

¿Sabías que?

Por: Carlos Jonnathan Castro



El *sentido del gusto* cuenta con papilas gustativas distribuidas por toda la lengua, las cuales interaccionan con distintas moléculas. Dependiendo la cantidad y tipo de moléculas presente en los alimentos y sustancias recreativas, se percibirán los sabores *salado, umami, amargo, ácido y dulce*.

El **sabor dulce** se asocia con la presencia de azúcares solubles. No obstante, existen compuestos diferentes a los azúcares que ejercen un sabor dulce al paladar humano.

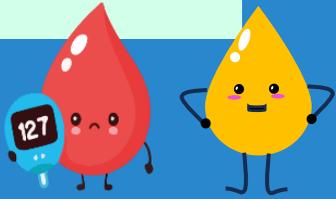
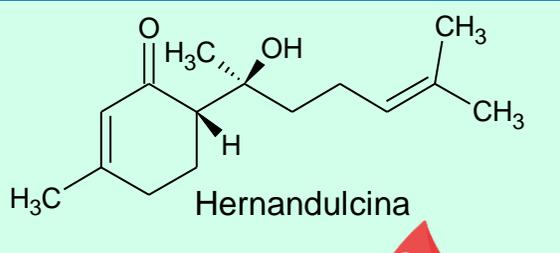


Existen plantas que, aunque no cuentan con azúcares solubles, llegan a producir un sabor dulce incluso más potente que el azúcar de mesa. La planta **Phyla scaberrima** originaria de Centro y Sudamérica, es conocida en los estados mexicanos de Oaxaca, Veracruz, Chiapas, Morelos y Puebla como **stevia** mexicana o hierba dulce en la Sierra Norte de Puebla.



Francisco Hernández de Toledo (S. XV), describe por primera vez sus propiedades endulzantes. Actualmente, se sabe que contiene un componente llamado *hernandulcina*. Esta sustancia tiene mil veces más dulzor que el azúcar convencional.

Imagen: Carlos Jonnathan Castro Juárez



- Hoy en día, el uso de **hernandulcina** como edulcorante natural sin calorías es prometedor. Es decir, puede ser usada por personas con *diabetes mellitus* y *obesidad* de manera segura.
- De igual manera, una de las ventajas de este edulcorante natural es que no daña a la *microbiota* del ser humano, a diferencia de otros edulcorantes sintéticos.

Así mismo, se ha demostrado que la **hernandulcina** tiene un **efecto regulatorio** sobre los **niveles de glucosa y lípidos en seres humanos**. Científicos mexicanos trabajan en la producción aumentada de hernandulcina con fines dietéticos y nutraceuticos.

Si quieres saber más sobre la hernandulcina y de *Phyla scaberrima*, te invitamos a que consultes los trabajos de investigación en las siguientes ligas:

<https://doi.org/10.1002/cbdv.202100611>

<https://doi.org/10.1002/cbdv.202302095>

<https://doi.org/10.9755/ejfa.2023.3130>

Ahora ya lo sabemos, las plantas contienen compuestos dulces distintas al azúcar de mesa. ¡Te invitamos a que conozcas y conserves tus recursos naturales!

