

نقدمة: الزيوت الموجودة بالنباتات (مثل زيت نبات القرنفل) يطلق عليها اسم الزيوت الأساسية huiles essentielles . وبما أنها تتاخر تدريجيا عند درجة الحرارة العادية فإنها تسمى بالزيوت الطيارة (huiles volatils) . الزيوت الأساسية عبارة عن خليط من عدة مركبات عضوية قليلة الذوبان في الماء وهي التي تعطي للنبات رائحته المعيبة . الزيوت الأساسية عدة فوائد منها علاج بعض الأمراض . فمثلا زيت نبات القرنفل يتكون من مركب أساسي هو الأوجينول الذي يستعمل على شكل مزيج (عجينة) مع أكسيد الزنك لعلاج (تطهير) تعفن الأسنان ، كما أن الأوجينول يساعد في التخفيف من آلام الأسنان . كما تستعمل هذه الزيوت في صناعة العطور وتستخدم كذلك كمواد منكهة (aromes) لتحضير أطعمة أو حلويات ذات طعم لذيد .

طريقة عزل الزيوت الأساسية: يتم عزل الزيوت الأساسية عن طريق الجرف ببخار الماء (entrainement a la vapeur d'eau) ويسمى كذلك التقطر المائي (hydro distillation).

مبدأ هذه الطريقة يعتمد على تسخين مسحوق النبات في الماء داخل دورق دائري متصل بمبرد في وضع أفقي . عند بداية الغليان ي العمل بخار الماء المتتساع على جرف الزيوت (المركبات العضوية) معه وعند مروره عبر المبرد يتتحول إلى الحالة السائلة ويستقبل ضمن دورق آخر . في الأخير تحصل على قطارة (distillat) بها بقع زيتية . هذه الطريقة هي عبارة عن استخلاص صلب - سائل حيث تم نقل المركب العضوي من الطور الصلب (مسحوق النبات) إلى الطور السائل (الماء) .

طريقة العمل : نأخذ 25 غ من مسحوق ثمار نبات القرنفل ثم نضعها في دورق دائري مع قضيب زجاجي أو حجر الغليان ، نملأ الدورق بالماء المقطر إلى غاية ثلثي حجمه . نصل الدورق بالمبرد (condenseur) بواسطة وصلة زجاجية . نبدأ عملية التسخين إلى غاية الغليان ثم تستقبل القطارة ضمن دورق مخروطي أو بيisher . تستمر عملية التقطر إلى غاية خلو القطارة من أي بقع زيتية . لفصل الطبقة الزيتية نقوم بعملية الاستخلاص (سائل - سائل) ، حيث ننقل القطارة إلى قمع فصل ثم نجري عملية الاستخلاص للطبقة المائية بواسطة مذيب عضوي (شائي كلوروميثان أو الكلوروفورم) مرتين (30x2 مل) . نقوم بفصل الطبقة العضوية السفلية ضمن دورق به كبريتات المغنيسيوم $MgSO_4$ نقوم بعملية الرج لغرض التخلص من أي أثار للماء . بعد ترشيح الطبقة العضوية ضمن دورق دائري باستعمال ورق ترشيح وقمع عادي . يتم الحصول على الزيت صافيا بعد تبخير المذيب باستعمال مبخر دوار (évaporateur rotatif) .

الأسئلة :

١ - احسب النسبة المئوية (المردود) للزيت المستخلص من ثمار نبات القرنفل .

٢ - لماذا يملأ الدورق بالماء لغاية ثلثي حجم الدورق فقط . ٣ - لماذا يضاف حجر الغليان إلى الدورق .

٤ - مالذي يقصد بالاستخلاص صليب - سائل و سائل - سائل . وضح ذلك بمثال .

٥ - لماذا لا يتم عزل الزيت من الماء مباشرة بواسطة التبخير .