

Proyecto sobre clavo de olor

Darío Alexander Mora Solarte

Estudiante del Programa de Tecnología en Regencia de Farmacia
Universidad Mariana

Figura 1

Clavo de olor



Este trabajo corresponde a un proyecto derivado del curso de “Química Farmacéutica”, del Programa de Tecnología en Regencia de Farmacia, quinto semestre.

Esta especia es originaria de las Molucas o “**islas de las especias**”, en indonesia. Allí se acostumbraba a sembrar el árbol de clavero para celebrar el nacimiento de un bebe. Según las antiguas creencias, si el ejemplar florecía era un augurio de buena suerte para el niño, a quien se le preparaba un collar de clavos de olor para protegerlo de las enfermedades y malos espíritus.

Actualmente, el clavo de olor se cultiva en las islas Zanzíbar y Pemba, situadas en la costa este de África, lugar en el que se maneja la mayor producción. También es sembrado en el caribe y en Centroamérica. (Flores, s.f., párr. 6-7)

Desde la antigüedad hasta el día de hoy, se utiliza esta especia por sus diferentes beneficios; a continuación, se menciona algunas propiedades medicinales de esta especia:

- ❖ **Antiséptico, antipirético y analgésico.** El clavo de olor puede ayudar en el alivio de los síntomas de gripe y resfriado tales como dolor de cabeza, escalofríos, fiebre, etc.
- ❖ **Estimulante.** Su aroma tiene un efecto tonificante sobre el cuerpo y mejora la sensación de fatiga.
- ❖ **Digestivo y carminativo.** Mejora la digestión, atenúa las náuseas y reduce las molestias debidas a la producción de gases durante el proceso digestivo.
- ❖ **Desinfectante.** Se ha utilizado para mantener la salud oral y tratar llagas, mal aliento y dolor de muelas.
- ❖ **Antiespasmódico.** Reduce el dolor provocado por cólicos. (Fiatc Seguros, 2020, párr. 8)

✓ Efecto analgésico:

Su efecto sobre el dolor se ha comprobado mediante el estudio de los efectos tópicos de los componentes principales de su aceite esencial. El eugenol parece actuar deprimiendo los receptores sensitivos implicados en la percepción dolorosa, si bien algunos estudios sugieren un efecto anestésico local. Por este hecho se ha utilizado y se utiliza en odontología, pudiendo usarse en menor concentración que otros anestésicos tópicos. Diversas investigaciones han demostrado su seguridad y eficacia para inducir anestesia en determinados tipos de peces.

Recientemente se ha demostrado que este compuesto puede inhibir los canales sensitivos de Na⁺ y Ca²⁺ dependientes del voltaje, y de esta forma ejercer su efecto analgésico. Además, se ha comprobado que inhibe las corrientes inducidas por ATP en neuronas nociceptivas en el ganglio trigémino y modula algún receptor específico localizado predominantemente en pequeñas neuronas sensoriales nociceptivas. Este receptor juega un importante papel en los mecanismos del dolor periférico en neuronas sensoriales. (Carretero, s.f., p. 2)

✓ Efecto anestésico: Ajila (2019) evaluó la efectividad del clavo de olor como anestésico en peces. En su investigación afirma:

Permite recuperarse completamente después de su aplicación y además de no presentar mortalidad. Se observó la posición del cuerpo con el lado ventral hacia arriba, sumergido en la columna de agua. Se sugiere que el estrés es reducido al mínimo con la aplicación de este anestésico por lo tanto puede ser utilizado en la acuicultura para facilitar las labores de producción y ocasionar un menor daño a la especie en cultivo. De esta forma vemos que el anestésico de clavo y otros vegetales es seguro para las especies que se someten a experimentación. (p. 27)

✓ Agente antimicrobiano: Díaz (2016), en su trabajo, “comprueba la efectividad del aceite esencial de clavo de olor “*Syzygium aromaticum*” inhibe al *streptococcus mutants*, agente causal de la caries dental, usando el antes mencionado aceite en varias concentraciones como son al 25 %, 50 %, 75 % y 100 %” (p. 32).

Referencias

- Ajila, C. (2019). *Aplicación de anestésico artesanal de aceite de clavo de olor (Syzygium aromaticum) en vieja azul (Andinoacara rivulatus)* [tesis de pregrado, Universidad Técnica de Machala]. Utmach. <http://repositorio.utmachala.edu.ec/handle/48000/13828>
- Carretero, M. (s.f.). Clavo de especia. <https://botplusweb.portalfarma.com/documentos/2010/3/3/42195.pdf>
- Díaz, V. (2016). *Efecto inhibidor del aceite esencial de clavo de olor*
- Fiatc Seguros. (2020, 5 de febrero). Clavo de olor: una especia aromática que querrás añadir en tu cocina [Blog]. <https://www.fiatc.es/blog/post/clavo-olor-origen-usos-propiedades>
- Flores. (s.f.). Clavo de olor. <https://www.flores.ninja/clavo-de-olor/>

