

Por que a água não alivia a ardência ao ingerir comida picante?

A primeira reação que temos ao ingerir um alimento picante é beber uma grande quantidade de água ou outro líquido refrescante. Contudo, a ardência não cessa e algumas vezes fica ainda mais intensa. Parece loucura, mas água, refrigerante e cerveja são os piores aliados de quem quer se ver livre dos efeitos da [pimenta](#).

[Estudiosos](#) acreditam que algumas plantas produzem capsaicina com o objetivo de evitar que mamíferos a consumam, pois as sementes que passam pelo trato digestivo desses animais não chegam a germinar quando expelidas com as fezes. O mesmo não acontece com os pássaros, que são imunes aos efeitos da pimenta e agem como excelentes semeadores.

A capsaicina é um componente químico hidrofóbico, ou seja, não é solúvel em água. Por isso, a sensação de ardência causada pela pimenta não é aliviada pela ingestão desse líquido, ao contrário, a água [espalha](#) ainda mais as moléculas picantes pela superfície da língua.

Essas moléculas aderem com [facilidade](#) nas papilas gustativas, o que explica a persistência do ardor. Consumir queijos, pães e leite é a tática mais indicada para [aliviar](#) a ardência causada pela ingestão de comida picante.

Fonte: SiteCuriosidades.com

