

Embora o habitat original das plantas do gênero citrus seja tropical, as principais áreas de produção são em zonas subtropicais. As frutas cítricas são bastante populares em todo o mundo, sendo seus cultivos, dentre os mais importantes comercialmente. Como em geral o óleo essencial é um sub-produto da indústria de sucos, a sua oferta é imensa e os preços extremamente baixos.

Todas as plantas cítricas de importância para produção de óleos essenciais são perenes, arbustivas ou pequenas árvores. O sistema radicular é superficial, fazendo com que as plantas sejam rapidamente suscetíveis à falta de água. Apesar da tolerância a temperaturas sub-tropicais, a temperatura ótima se situa entre 25 a 30°C. As plantas precisam de solos bem drenados, com pH neutro e bastante exigentes em nutrição mineral.

As plantas cítricas são normalmente propagadas por enxertia (propagação vegetativa), para maior produtividade, uniformidade e segurança na medida que se evita a propagação de certas viroses, pois a planta-mãe pode estar imunizada com estirpes fracas do vírus. Ao menos 40 espécies de vírus já foram identificados como causadores de danos na citricultura, por isso todo cuidado parece pouco nesta que provavelmente é comercialmente o principal gênero de fruta cultivado em todo o mundo.

Há basicamente dois métodos de obtenção de óleos essenciais de citrus no mercado – expressão a frio, ou prensagem, e destilação, sendo a última de menor importância econômica para plantas deste gênero. Vale ressaltar que a obtenção do óleo de citrus é na verdade um produto secundário da indústria de sucos. A expressão do óleo da casca é um processo que trabalha em paralelo à extração do suco. Já a técnica de destilação envolveria uma logística à parte e provavelmente inviabilizaria a produção do suco, que é o produto principal.

Apesar de existirem diversos óleos de citrus possíveis, aqui focamos a título de exemplo apenas os dois principais grupos: o óleo essencial dos limões e o óleo essencial das laranjas.

Aroma

Os óleos essenciais das frutas cítricas se encontram na casca dos frutos, nas folhas e nas flores. São óleos essenciais completamente distintos entre si, com métodos de obtenção distintos, denominação, custos e aplicações também distintas. Neste capítulo nos ateremos ao óleo essencial obtido a partir da casca dos frutos, visto sua predominância quase total no mercado.

O grupo dos limões abrange na verdade classes diferentes de óleos essenciais, que são provenientes de espécies distintas de frutos. Veja a tabela abaixo

	Limão Siciliano (limão verdadeiro) – Citrus limon	Limas ácidas Limão Galego – Citrus aurantifolia e Limão Tahiti – Citrus latifolia)	Limão-Cravo (Citrus limonia)
Características	Frutos alongados com bico na extremidade.	Galego-frutos menores e poucas sementes Tahiti – frutos maiores sem sementes	Frutos desuniformes, mais arredondados.
Fruto comercializado na cor	Amarela	Verde	Alaranjada

O óleo essencial da casca da fruta é primariamente um subproduto da indústria de sucos cítricos e obtido a partir da prensagem da casca. O óleo de limão tem coloração amarelada-esverdeada, com odor fresco e suave. Já o óleo essencial de laranja tem cor alaranjada.

O óleo essencial de limão é usado em fragrâncias e aromas devido à sua nota frutal-doce. É uma das notas mais importantes nos perfumes cítricos e muitas águas de colônia. Esse óleo essencial se mistura bem com outros óleos, tais como de lavanda, lavandim, toda a família de óleos cítricos e óleo essencial de araucária.

O óleo essencial de laranja traz uma nota frutal, doce, aldeídica, semelhante ao odor proveniente da fruta quando riscada com a unha. Não tem uma aplicação tão importante na área de perfumes, quanto o limão, mas na área de aromas é de igual grandeza.

No segmento de aromas se costuma utilizar óleo essencial de limão ou de laranja concentrados. O óleo essencial puro tende a se deteriorar muito rapidamente, provocando ranço, ou a formação de peróxidos a partir dos monoterpenos presentes traduzindo em notas ruins quando misturados a formulações líquidas. Uma alternativa seria a adição de antioxidantes, mas ao invés disso, é comum o uso do óleo concentrado (ou desterpenado), que é obtido através das sucessivas re-destilações a vácuo do óleo puro, eliminando-se o problema.

Quanto ao óleo de limão, conhecemos bem o poder mascarante do limão no dia-a-dia, já que pedaços de casca de fruta são frequentemente adicionados em pratos de frutos-do-mar ou peixes em geral. Isso se deve ao óleo essencial do limão e um pouco ao suco, que por conter ácido cítrico, ajuda a neutralizar os odores indesejados das amins dos frutos do mar.