
Capsaicina: condimento prohibido

Jaime Costa

18 enero, 2017

En español se usa a veces en textos técnicos la palabra inglesa *flavor* porque no existe en este idioma una palabra que integre los conceptos de sabor y aroma. Un «flavorizante» sería, entonces, un condimento que modifica el sabor y aroma de los alimentos. Un flavorizante bien conocido es la capsaicina o capsicina, componente activo de los pimientos picantes que ha sido utilizado en estado puro, obtenido por síntesis química, como condimento en la industria alimentaria, para producir un efecto pungente, y que eventualmente fue prohibido por las autoridades sanitarias de la Unión Europea.

Lo que se dice de los pimientos del Padrón, que unos pican y otros no, es aplicable a los frutos de la generalidad de las especies incluidas en el género *Capsicum*, unas cuarenta aceptadas de entre unas doscientas propuestas. Estamos hablando de los ajíes, chiles, guindillas o pimientos que se consumen inmaduros, maduros o secados. Viajando por México en compañía de nativos, y frecuentando restaurantes populares, pude comprobar que la conversación con el camarero siempre empezaba por averiguar cuáles eran los pimientos típicos del lugar y, en ocasiones me preguntaron que si los quería de los que picaban al entrar o los que lo hacían al salir. La capsaicina es el componente responsable de esta apreciada propiedad y su contenido varía no sólo entre las distintas especies, sino también,

como en el caso de los del Padrón, entre individuos o lotes dentro de una misma especie.

Aparte de sus gracias culinarias, a la capsaicina se le han atribuido dudosas propiedades medicinales, como antioxidante, analgésico e incluso anticancerígeno, así como indudables aplicaciones como gas lacrimógeno. Sin embargo, se sabe de antiguo que la capsaicina es citotóxica (células humanas en cultivo mueren en su presencia) y que es probablemente cancerígena, al aumentar la incidencia de cáncer en poblaciones con altas tasas de consumo de pimientos, a menudo en forma de pimentón. Con cierto retraso, en 2004, la Unión Europea incluyó la capsaicina en una lista de siete flavorizantes prohibidos, en este caso por ser cancerígena, dentro de un censo de dos mil quinientos flavorizantes declarados aptos para su consumo.

Considerando que la capsaicina se encuentra de modo natural en distintas clases de pimientos, pero que las cantidades diarias consumidas a través de estos frutos están muy por debajo de las consideradas cancerígenas, las autoridades no los limitan ni los prohíben en la dieta. Está claro que prohibir el consumo de las especies en cuestión supondría un verdadero cataclismo cultural, y no sólo en México, pero no cabe duda de que estamos ante un juicio salomónico, ya que algunas clases de pimientos pueden tener muy altos contenidos de capsaicina y el consumo de pimientos en algunas culturas gastronómicas puede ser considerable. En una escala ideada por Wilbur Scoville, en la que el 0 corresponde al pimiento dulce y el 15.000.000 corresponde a la capsaicina pura, el chile habanero ronda los 300.000 y la cayena, que casi nadie soporta, está alrededor del 50.000. La salsa de «tabasco habanero» o el pimiento jalapeño no superan los 8.000, el mole poblano los 1.500 y un pimiento del Padrón, si pica, puede rondar los 500. Nada que deba preocuparnos.