



Segreteria organizzativa Valeria Spagnolo 3208050323 Teresa Nocera: 3471986459

Informazioni e prenotazioni mostra segreteria.mostra apalermoscienza.it

Informazioni e prenotazioni convegni segreteria.convegno apalermoscienza.it

www.palermoscienza.it

Il distillatore di oli essenziali

è un semplice apparato formato da tre parti:

- i) un pallone riscaldato, contenente la matrice da estrarre (bucce di agrumi, fiori, piante aromatiche in genere) finemente tritata insieme con abbondante acqua;
- ii) un estrattore, costituito da un tubo principale di vetro, piegato due volte in modo da formare una sezione diagonale, sotto la quale si innesta un tubo a V di raccolta sempre in vetro (la cui entrata superiore si trova ad un livello un po' più alto rispetto all'innesto dell'uscita);
- iii) un condensatore tipo Claisen.

Il funzionamento dell'apparato è molto semplice. All'inizio del processo il tubo a V deve essere stato preventivamente riempito d'acqua. Riscaldando il pallone all'ebollizione, i vapori dell'acqua in esso contenuta "trascinano" l'olio essenziale volatile presente nella matrice. Risalendo poi lungo il tubo principale, questi vapori arrivano al condensatore, condensano, e "ricadono" giusto in corrispondenza dell'entrata superiore del tubo a V. Qui l'olio essenziale, non miscibile con l'acqua, si stratifica in alto, mentre l'eccesso di acqua "stramazza" dall'uscita inferiore, ritornando nel pallone di partenza. La distillazione viene continuata fino a quando si nota che lo strato di olio essenziale accumulato nella parte superiore del tubo a V non aumenta più.

A cura di: Progetto Lauree Scientifiche





























