

Destylacja

Proces destylacji swymi początkami sięga starożytnej Mezopotamii (2 tys. lat p.n.e.), gdzie działały już liczne perfumierie wyposażone w urządzenia do wytwarzania różnego rodzaju maści, esencji i pachnidel. Wykorzystywano w tym celu surowce roślinne jak np. kwiaty, owoce i nasiona cedru, mirtu i imbiru, ale także niektóre organy zwierzęce (np. piżmo). Podstawę przetwarzania stanowiła ekstrakcja olejków zapachowych z tych surowców, co czyniono za pomocą tłuszczu zwierzęcego, lecz częściej wykorzystywano oleje naturalne (np. oliwę z oliwek). Za aparaty destylacyjne (tzw. alembiki) służyły wazy z wywiniętymi brzegami, wyposażone w pokrywy z rynienkami, spod których odbierano kondensat (destylat), stanowiący produkt do komponowania olejków i balsamów zapachowych. "Zdolność produkcyjną" ówczesnych urządzeń ocenia się na setki litrów destylatu rocznie. Na przestrzeni wieków technologia przerobu rozmaitych mieszanin ciekłych na drodze destylacji ulega ciąglemu ulepszaniu, a podstawy "procesów chemicznych" z nią związanych pojawiają się w Grecji już ok. V-go wieku.

W nowoczesnym ujęciu, destylacja - rozumiana jako proces termicznego rozdziału mieszaniny (roztworu) cieczy na jej składniki lub też frakcje o różnym składzie - rozpowszechnia się na przestrzeni XVII i XVIII wieku (Anglia, Niemcy), kiedy to notuje się silny rozwój przemysłu chemicznego i spożywczego. Lecz w kolejnych stuleciach główny swój rozwój proces ten zawdzięcza przemysłowi węglowemu (przerób smoły węglowej) oraz naftowemu, jak również syntezie organicznej.