

Produção de óleos essenciais

Os métodos usados para extração de óleos essenciais evoluíram com o progresso tecnológico, mas tanto os processos antigos como os novos podem ser agrupados, basicamente, em três categorias:

Expressão

O método de expressão a frio é o mais simples dos três grupos. O óleo essencial é expelido através de pressão. É o caso principalmente dos óleos essenciais de plantas cítricas, cujas glândulas se encontram na casca dos frutos. As cascas são esmagadas e o óleo essencial é ejetado na forma de um fino spray.

Apesar da importância do método de expressão para obtenção de óleos vegetais fixos, à exceção dos óleos essenciais de citrus, o método não é praticamente utilizado no universo de óleos essenciais.

Destilação

Os conquistadores mouros do sul da Espanha trouxeram consigo um aparato para preparação da água de rosa, no início do século XI. Voltando um pouco ao século VIII, uma pessoa chamada Marcus Graecus desenvolveu um produto líquido inflamável denominado Fogo Grego, provavelmente à base de terebintina ou álcool, mas que é um produto indiscutivelmente obtido por processo de destilação. No extremo oriente, mais precisamente no Japão, Bornéio e Formosa, a cânfora já era conhecida pelo menos desde o século XVI. Há registros confiáveis que o mentol obtido da menta já era utilizado como remédio desde os primórdios da era Cristã. É portanto justo afirmar que a humanidade tem usado o processo de destilação há pelo menos 2 mil anos.

Hoje em dia, agrupamos sobre o termo destilação um conjunto de três técnicas distintas, porém versando sob o mesmo princípio básico: destilação a seco, hidrodifusão e destilação por arraste a vapor que serão brevemente descritas a seguir.