



OLEJOVÉ MACERÁTY

Olejové maceráty uvolňují z rostlin zejména lipofilní, v oleji rozpustné složky rostlinné drogy (zejména karotinoidy, éterické oleje a fytosteroly). Na intenzitu výluhu mají vliv 3 faktory:

1. doba macerace (čím dýl tím víc)
2. velikost kousků (čím menší tím víc)
3. teplota (čím víc tím víc),

přičemž doba a teplota se dají v jisté míře nahrazovat.

Rostliny obvykle macerují za studena, při pokojové teplotě nebo na slunci. Ovšem u rostlinných drog nebo jejich částí s vysokým obsahem vody je vhodné použít teplého výluhu - po dobu 2-3 hodin rostlinnou drogu necháme v oleji lehce probublávat, čímž se přebytečná voda odpaří a výsledný macerát není náchylný k plesnivění. Tato metoda přípravy macerátu za tepla je vhodná také pro kůry a dřeva.

Příprava macerátu:

- Očistíme rostliny, odstraníme zavadlé, seschlé, odumřelé části, rozsekáme najemno, čerstvé rostliny je možné utřít v hmoždíři.
- Části rostlin přelijeme olejem a necháme 10 - 14 dní macerovat, přičemž dbáme, aby olej rostlinnou drogu zcela překrýval. Pro maceraci se hodí oleje stabilní, olivový, jojobový, sezamový, přednostně nerafinovaný, LZS a nativní.
- Během macerace alespoň dvakrát denně dobře protřepeme.
- Nejpozději po dvou týdnech macerát scedíme, k tomu je vhodné např. lněné plátno. Macerát uchováváme v dobře uzavřené tmavé skleněné láhvi, v chladu a temnu, spotřebujeme do 6 měsíců.

Zdroj: www.olionatura.de

Na rozdíl od samotných éterických olejů, rostlinné maceráty můžeme v odůvodněných případech použít k ošetření pleti kojenců po ukončení třetího měsíce věku dítěte.