

# Parfymkort

Tillverkning

Varför finns det

## ingen eterisk jordgubbsolja?

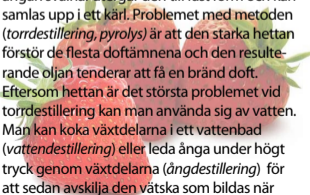
Vi får ibland förfrågningar om eterisk jordgubbsolja och andra fruktoljor. För att förstå varför dessa oljor inte finns måste man känna till hur eterisk olja utvinns.

### Kallpressning

Att pressa ut oljan direkt ur växten är naturligtvis den enklaste metoden. Tyvärr är det nästan bara citrusfrukter som man kan få ut olja ur med denna metod. Övriga växter måste destilleras.

### Destillering

Detta är en av de äldsta metoderna att utvinna aromatiska extrakt ur växter. Ursprungligen gick det till så att man hettade upp växtdelar i ett tättslutande kärl så att doftämnen förångades. När ångan svalnar återgår den till fast form och kan samlas upp i ett kärl. Problemet med metoden (*torrdestillering, pyrolysis*) är att den starka hettan förstör de flesta doftämnen och den resulterande oljan tenderar att få en bränd doft. Eftersom hettan är det största problemet vid torrdestillering kan man använda sig av vatten. Man kan koka växtdelarna i ett vattenbad (*vattendestillering*) eller leda ånga under högt tryck genom växtdelarna (*ångdestillering*) för att sedan avskilja den vätska som bildas när



ångan kondenserar. Resultatet blir en tvåskiktig vätska där oljan flyter ovanpå vattnet. Man tappar sedan av vattnet så att bara oljan blir kvar. Även om ångdestillering är den vanligaste metoden används vattendestillering fortfarande mycket för oljor som utvinns direkt på växtplatsen. Trots att metoderna är mildare än torrdestillering förstörs många doftämnen i processen.



Torrdestillering med retort.

### **Moderna metoder**

Med moderna metoder kan man utvinna ännu känsligare ämnen. Istället för att höja värmen kan man sänka trycket (*vakuumdestillering*). Man kan använda sig av superkritiska vätskor (oftast koldioxid under högt tryck) eller *adsorption* där doftmolekylerna fäster på exempelvis kiselgel. Många av dessa metoder är dock extremt dyra.

### **Extraktion med lösningsmedel**

Parfymindustrin har utvecklat en mängd andra metoder att utvinna växtextrakt. Det kan röra dig om *enfleurage* eller *etanolextraktion* som beskrivs på andra kort. Gemensamt för dessa är att resultatet inte blir en ren eterisk olja utan en lösning.

### **Varför finns ingen eterisk jordgubbsolja?**

Slutligen kan vi ge svaret på frågan: *därför att det inte finns någon bra metod att utvinna alla de ömtåliga och ofta vattenlösliga molekyler som ger frukten dess doft och smak*. Typiska fruktdofter kommer ofta från estrar och ketoner som kemiskt sett är mycket mer känsliga än blommornas terpenier och alkoholer.