



## I metodi di preparazione degli oli essenziali

Gli oli essenziali si possono ottenere per:

- spremitura;
- distillazione;

### Spremitura

La **spremitura** è un metodo poco usato per l'alto costo; può però essere utilizzato per estrarre gli oli essenziali dalle scorze degli agrumi. Tale procedimento fornisce essenze di ottima qualità in quanto non subiscono alcuna variazione termica.

### Distillazione

Il metodo tradizionalmente utilizzato per la produzione delle essenze è la distillazione.

Può essere effettuata a fuoco diretto, a corrente di vapore o a pressione ridotta.

La **distillazione a fuoco diretto** consiste nel far bollire in alambicchi pieni d'acqua le parti delle piante: la miscela dei vapori d'acqua e dei componenti volatili viene poi raffreddata; la parte superiore del liquido ottenuto costituisce l'essenza. A causa della cottura ci possono essere, però, alterazioni dei principi attivi contenuti.

La **distillazione in corrente di vapore** si realizza ponendo le parti vegetali su un graticcio e investendole col vapore; si evita così l'ebollizione diretta e la degradazione degli oli essenziali.

La **distillazione a pressione ridotta** prevede una lavorazione con apparecchiature sottovuoto, utilizzando temperature inferiori.

