

# 為什麼選擇多特瑞精油

---

您所選的精油，得到世界各地的種植者的悉心栽植和照顧，在最適當的階段收成，然後經過最嚴謹的蒸餾提取最理想的萃取物，達至最高效能。每瓶dōTERRA精油都通過最高標準，而且嚴謹及全面的「CPTG®專業純正調理級認證」檢驗。凡是對精油有經驗的人，馬上就能看得出dōTERRA專業純正調理級認證的精油天然安全、純正有效，品質卓越，超過一般的標準。

精油的蒸餾法不僅是一門科學，更是一門藝術，這不只要依賴多年的經驗，也需要使用現代的技術和做法。

最常見的精油萃取法是低溫蒸氣蒸餾法。在此過程中，被加壓的蒸氣會在植物原料之間循環，精油便隨著蒸氣從植物中釋放出來，待蒸氣冷卻之後，油水自然分離，此時便能收集到精油。為了確保能萃取到品質最高且化學組成最正確的精油，溫度和壓力皆必須被嚴格控管。若溫度或壓力的值過低，精油便無法萃取；反之，則會影響精油的組合物與效力。

## 蒸氣蒸餾法

蒸氣蒸餾法是從植物中萃取芳香化合物（即精油）最常見的方式。在此過程中，蒸氣滲過植物原料，在加溫蒸氣和適當壓力的相互作用下，在保護微囊中的精油被釋放出來。當含有精油的蒸氣流經冷凝器時，在冷卻過程中產生油層及水層，將浮於最上層的精油與純露（花水）分離後即可收集。

初階蒸餾及完全蒸餾之間的差異是常見的提問。蒸氣蒸餾的溫度通常介於華氏 140 - 212 度之間，但因植物不同，其所需的壓力、時間和溫度也不同，用這種特殊的蒸餾方式，能使溫度依不同植物類型做調整，為獲得純正的化合物，這是一種非常有效且精確的方式。

## 冷壓法

不同於蒸氣蒸餾法，冷壓法—有時也被稱為“冷榨法”—是不涉及熱度的一種萃取方法。過程中，精油從由機械壓力產生的物質中萃取出來。dōTERRA使用冷壓法從果皮萃取柑橘類精油，如野橘精油、檸檬精油、萊姆精油、佛手柑精油和葡萄柚精油。

恰到好處的蒸餾過程需要考慮壓力、溫度、時間以及採收情形，每一項又因不同植物而有所差異。粗糙的蒸餾法會改變甚至破壞精油構成所必須的芳香化合物，殘留下的將會是與預期目標大不同的物質，完全無法發揮保健效力。基於此原因，優秀的蒸餾師們奉獻心力在少數被選擇的植物上，他們集中精力鑽研出的豐富知識和經驗，有助於維持該植物的精油化學作用及蒸餾方式間的一致性。