

CEBOLLAS. ¿Por qué tienen las cebollas ese componente lacrimógeno?. ¿Cómo reducir sus efectos?. Como el factor lacrimógeno irrita y repugna a ciertos animales, podría tratarse de un factor de supervivencia. En cuanto a minimizar su acción, hay que neutralizar su presencia y su volatilidad. De ahí la justificación de ciertas costumbres de las amas de casa, como las de enfriar las cebollas antes de partirlas o la de realizar esta última acción con un cuchillo mojado, las cebollas sumergidas o bajo un chorro de agua fría. Así se consigue disminuir la volatilidad del factor lacrimoso y su eliminación, al ser soluble en agua.