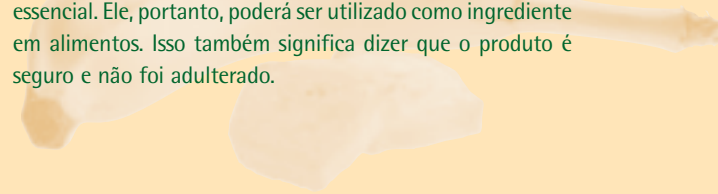


Quando um óleo essencial atende o padrão FCC – Food Chemicals Codex –, equivale dizer que suas principais propriedades físico-químicas foram determinadas e se encontram dentro do limite permissível para aquele óleo essencial. Ele, portanto, poderá ser utilizado como ingrediente em alimentos. Isso também significa dizer que o produto é seguro e não foi adulterado.



Hoje em dia, com a evolução tecnológica e progresso nos estudos da funcionalidade e toxicidade de certos componentes presentes no óleo essencial, há necessidade de garantir não somente a qualidade do óleo, mas também se faz necessário identificar a presença de certos componentes dentro de cada lote de óleo essencial. Por exemplo, é o camazuleno que confere boa parte das propriedades antiinflamatórias ao óleo de camomila azul e também o componente que dita o preço final do produto. Quanto mais camazuleno o óleo de camomila possuir, mais alto será o preço do óleo. Com aparelhos tais como cromatógrafos a gás e espectrômetros de massa, ficou possível determinar quais são os componentes de qualquer óleo essencial e sua abundância relativa aos demais. Hoje, apesar dos cromatogramas não serem muito usados como determinadores de padrão para os óleos essenciais, seu uso é praticamente obrigatório para rápida avaliação de adulteração ou identificação dos principais componentes. O único fator limitante é o fato que esses aparelhos têm custo muito alto e demandam técnicos especializados para sua operação, dificultando sua difusão no mercado.

Apesar da boa fé de muitos produtores de óleos essenciais, nem sempre se consegue produzir um óleo dentro de um padrão previamente estipulado. Ora porque o padrão possa ter sido criado sem levar em conta a variabilidade real da planta no mundo, dos distintos óleos essenciais que os diferentes quimiotipos daquela espécie produzem,

ora porque o processo de produção daquele produtor possa ser um tanto diferente da média mundial. Nestes casos e também nos casos onde se procura excluir ou concentrar algum componente químico, é possível, através da técnica chamada retificação do óleo essencial, redestilá-lo, de forma fracionada, eliminando alguns componentes e concentrando outros de maior interesse.

Embalagens e Armazenamento

Os óleos essenciais reagem com embalagens plásticas e sofrem deterioração ou processo de oxidação sob contato com o oxigênio do ar e volatilização se a embalagem é mantida aberta. O processo oxidativo é acelerado sob a presença de luz ou aumento de temperatura. É, portanto, fundamental que os óleos essenciais sejam comercializados e armazenados ao abrigo da luz, com mínimo de ar e dentro de embalagens de vidro ou alumínio. O óleo essencial armazenado em refrigerador normalmente preserva melhor suas características originais, durando pelo menos o dobro do tempo. Consideramos razoável o prazo de validade de um ano para uma embalagem de óleo essencial depois de aberta, e de dois anos se armazenada em refrigerador.

No caso de embalagens de vidro, é recomendável o uso de vidros tingidos com cor âmbar, para bloquear a incidência de luz. No caso do alumínio, a proteção à incidência de luz e quebra, são automáticas, porém não se recomenda manter óleos essenciais em embalagens de alumínio por longo período.

A deterioração do óleo essencial não somente afeta seu odor e sabor, mas principalmente suas propriedades terapêuticas. Há estudos que comprovam a perda da eficácia terapêutica e do poder bactericida em óleos essenciais armazenados de forma incorreta.