



QUÍMICA

¿Cómo se hicieron las cosas picantes?

(8 años)



Guillermo León Montoya Peláez
Químico farmacéutico
Experto en Química de Plantas

¡Qué pregunta más interesante!

Su respuesta es que lo picante proviene de las plantas. Estas últimas, no solo brindan alimento, sino que también tienen otros beneficios para la humanidad. Nos regalan por ejemplo: oxígeno para respirar, sombra indispensable durante los días calurosos y fibras vegetales que sirven para elaborar bolsos y prendas de vestir. En fin, dependemos de las plantas y así será siempre.

Las plantas producen sustancias químicas que utilizamos desde hace siglos por su capacidad de generar color, aceites o condimentos. Estos últimos sirven para preservar los alimentos. Un ejemplo de esto son el ajo y el ají, que producen sustancias picantes para evitar ser consumidos por herbívoros que no van a esparcir sus semillas. Aunque algunos pájaros son excelentes polinizadores de estos, debido a que no sienten el picante.

Los seres humanos empleamos el ají porque además de tener componentes que producen la sensación de picor, contiene sustancias que brindan color a los alimentos, los protegen del crecimiento de bacterias y brindan gran cantidad de vitaminas y minerales, indispensables para la salud.