

# UTILIZAÇÃO DE AROMÁTICAS E MEDICINAIS AUTÓCTONES NA PRODUÇÃO DE ÓLEOS ESSENCIAIS

O mundo industrializado deixou-nos, ao longo de décadas, dependentes de um consumismo feroz que nos fez descurar e até deixar de perpetuar a sabedoria e testemunhos dos nossos antepassados, cujas vidas se regiam por usufruir de forma holística tudo o que a natureza nos proporciona.

Texto **HELENA VINAGRE\*** (helen.vinagre@aromasdovalado.com)

De entre este usufruto salienta-se a utilização de plantas aromáticas e medicinais que exerciam funções terapêuticas e medicinais nas mais variadas formas.

Aliás, a utilização de plantas aromáticas e medicinais remonta à antiguidade. As suas múltiplas aplicações deixam-nos perplexos, curiosos e com desejo de conhecimento aprofundado acerca destas ilustres criaturas.

Estas empregam-se na alimentação, cosmética, perfumaria, farmácia, parafarmácia e demais setores, sob a forma de planta condimentar ou como produto transformado, como é o caso dos óleos essenciais.

Um óleo essencial pode definir-se como uma substância volátil com características e fragâncias próprias que se encontra presente em diversas plantas, flores, folhas,



1



2

raízes, cascas, caule e sementes. Apresentam-se, normalmente, sob a forma fluída e são utilizados na indústria alimentar, farmacêutica, perfumaria, cosmética, produtos de higiene e limpeza.

Entre estas, destacam-se as plantas autóctones, nomeadamente o rosmarinho (*Lavandula stoechas*), alecrim (*Rosmarinus officinalis*), esteva (*Cistus ladanifer*), entre outras, que se podem utilizar para extração de óleo.

Existem vários métodos de extração, salienta-se o método de extração por arraste de vapor, cujo

processo consiste na passagem de uma corrente de vapor de água pela matéria-prima vegetal que arrasta os componentes voláteis; o óleo essencial e o hidrolato (água floral), utilizando-se para o efeito um destilador próprio.

Este processo contempla quatro fases. A primeira diz respeito à recolha da planta no campo que deve ser efetuada de madrugada, cortando apenas a parte aérea das mesmas, e utilizando como utensílio de corte a foice ou tesoura de poda para preservar o ambiente e a biodiversidade. Na segunda fase

faz-se a seleção da planta eliminando ramos e folhas que estejam deteriorados. Na terceira fase coloca-se a planta no balde do destilador indicado para a colocação da planta. Aqui começa a fase do processo de destilação. Terminado o tempo, que pode variar entre duas a três horas conforme a planta, separa-se o óleo essencial do hidrolato (água floral) através de uma ampola de decantação. Estes produtos devem ser armazenados em recipientes de vidro âmbar, para evitar o contacto com luz solar, e devem ser mantidos à temperatura ambiente.

O óleo essencial extraído, bem como o hidrolato (água floral) são constituintes utilizados para aromatizar os produtos de higiene pessoal da Aromas do Valado, para preparação de óleos de massagens e aromaterapia.

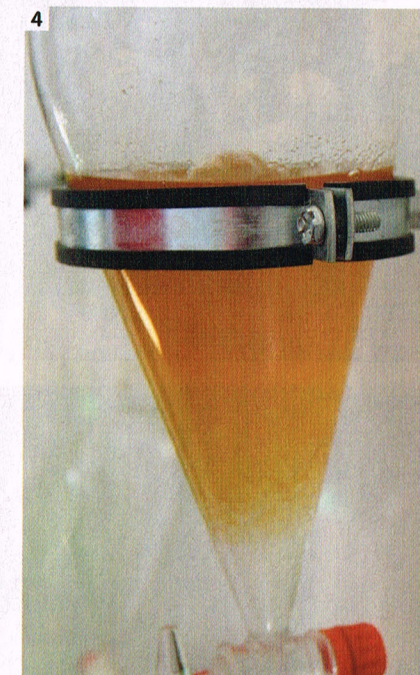
A beleza e a arquitetura espontânea de uma paisagem silvestre tem um poder imenso, basta que, tome nota, observe e esteja atento às reais aplicações de cada um dos seres vivos que a contemplam. ●

\*aromasdovalado.com

1. Esteva.
2. Alecrim.
3. Destilador.
4. Ampola decante.
5. Extração de óleos essenciais.



3



4



5