

Lágrimas en la cocina

ESTUDIO PARA INTENTAR REDUCIR EL LLANTO AL CORTAR CEBOLLA

CPC SALESIANOS DOMINGO SAVIO. LOGROÑO

Una hortaliza común

La cebolla es una hortaliza considerada uno de los ingredientes principales de la dieta Mediterránea.

Tradicionalmente la cebolla también se ha utilizado como remedio casero para numerosas dolencias por sus numerosas propiedades. Pero sin duda por lo que es en gran parte conocida, es por su capacidad para hacernos llorar mientras la cortamos. Pero, ¿a qué se debe la producción de este lagrimeo?



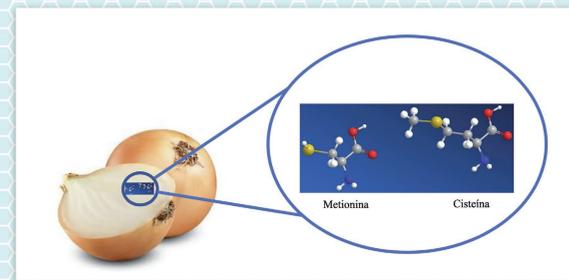
¿Cuáles son sus componentes?

Como la mayor parte de las hortalizas, la cebolla está compuesta por agua (90%) y otros componentes. Algunos de estos componentes son bioactivos como los compuestos azufrados responsables de su peculiar aroma y del característico lagrimeo que se produce cuando nos disponemos a cortar una.

Cuando cortamos una cebolla, se liberan algunos de estos compuestos azufrados que, al evaporarse y entrar en contacto con las glándulas lagrimales, forman un ácido irritante. En respuesta a esta acción, el cerebro manda una señal para la producción de lágrimas que consigue que el ácido se diluya.

¿Pueden otras variables estar relacionadas con el lagrimeo?

Las investigaciones sobre la composición química de la cebolla, dejan claro cuál es el factor que lleva a este hecho aunque los alumnos consideran que otros pueden estar también relacionados.



Nuestra investigación

Observación: una vez determinadas las variables que queremos contrastar, realizaremos diferentes ensayos a partir de una muestra seleccionada teniendo en cuenta los factores que queremos evaluar.

Hipótesis: teniendo en cuenta las variables a analizar, ofreceremos diversas hipótesis:

- Las personas con ojos claros producen más cantidad de lágrimas y más rápido que las personas con ojos oscuros.
- Las personas que usan gafas tardan más tiempo en producir las lágrimas.
- Las personas más altas producen menos lágrimas y tardan más tiempo en producirlas que las personas más bajas.
- Las distintas variedades de cebolla influyen en la cantidad y velocidad del lagrimeo.

Recogida de datos: cada una de las anteriores hipótesis se tratará de contrastar a partir de cada uno de los ensayos.

Extraer conclusiones: con los datos obtenidos y a través de la interpretación de los mismos, establecemos unas conclusiones comprobando si las hipótesis planteadas son correctas o no.

Comunicar: a partir de las conclusiones obtenidas, ofrecemos posibles soluciones para evitar que se produzca ese lagrimeo.

