

Filtraciones y extracciones en infusiones

Un sistema de extracción y filtración que se ha ido perfeccionando a través de la historia es el de la preparación de las infusiones como el café o el té.

Ambos vegetales tienen en común su abundancia de compuestos aromáticos, así como una elevada cantidad de un alcaloide, la cafeína, de propiedades excitantes. Pero para hacer accesibles estos compuestos, es necesario hacer un proceso de separación que los disuelva en agua para su ingestión.

Este proceso de separación suele tener tres fases: molido, extracción con disolvente (agua caliente) y filtración.

El **molido** es necesario para aumentar la superficie del vegetal, de forma que la extracción sea más eficaz. La **extracción** se hace con agua caliente, de forma que los compuestos solubles en agua pasen a la disolución. Y el **filtrado** se necesita para retirar los restos vegetales no solubles y dejar una disolución más o menos clara. En función de la tradición cultural de cada sitio, este último paso se hace con filtros muy gruesos o se omite sustituyéndolo por una **decantación**, como en el café turco.

El método más tradicional, tanto para el café como para el té, utiliza un puchero de agua caliente en el que se introduce el vegetal molido, se deja extraer y reposar durante un tiempo y, finalmente, se filtra con un filtro de tela.



Este sistema fue evolucionando hasta la bolsita de té, que sirve como filtro para la extracción que se hace en un vaso de agua caliente.



En el caso del café, la evolución pasó por la “cafetera italiana” (ver figura), en la que el agua caliente asciende a través del café molido que hay en el depósito central. Por encima de este depósito hay un filtro que atraviesa el café en su ascenso al depósito superior de recogida.



Después aparecieron los cafés de filtro, en los que se pone el café molido en un filtro cónico y se vierte sobre el agua muy caliente que hace la extracción, recogiendo el filtrado por debajo en un recipiente.



Y la etapa actual de evolución del sistema está en las cafeteras de bolsita o de cápsula, en las que estas actúan como filtro y son atravesadas por un flujo de agua caliente que efectúa la extracción.



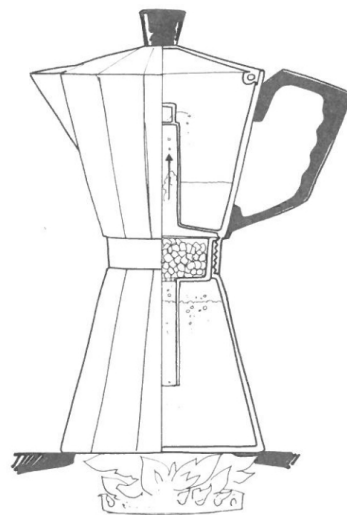
La cafetera como sistema de extracción

Se puede preparar un licor de naranja usando una cafetera como la de la figura cortando peladura de naranja en trocitos muy finos con una cuchilla afilada para no romper las bolsas de aceites aromáticos. Estos trocitos de naranja se ponen donde iría el café molido y en el recipiente del agua se pondría un aguardiente. Se calienta la cafetera muy lentamente en un hornillo eléctrico (es mejor evitar fuegos de gas por el peligro de inflamación). Cuanto más lenta sea la elaboración, mejor será la extracción.

Si se quiere mayor concentración, el extracto alcohólico obtenido se vuelve a introducir en el depósito inferior y se repite el proceso.

A la bebida se le puede añadir azúcar o almíbar para obtener una bebida dulce de naranja y se puede reducir la graduación añadiéndole agua.

Se puede ampliar su uso a otras semillas como anís o a otras plantas aromáticas como manzanilla, tomillo o salvia.



Fuente. [Experiencias de Laboratorio](#) pg 175. Fernández y otros, 1986.