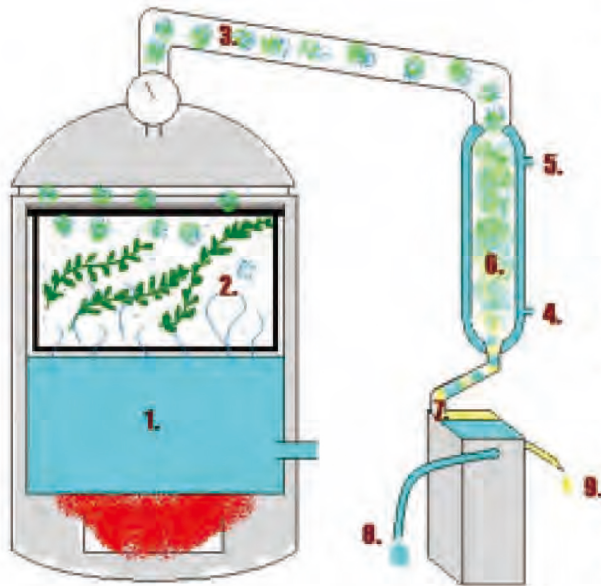


香草精油萃取方式

精油的提煉方法有多種，主要根據原料的特性不同而有差異。目前使用的主要提煉方法可分三大類，(1)榨取法：主要是利用機械器具施壓，使植物汁液流出，大多數的柑橘類植物都採此種方法；(2)萃取法：又可以分為一般溶劑萃取法、樹脂萃取法以及二氧化碳萃取法，其主要是利用在對加熱敏感的精油或者沸點較高的精油；(3)水蒸餾法：為最常見的精油提煉方法，其又分為直接蒸氣蒸餾法與間接蒸氣蒸餾法。

一般常用水蒸餾法萃取精油(圖5)，其蒸氣經鍋頂鵝頸導入冷凝器中，得到水與精油的液體混合物，經過油水分離後即可得到精油，並可研發相關產品，例如：



1. 注入冷水，高度以不接觸料桶為原則。
2. 水滾後水蒸氣將精油從材料中帶出來。
3. 經由導管帶有精油的水蒸氣往冷凝器及結。
4. 冷凝器注水口【冷水】
5. 冷凝器出水口【溫水】
6. 經冷凝後帶有精油的水蒸氣凝結成液體。
7. 含有大量精油的純露進入油水分離器。
8. 純露出口。
9. 精油出口。

圖5. 利用水蒸餾法設備構造說明簡圖

精油、純露、精油香皂、保養乳液及環保清潔劑等(圖6、圖7)。香草植物材料內每種芳香物質都有其最高水溶量，唯有達到此最高水溶量後，芳香物質才開始在蒸餾出來的水面上聚集出精油層，這液體同時含有精油及純露，其中純露因為含有較低量精油，可直接供作化妝、卸妝或當成保養品使用，且含有最高濃度水溶性芳香物質的菁華，加上它不具刺激性，具有消炎功效，芳香療法中常應用在敏感病患身上。



圖6. 本場研發香草精油產品禮盒



圖7. 研發香草保養乳液(左)及環保清潔劑(右)