

# 精油萃取方式

*Instructor : Yen-Hua Chen*



# 精油的來源

- 植物精油萃取植物的根、莖、葉、花、果實、種子、樹皮等，於加熱後、空氣中，易發散香氣之液體物質。
- 精油普遍存在於植物的各個部位
- 具備調節溫度、預防疾病之保護功能
- 花朵的氣味可以吸引對自己有益的昆蟲靠近
- 預防對自己不利的害蟲接近



# 精油六大分級

- 香料級精油
- 工業級精油
- 食用級精油
- 藥物級精油
- 化學級精油
- 芳療級精油

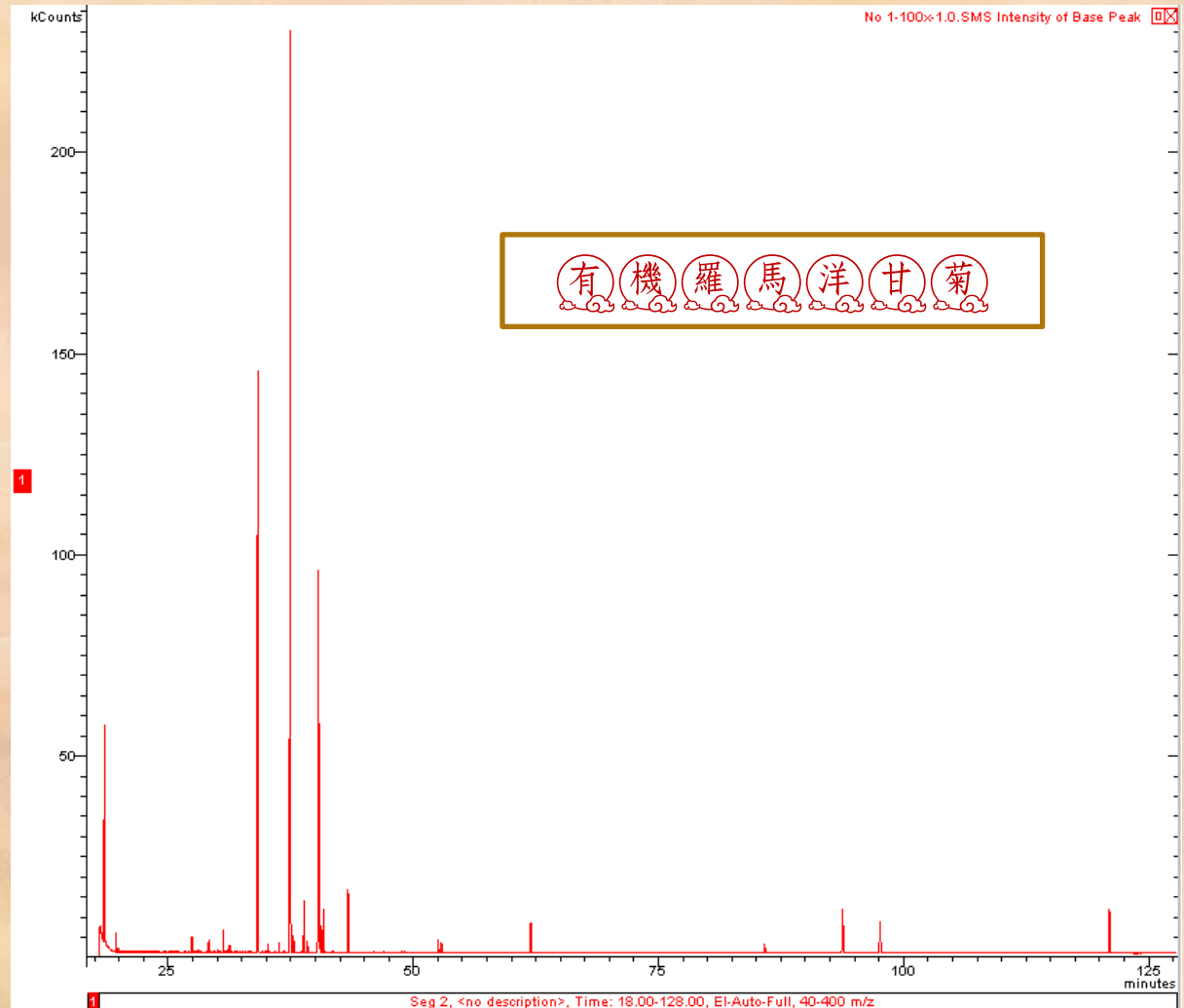




# 氣相層析質譜儀 GC-MS



# 檢測報告圖表



# 萃取來源

- 精油儲存在植物體內時,化學組成是隨著時間、季節、環境、栽種方式等,有所不同
- 萃取自植物的葉子、花朵、種子、果實、根部、樹皮、樹脂、木材等





# 精油分子顯微圖

薄荷



薰衣草



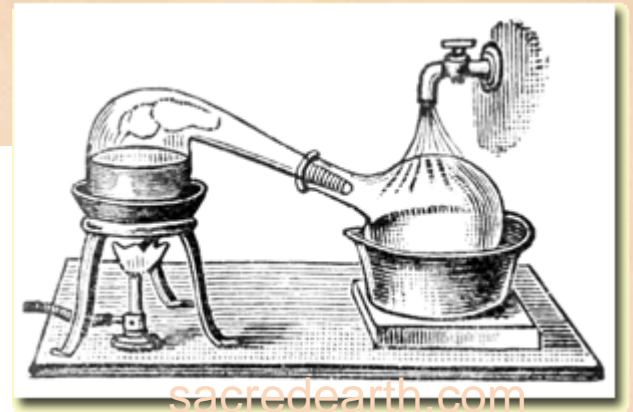
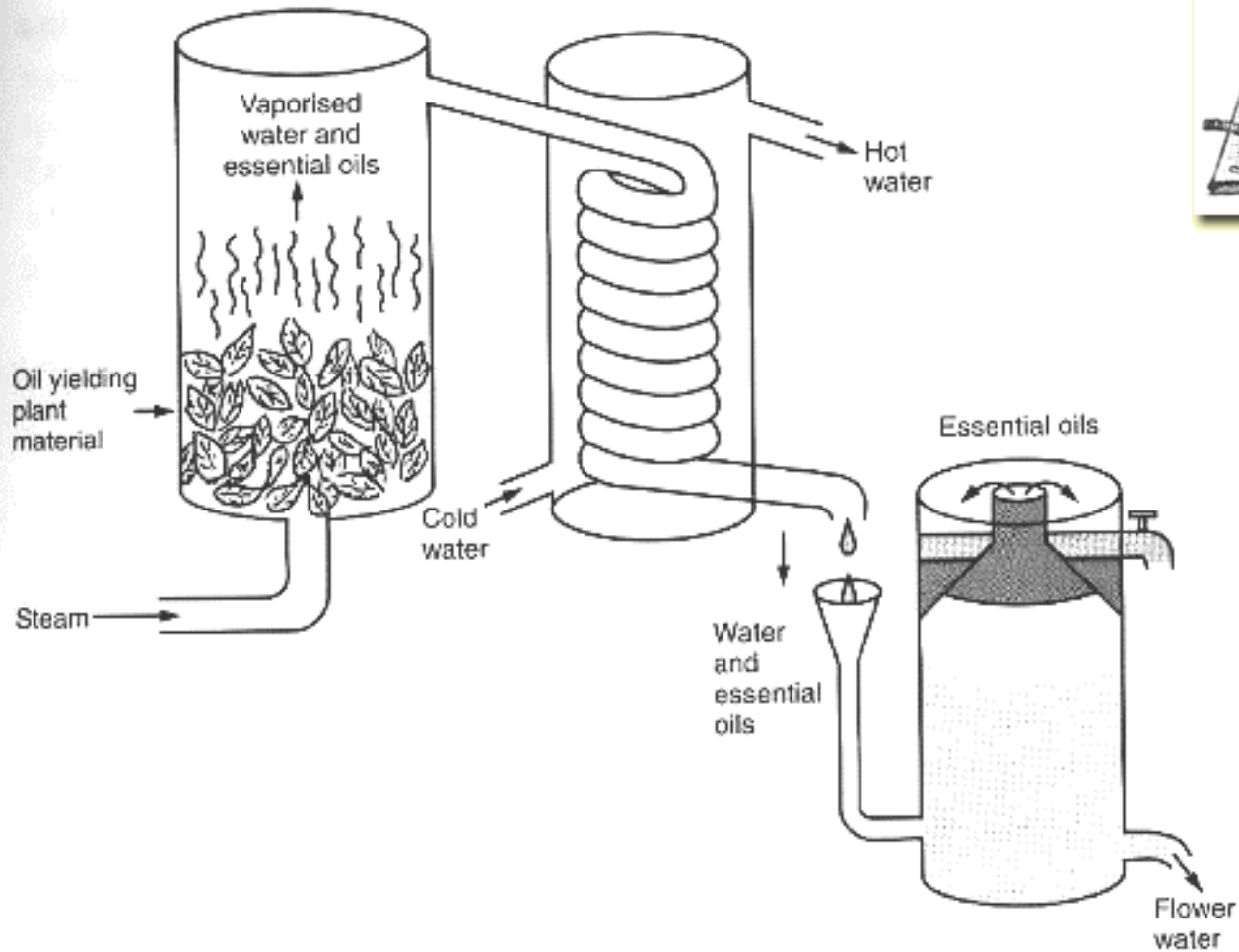
# 精油萃取方式

- 蒸餾法
- 冷壓榨法
- 脂吸法
- 溶劑萃取法
- 微波萃取法
- 浸泡法





# 蒸餾法







# 冷壓榨法





# 脂吸法



# 脂吸法

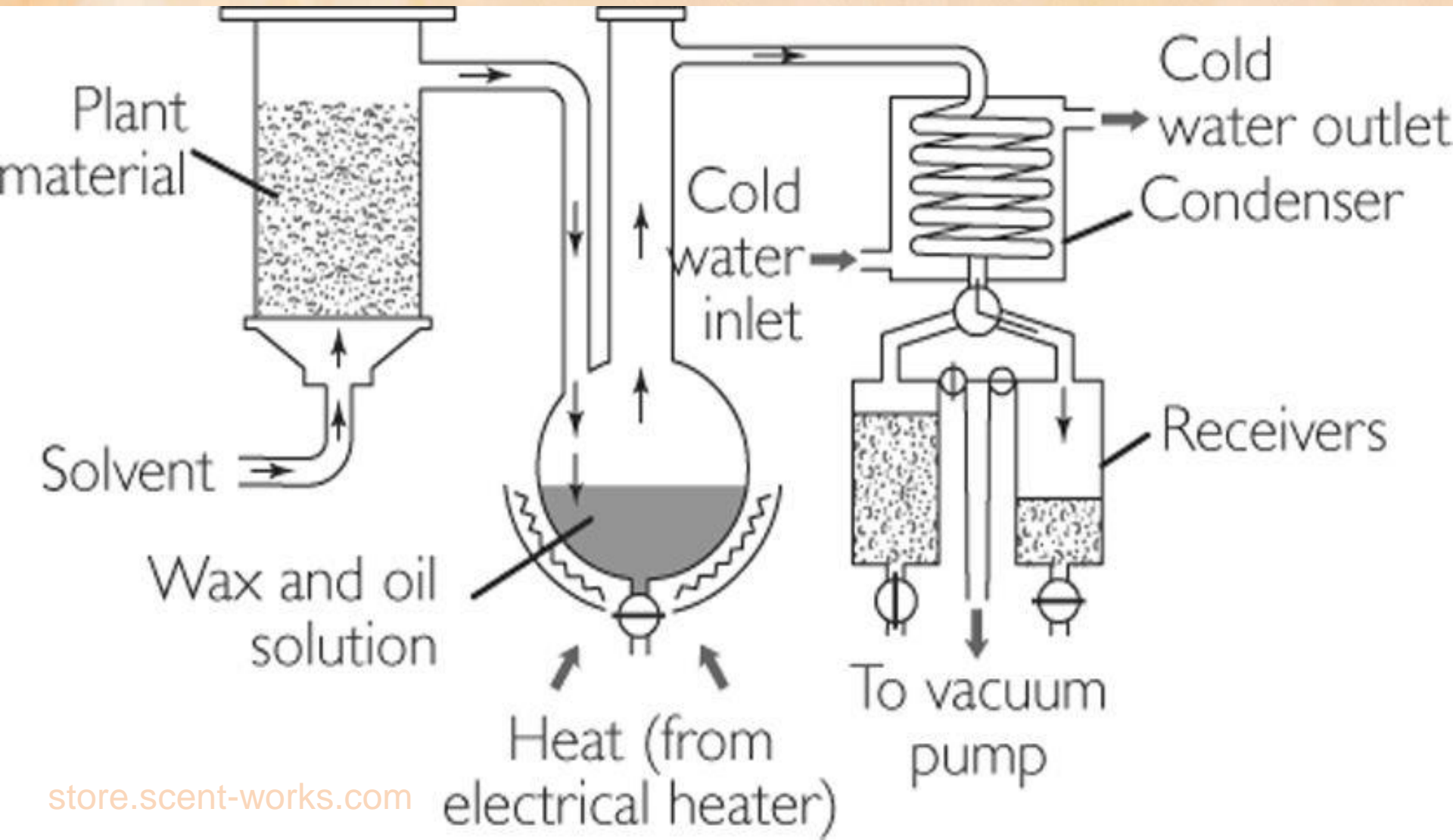








# 溶劑萃取法



# 微波萃取法

## 微波萃取

特色：節省了溶劑、能源、時間、設備空間

1. 新鮮植物無需加入水或其他溶劑即可進行萃取
2. 節省萃取時間，每次30分鐘
3. 萃取效率高
4. 若無精油則純露濃度高

Stirrer Speed RPM  
(150-400) 200 RPM

Set Max Temp.  
(Boiling pt + 10°C) 110°C  
Water

7

8

Del

0

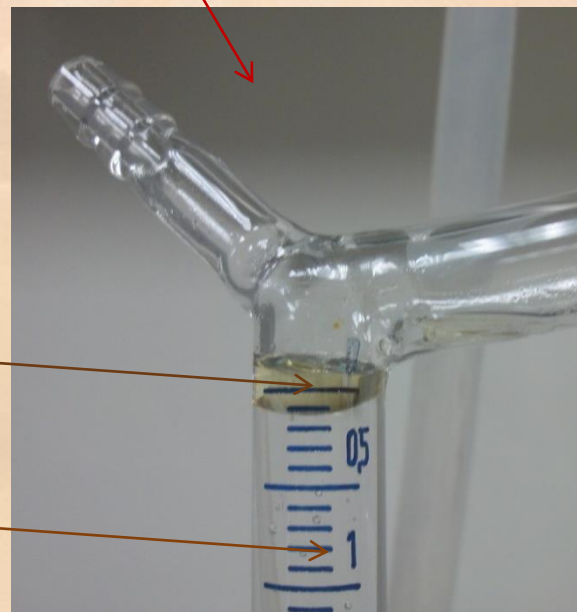
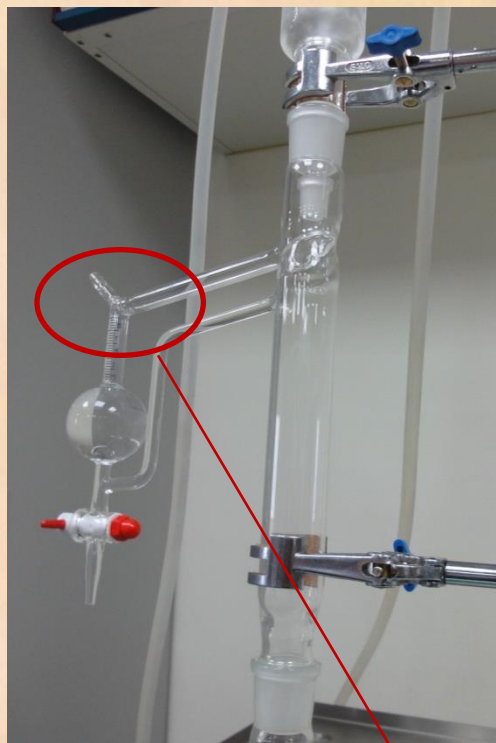
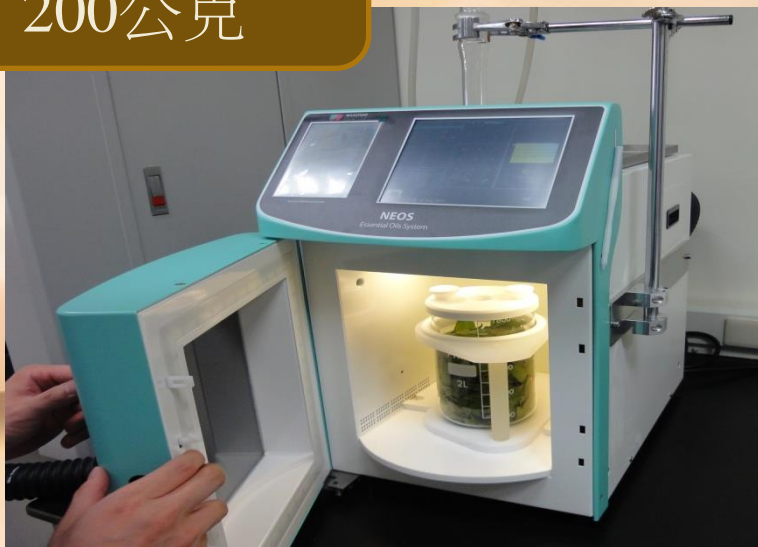
Milestone NEOS

19'  
29"

TIME LEFT

PAUSE

每次進料：  
200公克



精油

純露



# 浸泡法



*The End*

