Método de extracción – Expresión

Los métodos directos se aplican principalmente a los cítricos, porque sus aceites están presentes en la corteza de la fruta, y el calor de los métodos de destilación puede alterar su composición.

El aceite de los cítricos está contenido en numerosas celdas del epicarpio. Al exprimir la corteza tales celdas se rompen y liberan el aceite, el cual se recoge inmediatamente para evitar que sea absorbido por la corteza esponjosa que resulta después de este tipo de procesos.
Solamente la corteza de los frutos hesperídios es suficientemente rica para poder exprimir sus esencias naturales. Una vez separada del fruto, la corteza se agujerea finamente y se comprime mecánicamente.
El extracto obtenido se decanta y se filtra sobre papel mojado, con el fin de separar las partes acuosas de los aceites esenciales.
Este tratamiento en frío conviene particularmente a naranjas, limones y otros cítricos, cuyo aroma muy fresco no resistiría el calor.

AROMATERAPIA
Escuela Integral
& Holística

Expresión: Este método se da únicamente en citricos, donde el aceite esencial , localizado en pequeños sacos debajo de la corteza del fruto, solo necesitan ser exprimidos.

"Los aceites esenciales provenientes de la expresión en frío son muy especiales, en ellos se reconoce la misma composición que en la esencia del fruto. Contienen la fracción volátil y otra no volátil (pigmentos)
Los aceites destilados luego del prensado, son de peor calidad, los destilados solo contiene la fracción volátil. Estos se pueden añadir a prensados en frío para adulterarlos o aumentar la cantidad, por lo que hay que tener mucho cuidado al adquirirlos.

El tiempo de conservación de un aceite extraído de esta manera es mas corto que otros y hay que cuidarlos mas de la luz y el calor. Mantenerlos en un lugar oscuro, fresco y usarlos rápidamente."
Enrique Sanz Bascuñana.

La maquinaria que se encarga de la extracción de zumos de los citricos, es la que se encarga de procesar la cascara y extraer la esencia.