Tecniche di separazione

Decantazione

Si lascia riposare il miscuglio: la parte più pesante va sul fondo e la parte più leggera resta sopra.
Se scende un solido si dice: sedimentazione. Se si separano due liquidi si dice: stratificazione.

ESEMPI:
- acqua e olio (l'olio va sopra perchè meno denso)
- Il Decanter per il vino

Filtrazione

Separa miscugli eterogenei formati da componenti con dimensioni diverse

Si può usare un filtro di carta o un setaccio.
Il colino, la schiumarola, il setaccio da farina sono tutti attrezzi usati per la filtrazione.
Il latte microfiltrato è un latte filtrato con filtri in ceramica che tolgono germi e batteri.

Distillazione

Separa soluzioni formate da un solido sciolto in un liquido o tra due liquidi (vino).
Sfrutta i diversi punti di ebollizione dei liquidi.

E' l'unica tecnica che separa una soluzione tra due liquidi !
Un solido in un liquido si può anche separare per evaporazione, come il sale che si ottiene dall'acqua del mare nelle saline.

Esempi:
- I distillati (grappa, tequila, Sakè, Vodka)
- L'acqua distillata
- I vari componenti del petrolio

Estrazione con solvente

Si utilizza un solvente liquido per estrarre dei componenti solubili da un solido

ESEMPI:
- Caffè, Tè e Infusi
(si usa l'acqua calda per estrarre aromi, profumi, pigmenti)
- Liquori (limoncello, amari..)
(si usa l'etanolo per estrarre gli aromi e i pigmenti)
- Essenze (Vaniglia, fiori di arancio ...)

Le tecniche si separazione sono mezzi fisici in grado di separare i componenti di un miscuglio

Prof. E. M. Bruti