

A guerra química da natureza

Trata-se da primeira demonstração prática em campo, da guerra química, as mesmas substâncias que dão o ardido à pimenta impedem o fungo de causar estragos maiores. Quanto mais presentes as moléculas do ardor, mais forte é a proteção.

Paradoxo:

Em geral não é uma boa idéia para uma planta ter frutos muito ardidos. A função principal da fruta é atrair animais para dispersar sementes viáveis através de suas fezes, é um caso de amor ou rejeição a primeira mordida. A planta tenta se defender das pragas microscópicas produzindo substâncias ardidas, mas não pode exagerar na dose, senão os animais dispersores passam a evitar os frutos ardidos demais.

Consumida em grande quantidade no Brasil, principalmente na forma de conserva de fruto inteiro em vinagre ou azeite, a pimenta possui como principal componente químico que dá à pimenta o seu caráter ardido, a Capsaicina, essa substância tem propriedades medicinais comprovadas, atua como cicatrizante de feridas, antioxidante, evita hemorragias e influencia a liberação de endorfinas, causando sensação de bem estar.

Há estudos que comprovam que povos que consomem mais pimenta (México, Bolívia), possuem mais resistência a aftas e úlceras gástricas.