




Perfumes innovadores

Por: Julieth Paola Zambrano Pachón



Los perfumes son mezclas de sustancias odoríficas de origen natural, con el fin de lograr una composición estética capaz de estimular a nuestro olfato. (Esencias y Fragancias de S.M.Agustín ,G.B.Maria Angeles ,R.M. Rafael) En un sentido primitivo, cumple un papel importante puesto que es una fuente de estimulación. El sentido del olfato ayuda a detectar sustancias peligrosas que se encuentran en el ambiente, desencadena recuerdos y otras respuestas psicológicas, también influye en la conducta sexual.(Michael, J. 2012). Es importante resaltar este punto ya que los perfumes a través de su historia se fueron convirtiendo en una forma de exaltar la belleza y mezclando con los placeres sexuales.

El objetivo principal de este proyecto es elaboración de una sustancia *aromática* a partir de preparaciones de recetas colombianas, la idea es el resaltar la cocina nacional mediante preparaciones representativas y darle otra forma de presentación.

OBJETIVO GENERAL



*Pruebas Sensoriales
Bebidas y platos Colombianos*

Esta idea de proyecto inició durante los recesos prácticos en las jornadas de cocina, en broma le dije a uno de mis compañeros, que en ese momento tenía un aroma a fresa, muy similar a un perfume para mujeres, luego, en medio de la risa, se me ocurrió que aún no me había encontrado con aromas específicos dentro del ámbito gastronómico, es decir, era muy poco probable encontrar en el mercado algún tipo de envase en cuya etiqueta se viera: (perfume de ajíaco, chorizo, bandeja paisa) o similares.

Luego de decidir que me enfocaría en el paradigmático desarrollo de alguna sustancia aromática, descubrí que se le denominan notas a los olores que se identifican en un perfume, se clasifican en: cabeza, cuerpo y fondo, estas notas son importantes a la hora de la composición de los perfumes puesto que hacen que el perfume sea único.

Durante el desarrollo del proyecto en la FASE 1, se realizaron pruebas sensoriales cuya finalidad fue recolectar datos importantes para investigación. Estas pruebas consistían en elaborar talleres en donde se estudiaron diferentes bebidas y platos colombianos; entre los estudios que se realizaron a los diferentes productos identificamos: las notas de olor, fase aromática, fase visual, impresión general entre otras. A la hora de identificar las notas se desglosaron las preparaciones en cuanto a sus ingredientes y de esa forma se determinó qué notas se encuentran en la bebida, ejemplo: Canelazo (nota de cabeza) aguardiente, (notas de cuerpo) clavo- canela, (nota de fondo) panela. Con la finalidad de escoger productos que cumplan las características que se necesitan para la elaboración del perfume.



Gráfica estudio notas aromáticas Canelazo

FASE 1

Los datos que se fueron recolectando se llevaron de una forma gráfica, es decir, se elaboró un estudio de cada producto en cuanto a notas de aroma, fase aromática y fase general para poder identificar cuál de los productos cumple con los objetivos que se espera de él.



Estudios Bebidas y platos Colombianos



▶ Extracción por Rotovapor

Ya para la FASE 2 se procedió a hacer destilaciones para obtener aceites esenciales y de esta forma obtener el producto final que es un perfume con aromas de preparaciones gastronómicas colombianas. de preparaciones gastronómicas colombianas.

FASE 2



▶ Evaporación de alcohol en placa de calentamiento



Extracción por rotovapor

Filtración con arrastre por solvente

