

## AS CEBOLAS NOS FAZEM CHORAR?

*Joãozinho, entrando na cozinha, se depara com a mãe cortando cebola. A mãe, com os olhos cheios de lágrimas, é interrogada pelo filho...*

*- Mamãe, por que você tá chorando?*

*- Meu filho, a mamãe não tá chorando... As lágrimas são por causa da cebola.*

*- Você quer que eu bata nela, mamãe?*

Por que será que, ao cortar cebola, nossos olhos ficam irritados?

A cebola possui células e, no interior dessas células, há compostos químicos que contêm enxofre. Ao cortar a cebola, rompem algumas células, liberando substâncias químicas no ar. Tais substâncias, sob ação de enzimas, se transformam em compostos sulfurados, que evaporam facilmente.

Os compostos sulfurados, liberados quando cortamos a cebola, reagem, transformando-se em gases que irritam os olhos. Entre eles está o gás sin-propanetial-S-óxido ( $C_3H_6OS$ ). Esse gás reage com a umidade dos nossos olhos, formando uma solução muito diluída de ácido (provavelmente ácido sulfúrico) que produz a sensação de queimação e irritabilidade. Como os olhos são muito sensíveis, o organismo reage, produzindo mais água nos olhos, para que o ácido seja diluído, até que pare a irritação.

Veja algumas dicas para evitar a irritação enquanto cortamos cebola: se houver água próximo, os gases sulfurados podem reagir com essa água e não com a água dos seus olhos; colocar a cebola no congelador (de 5 a 10 minutos) também ajuda, pois diminui a velocidade com que os compostos sulfurados se formam.

Texto escrito por Germano Luis Marinho, do Colégio Técnico da UFMG, premiado no Concurso de textos científicos promovido pelo **Departamento de Química e Diretoria de Divulgação Científica da UFMG** em comemoração ao Ano Internacional da Química.

