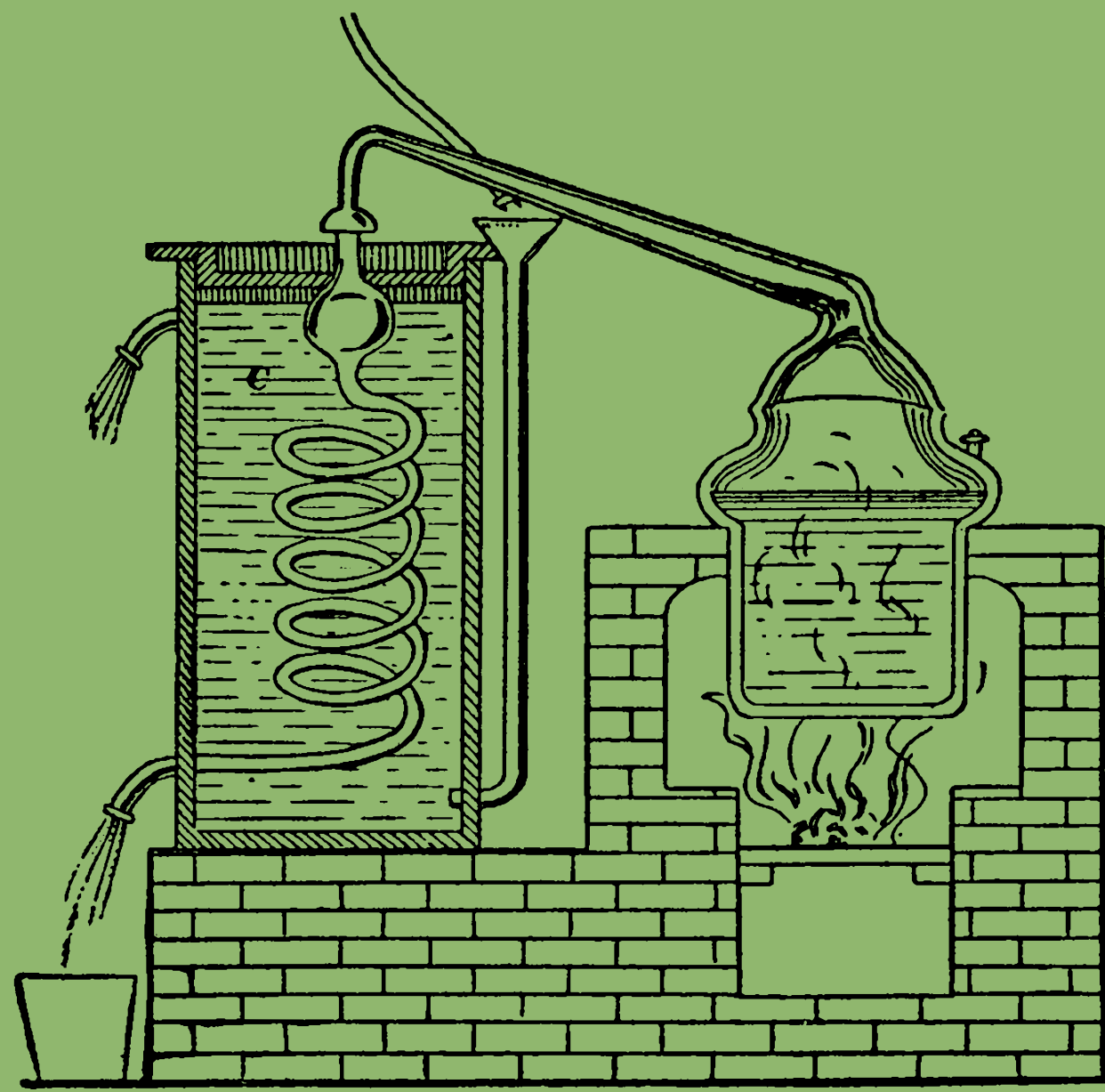
MÉTODOS DE EXTRAÇÃO

▲ Hidrodestilação

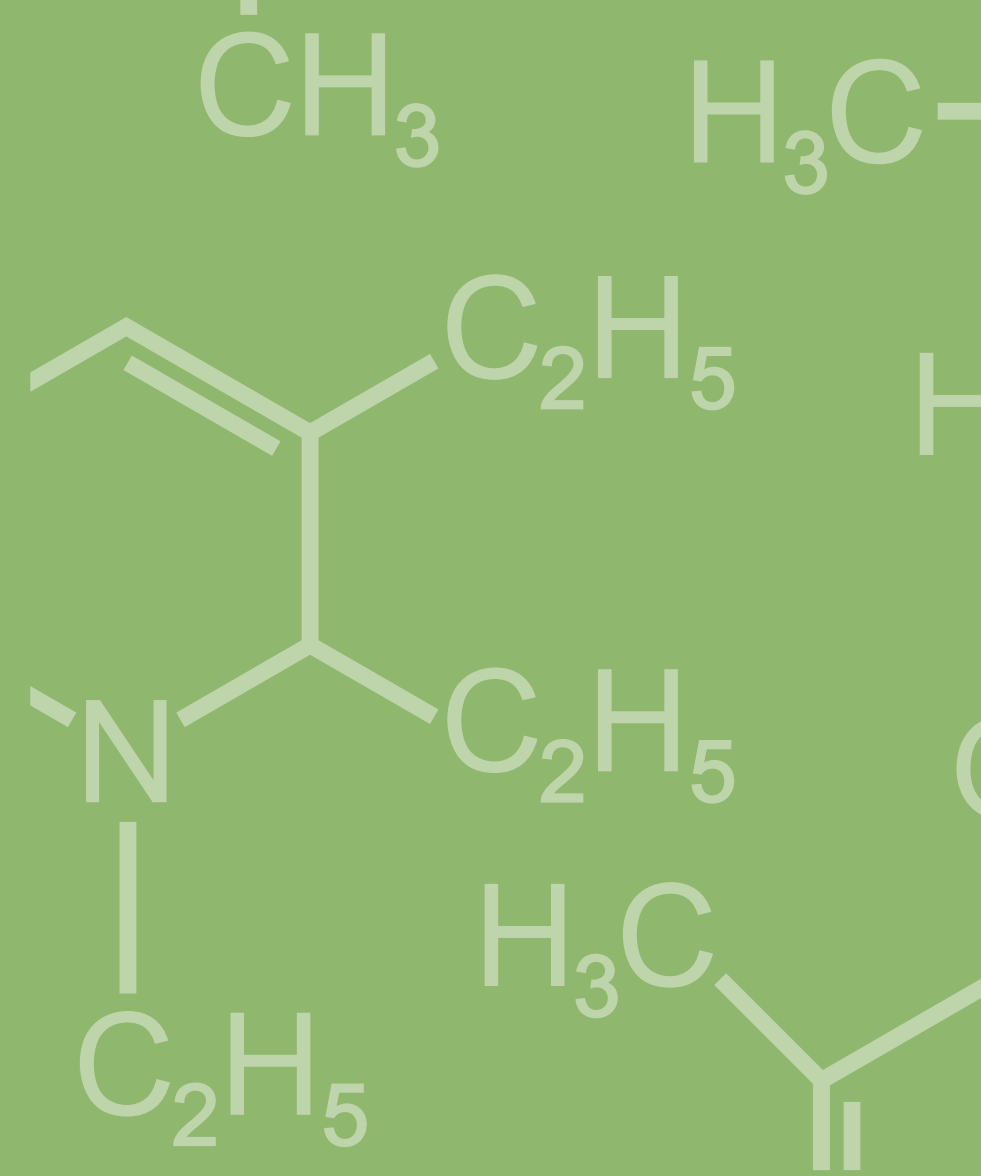
Nesse processo, a matéria-prima, geralmente folhas de plantas, é colocada em um balão de fundo redondo misturado com água destilada.



O BALÃO É AQUECIDO EM UMA MANTA TÉRMICA ATÉ A EBULIÇÃO.



o vapor de água "arrasta" essas substâncias aromáticas voláteis até o condensador, passando por um resfriamento, onde essa mistura retorna ao seu estado físico líquido.



NO ENTANTO, OS ÓLEOS ESSENCIAIS NÃO SE MISTURAM COM A ÁGUA, OCORRENDO UMA SEPARAÇÃO DE FASES, EM QUE A FASE OLEOSA FICA NA PARTE DE CIMA E A FASE AQUOSA EMBAIXO.

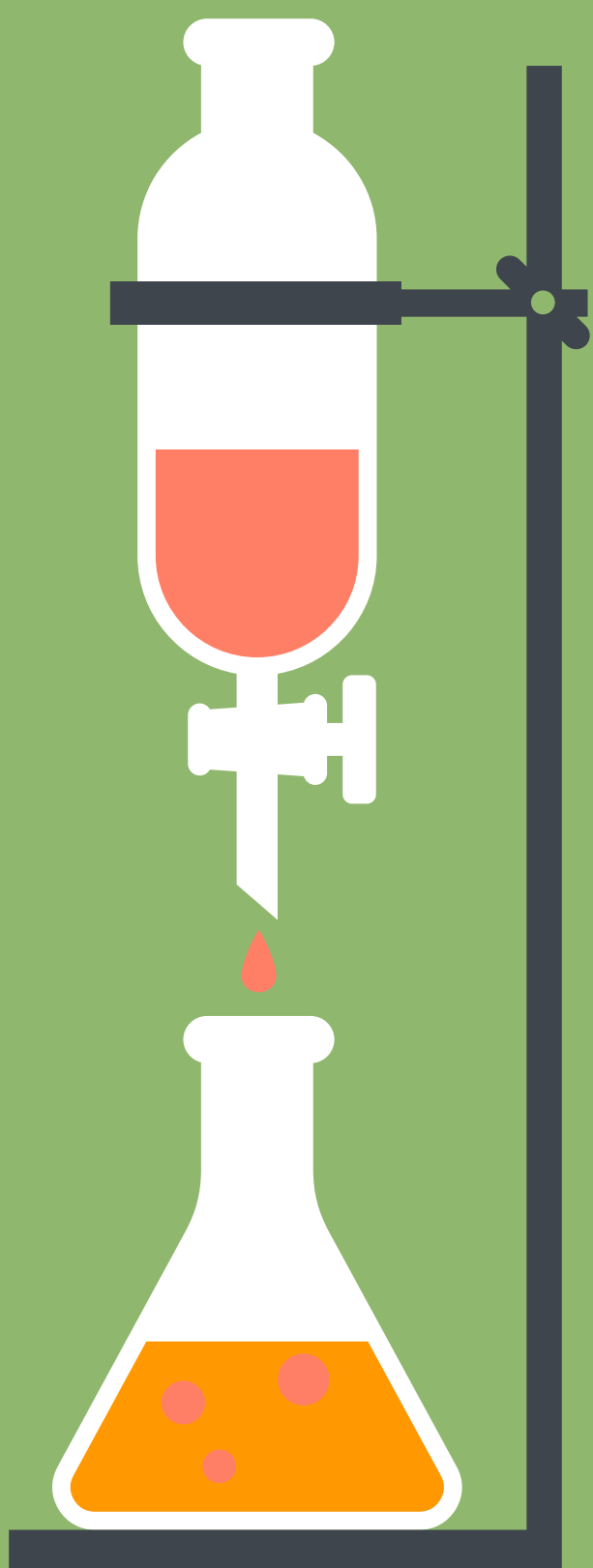


Extração por solvente

O SOLVENTE USADO VARIA CONFORME A NECESSIDADE. PODENDO, POR EXEMPLO, SER USADO O ETANOL OU O ÉTER DE PETRÓLEO.

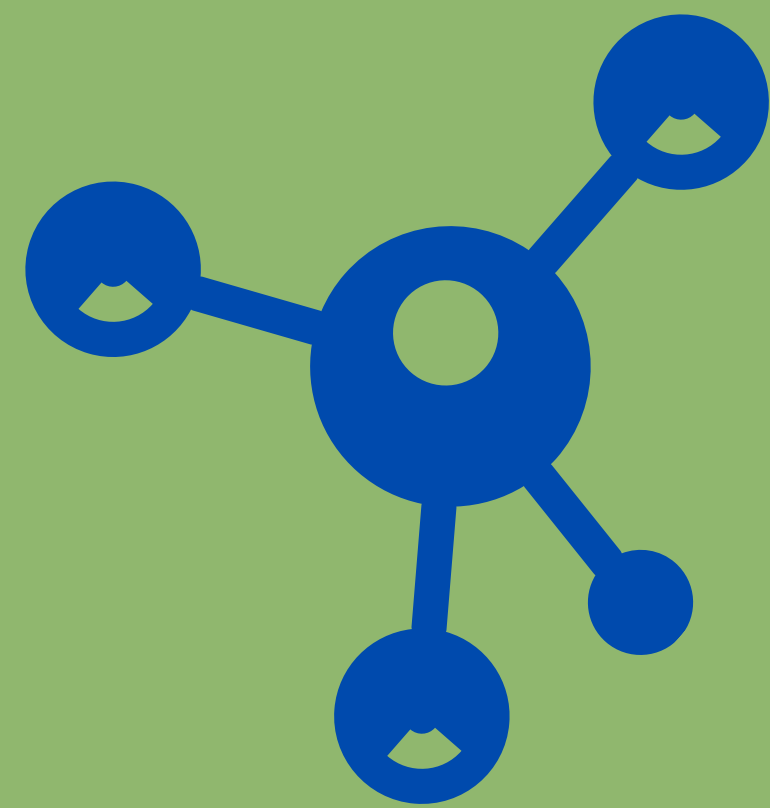


O solvente é colocado em um balão de fundo redondo que é aquecido em uma manta aquecedora até a ebulição



O vapor do solvente sobe, sendo resfriado no condensador de bolhas ou tipo serpentina, e passa para a região do Soxhlet, onde está a amostra da matéria-prima em um papel de filtro.

ASSIM, O SOLVENTE EXTRAI OS COMPONENTES AROMÁTICOS, ENCHENDO CADA VEZ MAIS ESSA VIDRARIA.



Quando ela enche por completo, o solvente com a essência cai novamente para o balão e o processo continua quantas vezes forem necessárias, extraindo cada vez mais compostos aromáticos.





Enfloração



Essa técnica de extração a frio é usada para a extração dos óleos essenciais de flores delicadas, sensíveis ao calor e que possuem um baixo teor desses óleos.

Basicamente, consiste em colocar camadas das pétalas de flores frescas sobre cera em uma placa de vidro.



**TODOS OS
DIAS ESSA
CAMADA DE
FLORES É
TROCADA POR
NOVAS E,
LENTAMENTE, A
CERA EXTRAÍ
ESSES
COMPONENTES
AROMÁTICOS,
SENDO
POSTERIORMEN
TE FILTRADA E
DESTILADA EM
BAIXA
TEMPERATURA.**



O líquido oleoso
obtido é misturado
ao álcool e
novamente destilado.