

ACEITES ESENCIALES – EXTRACCIÓN Y PRODUCCIÓN



Los aceites esenciales son la **extracción natural del producto vegetal (llámese vegetal o fruta)**. Se pueden extraer de los productos originales, por medios mecánicos (con presión), a través de la destilación (usando agua, vapor o incluso una mezcla de ellos), usando solventes químicos, por ejemplo. Para productos muy delicados suele emplearse métodos menos violentos, como por ejemplo el "enfleurage", el cual se usa mucho en extracción de aceites de pétalos de flores (rosas, jazmines, etc.

La elección del método de extracción, dependerá del destino del aceite, si éste es para alimentación (*food grade*) o si lo es para cosmética o grado técnico (productos de limpieza)

En las industrias de alimentación o de cosmética, puede ser recomendable utilizar aceites puros, naturales, sin agregados de aditivos (a excepción de algún agregado para su conservación de forma adecuada, como puede ser un antioxidante)

Algunos aceites pueden tener una muy larga vida útil, aún luego de vencidos su consumo sugerido, pueden tener un intenso aroma al producto natural.

En la producción recientemente se está intentando experimentar agregando antioxidantes, del mismo tipo empleado para acondicionar aceites vegetales y animales (evitando el ranciamiento) con el fin de comprobar si efectivamente esto mejora la calidad del producto, logrando una materia prima más estable.

Por otro lado, un aceite puede **estandarizarse** con el fin de obtener una mejor *performance* o mejorar cierta particularidad del mismo. Esto siempre se hace con ingredientes naturales. Igualmente, se considera éste proceso una adulteración del original.

La dilución es la adulteración más fragante en éste producto, lo cual implica aplicar un solvente o un carrier al aceite original, habitualmente se usa alcoholes o aceites más baratos para tal fin.

Para determinar si un aceite se adulteró total o parcialmente, puede hacerse un análisis de [cromatografía](#) de gases, líquida o fluida.

Hay otro producto que puede encontrarse en el mercado, es el aceite esencial reconstituido, donde se "retocan" los aceites naturales, con el fin de ajustar el producto, llevándolos a un aceite más potente y homogéneo. La reconstitución puede darse con ingredientes sintéticos, lo que hace que éste pierda su carácter de "natural".

Al igual que en sabores desarrollados (*flavor compounds*), pueden darse entonces tanto aceites naturales, como idénticos al natural o sintéticos.

Lea atentamente las declaraciones en las materias primas, para estar siempre tranquilo.

Fuente:

- Julia Lawless, The Encyclopedia of Essential Oils, Element, 1992
- K.A. Buckle, J. Chromatogr., 1983
- Sciencedirect