

EL ACEITE DE HIGADO DE BACALAO

Nuestros antepasados conocían ya la notable acción del aceite de hígado de bacalao para fortalecer el organismo y favorecer su resistencia; más de uno de nuestros lectores de avanzada edad utiliza aún la cura regular repetida cada invierno de este medicamento, que, como un niño, se traga con más o menos disgusto. Cuando en esa época se preguntaba cuál era la razón de la sorprendente actividad del aceite de hígado de bacalao, nadie podía explicársela. Además, se le daba poca importancia, porque, en definitiva, la experiencia realizada con el aceite de hígado de bacalao en los niños débiles estaba suficientemente probada.

Al principio del siglo particularmente, cuando se celebraba con júbilo triunfal los incesantes descubrimientos de la ciencia, y cuando se creía saberlo todo, había gente que no aceptaba nada si no podía medirse, pesarse y contar.

Mas bien pronto los sabios empezaron a descubrir en la alimentación estas misteriosas sustancias, las vitaminas, cuya presencia se sospechaba verdaderamente desde antiguo; pero que la Química no había podido aún descubrir. Este importante descubrimiento resucitaba, hasta en las gentes más desconfiadas, la boga amenazada del aceite de hígado de bacalao. Efectivamente, se descubrió en este aceite cantidades notables de vitaminas A y D, que son indispensables al desarrollo del organismo y cuya ausencia en la alimentación provoca en los niños esa enfermedad tan difundida, el raquitismo, así como otros trastornos.

El aceite de hígado de bacalao se retira del hígado fresco de este pez. Inmediatamente de pescado, se corta la cabeza del bacalao, y por una hábil incisión hasta la raíz de la cola, se procede a eliminar las vísceras. Se depositan los hígados en un recipiente aparte y los residuos son utilizados como cebos.

Entonces se abandonan los hígados durante un tiempo bastante prolongado en grandes toneles con fondo, donde se acumula poco a poco el aceite. Pero como éste no puede ser recogido totalmente, ulteriormente se prensan los hígados y se hierven. En todo caso, este último procedimiento no es el que produce el aceite de hígado de bacalao amarillo de oro, de primera calidad, sino solamente un aceite oscuro que se utiliza generalmente para la alimentación animal.

En cuanto al aceite de hígado de bacalao medicinal, se obtiene actualmente en Noruega casi exclusivamente por un procedimiento de calefacción moderada a vapor. Los hígados frescos, cuidadosamente retirados, se ponen en una caldera y se hace pasar vapor. Cuando bajo el efecto del calor el aceite queda suficientemente separado, se decanta y filtra el producto obtenido, que presenta entonces un color amarillo claro o amarillo de oro y es casi inodoro. Un segundo tratamiento, menos cuidadoso, da también un aceite de peor calidad. La mayoría de los fabricantes operan hoy día bajo inspección científica para sólo preparar un aceite irreprochable con un contenido en vitaminas de toda garantía.

Como puede decolorarse por procedimientos químicos, el aceite de segunda calidad, más barato, y darle así la apariencia de aceite de hígado de bacalao medicinal, su compra es una cuestión de confianza.

Sin duda, se trata aquí una vez más de evitar un error que puede ser de importancia también para otros medicamentos de origen vegetal y animal. Los químicos están capacitados para preparar vitaminas en estado puro; la vitamina A, aislándola del aceite de hígado de bacalao; la vitamina D, por vía sintética. ¿Por qué, se pregunta hoy, no es posible, administrando estas preparaciones de vitaminas en estado puro, obtener la misma acción que con el aceite de hígado de bacalao, que no es ciertamente una de las cosas más sabrosas?

Desgraciadamente, con estas preparaciones no se puede conseguir el mismo resultado. La razón es que el aceite de hígado de bacalao contiene, al lado de las vitaminas ya citadas, otras sustancias muy activas que contribuyen a fortificar el organismo y aumentar su resistencia a las enfermedades infecciosas. Entre otras sustancias, cítense la lecitina, los ácidos grasos no saturados, la colessterina, los ácidos aminados y muchos otros más.

Sin embargo, se ha conseguido vencer de otra manera los inconvenientes del aceite de hígado de balacao, en particular su olor y su sabor a pescado, que repugnan frecuentemente a los niños y personas sensibles. Así se confeccionan actualmente diversas preparaciones de aceite de hígado de bacalao adicionadas con zumos de frutas sabrosas y que los niños toman fácilmente. Gracias a este procedimiento se ha conseguido eliminar completamente el sabor desagradable y se tiene la impresión de saborear un jarabe de frutas concentrado más bien que una emulsión de aceite de hígado de bacalao. (*Pharm. Chez soi*, I, 10, 1955.)