

Vainilla, un aroma que conquista

Araceli Pérez Silva⁽¹⁾, Eduardo Peña Mojica ⁽¹⁾, Victor J. Robles Olvera⁽²⁾

⁽¹⁾ TecNM/Instituto Tecnológico de Tuxtepec

⁽²⁾ TecNM/Instituto Tecnológico de Veracruz

La conquista

¿En alguna ocasión has ido a una plaza comercial solo con la intención de ir al cine? ¡Y terminas también tomando un café, comiendo un panquecillo o en el peor de los casos, visitando una boutique que sabes que solo venden talla 5 y 7 pero tú eres talla 11...! ¿Pero que pasó? ¿Por qué no pudiste resistir comer o comprar algo que no tenías pensado hacer o no necesitabas? La respuesta es que fuiste seducido por el aroma. Entonces, ¿los aromas agradables pueden nublar nuestro juicio?, la respuesta es sí, evidencia de esto es el experimento realizado en un casino de Las Vegas, la cantidad de dinero apostada en una máquina tragamonedas aumentó en más del 45% cuando el sitio fue aromatizado con un aroma agradable. Ha sido demostrado que el olor de una persona, lugar o de un producto ejerce en nosotros un impacto que puede provocar fuertes emociones y en algunas ocasiones respondemos con una acción de manera inconsciente debido a la sensación producida. Esto es debido a que los receptores olfativos están conectados con el sistema límbico, la parte más antigua y primitiva del cerebro, el área involucrada no sólo con la memoria y motivación, sino además con el comportamiento emocional. Por lo tanto, el olfato como sentido, posee un potencial único para influir en las funciones fisiológicas y psicológicas. Aunque, nuestro sentido del olfato es mucho menos sensible que el de algunos animales, no deja de ser sorprendente.

El origen

No está claro aún en qué etapa durante la ontogenia temprana, los humanos desarrollan la capacidad de procesar la información olfativa, pero diversos estudios revelan que el olfato es funcional desde antes del nacimiento. Los bebés prematuros, son susceptibles a percibir por vía nasal estímulos quimiosensoriales, son capaces de reconocer el estímulo y su intensidad. Los recién nacidos a término tienen una detección olfativa, discriminación, preferencia y memoria dentro de las primeras horas o días posteriores al nacimiento. El aprendizaje en el reconocimiento de olores por los bebés se debe a la dieta de la madre, desarrollando una sensibilidad a una cierta gama de olores; gracias a esa capacidad pueden reconocer rápidamente a su madre.

Los beneficios del aroma

El aroma es uno de los principales atributos en la selección de un producto, su olor está estrechamente ligado con su nivel de aceptación, lo hace desear o rechazar, aún sin verlo. Debido a que existe una estrecha conexión entre la información olfativa y las emociones a través de la memoria. Los olores pueden evocar fuertes reacciones emocionales. Resultados de encuestas realizadas en las reacciones a los olores demostraron que muchos de nuestros gustos y disgustos olfativos están basados puramente en asociaciones emocionales.

Los beneficios de la aromaterapia han sido revelados por antiguas civilizaciones de Egipto, China e India, para tratar diferentes problemas, como la depresión, dolores, insomnio, problemas respiratorios entre otros. Recientemente se han reportado diversos estudios del efecto que tiene un olor agradable en los bebés, el aroma ejerce un efecto relajante y tranquilizador, que calma su llanto y ansiedad. En los adultos también puede ayudar a disminuir el estrés, mejorar el ánimo y como consecuencia, ser benéfico para la salud.

El aroma natural vainilla

El aroma natural de la vainilla se obtiene a partir del fruto de la orquídea *V. planifolia*, es sofisticado y único, originado por una mezcla compleja de más de 200 compuestos volátiles. Ha sido descrito como un olor de infancia, agradable, cálido y reconfortante. Entre las notas aromáticas expresadas por panelistas para describirlo, se encuentran: vainilla, café, chocolate, mantequilla, canela, humo, frutos rojos, cítricos, caramelo, miel, herbal, madera, champiñones, vinagre, entre otros.

La vainilla es el aroma más utilizado en la industria de los alimentos. Sin embargo, solo el 1% de los alimentos que se consumen son aromatizados a partir de una fuente natural, el resto de los productos aromatizados se elabora a partir de vainillina de síntesis.

Importancia del aroma vainilla

Como se mencionó anteriormente, un aroma es un estímulo que a través del sistema olfativo puede desencadenar respuestas emocionales y físicas. Cuando la vainilla fue llevada a Europa se usó como estimulante del sistema nervioso para calmar la ansiedad e histeria. Un estudio realizado del efecto del aroma de vainilla natural en las emociones concluyó que éste produjo sensaciones relajantes y de felicidad. El aroma vainilla, es reconocido universalmente como un olor agradable, utilizado como referencia en muchos estudios realizados en la evaluación de los efectos fisiológicos, psicológicos y conductuales que el aroma produce en los seres humanos. En la mayoría de los estudios este aroma es representado por la vainillina de síntesis. Entre los trabajos más sobresalientes se encuentra el realizado con bebés nacidos prematuramente (semana 24 a 28 de gestación), reportándose una disminución de un 36% de muertes por apnea del sueño, cuando las incubadoras fueron aromatisadas con una solución de vainillina. Por otro lado, se ha comprobado que el efecto combinado de la música y el aroma

vainilla en una tienda de ropa producen mayor placer a los consumidores, esta sensación hace que permanezcan más tiempo, aumentando la probabilidad de que realicen una compra. Actualmente, las estrategias de mercadotecnia involucran la creación de marcas olfativas características del producto o lugar a promover comercialmente, es así como algunas tiendas de ropa, hoteles o productos marcan los recuerdos de los consumidores debido a la huella olfativa que poseen. En México, la posibilidad de realizar un registro de una marca olfativa ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) fue posible a partir del 10 de agosto del 2018, ¿sabes cuál fue el primer producto registrado?, ¿cuando lo descubras, comprenderás porque la vainilla es un aroma que conquista...!

Agradecimientos

Los autores, miembros del grupo de investigación VaniClim, agradecen al Fordecyt, por el financiamiento del Proyecto “Estrategias para la adaptación y mitigación al cambio climático necesarias para el rescate del cultivo de vainilla en México” con número de registro 297484. Liderado por TecNM/ITTuxtepec, bajo la responsabilidad de la Dra. Araceli Pérez Silva.

Para conocer más

Bythrow, J. D. (2005). Vanilla as a medicinal plant. In *Seminars in integrative medicine* (Vol. 3, No. 4, pp. 129-131). WB Saunders

Fox, K. (2006). The smell report. *Social Issues Research Centre*.
<https://www.wierook.nl/docs/smell.pdf>

Marlier, L., Gaugler, C., & Messer, J. (2005). Olfactory stimulation prevents apnea in premature newborns. *Pediatrics*, 115(1), 83-88.

Morrison, M., Gan, S., Dubelaar, C., & Oppewal, H. (2011). In-store music and aroma influences on shopper behavior and satisfaction. *Journal of Business Research*, 64(6), 558-564.

<https://tecreview.tec.mx/la-ciencia-te-explica-te-gusta-olor-a-play-doh/#:~:text=Seg%C3%BAn%20describe%20la%20propia%20compa%C3%B1%C3%ADa,masa%20salada%20a%20base%20de>