

Pimienta

Piper nigrum

Familia: piperáceas

ESP Pimienta

CAT Pebre

EUSK Piper

GAL Pementa

ENG Pepper

FR Pimient

Amazigh: ⵔⵓⵏⵉⵏⵉⵏ ⵏ ⵏⵉⵎⵉⵏⵜ
(*Reâtar ashemrar*)

Árabe: فلفل الأبيض
(*Falfalu alabyad*)

Descripción

Árbol de hoja perenne de 9-12 m de altura. Su tronco es erecto y posee muchas ramas cuadrangulares, especialmente en la copa. La corteza es lisa, parecida a la del guayabo. Las hojas, de 7-17 cm de largo, son coriáceas, enteras, opuestas, ovales u oblongas, con puntitos translúcidos, y desprenden una fragancia similar a la del clavo (*Eugenia caryophyllata*) y la nuez moscada (*Myristica fragans*). Las flores son pequeñas, sedosas y blancas. El fruto es una baya globular de 6 mm de diámetro (del tamaño de un guisante), de color negro y con una sola semilla en su interior.

Parte útil

Las bayas. En función del grado de maduración se encuentran las diferentes variedades de pimienta, siendo la pimienta verde la baya inmadura, la pimienta negra la baya recolectada a mitad de su maduración y la pimienta blanca la baya totalmente madura y sin cáscara.

Preparaciones

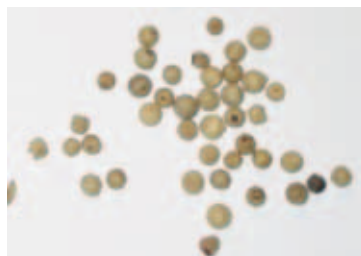
- **Polvo:** 3-10 g diarios.
- **Decocción:** 4-6 semillas por tacita de agua.
- **Tintura:** 3-6 g.
- **Aceite esencial:** 2-5 gotas.



Lámina de pimienta
(H.A. Köhler)



Planta de pimienta
(D. Monniaux)



Bayas de pimienta blanca
(J.A. del Villar)

Pimienta

Principios activos

- **Aceite esencial (0,5%):** contiene hidrocarburos terpénicos, β -pineno, sabineno, 3-careno, limoneno, cariofileno y felandreno. Los principios picantes son amidas piperidínicas. La más importante y abundante es la piperina, amida de la piperidina y el ácido pipérico. Las restantes son igualmente piperidínicas (piperetina, piperanina, etc.), aunque se han aislado algunas pirrolidínicas, como la piperilina, e incluso isobutilamínicas. La pimienta blanca es algo menos rica en amidas piperidínicas que la negra.
- **Resinas.**
- **Ácidos tánico, málico y gálico.**
- **Gomas.**
- **Hidratos de carbono.**

Propiedades y usos comunes

- **Sistema digestivo:** es un estimulante aromático y picante, utilizado para combatir las flatulencias y el meteorismo. Por acción directa sobre las papilas gustativas, la pimienta hace que aumente la secreción gástrica.
- **Antimicrobiana:** se emplea para combatir la malaria y el cólera. Antiguamente se usaba para la gonorrea. También se dice que tiene efectos insecticidas. Se emplea tradicionalmente para sazonar y conservar embutidos.
- **Anticancerígeno:** algunas evidencias sugieren que puede prevenir contra el cáncer de colon, aunque otras sugieren que mediante la inducción de ciertas enzimas hepáticas puede causar cáncer de hígado. De todas formas, se ha visto que la pimienta negra ejerce efectos antimutágenos, y no se puede descartar que la pimienta blanca tenga la misma propiedad.
- **Antioxidante e inhibidor de la apoptosis.**
- **Diaforética.**
- Se emplea tópicamente para aliviar el dolor.
- Se considera afrodisíaca, como otras especias o condimentos picantes.

Efectos adversos y contraindicaciones

La pimienta ha sido reconocida como una especie GRAS (*Generally Regarded As Safe* [generalmente considerada como segura]) por la Food and Drug Administration (FDA) de Estados Unidos.

Oralmente puede causar sensación de quemazón en la boca. Si se pone en contacto con los ojos causa enrojecimiento y lagrimeo.

Se han reportado casos de muertes por aspiración de grandes cantidades de pimienta.

Advertencias y precauciones

La ingestión de grandes cantidades de pimienta negra puede causar efectos abortivos. Dado que no se tiene suficiente información, ni sobre la pimienta blanca ni sobre la negra, creemos conveniente no recomendar su uso durante el embarazo en dosis superiores a las empleadas en la condimentación de alimentos.

Interacciones

- Se ha descrito que algunos de los compuestos presentes en la pimienta blanca (biscalcoides y dipiperamidas) pueden inhibir el citocromo CYP3A4, el cual oxida más del 50% de los fármacos. Los inhibidores de este citocromo pueden cambiar la farmacocinética y la biodisponibilidad de tales fármacos si se emplean de forma concomitante. Aunque ya se conocen algunas interacciones, no se debería descartar la posibilidad de que hubiera muchas más.
- **Fenitoína:** la administración concomitante con pimienta aumenta la velocidad de absorción y disminuye la de eliminación.
- **Propranolol:** la administración concomitante con pimienta acelera e incrementa la absorción; como consecuencia, también aumenta la concentración sérica de este fármaco.
- **Teofilina:** la administración concomitante incrementa la absorción y las concentraciones séricas de teofilina.

Pimienta

Bibliografía

- El Hamss R, Idaomar M, Alonso-Moraga A. Antimutagenic properties of bell and black peppers. *Food and Chemical Toxicology*. 2003;41:41-7.
- Pathak N, Khandelwal S. Cytoprotective and immunomodulating properties of piperine on murine splenocytes: an in vitro study. *Eur J Pharmacol*. 2007;576:160-70.
- Topal U, Sasaki M, Goto M, et al. Chemical compositions and antioxidant properties of essential oils from nine species of Turkish plants obtained by supercritical carbon dioxide extraction and steam distillation. *Int J Food Sci Nutr*. 2008;59:619-34.
- Tsukamoto S, Tomise K, Miyakawa K, et al. CYP3A4 inhibitory activity of new bisalkaloids, dipiperamides D and E, and cognates from white pepper. *Bioorganic & Medicinal Chemistry*. 2002;10:2981-5.