

¿La conoces?

Por: Maricruz Rangel-Galván

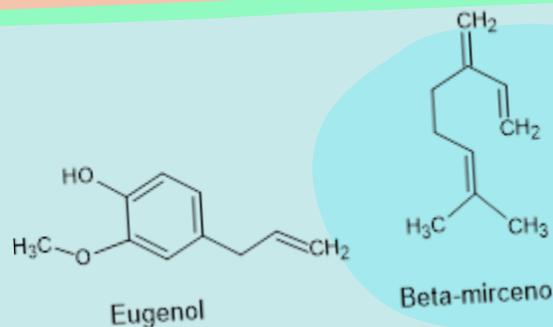


La **pimienta gorda** (*Pimenta dioca*), conocida también como pimienta de Tabasco o xocoxóchitl en náhuatl, es una planta nativa de México y Centro América. En la sierra Norte de Puebla, las hojas aromáticas se utilizan para condimentar los tradicionales caldos de pollo ¿Conoces el aroma de la pimienta en caldos tradicionales? ¿Qué efectos tiene su aroma en ti?

Imagen:
Juan Manuel Mendoza Reyes

El compuesto mayoritario en este condimento milenario es llamado **eugenol**. Por si no lo sabías, el olor del eugenol puede estimular el apetito de forma natural pero también es útil en la medicina debido a su propiedades antiinflamatorias, analgésicas y antimicrobianas.

Un estudio científico reciente sostiene que las poblaciones de pimienta gorda en la Sierra Norte de Puebla contienen dos compuestos mayoritarios como son el **eugenol** y el **β -mirceno**. Estos compuestos tienen diversas actividades biológicas destacando sus propiedades antioxidantes y antimicrobianas.



El mismo estudio reporta que el aceite esencial de pimienta gorda y el eugenol inhiben a la **lipasa pancreática humana**, una proteína que requerimos para asimilar grasas. En bajas concentraciones la pimienta gorda podría ayudar en el control del peso corporal, como se demostró en ratones de laboratorio. ¡Quién lo diría!, podemos usar a la pimienta gorda para bajar de peso!

Complementariamente, el **aceite esencial**, el eugenol y el beta-mirceno mostraron una **actividad antimicrobiana** sobresaliente sobre la bacteria **Helicobacter pylori**. Esta bacteria está fuertemente relacionada con el desarrollo de enfermedades gastrointestinales crónicas del aparato digestivo, como la gastritis, úlcera péptica y cáncer gastroesofágico. Dicho microorganismo tiene la capacidad de crecer en el estómago neutralizando el ácido gástrico liberando amoníaco por acción de la enzima ureasa.

Así bien, la inhibición de esta proteína es un blanco para el control de H. pylori y los daños asociados. De manera sobresaliente, el **aceite esencial** de la pimienta gorda, el eugenol y el beta-mirceno inhiben a esta proteína, siendo una alternativa natural contra este microorganismo patógeno.

¡Te invitamos a que conozcas y conserves tus recursos naturales!

Invitamos al lector a profundizar sobre este tema en la siguiente liga

<https://doi.org/10.1002/cbdv.202402843>

CIENCIA EN LA SIERRA



Edición: Nemesio Villa Ruano, Yesenia Pacheco Hernández y Maricruz Rangel Galván.

Volumen 3. Número 2

2025

©GIARN