

*Indispensables pero desagradables. A nadie le gusta darse el trabajo de tener que cortar una **cebolla**, sin embargo, es uno de los productos que más utilizamos en nuestros hogares. Ahora, gracias a una empresa japonesa, podremos dejar de llorar cuando cortamos este producto.*

**¿Por qué las cebollas nos torturan y nos dejan llorando?** Esto se debe a que al entrar en contacto con el cuchillo al cortarlas, éstas emiten un gas, produciendo el lagrimeo.

Sin embargo, Hous Foods Group, desarrolló la cebolla Smile Ball, que además de no hacer llorar, tendría un sabor dulce parecido al de una manzana.

La empresa reveló que logró suprimir la producción de syn-propanotial-S-óxido (agente lacrimógeno) mediante el bombardeo de bulbos de cebolla con iones de irradiación.

El año pasado ya se vendieron 5 toneladas de Smile Ball de prueba en tiendas de Tokio, y para este otoño (Hemisferio Norte) estarán disponibles en todos los supermercados del país a US\$ 4.30 un paquete de dos cebollas, es decir, el doble del precio normal.

¿A qué se debe el nombre de Smile Ball? Simplemente a que en vez de hacer llorar, te hará sonreír.

El dilema está en si la población está dispuesta a probar una cebolla con un sabor diferente a cambio de dejar de llorar al cortarlas. **¿Opiniones?**

Fotografía: Shutterstock.com

[www.portalfruticola.com](http://www.portalfruticola.com)