

Ciência para todos

Agradecemos sua ajuda para conservar este texto que também está disponível em www.ufmg.br/ciencianoar

CHORANDO COM A CEBOLA!

Junto com o alho, a cebola é um elemento de peso na comida mineira. Ambos são, de longe, os temperos mais utilizados por cozinheiros, desde a vovó com seu almoço domingueiro até os chefs de grandes restaurantes. Mas cortar cebola não é uma atividade fácil: bastam alguns segundos para os olhos começarem a lacrimejar.

Isso ocorre porque, ao cortarmos a cebola, rompemos algumas de suas células que são ricas em compostos de enxofre. Em contato com o ar, o enxofre se transforma num gás, o qual, por sua vez, em contato com a água presente em nossos olhos, reage e forma um ácido. Esse ácido é que provoca a ardência e, portanto, mais lágrimas, pois nosso organismo responde à irritação tentando lavar o ácido sulfúrico.

Os experts na cozinha têm várias técnicas para evitar que esse choro aconteça: pode-se cortar a cebola dentro de uma bacia com água, debaixo da torneira aberta ou depois de resfriá-la na geladeira. Outra estratégia é usar uma faca bem afiada para diminuir a probabilidade de se romper muitas células e os compostos escaparem.

Mas vale a pena chorar. Como comer bife acebolado sem cebola?



Texto escrito por Ana Luisa Damaceno e Emanuela Costa para o programa Pitadas de Ciência, da Rádio UFMG Educativa 104,5 FM e adaptado por Gabriel Rodrigues e Adlane Vilas-Boas.