

EXTRACCIÓN DE PIGMENTOS DE PLANTAS Y VEGETALES

El acceso a las micas y otros pigmentos inorgánicos a veces no es muy fácil. En muchos países no hay extracción propia y tampoco se importa, por lo tanto la elaboración de maquillaje natural se dificulta un poco.

La idea de este curso es sobre todo explicar el uso de estos pigmentos inorgánicos pero me parece interesante que tengas una o dos alternativas naturales para hacer tus maquillajes.

Debo decir que personalmente no utilizo mucho esta técnica, aunque es muy divertida y económica. La verdad es que una vez que uno prueba las micas es difícil no extrañarlas. Los pigmentos vegetales necesitan de un proceso de extracción (que la mica y otros pigmentos no necesitan porque ya vienen listos para usar), más conocimientos de botánica e incluso de química (por ejemplo sobre solubilidad de los principios activos, estabilidad del pigmento en diferentes pH, etc.) y el resultado final (con respecto a su variedad y nivel de pigmentación y acabado final en nuestra piel) no es tan "profesional" como con las micas.

Sencillamente los pigmentos vegetales son menos estables y menos cubrientes. Pero por supuesto que son una gran opción en muchos casos!

Algo que me encanta de estos pigmentos es que es muy divertido extraerlos (si uno tiene tiempo). A mi me encanta compartir el proceso con mi hija Layla, a ella le fascina. Incluso puede dibujar con los pigmentos líquidos que se logran, son realmente asombrosos.

Algo muy importante que tenés que saber sobre los pigmentos vegetales es que suelen ser hidrosolubles. Esto significa que se extraen más fácilmente a través de procesos que impliquen el uso del agua (por ejemplo infusiones) y que no se mezclarán bien con nuestros preparados oleosos.

Por lo tanto, o generamos recetas donde podamos usar pigmentos hidrosolubles (las recetas de este curso no te sirven, salvo la de máscara de pestañas que es una emulsión o las recetas de los polvos) o las usamos en polvo directamente sobre nuestra piel. Esta última es la opción que a mi más me gusta.

Tipos de pigmentos presentes en las plantas y en los vegetales:

FLAVONOIDES: pigmentos amarillos antioxidantes presentes en flores de caléndula, flores de manzanilla

ANTOCIANÓSIDOS: pigmentos rojizos y azules presentes en los frutos del bosque, repollo morado

CAROTENOIDES: Pigmento amarillo anaranjado presente en zanahoria, tomates, flores de caléndula

BETANINA: pigmento violeta rosáceo presente en la remolacha

CLOROFILA: pigmento verde presente en todas las verduras de hojas verdes (sobre todo la acelga y el khale) y también en el té verde matcha.

ANNATO: pigmento rojo anaranjado extraído de las semillas de achiote.

CURCUMINA: pigmento amarillo presente en la raíz de cúrcuma

Otros pigmentos interesantes: la canela, la nuez moscada

¿Cómo se extraen los pigmentos?

Cada caso de los anteriormente nombrados se extrae de una forma particular. Te invito a que investigues y encuentres las formas que más te sirvan y mejor se adapten al ingrediente en sí.

Te dejo aquí algunos ejemplos de extracción para que te vayas familiarizando:

- **PULVERIZACIÓN**

Muchos de los ejemplos dados antes pueden sencillamente rayarse, secarse al horno, procesarse con un molinillo eléctrico y usar directamente. Es el caso de la remolacha por ejemplo. Una vez que la hemos rayado y secado al horno (con el horno al mínimo y la puerta abierta hornearemos hasta que la remolacha esté completamente seca y crujiente), la procesaremos con un molinillo hasta que esté súper fina. Yo lo que hago es con una brocha de maquillaje ir retirando y guardando el polvo que queda en la tapa pegado, ya que es el más fino. Proceso y retiro el polvo de la tapa muchas veces, hasta que tengo suficiente cantidad de polvo. Con el resto del polvo, si me sobra elaboro una infusión. El polvo de remolacha es un precioso rubor natural.

- **INFUSIÓN**

Otra forma de extraer los pigmentos es a través de una infusión, o sea dejando reposar la materia vegetal en agua que haya llegado a su primer hervor (no a 100°C, sino cuando el agua pierde su oxígeno y se ven las primeras burbujas subiendo) durante unos minutos. Este tipo de extracción no es apta para los pigmentos sensibles al calor como los carotenos, pero sí te servirá por ejemplo para extraer clorofila de hojas verdes.

Una vez que tengas la infusión lista podés usarla como fase acuosa y hacer una crema con color verde o podés evaporar el agua (al baño maría muy lentamente) y guardar el polvo verde totalmente seco.

- **MACERACIÓN**

Algunos pigmentos presentes en ciertas plantas como por ejemplo las antocianinas de las frutillas se extraen mejor si hacemos algún tipo de extracción lenta y sin calor. Yo personalmente utilizo la glicerina vegetal con agua destilada (50-50) y en esa solución dejo macerar unos 3 días las frutas (por ejemplo las frutillas). Una vez que el líquido tiene el color intenso que buscaba cuido las frutillas, tiro las frutas y reservo el líquido. Le agrego un 1% de conservante (geogard) y lo guardo en un frasco para futuros usos. Con este extracto puedes darle color a preparados que contengan agua.

PRECAUCIONES DE LOS COLORANTES VEGETALES:

A diferencia de las micas y otros pigmentos inorgánicos como los óxidos de hierro (que son liposolubles) los pigmentos vegetales, como te mencioné antes, son hidrosolubles.

Esta es la razón por la cual cuando manipulamos estos alimentos a veces nos manchamos los dedos y no hay agua con jabón que lo quite. Al ser un pigmento hidrosoluble, éste penetra en las células mas externas de nuestra piel y por eso la mancha a veces tarda días en irse.

En cambio los pigmentos liposolubles no tiñen, sencillamente hacen una capa de color sobre nuestra piel, la cual más tarde o más temprano (dependiendo de nuestro tipo de piel y de si retocamos el maquillaje o no, etc.) se irá de nuestro rostro casi sin lavarlo, sobre todo los naturales. Obviamente esto no significa que no tengas que desmaquillarte. Al contrario, aunque estos maquillajes sean naturales, deben ser retirados cada noche antes de ir a dormir, tanto si son hidrosolubles como si son liposolubles.

Sea como sea, ten cuidado con los pigmentos extraídos de vegetales ya que pueden mancharte la piel.

También te sugiero que siempre pruebes el pigmentos en la parte interior de tu brazo y chequees que no sufres alergias o reacciones adversas. Sobre todo la canela y la nuez moscada jamás las uses puras, y evitalas en los ojos. Son muy irritantes.

