



## Associação dos Engenheiros e Arquitetos de Limeira

Data Publicação: 08/07/2012

### Cebola sem choro

Como não chorar ao cortar suas cebolas? É algo pouco provável para muitas pessoas, porém é possível e não se trata de nenhuma simpatia ou receita milagrosa, basta apenas um pouco de conhecimento técnico a respeito da fisiologia e morfologia da cebola. E não se preocupem com os nomes complicados que virão a seguir, apenas preste atenção no processo descrito.

As cebolas assim como todo tecido vegetal são compostos de milhares de células, e como em todas as células temos uma grande variedade de enzimas (simplificando, as enzimas são proteínas que aceleram as reações bioquímicas), e uma em especial para o problema em questão chamada alinase. Estas enzimas são liberadas quando cortamos as células da cebola (a própria cebola) permitindo assim que essas enzimas entrem em contato com composto químico presente nas células da cebola chamado sulfureto (sulfóxido de aminoácidos) que é instável e ao ser “quebrado” pelas enzimas produz a partir desta reação um gás chamado sin-propanetial S óxido, que ao entrar em contato com a umidade, a água presente na própria cebola, transforma-se em um gás bastante diluído (solução enfraquecida) de ácido sulfúrico. Este gás enfraquecido é que vai irritar as terminações nervosas do olho de quem está cortando ou perto da cebola que está sendo cortada, fazendo os olhos arderem. Em resposta a esta irritação as glândulas lacrimais liberam as lágrimas, daí o famoso choro quando se corta cebola.

Porém, você pode estar pensando, por que as cebolas não são melhoradas geneticamente para que não choremos ao cortá-las? Infelizmente o mesmo composto que causa o choro ao cortar as cebolas conferem também o sabor agradável e característico que tanto as pessoas apreciam. Algumas variedades de cebolas causam maior irritabilidade aos olhos devido a uma quantidade maior das enzimas e compostos químicos que dão origem ao choro, em especial as cebolas roxas, as quais são preferidas por alguns consumidores pelo seu sabor mais intenso.

E como fazer para não chorar ao cortar cebolas? Enfim, deu para perceber que não adianta morder palito, prender a respiração, ou mesmo cortar cebolas debaixo d'água... a melhor maneira de eliminar ou mesmo reduzir o choro é resfriando a cebola antes de cortá-la e se possível resfrie a faca também, visto que quanto menor a temperatura menor a volatilização do gás que causa irritação aos olhos.

É importante lembrar que suas mãos também aquecem a cebola durante o corte, desta forma retire toda a casca da cebola de cima para baixo (em direção às raízes) visto que na base ou raízes é o local de maior concentração dos compostos que causam a irritação aos olhos e por último retire a base da cebola (raízes). Caso sinta necessidade, você pode ir resfriando a cebola quantas vezes quiser durante todo o processo de preparo da mesma.

Agora é por sua conta! Experimente mudar a maneira de cortar as suas cebolas e tire suas dúvidas, na pior das hipóteses você vai chorar menos ao cortar e picar as suas cebolas. Um bom domingo a todos!

**Everaldo Piccinin é engenheiro-agrônomo, doutor em agronomia, presidente da Associação de Engenheiros e Arquitetos de Limeira, inspetor chefe da Comissão Auxiliar de Fiscalização - CAF CREA/SP da Unidade de Gestão de Inspeções de Limeira UGI- Limeira.**

**<http://www.aeal.com.br/>, email: [aeal@aeal.com.br](mailto:aeal@aeal.com.br), [www.facebook.com/Aeal](http://www.facebook.com/Aeal), [www.facebook.com/creajovem](http://www.facebook.com/creajovem) e <http://www.creasp.org.br/>**

---

*Demais colunas, Letra e Verso, Comunicação com Qualidade, Acontece, Conexão Regional, Direito Tributário, Trivial Variado, na versão impressa da Gazeta de Limeira de hoje. Excepcionalmente as colunas Direito Tributário e Os 13 Pontos da Semana não são publicadas.*

[Digite aqui]

[www.aeal.org.br](http://www.aeal.org.br)