

CEBOLLAS. PLAQUETAS. La química y bioquímica de las cebollas es muy parecida a la de los ajos. Los aceites extraídos de las cebollas, al igual que sucede con los de los ajos, también inhiben la agregación plaquetaria. En 1961, ya demostró el bioquímico finlandés A. Virtanen (quien había sido Premio Nobel de Química en 1945, por sus trabajos sobre nutrición animal) que las cebollas intactas cuentan con un compuesto precursor lacrimógeno. Posee los mismos átomos que la aliína del ajo, de la que es un isómero estructural. La enzima alliinasa de la cebolla transforma el precursor lacrimógeno en un componente volátil, muy lacrimoso, de nombre S-óxido del syn-tiopropionaldehído.