

## Mô tả nhu cầu

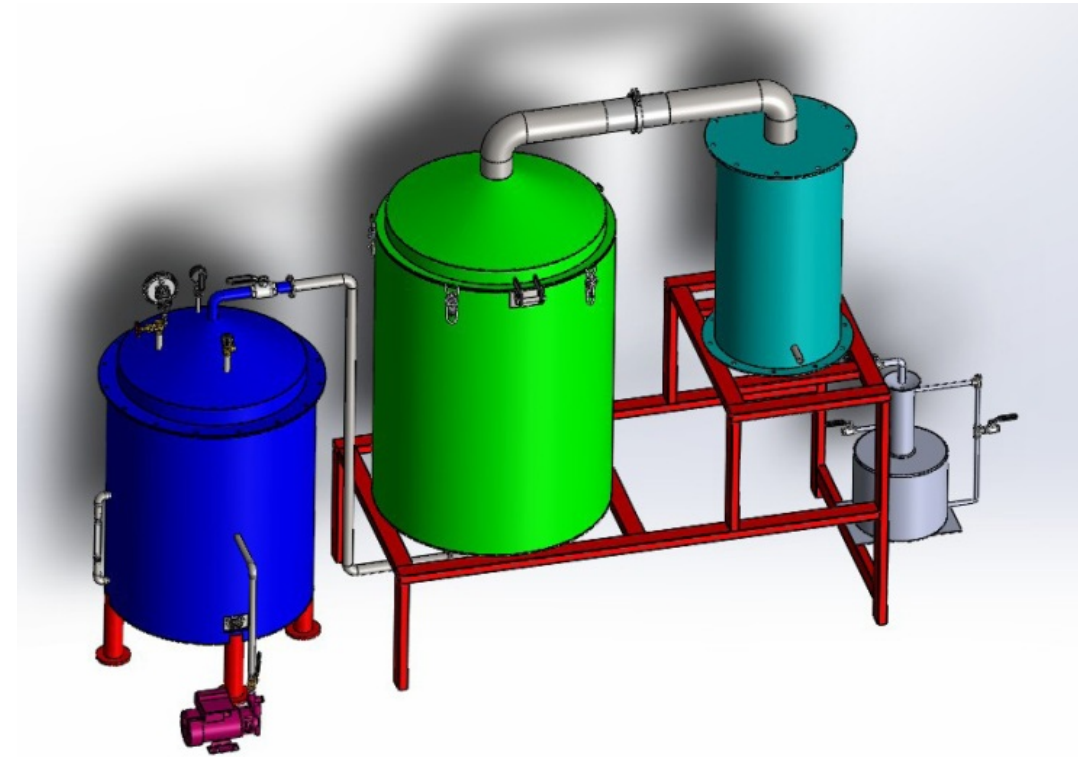
Công nghệ chiết suất tinh dầu chè kiểu cuộn hơi nước. Phương pháp này dựa trên sự thẩm thấu, hòa tan, khuếch tán và cuộn theo hơi nước của những hợp chất hữu cơ trong tinh dầu chứa trong các mô khi tiếp xúc với hơi nước ở nhiệt độ cao. Sự khuếch tán sẽ dễ dàng khi tế bào chứa tinh dầu trương phồng do nguyên liệu tiếp xúc với hơi nước bão hòa trong một thời gian nhất định. Nguyên lý chiết suất này nhằm lấy ra chất lỏng có hương thơm tự nhiên, có thể áp dụng với nhiều loại nguyên liệu khác nhau, nhất là các nguyên liệu có nguồn gốc từ thực vật.

## Đặc điểm công nghệ/chuyên gia cần tìm kiếm

Công nghệ chiết suất tinh dầu chè kiểu cuộn hơi nước được thực hiện qua các công đoạn sau: Nguyên liệu được xử lý sơ bộ đưa vào thiết bị chưng cất tinh, tại đây hơi nước bão hòa từ nồi hơi được cấp vào thiết bị chưng cất, tinh dầu “từ từ” được thoát ra và được hơi nước cuộn theo, qua thiết bị ngưng tụ, rồi bình phân ly, tại đây tinh dầu có tỷ trọng nhẹ hơn sẽ được “nổi” lên trên và được tinh lọc, thu hồi sản phẩm, đóng gói để bảo quản và đưa đi tiêu thụ.

## Quy mô ứng dụng

Hộ gia đình



## Nhu cầu hợp tác, chuyển giao

Công nghệ

Chuyên gia



(024) 39 329 952



Phòng 410, số 39 Trần Hưng Đạo, Hoàn Kiếm, Hà Nội



[www.satitech.gov.vn](http://www.satitech.gov.vn)  
[www.ttsvn.vn](http://www.ttsvn.vn)