

Palo de chile

Salmea scandens

Por: Nemesio Villa Ruano

Esta planta es conocida en la Sierra Sur de Oaxaca como "Palo de chile" (*Salmea scandens*) y es un condimento que se usa para dar sabor a los frijoles de olla o bien a caldos tradicionales.

La gente de esta zona geográfica usa la corteza de esta planta para este propósito e incluso, puede ser hervida para consumirse de manera directa como botana. Te preguntarán porque le dicen palo de chile ¿verdad? Esto se debe a que al masticar la corteza o incluso ponerla en contacto con la piel puede originar una sensación de picor e irritación.

¡Te invitamos a que reconozcas y conserves tus propios recursos naturales!

Estudios pasados y uno más actual del 2015 revela que los compuestos que generan el picor característico son los isómeros de la N-isobutil-dodecatetraenamida

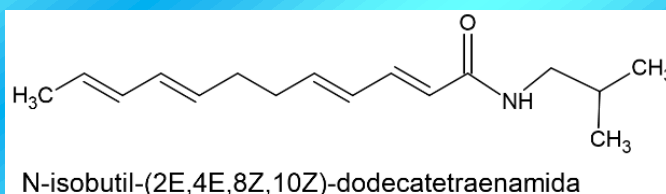


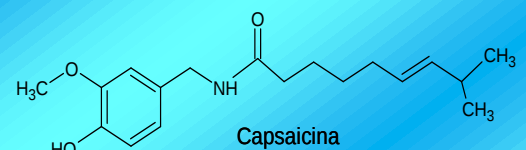
Imagen: Yesenia Pacheco Hernández



CIENCIA EN LA SIERRA

Edición: Yesenia Pacheco-Hernández
©GIIARN

Este compuesto natural es de hecho similar a la capsaicina del chile que comemos de manera rutinaria, sin embargo, su nivel de picor es menor y su sensación puede ser incluso sedante.



Es por lo anterior que la corteza de la planta se mastica para calmar los dolores de muela. Los compuestos picantes del palo de chile tienen utilidad para inhibir la absorción de grasas neutras y de este modo, prevenir la obesidad.

Por otra parte, muestran una eficiencia muy alta para eliminar a las larvas de *Aedes aegypti*, un mosquito que trasmite fiebres tropicales como el dengue, chikungunya y zika.

Si te interesa profundizar en el más el tema, puedes acceder a la siguiente liga

<https://doi.org/10.1016/j.foodcont.2015.04.018>

En el mismo contexto, los compuestos del palo de chile tienen potencial para el control de distintas bacterias que producen pérdidas en cultivos de frijol, maíz, papa, zanahoria y calabaza como son *Erwinia carotovora* y *Pseudomonas syringae*

¿Qué beneficios tiene conocer a los compuestos bioactivos de los condimentos? Las moléculas que contienen nuestros condimentos podrían generar beneficios para prevenir enfermedades metabólicas y el control de enfermedades en cultivos de los cuales dependemos para alimentarnos

Volumen 1. Número 10
2024

