Safra Mex S.A. de C.V.

Como Obtener Aroma de las Plantas

Todo aquello que puede estimular nuestro sentido del olfato, corresponde a una sustancia química que tiene la capacidad de llegar a nuestra nariz, introducirse en ella y desencadenar un sin número de sensaciones.

Para que esto suceda se requiere de la presencia de *sustancias volátiles*, las cuales se liberan de diversos productos (líquidos y sólidos) y arrastradas por el aire del ambiente hacen que nuestro sentido del olfato tenga acceso a ellas.
Algunas de estas sustancias volátiles se denominan *aceites esenciales* y se encuentran distribuidos en las plantas, ya sea en las raíces, hojas, flores, frutos y semillas.

Ejemplos de estos aceites esenciales son los que se obtienen de: jengibre, eucalipto, menta, nuez moscada, pimienta, tomillo, naranja, limón etc.
Para obtenerlos a partir de la naturaleza, podemos aprovechar esta propiedad de volatización, calentando y convirtiendo todo el aceite esencial en forma de vapor, para posteriormente convertirlo nuevamente en un liquido mediante enfriamiento y así poder almacenarlo.
El proceso químico idóneo para lograrlo se conoce como *destilación por arrastre con vapor.*

La destilación por arrastre con vapor es una técnica que se utiliza para separar sustancias orgánicas insolubles en agua y ligeramente volátiles, de otras no volátiles que se encuentran en la mezcla, como sales inorgánicas o resinas.
Se basa en el equilibrio de líquidos inmiscibles, donde la temperatura de ebullición de la mezcla es menor que la de cualquiera de los componentes por separado.

Debido a lo anterior, se pueden separar sustancias que se descomponen a su temperatura de ebullición o cerca de ella, por lo que se emplea con frecuencia para separar aceites esenciales naturales que se encuentran en hojas, cáscaras o semillas de algunas plantas (canela, cáscaras de naranja ó limón, etc.)

Los productos obtenidos, hallan aplicación en numerosísimas industrias, como la cosmética (perfumes), farmacéutica (principios activos) y en la alimenticia y derivadas, en donde se utiliza como *saborizantes* para todo tipo de productos (desde bebidas, productos lácteos, horneados, confitería, etc.)