

Phóng sự ảnh:

QUY TRÌNH CHIẾT XUẤT TINH DẦU TRÀM HUẾ



Đình Văn - Lê Phú*



Một vùng nguyên liệu tràm gió tại xã Lộc Thủy, huyện Phú Lộc, tỉnh Thừa Thiên Huế.

Dầu tràm là một dược phẩm cổ truyền của người Việt, có công dụng phòng ngừa và điều trị các bệnh cảm mạo phong hàn, bệnh đường hô hấp, tê thấp, sát khuẩn ngoài da.... Có thể nói, dầu tràm là một biệt dược đa năng mà lành tính, thích hợp cho người già, phụ nữ khi sinh sản và trẻ sơ sinh.

Nhờ công dụng tốt cho sức khỏe nên nghề nấu dầu tràm khá phổ biến ở nhiều địa phương, trong đó dầu tràm Huế là sản phẩm nổi tiếng, từ lâu đã được nhiều người tin dùng. Đây cũng là nghề truyền thống được nhiều hộ gia đình ở hai huyện Phú Lộc và Phong Điền, tỉnh Thừa Thiên Huế lưu truyền và phát triển.

Nguyên liệu để chiết xuất tinh dầu tràm Huế là lá và cành của cây tràm gió (*Melaleuca cajuputi* Powell). Đây là loài bản địa thích nghi với những vùng đất có điều kiện khắc nghiệt như vùng cát nội đồng, đất ngập nước chua phèn, đất ven khe suối và tập trung nhiều nhất tại vùng đất savan các xã Lộc Thủy, Lộc Vĩnh, Lộc Tiến thuộc huyện Phú Lộc.

Dường như điều kiện khí hậu, thổ nhưỡng càng khắc nghiệt thì hàm lượng tinh dầu trong cây tràm gió càng cao nên chất lượng dầu tràm Huế rất được ưa chuộng. Hiện nay, phương pháp chiết xuất tinh dầu tràm Huế chủ yếu là phương pháp truyền thống chưng cất hơi nước.

* Thành phố Huế.



Trà nguyên liệu sau khi thu mua về được các cơ sở sản xuất tinh dầu sơ chế làm sạch trước khi chuyển sang công đoạn chưng cất.



Sau công đoạn làm sạch, trà nguyên liệu được đưa vào nồi chưng cất với khối lượng khoảng 2/3 nồi, còn lại là nước.

Quá trình chưng cất kéo dài từ 4-5 giờ trong điều kiện lửa thật đều. Trung bình từ 1,5-2 tạ trà nguyên liệu có thể chiết xuất được 1-1,5 lít tinh dầu trà nguyên chất.



Sau khoảng 1,5 giờ chưng cất, nước trong lò bốc hơi kèm theo tinh dầu trà bay lên trên nắp lò.



Hơi nước và tinh dầu theo đường ống dẫn đến bình nước làm lạnh để ngưng tụ thành tinh dầu và nước.



Từ bình nước làm lạnh, tinh dầu và nước được dẫn ra ngoài bằng một đường ống nhỏ.



Tinh dầu nhẹ hơn nước nên nổi lên trên, lượng nước còn lại phía dưới được thải ra ngoài qua một lỗ nhỏ.



Tinh dầu trầm sau khi chiết xuất có màu vàng xanh, dạng lỏng nhớt. Để lâu thì màu vàng xanh mất đi và dần chuyển sang màu vàng trong.



Sau công đoạn chiết xuất, tinh dầu trầm được chuyển đến bộ phận đóng gói bao bì có nhãn mác để đưa ra thị trường tiêu thụ.



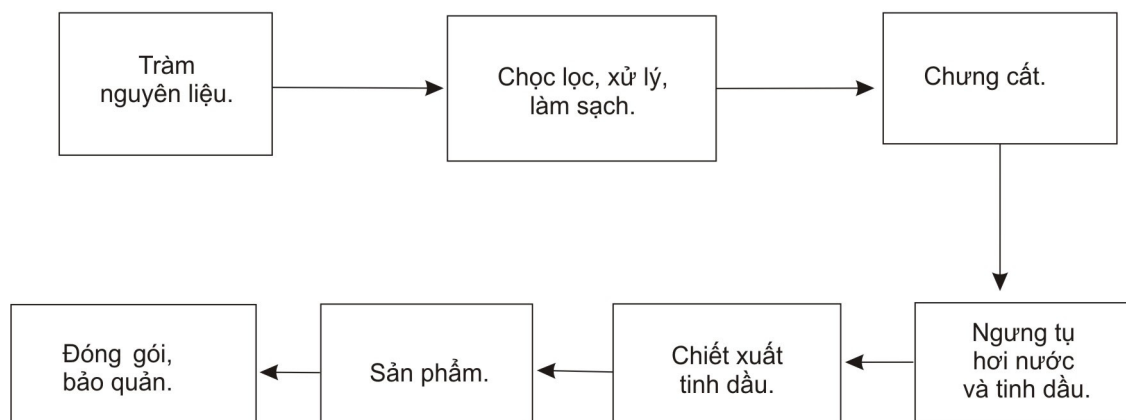
Trên thị trường hiện nay có khá nhiều nhãn hiệu tinh dầu trầm Huế với hình thức kinh doanh phong phú. Bao bì, chai lọ với nhiều dung tích khác nhau (10ml, 30ml, 50ml, 75ml, 80ml, 100ml, 125ml...).



Ngoài sản phẩm dầu trâm truyền thống, nhiều cơ sở sản xuất và kinh doanh đã chú trọng đa dạng hóa sản phẩm tinh dầu trâm như: cao xoa tinh dầu trâm, đèn xông tinh dầu..., nhằm phục vụ nhu cầu ngày càng lớn của người tiêu dùng.



"Phố" dầu trâm Lộc Thủy (trên quốc lộ 1A, đoạn phía nam đèo Phước Tượng), thủ phủ dầu trâm của huyện Phú Lộc, tỉnh Thừa Thiên Huế.



Sơ đồ quy trình chiết xuất tinh dầu trâm Huế.