



Noviembre y el misterio de los pollos amarillos

¿Quieres saber en que se relaciona el mes de noviembre con los pollos amarillos? Te invito a resolver este misterio leyendo la siguiente información.

¡Por fin estamos en noviembre! He de confesar que este mes tiene mi festividad favorita, ¡Día de Muertos! Y es que por unos pocos días se siente un ambiente místico por tantas flores de color naranja, amarillo, rojo... papel picado ondeando por el viento que trae hasta nosotros los aromas de todos esos platillos tradicionales que tanto nos gustan. Al celebrar una tradición centenaria, da la impresión de regresar en el tiempo aunque sea por una noche.

Pero eso no es lo único emocionante de esta época; en esos días es difícil decidir qué actividades realizar, se puede escoger entre festivales, obras de teatro, conciertos al aire libre o incluso hay quienes aprovechan la oportunidad para disfrutar del Xantolo en la zona Huasteca o en cualquier parte de nuestro estado. En conclusión, no son días para quedarse en casa.

No importa en qué parte de México decidas pasar esta festividad, puedo asegurarles que siempre van a encontrar una flor originaria de nuestro país, aunque actualmente se cultiva en países como China, India, Perú, entre otros: la flor *Tagetes erecta*, la cual es más posible que reconozcas por su nombre mexicano: compasúchil, cempaxochitl, cempoal o "flor de muerto", su nombre proviene del náhuatl *cempōhualxōchitl*, que se compone de las palabras náhuatl *cempoalli* 'veinte' y *xōchitl* 'flor', y significa 'veinte flores'.

Durante el 2015, Guerrero, Michoacán, Morelos, Puebla, Tlaxcala, Hidalgo, Coahuila, Ciudad de Mé-

xico, Estado de México, Oaxaca, Sinaloa y San Luis Potosí reportaron en conjunto la venta de 17 163 toneladas de esta flor (Sagarpa).

Pero, ¿a qué se debe la importancia de la flor de cempasúchil?, en mi opinión uno de los principales factores es cultural y es que en realidad no importa si no celebramos el Día de Muertos o simplemente no nos agrada su aroma, todos los mexicanos somos capaces de reconocerla y relacionarla inmediatamente con las épocas prehispánicas, cuando los aztecas gobernaban desde el centro del lago de Tenochtitlan (aunque se cree que ellos adoptaron esta tradición de los pobladores de Malinalco), se dice que incluso en esa época ya se adornaban las tumbas con ella y debido a su color se creía que guardaba el calor de los rayos solares, pero además tenía otros usos, era común encontrarla como flor ornamental y planta medicinal.

Ese es otro de los motivos por los que esta flor es tan apreciada, en la medicina tradicional se emplea principalmente para aliviar padecimientos digestivos y trastornos en las vías respiratorias.

Actualmente la ciencia ha encontrado otros usos para ella: después de someter esta flor a tratamientos de deshidratación, molienda, extracción (con solventes) y saponificado (la reacción de un ester con una base, en este caso de hidróxido de carbono (NaOH), es un proceso muy popular, ya que mediante él se obtienen los jabones, al reaccionar ácidos grasos con NaOH), se consigue un producto que contiene entre:

- 80 y 93 por ciento de luteína (es un caroteno cuya importancia radica en su uso como pigmento amarillo de origen natural, pero sabremos de su importancia un poco más adelante).

- De 5 a 15 por ciento de otros carotenoides son los responsables de los colores amarillo, rojo y naranja de los vegetales, aunque también se encuentran en los vegetales verdes en los cloroplastos, tal vez los más conocidos sean el β -caroteno y el retinol, también conocido como vitamina A).

Enfoquémonos en la luteína, es un pigmento y un antioxidante natural, además, recientes estudios evalúan su efecto en la prevención de la degradación de la mácula, en la disminución del desarrollo de cataratas y de la sensibilidad a la luz, por lo que consumir alimentos con luteína como zanahoria, brócoli y espinacas podría beneficiar nuestra vista.

Por su parte, la luteína de la flor de cempasúchil es utilizada en la elaboración de pigmentos para la industria de alimentos, en la preparación de mantequilla, margarina, pasta, aceites vegetales, galletas, jugos, etcétera. Un alto porcentaje de ésta tiene un uso muy particular en la industria avícola mexicana, ¿puedes imaginarte cómo? La luteína de origen mexicano se agrega en el alimento de pollos y gallinas, que al ingerirla se concentra en su piel y tejidos grasos, lo que les da su color amarillo característico e intensifica el color de la yema. El pollo fresco mexicano es de los más amarillos debido a que contiene una mayor cantidad de este pigmento. Los principales consumidores de luteína (proveniente de la flor de cempasúchil) son México y Estados Unidos de América.

Hoy en día se conocen al menos 55 variantes de cempasúchil, de las cuales 32 se encuentran en México. ¿Acaso no debemos sentirnos orgullosos de la importancia que ha tomado esta flor en el mundo? De esta manera queda revelado el misterio. . . ¿qué tienen en común noviembre y los pollos amarillos? 