

Estratto di vaniglia fatto in casa

La vaniglia ha diversi impieghi, dal campo alimentare al settore cosmetico, viene utilizzata spesso nell'aroma terapia.



Ricetta per la preparazione fai da te:

- 500 ml di vodka,
- 4 baccelli di vaniglia,
- 1 barattolo a chiusura ermetica,
- 1 bottiglia di vetro,

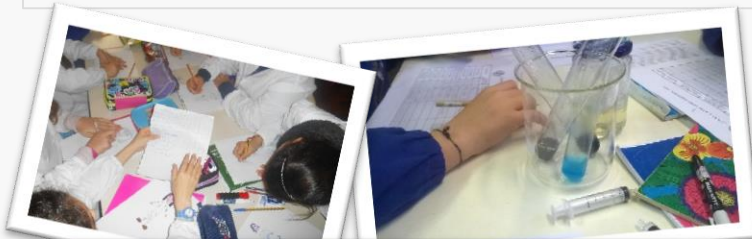
Versate la vodka in un barattolo di vetro.

Con un coltello da cucina **incidete i baccelli di vaniglia** nel senso della lunghezza e formate dei pezzetti della lunghezza di 1 o 2 cm. Aggiungeteli al barattolo con la vodka. Chiudete e agitate. Per completare la preparazione dell'estratto di vaniglia serviranno **30 giorni di riposo**. Ricordate di agitare il barattolo una volta al giorno. Quando l'estratto sarà pronto, potrete trasferirlo in una bottiglietta di vetro, lasciare i baccelli per prolungare l'aroma. Rinnovate l'estratto, ad esempio quando il liquido si sarà dimezzato, aggiungendo altro alcol e almeno un nuovo baccello.

Contatti:

valentina.domenici@unipi.it

<http://bright.dcci.unipi.it/index.php/bambini>



I laboratori didattici di **BRIGHT2018** dedicati ai bambini sono realizzati dalla professoressa **Valentina Domenici** e dal dottor **Bernardo Melai**, insieme agli studenti e ai giovanissimi ricercatori: **Martina Savona, Sergio Mariani, Nicole Vita, Francesca De Angelis, Chiara Gardini, Giocchino Asero, Federica Nardella** ed **Eleonora Borello**.

BRIGHT 2018

LA NOTTE DEI RICERCATORI IN TOSCANA

Alla scoperta dei profumi con la CHIMICA!!



GLI OLI ESSENZIALI

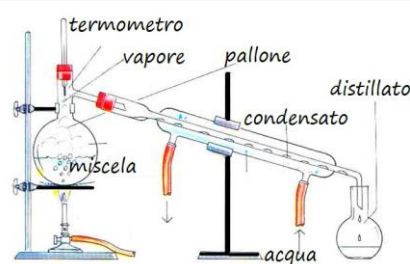
Sono sostanze ottenute tramite tecniche di estrazione a partire da piante e erbe aromatiche, vengono chiamate **essenziali** perché rappresentano l'essenza dell'aroma della pianta.

Sono molto pregiati e conosciuti fin dall'antichità. Per il loro profumo e sapore piacevole vengono usati come aromatizzanti nei cibi, inoltre trovano ampio uso in cosmetica e nella medicina, grazie alle loro proprietà terapeutiche.

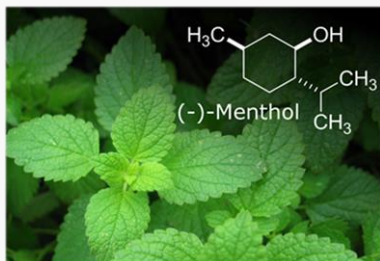
La produzione avviene con diverse tecniche, la più utilizzata è la **DISTILLAZIONE** ma a seconda della pianta si preferiscono altri **processi ESTRATTIVI**, come spremitura, macerazione e estrazione con solventi.

DISTILLAZIONE

Questa tecnica consente la separazione dei componenti di una soluzione sfruttando la loro diversa volatilità, ossia le diverse temperature di ebollizione delle sostanze.

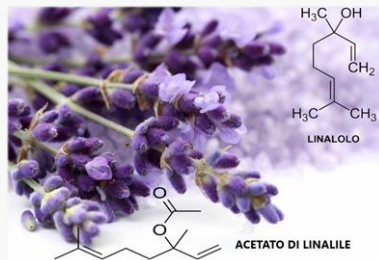


Esempi Oli Essenziali ottenuti per Distillazione:

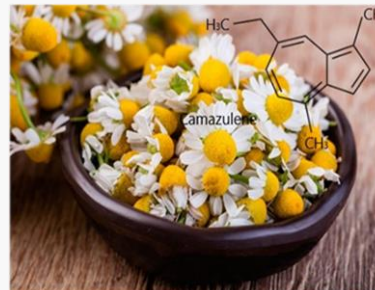


MENTA. Preparato dalla pianta prima della prima fioritura, è utilizzata per le sue proprietà antiossidanti e analgesiche, in medicina per l'effetto tonificante sul sistema nervoso.

LAVANDA. Preparato usando le parti aeree della pianta, è utilizzata per preparazioni farmaceutiche, avendo proprietà antibatteriche, lenitive e antidepressive, commercialmente è usata per il suo profumo.



ANICE. Preparato dai semi, è conosciuta come spezia aromatizzante. Usata in cosmetica per la produzione di creme, in medicina come antivirale e antimicrobico.



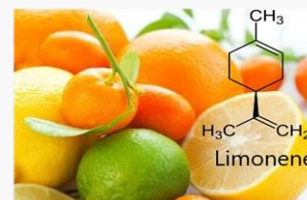
CAMOMILLA. Preparato dai fiori, è usato per le proprietà calmanti, antinfiammatorie e antiallergiche. Il *Camazulene* gli conferisce il tipico colore blu.

FINOCCHIO. Preparato dai semi tritati, è usato per le sue proprietà digestive, diuretiche, toniche e stimolanti sul sistema nervoso centrale.



Le sostanze aromatiche responsabili dei profumi e degli aromi si possono ottenere anche con altri metodi, quali:

SPREMITURA, usata per estrarre oli dalla scorza degli agrumi.



ESTRAZIONE CON SOLVENTI, le essenze si ricavano a freddo mediante l'impiego di solventi organici. Usato per fiori delicati che mal sopportano le alte temperature, come le rose.

MACERAZIONE, si mettono a contatto petali e foglie profumate con un olio, tenuto in un contenitore in un luogo caldo e umido per diverso tempo, fino a che i composti aromatici si solubilizzano nell'olio.

