



El delicioso sabor del ponche

Marina Murillo Villicaña*,
Francisco Alfredo Saavedra Molina'

En las épocas decembrinas es común que nos invada un espíritu de alegría y paz acompañado de un sentimiento de gratitud y empatía hacia nuestros seres queridos. Es una época de dar, amar y ¿por qué no?, vivir intensamente las fiestas en víspera de navidad.

Sin embargo, no me dejaras mentir cuando digo que una de las cosas que más amamos de la navidad son los aromas y sabores que nos advierten de su llegada; en gran parte proveniente de los frutos, especias y flores de temporada que a veces usamos para decorar o para degustar, esta última principalmente en una deliciosa y muy conocida bebida navideña que, comúnmente se prepara con pequeños trozos de manzana y guayaba, acompañados del agrio tamarindo y un toque de canela, algunos tejocotes por ahí y palitos de caña por allá, ¡que no se te pase la mano con la jamaica al final! y ¿qué más falta?.



Tal vez olvide algo, pero jamás disfrutar estas fechas con una deliciosa taza de ponche. Y mientras ustedes también lo hacen, los invito a preguntarse ¿a qué sabe el ponche? Se que esta es una pregunta capciosa, pero en sentido estricto claro que tiene una respuesta y está la podemos explicar si nos adentramos al mundo de la química de sus ingredientes. ¿Me acompañas?





La palabra ponche proviene del inglés “punch”, que según la Real academia de la Lengua Española deriva del hindi “pac” (cinco) que refiere al número de ingredientes que lo conformaban.

En México, el ponche se elabora principalmente con frutos cítricos y no cítricos que le otorgan un sabor ácido, dulce o ambos, atribuido a la presencia de ácidos como la vitamina C (ácido ascórbico) o el ácido tartárico del tamarindo y carbohidratos como el azúcar (sacarosa). Sin embargo, ¿Sabías qué son otros componentes los que nos ayudan a diferenciar su sabor?

Y es aquí donde nos encontramos con un grupo de compuestos generados por las plantas conocidos como metabolitos secundarios y que te prometo nos dejarán literalmente con un buen sabor de boca. Entre este grupo de compuestos encontramos a los terpenoides, mayormente presentes en los frutos cítricos como la guayaba, el tejocote y la piña, que además de conferir un inigualable sabor también nos reconforta con su delicioso aroma, ya que los terpenoides son compuestos volátiles; por otro lado, algunos frutos no cítricos como la manzana y el arándano o especias como la canela presentan principalmente compuestos químicos de 2 grupos conocidos como ésteres y aldehídos que al igual que los terpenoides le otorgan distintas características de aroma y sabor.

Estas sensaciones son captadas entonces por el sentido del olfato y del gusto, que envían señales a nuestro cerebro, el cual reacciona de manera positiva cuando bebemos una deliciosa taza de química... es decir, de ponche.



Referencias bibliográficas:

1. Fisher, C., & Scott, T. R. (2020). Food flavours: biology and chemistry. Royal Society of chemistry. RSC papers back. <https://doi.org/10.1039/9781847550866>
2. Rosete-Luna, S., & Hernández-Romero, D. (2024). Los grupos funcionales en nuestra vida diaria. Revista Ciencia UANL, 27(124), 51-55. <https://doi.org/10.29105/cienciauanl27.124-7>
3. Sandoval-Rodríguez, R., & Tellez-Lima, L. (2024). ¿Por qué me gusta la comida que me gusta? Ciencia, 75(1), 34-41. Obtenido de https://www.revistaciencia.amc.edu.mx/images/revista/75_1/PDF/O6_75_1_1561_GustaComida.pdf

Imágenes:

120

Imágenes obtenidas de Freepik.

