

La seguente pagina descrive l'uso di un estrattore a vapore domestico (che si trova ovunque in commercio) per la produzione di estratti galenici sterili. In più è descritto una semplice modifica che aggiunge a questa funzione anche la distillazione idrica per produrre idrolati ed ev. un pò di oli essenziali.

25.01.10 12:11 1 of 4

1. Estrazione idrica

Si conoscono in molte cucine dei "distillatori" a vapore che servono come estrattori di succhi sterilizzati da frutta. Si usa chiamarli "evaporatori succofici" o simile, perché in realtà non producono un distillato ma un **decotto** della frutta.

La **frutta** viene depositato in una cesta metallica che è circondato da vapore il quale viene prodotto in una pentola sottostante. Il succo colla dalla cesta "a collino" in un serbatoio sottostante e può essere fatto uscire tramite un tubetto.

Con lo stesso metodo si può produrre degli **estratti** o **decotti** di piante medicinali, preferibilmente fresche:

- al posto della frutta si metted la pianta medicinale pesata.
- si estrae finché il peso dell'estratto è uguale al peso delle piante fresche.
- si imbottiglia sterilmente e si marca nome data e concentrazione (p.es. Extr. Thymi rec. 300gr / 3dl 15.9.09 / for → estratto di timo fresco 1:1)

Se il peso del liquido non corrisponde al peso dell pianta fresca è meglio denominarlo come "Decotto" e indicare la concentrzaione pes. in gr/dl. Farmacologicamente si chiama "Estratto" solo la relazione 1:1 tra liquido e pianta fresca.

Estrazione a vapore raffreddamento ad aria pianta trittata condensato acqua bollente riscaldamento Cc by P. Forster nc-2.5-it Estrazione a vapore con raffreddamento ad aria

2. Distillazione idrica

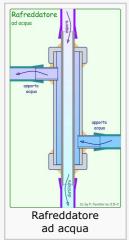


Si può facilmente aggiungere al marchingenio anche la funzione di **distillazione**: saldando nel coperchio un tubetto che va connesso con un tubo di rafreddamento. Nel apposito raccoglitore si trova poi l'idrolato e forse uno strato sottile di olio essenziale che galleggia sul idrolato.



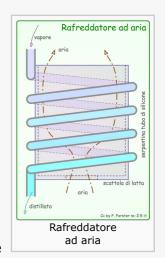
L'idrolato si distingue dal decotto essendo limpido perché privo di sostanze solubili e/o dispergibili in acqua.

25.01.10 12:11 2 of 4



La produzione contemporanea di estratto, idrolato e olio essenziale di una piante è sensato, perché con una cottura si riesce a estrarre di una una pianta tutti gli ingredienti farmacologicamente rilevanti. Per saltuarie produzioni del genere è sufficente un rafreddamento ad aria: basta che si serve di un tubo abbastanza lungo (ev. arrotolato intorno una scattola vuota di latta) mentre per regolare uso conviene di servirsi di un rafreddatore ad acqua.

Se al posto della frutta sminuzzata si prende **piante o erbe eteriche** trittate, preferibilmente



fresche, si produce con lo stesso metodo degli **decotti** e **idrolati** sterili e anche un pò di **olii essenziali** che galleggiano sopra l'idrolato dopo un certo tempo di deposito.

Usando delle piante **essicate** si può cogliere naturalmente molto meno olii essenziali (una parte è già evaporata durante l'essicazione e la conservazione). In più conviene di bagnare bene le piante essicate in un collino (o direttamente nella cesta dell'aggegio) e di ammucchiarle per una notte prima di procedere alla loro cottura / distillazione a vapore.

Per evitare che evadono troppi **olii essenziali** si usa di "impermeabilizzare" i bordi tra serbatoi e coperchio con un nastro adesivo resistente a temperature fine a 100°C.

3. Estrazione e distillazione idroalcolica

Per l'estrazione e la distillazione idroalcolica l'aggegio cui sopra non è indicato in quanto richiedono un serbatoio impermeabile ai vapori. Visto che l'alcol evapora a temperature più basse dell'acqua si perderebbe il contenuto di alcol all'ambiente tramite le fessure tra le pentole e il coperchio.

Per l'estrazione / distillazione idroalcolica ci vuole degli aggegi come descritti in Estrazione di fitosostanze.

4. Appendice

4.1 Commenti

alla pagina Galenotecnica / Estrazione / distillazione a vapore idrico: ev. cliccare sul titolo per stilare un commento.

Peter — 25 January 2010, 12:01

test webmaster

25.01.10 12:11 3 of 4