

Plantas tóxicas y medicinales de nuestros jardines

Ricinus communis L.

M^a. D. García

M^a. T. Sáenz

S. Silvestre

Los que tenemos ya unos años guardamos un desagradable recuerdo de esta planta. Su nombre nos retrotrae a una cuchara llena de un líquido aceitoso, y a un terrón de azúcar esperando para calmar el sabor, bastante desagradable. Ya un poco más mayores, el otro recuerdo es: ¡cuidado con esa planta, que es peligrosa!

Nos estamos refiriendo al ricino. Una planta, arbustiva en la Baja Andalucía, que vive 10-15 años, hasta que una fuerte helada la "quema" y muere. Por esta causa en las zonas de mayor altitud puede llegar a ser anual. Procede de las zonas tropicales, probablemente de África, si bien está rela-

cionada con otras Euphorbiáceas de mayor distribución en los trópicos del continente americano. Fue introducida en la Península, posiblemente por los árabes, con finalidad médica, y cultivada en los pequeños jardines y huertos, para el posterior empleo de sus semillas. Mucho más

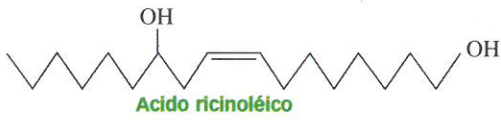
tarde, quizás ya en el siglo XIX, pasó a ser utilizada como planta de jardinería, separándose diversos cultivares con tonos rojizos en las hojas y frutos jóvenes. A escala industrial, se cultiva en Estados Unidos, Brasil, México, China, etc.

Se reconoce por las grandes hojas, palmado-lobadas, que nos recuerdan, aunque muy lejanamente, a las de la higuera. Este supuesto



parecido explica una de sus denominaciones vulgares: Higuera infernal o del diablo, con la versión más santa, Palma christi. Sus flores son pequeñas, no vistosas, unisexuales y reunidas en agrupaciones terminales en el extremo de los tallos. Los frutos, cubiertos de espinas, bastante blandos, se abren por su parte interior dejando salir tres semillas, de tonos marrones, con manchas blanquecinas, lo que les hace bastante atractivas para los niños. Por su forma, recuerdan a una gran garrapata, y como carrapateira se conoce a la planta en una parte de Portugal, mientras que en Galicia es frecuente oírle llamar herba das carrachas.

Composición química



La semillas de *Ricinus communis*, contienen entre el 40-60% de lípidos y un 15-20% de proteínas, entre las que destaca por su toxicidad una glicoproteína, la ricina, junto con una fracción protéica alergizante y un derivado de la piridona, la ricinina.

Por presión en frío, de estas semillas se obtiene un aceite constituido principalmente por triacilgliceroles (90%), siendo el constituyente más importante el ácido ricinoléico (12-hidroxi-9Z-octadecenoico), siguiéndole en importancia los ácidos grasos oleico (9Z-octadecenoico) y linoléico (9, 12-octadecadienoico).

Acción farmacológica y empleos

El aceite de ricino actúa irritando la mucosa del intestino delgado provocando una marcada estimulación del peristaltismo intestinal, presentando una acción laxante a bajas dosis y purgante a dosis más altas. Esta acción se debe fundamentalmente a la presencia del ácido ricinoléico. Su utilización como purgante, habitual en otras épocas, ha quedado hoy restringido al ámbito hos-

pitalario, utilizándose principalmente como medida previa en casos de exploración intestinal y en envenenamientos alimenticios.

En la actualidad también se emplea como producto industrial en la fabricación de resinas y, tras una serie de transforma-

ciones, es un constituyente importante de las grasas lubricantes, fabricación de ceras, barnices, tintas, revestimientos aislantes eléctricos... Por su carácter emoliente, se emplea también en productos de cosmética, frecuentemente bajo el nombre de aceite de castor, nombre inglés de la planta y empleado en algunos

países de habla hispana como Argentina y Paraguay.

Toxicidad

La ricina, constituyente protéico de las semillas, es un tóxico importante que actúa inhibiendo la subunidad 28S de los ribosomas, y produciendo un bloqueo de la síntesis de proteínas. Por vía parenteral, algunas decenas de microgramos pueden provocar la muerte.

La ingestión de sus semillas puede provocar desde trastornos gastrointestinales (dolores cólicos, vómitos, diarreas...), cuya gravedad está en función del número de semillas ingeridas y del hecho de que éstas sean o no masticadas, hasta hipertermia, convulsiones, trastornos hepáticos

y renales y finalmente, la muerte. Se ha dicho, con bastante frecuencia, que la ingesta de 3-4 semillas masticadas en niños y 10-12 en adultos puede provocar la muerte, si bien su toxicidad es menor. En casos bien constatados es necesario, en un adulto, ingerir 20-35 semillas, (equivalentes a 15-20 gr.) para que se produzca la muerte.

El aceite es menos tóxico que las semillas, debido a que la ricina es un compuesto inestable que desaparece durante su proceso de extracción, pero aumenta su toxicidad cuando se enrancia.

