

UN SHOT DE CIENCIA

DONDE LO COTIDIANO TAMBIÉN

TIENE SU **LADO INTERESANTE**

SANDRA ESTHER LEÓN DOMÍNGUEZ

sandraeleond@gmail.com

COMUNIDAD DE DIFUSIÓN Y DIVULGACIÓN DE LA
FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS, UASLP



¿Taquitos con sabor a jabón?

El sabor que divide a
los amantes del taco

PAMELA ALFARO JASSO

pamelaelonor@gmail.com

COMUNIDAD DE DIFUSIÓN Y DIVULGACIÓN DE LA FACULTAD DE CIENCIAS QUÍMICAS, UASLP





Los ingredientes esenciales para un buen taco son una salsa picosita, cebolla y cilantro, pero ¿alguna vez has escuchado de alguna persona que detesta el sabor a cilantro?, o inclusive tú has vivido toda tu vida sin poder comer una sola rama de cilantro, sin que te vomites por el sabor intenso que te recuerda al detergente que usas para lavar la ropa; no te preocupes, no eres una persona remilgosa ya que alrededor del 10–20% de la población relaciona el sabor del cilantro con el jabón, entonces ¿cuál es el problema?

Empecemos por lo simple, ¿qué son los genes?

Los genes son la unidad básica y funcional de la herencia, todas las características físicas y fisiológicas se encuentran escritas en esos segmentos que conforman nuestro ADN. En este caso en específico, diversos estudios han relacionado el rechazo al cilantro, debido por su sabor, a diversos factores, destacándose un gen relacionado con los receptores olfativos, ¡Sí, olfativos! El gen que se encuentra modificado en algunos de los participantes en el estudio es el OR6A2, este se encarga de la producción de un receptor olfativo altamente sensible a compuestos químicos denominados aldehídos y hace a las personas mucho más sensibles a estos compuestos.

Ahora, ¿en qué se relacionan los aldehídos con el cilantro?

Resulta que dentro de la composición química del cilantro se encuentran estas moléculas, que justamente le dan el olor tan característico e intenso de este condimento, no obstante, estos compuestos también se encuentran presentes en los jabones, por lo que las personas con el gen OR6A2 modificado detectan los aldehídos presentes en el cilantro y lo relacionan con los aldehídos también presentes en los detergentes y como la mayoría de la información del sabor proviene en gran parte del olor de la comida, no del gusto de la lengua la percepción cambia mucho con el olfato.

¿Se puede eliminar esta aversión al cilantro?

Pensaríamos que al tratarse de genes heredados por generaciones no se podría modificar esta condición, sin embargo, hay una manera de que la aversión poco a poco disminuya: la exposición y repetición constante, ya que después de un tiempo de consumo se puede comenzar a tolerar o inclusive algunas personas que antes lo odiaban pueden tomarle el gusto a este condimento después de utilizarlo en diversas preparaciones.

¿Sabías que?...

El 21% de asiáticos orientales jóvenes detestan el cilantro en comparación con el 4% de latinos (que lo consumen con frecuencia). Además, un informe de 2025 señala que las personas con ascendencia africana, latina asiática o del sur de Asia tienen menos probabilidad de percibir el sabor jabonoso en comparación con los europeos, esto coincide con que muchas cocinas tradicionales (tailandesa, mexicana, india, entre otras) usan cilantro habitualmente, lo que indica que la exposición temprana podría ayudar a atenuar la exposición. 

Bibliografía

- Clinic, C. (2025, August 25). *Can a gene cause cilantro to taste like soap?* Cleveland Clinic. <https://health.clevelandclinic.org/do-you-love-or-hate-cilantro-the-reason-may-surprise-you>
- Mauer, L., El-Sohemy, A. Prevalence of cilantro (*Coriandrum sativum*) disliking among different ethnocultural groups. *Flavour* 1, 8 (2012). <https://doi.org/10.1186/2044-7248-1-8>
- Eriksson, N., Wu, S., Do, C.B. et al. A genetic variant near olfactory receptor genes influences cilantro preference. *Flavour* 1, 22 (2012). <https://doi.org/10.1186/2044-7248-1-22>