

Por que pimenta arde?

O segredo dos seus olhos lacrimejantes está nos pontos brancos no interior da malvada, por causa da capsaicina, substância concentrada na placenta, parte branca onde as sementes da pimenta estão presas. Mas apesar de ser responsável pelo ardido, a capsaicina não tem sabor nem cheiro. Ela funciona como estimulador.

Assim que é ingerida, estimula as células nervosas da boca e envia uma mensagem de desconforto ao nervo trigêmeo, que faz o olhos lacrimejarem e irrita o nariz. A intensidade dos sintomas varia, pois depende do tipo e da concentração de capsaicina, diz a pesquisadora da Embrapa Hortaliças Claudia Sila Ribeiro. É por isso que pimenta malagueta arde mais que o dedo-de-moça, por exemplo. A trinidad moruga scorpion é a mais ardida do mundo, e serve para fazer molhos como o chili.

Fonte: Mundo Estranho

Experimentos, curiosidades, datas comemorativas, glossário, quiz?! Saiba mais na seção Ciência na Escola!

