



## ENTRE CAPA Y CAPA, UNA LÁGRIMA SE ESCAPA

**Autora:** > *Noelia Paredes CADIC-CONICET (paredes.noelia@gmail.com)*

Llorar mientras picamos cebollas es uno de los trabajos culinarios más molestos. El culpable: el ácido sulfúrico.

Las cebollas, como otras plantas de la familia de las amarilidáceas, absorben sulfuros del suelo que conservan dentro de sus células formando distintos tipos de compuestos orgánicos sulfurados. También poseen unas enzimas que al tomar contacto con dichos compuestos forman, entre otras varias sustancias, el gas responsable de nuestras lágrimas.

En la cebolla, los compuestos sulfurados y las enzimas que los transforman se encuentran separados. Pero cuando las cortamos para cocinar, rompemos sus células y permitimos que las enzimas entren en acción para formar finalmente un compuesto muy volátil llamado sulfóxido de tiopropanal.

Este gas 'viaja' hacia nuestros ojos y cuando toma contacto con su humedad natural forma cantidades muy pequeñas de ácido sulfúrico que provoca esa sensación de quemazón o irri-

tación. De este modo, nuestro cerebro recibe la orden de producir lágrimas para quitar ese ácido tan fuerte de nuestros ojos.

El 'efecto lacrimógeno' que provocan las cebollas conlleva una función biológica de defensa porque constituye el modo de ahuyentar a aquellos organismos que quieren comerlas.

Sin embargo, lo que nos hace llorar de las cebollas es también lo que las vuelve atractivas y por eso las seguimos eligiendo como parte de nuestra dieta. ○