

Extracción de aceites esenciales

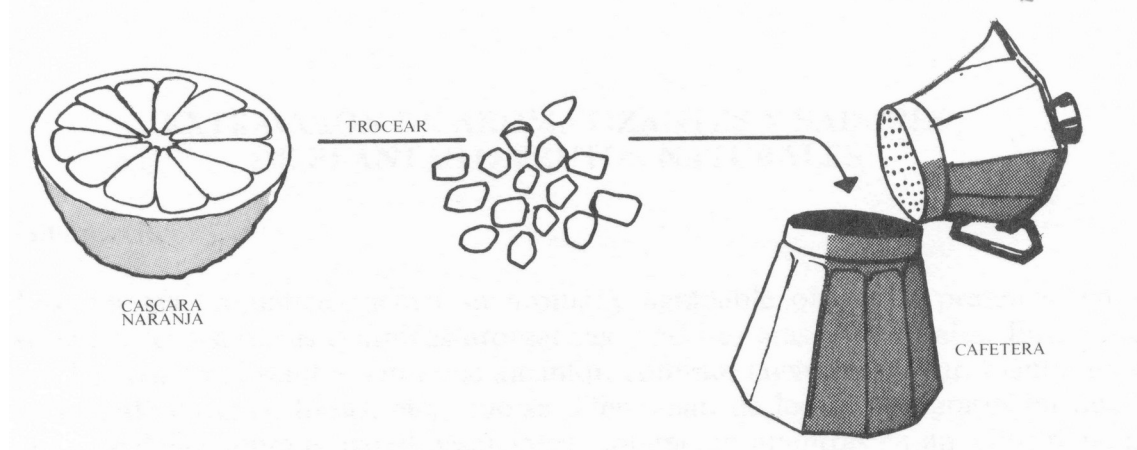
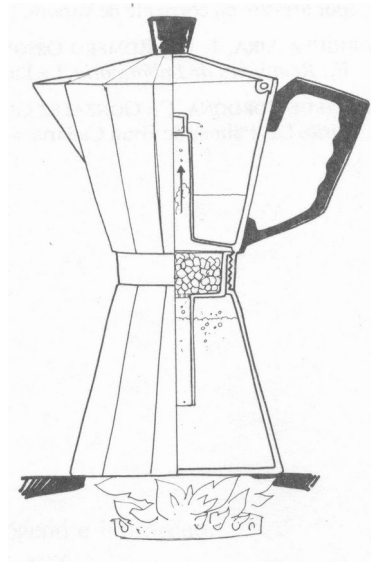
La técnica de extracción utiliza un compuesto químico que disuelve algún componente de una mezcla homogénea.

Un sistema de extracción popularmente conocido y que se ha ido perfeccionando a través de la historia es la cafetera, aunque su uso ha quedado restringido al café.

Se puede intentar generalizar el uso del aparato a otras semillas (anís, hinojo, tártago, etc), frutos (limones, cáscaras de naranja,...etc), plantas aromáticas (manzanilla, tomillo, salvia, etc).

Para preparar una bebida aromática se elige, por ejemplo, una cáscara de naranja. Se separa la parte exterior, amarilla y llena de bolsitas (con aceite esencial) de la parte blanca y carnosa, cortando con una cuchilla muy fina para no romper las bolsas del líquido aromático.

Se introduce en el recipiente del disolvente una mezcla de agua-alcohol (o aguardiente) y en el extracto líquido resultante tendremos esencias de la cáscara de naranja. Si el producto obtenido se mezcla con almíbar, se obtiene una bebida dulce de naranja que mejora con el tiempo.



Cuestiones

- ¿Qué es un aceite esencial? ¿Qué tipo de sustancias lo forman? ¿Tienen todas la misma composición?
- ¿Qué aplicación tienen las sustancias obtenidas? Incluye aplicaciones caseras.
- Enumera algunos aceites minerales, animales y vegetales.
- Indica algunas plantas aromáticas que emplea la industria para la obtención de aceites esenciales.
- ¿Qué es una infusión? Cita algunas hierbas utilizadas en su preparación.
- ¿A qué es debido el chisporroteo que produce una corteza de naranja o limón al exprimirla contra una llama?