Les parfums de l’huile

Matériel : Boîte de pellicules ou pot de confiture

Produits chimiques : Quelques morceaux de, morceaux de nourriture (ou plante), qui sent fort (menthe, peau d’orange.. si vous aimez les oignions ou l’ail, également possible avec une goutte d’huile essentielle)

Préparations :

Verser un peu d’huile dans un pot de confiture ou une boîte de pellicules. Mettre un morceau de la plante à forte odeur ou de la nourriture sur l’autre partie de la boîte (pas de contact entre ‘huile et la nourriture). Fermer la boîte et la laisser intacte pendant 20 minutes ou plus.

Observation :

Apres un certain temps l’huile a pris l’odeur du morceau de nourriture sans qu’il y ait eu un contact direct.

Explication :

La plupart des molécules qui procurent un arôme de nourriture sont volatiles, ce qui signifie qu’elles se transforment facilement en gaz à température ambiante. Ces composés volatiles sont inhalés avec l’air que nous respirons, les amenant au contact des récepteurs odorants de la partie supérieure de la narine.

L’huile est un liquide gras à température ambiante et il capture très bien les composés parfumés grâce à sa structure chimique. Il ne doit pas y avoir de contact car la molécule parfumée se déplace de l’air au corps gras.

Ce type de méthode est appelé enfleurage froid. L’enfleurage est l’ancienne méthode grâce à laquelle les composés volatiles parfumés sont extraits de certaines plantes botaniques, telles que le jasmin et la tubéreuse. Ces beautés ne répondent pas bien au processus de distillation traditionnelle utilisé pour extraire les huiles provenant de beaucoup d’autres substances de plantes.