

Allium cepa var. *aggregatum* G. Don.

Dra. B. Marina Vera Ku

Las plantas medicinales son muy variadas: unas son árboles, otras yerbas, otras huelen y otras no. Esta vez hablaremos de una de las plantas medicinales que más huelen: *Allium cepa*, que también se llama cebolla. Las cebollas pertenecen a la familia AMARYLLIDACEAE y al género *Allium*, un grupo de plantas con características similares; en términos humanos, serían como hermanas... es decir, son parecidas, pero no son iguales.

Dado que nuestra planta tiene una parte extra en su nombre “var. (variedad) *Aggregatum*”, estamos hablando de plantas que son de la misma especie, pero con características físicas diferentes. Algo similar ocurre con los perros, por ejemplo: un perro chihuahua y un dalmata pudieran parecerse especies diferentes, sin embargo, ambos son perros, pero de “raza” diferente.

Volvamos a la cebolla. Para comprender la dimensión de la extensión y la importancia de este género, les comento que *Allium* es el género más grande en el planeta, contiene entre 600 a 920 especies e incluye al ajo y sus variedades (1). Además del ajo, otras especies de *Allium* se consideran una fuente potencial de polisulfuros orgánicos, es decir, compuestos químicos con algún átomo de azufre (S) en su estructura química (Fig. 1).

Esta cebollita es una importante especie, usada en muchas dietas asiáticas desde tiempos ancestrales, se cultiva ampliamente en el sureste asiático, como Vietnam, Indonesia, Malasia, Tailandia y Filipinas,

donde se le considera superior a las cebollas comunes, y ya que las cebollas son de muchas clases, como la cebolla morada, la cebolla blanca, la cebolla amarilla, los echalotes y las cebollitas cambray, para no confundirnos, esta vez hablaré de la cebolla morada, pero de una variedad que se llama echalote (Fig. 2).



Figura 2. Bulbos de echalotes (Shallots) o cebollitas moradas

Pudiéramos hablar mucho de lo deliciosa que es para las salsas y el frijolito... pero lo que nos concierne por ahora son sus propiedades medicinales.

Estudios recientes sugieren que, gracias a sus compuestos azufrados, una dieta rica en ajo y cebolla tiene efectos benéficos contra las enfermedades cardiovasculares, pues se reporta que dichos compuestos evitan la formación de coágulos que pueden causar ataques al corazón y embolias (3). Los echalotes contienen varios compuestos químicos (flavonoides, quercetina y fenoles) que son usados como nutraceuticos, y se les asocia con la reducción del riesgo de contraer cáncer de estómago, de hígado y de cerebro (4), además de que la cebolla roja contiene mayor actividad antioxidante que las cebollas blanca y amarilla (5). En un trabajo realizado en la universidad, Sathyabama, Chennai, Tamil Nadu, India, se hicieron pruebas contra bacterias patógenas usando diferentes preparaciones de echalotes, tales como infusiones, material seco y molido en agua y tinturas hechas con alcohol. Las preparaciones se probaron contra las bacterias causantes de muchas infecciones, como son *staphylococcus aureus*, *Salmonella typhi*, *Enterobacter aerogenes* y *Pseudomonas aeruginosa* (6).

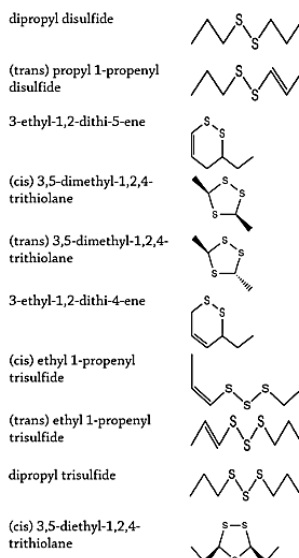


Figura 1. Compuestos azufrados en los echalotes. Fuente: Tocmo *et al.*, 2014

Plantas Medicinales del Banco de Germoplasma CICY

Por todo lo anterior, la cebolla es considerada un superalimento por algunos. En mi experiencia, conozco que se utilizan extractos alcohólicos de cebolla en las preparaciones homeopáticas para aliviar enfermedades respiratorias crónicas, como alergias y faringitis.

En conclusión, como sabiamente nos decía mi abuelita Inés: “comer bien no es comer mucho, sino comer sabroso”.

- 1) <http://www.theplantlist.org/tpl1.1/search?q=allium>
- 2) T. R. A. M. I. L. red. 2014. *Farmacopea Vegetal Caribeña*, 3ª ed., Mérida, Yucatán, México. CICY. 400 p.
- 3) Restituto *et al.* 2014. Effect of Processing Conditions on the Organosulfides of Shallot (*Allium cepa* L. Aggregatum Group). *J. Agric. Food Chem.* (62) 5296-5304. doi.org/10.1021/jf500739n.
- 4) Mahfouz M.A. *et al.* 2014. Chromatographic isolation of *Allium cepa* (ssp. Red onion) and its cytotoxic activity against human liver carcinoma cell lines (HEPG2). *Int J Pharm Pharm Sci.* (6) 108-11.
- 5) Nuutila A.M. *et al.* (2003). Comparison of antioxidant activities of onion and garlic extracts by inhibition of lipid peroxidation and radical scavenging activity. *Food. Chem.* (81) 485-93.
- 6) Lekshmi *et al.* 2015. High performance thin layer chromatography profile of quercetin in three cultivars of *Allium cepa* and its antimicrobial activity against bacterial cultures. *Asian J Pharm Clin Res*, (8) 3: 213-218.