

¿Cortar los extremos del pepino y frotarlos le quita la amargura?



La respuesta es sí, se quita. Ahora, ¿cómo sucede eso?

La amargura en los pepinos es causada por compuestos potencialmente tóxicos conocidos como cucurbitacinas. Las cucurbitacinas también causan la amargura en la calabaza, el calabacín y el melón amargo. En los pepinos las cucurbitacinas se concentran en el extremo del tallo y más cerca de la piel.



El amargor leve es bastante común en los pepinos, y generalmente es provocado por el estrés ambiental, así como altas temperaturas, oscilaciones de temperatura o muy poca agua.



Al cortar los extremos del pepino se reduce significativamente la probabilidad de que las cucurbitacinas contaminen el resto del pepino.

Pero atención: Existe el riesgo de que al frotar los extremos de nuevo en el pepino, se contamine, por lo que es mejor sólo cortar los extremos y luego enjuagar el resto del pepino.

Fuente: muyinteresante.