

Nunca lo hagas: el error que todos cometen con el detergente al lavar los platos y puede ser perjudicial

27/03/2025



El lavavajillas resolvió buena parte del problema que se presenta en todas las familias después de comer: lavar los platos. Una tarea que, cuando es manual, no queda más que arremangarse y hacer el esfuerzo. Eso sí: al tratarse de que sea algo rotativo para que el desgaste no caiga siempre en la misma persona.

Sin embargo, hay algo que es transversal a cualquiera y es un error común que todos cometen con el detergente al momento de empezar a fregar los platos con la esponjita. Y va mucho más allá de que los platos queden bien, más o menos o mal lavados, sino que tiene que ver con que ese error puede ser perjudicial

para la salud.

Dando por sentado que quien se prepare para lavar los platos utilizará guantes para resguardar sus manos de la sequedad posterior, producto del uso del detergente, existe la creencia de que **cuanto más detergente se le ponga a la esponja** y termine sobre el plato, mejor será su lavado. Y eso **no es exactamente así**.

El error que todos cometen al lavar los platos a mano: cómo usar de forma correcta el detergente

Cuando se aplica una gran cantidad de detergente, que es un líquido cremoso o gelatinoso, el **riesgo más grande** que se corre es que los restos de ese producto químico no sea retirado de la esponja. Y que, por ese descuido, en el siguiente lavado al entrar en contacto con las manos, esos restos de detergente pueden colarse por los poros.

A simple vista puede parecer un hecho menos: se enjuaga y listo. Pero si esto no es salvado a tiempo, existe la posibilidad que cuando el químico se metió en el cuerpo, **termine actuando sobre los intestinos**. Y esto puede provocar que se dañe o rompa la membrana celular, llevando a la muerte de las células.



Hay que tener cuidado con el uso del detergente al momento de lavar los platos. Foto: Freepik

Una situación grave y hasta con riesgo de vida, dado que puede generar el llamado “síndrome del intestino permeable” y llevar al fallo de algunos órganos. Porque cuando este síndrome tiene lugar, **la barrera intestinal termina siendo jaqueada** por los activos del detergente, al propiciar el ingreso al torrente sanguíneo de sustancias perjudiciales para la salud.

El error que todos cometen al lavar los platos a mano: cómo hacerlo bien

Por lo pronto, el usuario tiene que saber bien para qué sirve el detergente y cómo aplicarlo. Lo primero suena a obviedad: es para higienizar bien los platos, ya que solo utilizando agua (por más caliente que fuere) **no alcanzará para llegar a una limpieza** óptima. Sería como bañarse sin utilizar jabón.

La presencia del detergente en el lavado de los platos es para interceder entre el agua y la grasa de la comida. Éstas (sus moléculas) no se mezclan, como si fuesen agua y aceite,

entonces la **única manera de que la grasitud salga de un plato** es con la participación del detergente.

¿Por qué? Por este producto químico tiene un tipo de molécula que es una suerte de imán respecto a las moléculas de agua y de grasa. Entonces, genera una adhesión que permite **quitar la suciedad** a través de la presencia de la espuma que se forma con la fricción entre el detergente y el agua.

Pero hay algo más a tener en cuenta que es muy importante: no hace falta poner y poner detergente, suponiendo que eso será el **arma clave para quitar la grasa de los platos**, si éstos están muy sucios.

Lo que genera eficacia en realidad es la emulsión que se forma entre los tres actores en juego (detergente, grasa y agua) y el accionar de la esponja, refregando los platos. Y se estima que con **un par de cucharadas de detergente en un recipiente** (puede ser un vaso o una taza) más un chorro de agua tibia, es suficiente: lo siguiente es mojar en esa mezcla la esponja y lavar con eficiencia y tranquilidad.

Fuente: TN