Esta simple flor puede matar más bacterias que el cloro

El Ciudadano · 26 de abril de 2017



El equipo de investigadores de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo (México) encontró en la **Flor de Jamaica** propiedades bactericidas que pueden **eliminar hasta el 90% de las bacterias.** Eso convierte al agua de Jamaica en un bactericida que puede ser hasta más potente que el cloro.



Encontrar bactericidas que sean inocuos para la salud es siempre uno de los retos de la ciencia, porque son necesarios, entre otras cosas, para reducir la **contaminación de los alimentos** que consumimos.

Entre una y **cien mil bacterias** pueden convivir en las frutas o vegetales, especialmente si el agua o el suelo en el que fueron cultivadas estaban contaminados. Eso sin mencionar los químicos, metales y venenos que los alimentos también pueden contener. Mientras que eliminar los compuestos pesados presentes en los alimentos es un poco más complicado, las bacterias deberían poder eliminarse con algunas normas de higiene; aunque no siempre es fácil encontrar una fórmula adecuada.

Javier Castro Rosas

Dr. Javier Castro Rosas

El científico mexicano **Javier Castro Rosas**, de la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, y uno de los responsables de la investigación sobre las propiedades de la Flor de Jamaica, creó un producto a base de este ingrediente que se puede utilizar para limpiar alimentos.

La Secretaría de Salud de México recomienda desinfectar la lechuga, por ejemplo, con cuatro o cinco gotitas de cloro. Sin embargo, con este método solo se elimina entre el 40% y 50% de las bacterias de tifoidea. Con desinfectantes comerciales «especiales para alimentos», el resultado es aún peor: se eliminan solo 10% o 20%. En cambio, **el agua de Jamaica mata hasta el 90% de las bacterias**.



Agua de Jamaica en Laboratorio

El estudio fue realizado sobre frutas y verduras del **Valle de Mezquital**, que son regadas con aguas negras. Estos alimentos contenían patógenos como *Salmonella Typhi*, que genera tifoidea, y *Escherichia coli*, relacionada con daños renales e incluso, la muerte.

Los resultados indicaron que el potencial anti-microbiano de los cálices de la Flor de Jamaica era superior al del cloro y al de los productos comerciales; sin embargo, es necesario formular y combinar la flor de diferentes maneras dependiendo de las características del alimento que se quiere desinfectar (por ejemplo, el grosor y la rugosidad de la cáscara).

Un dato destacable es la manera en la que se realizó la investigación: los especialistas hicieron **una encuesta en el estado de Hidalgo** para conocer a qué plantas sus habitantes atribuían, **de forma ancestral**, un efecto antimicrobiano para curar heridas o diversas infecciones en el organismo. Tras los resultados del sondeo se analizaron 100 distintas plantas y se hallaron efectos anti-bacterianos en varias de ellas.



La **Flor de Jamaica** (científicamente llamada *Hibiscus sabdariffa*) es una planta

de la familia del hibisco, originaria de África Tropical. Sin embargo, se cultiva con

éxito en México, América Central, y América del sur, principalmente en Colombia,

Guyana y Venezuela, y en el extremo noreste de Argentina. También de la conoce

como rosa de Jamaica, rosa de Abisinia, rosella, y aleluya.

La Flor de Jamaica es de color rojo, mide hasta 4 centímetros de largo, está

formada por cinco pétalos y tiene forma cónica, asemejándose a una pequeña

amapola.

La planta fue cultivada para extraer sus tallos duros y utilizarlos para fabricar

arpillera; luego sus cálices rojos se emplearon como colorante alimentario, y más

tarde se le atribuyeron propiedades medicinales.

Α la Flor de Jamaica le otorgan propiedades diuréticas, se

antihipertensivas, antiparasitarias y ligeramente laxantes. También hay

quienes dicen que tiene efecto adelgazante, pero probablemente solo se deba a su

efecto diurético, ya que no hay evidencias de que sirva para acelerar el

metabolismo ni quemar grasas.

Sus propiedades bactericidas, que ahora se investigan por primera vez, se suman a

sus beneficios.

Vía: Labioguia

Fuente: El Ciudadano