

UN NUEVO COLORANTE DE LAS GRASAS

por

A. FERRER CAGIGAL

Desde hace mucho tiempo vienen empleándose distintos colorantes selectivos o electivos para el *teñido* de las grasas, actuando unos por impregnación como el *ácido ósmico*, otros sin ella, como el Sudán III en solución alcohólica, el rojo escarlata.

Son todos ellos en general excelentes colorantes, pero unos, como el ácido ósmico, roban la apetencia colorante de las muchas substancias intersticiales o inclusiones celulares; otros son excesivamente caros, sobre todo para ser aplicados como colorantes en masa (en la conservación de piezas anatomopatológicas).

De ahí que buscando un colorante selectivo y a la par económico, hube de fijarme en la aplicación que del pimentón realizan en los pueblos andaluces para colorear mantecas y en otros para la coloración de embutidos (sobreasada mallorquina, chorizos extremeños, etc.).

La coloración que realiza el pimentón a las grasas es selectiva y se ve en los compuestos culinarios que únicamente las grasas flotan coloreadas en rojo, en tanto los demás componentes permanecen incoloros.

Así, pues, empecé a realizar mis investigaciones obteniendo un buen pimentón — cosa difícil, pues se trata

de una de las substancias condimenticias que más se sofisticada y adultera — y luego, por sucesivas diluciones alcohólicas y etero-alcohólicas de su substancia colorante, ésta se puede obtener en forma de polvo por desecación, ya en el vacío o en estufa seca, obteniéndose un precipitado soluble desde alcohol de 70° hasta absoluto.

El mejor resultado lo obtuve por maceración de pimientos rojos triturados, pero es muy lento, utilizando generalmente el macerado alcohólico con alcohol de 90°, de pimentón a saturación; el líquido resultante es de un intenso color rojo y de olor acre «sui generis»; está en disposición de utilizarse como reactivo histológico. Para ello se sumergen las piezas patológicas de 10 a 12 días sin necesidad de renovar la solución y con la única condición de que el reactivo cubra totalmente a la pieza, luego se lavará y montará en la fórmula mía que modifica el método de Kaiserling, obteniéndose preciosos preparados, como pueden observarse en mi colección de piezas teñidas globalmente en el Museo de Anatomía Patológica, piezas que llevan años de montadas sin haber perdido el menor carácter, ni haberse disuelto el intenso color rojo que caracteriza a la grasa.

Para cortes histológicos el «modus faciendi» es sencillísimo : los cortes se abandonan durante 20 a 30 minutos en un pocillo con solución alcohólica de pimentón y luego se lavan en agua destilada, se deshidratan pasándolos ligeramente por los alcoholes y ya no precisa más que el montaje en glicerina o en celdillas cerradas al lacre, o al betún, o a la goma.

He podido comprobar que se colorean las tres grasas trioleína, tripalmitina y triestearina, así como la mielina de las fibras nerviosas, las grasas y lipoides de



Lámina I

Tejido adiposo subcutáneo
(Tinción por el método del autor)

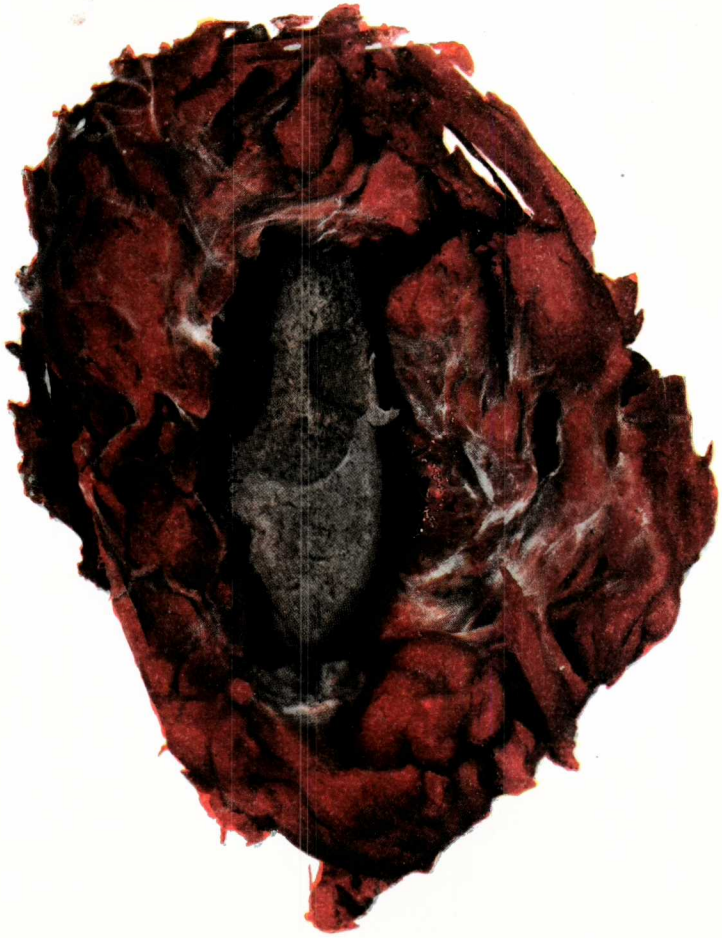


Lámina II

Pieza anatómica con la grasa teñida por el mismo procedimiento.

inclusión celulares (células del riñón muscular degeneradas y células del cartílago viejo).

Prosigo investigaciones de índole química para el completo estudio de este colorante, al que mis compañeros de laboratorio, haciéndome un inmerecido honor a mi apellido, lo bautizaron con el nombre de «Cagigalina».

Laboratorio de Hictología. Facultad de Medicina.