

Otra síntomatología

Rara enfermedad que reporta varios casos.



Qué es el síndrome de la autocervecería, interés de Lázaro Díaz, de Mayabeque

UN exsoldado de Oregon, EE.UU., Ray Lewis, empezó a sentirse enfermo en el año 2014; insistía en sufrir síntomas propios de una resaca, aunque valga aclarar que el hombre aseguraba no haber bebido. Sin embargo, un año más tarde le diagnosticaron el síndrome de la embriaguez automática, trastorno médico en que el estómago convierte los alimentos ingeridos —azúcares y carbohidratos— en alcohol.

El igualmente conocido como síndrome de fermentación del intestino es un trastorno severo y poco estudiado; un problema serio, al decir de los médicos, porque la persona que lo sufre padece los mismos efectos fisiológicos que si abusara de la bebida durante toda la vida. Tampoco tiene cura, pero una dieta rica en verduras de hojas verdes y proteínas podría ayudar.

Al respecto aparece un artículo en la revista **Medicine Science Law**, en el que se explica que grandes cantidades de levadura en el intestino convierten literalmente la comida que se consume en cerveza.

Según los investigadores, el proceso se basa en el etanol que se produce del contacto de los azúcares de algunos alimentos con la levadura, lo que da lugar a la “embriaguez accidental”.

Se reportan pocos casos en el mundo con el síndrome de la autocervecería, sobre el cual los médicos advierten que el consumo de algunos fármacos quizás también podría provocar esta rara enfermedad.

A propósito del tema también hay malas noticias para los amantes del líquido. El cambio climático amenaza al mundo con sequías, inundaciones e incendios; mientras que un reciente estudio alerta que la producción de cerveza se puede ver afectada. La investigación expone que grandes productores, como Alemania o Bélgica, podrían reducir sus elaboraciones casi en 40 por ciento.

Debido al cambio de clima atribuido, directa e indirectamente, a la actividad humana, que altera la composición de la atmósfera, es probable que los efectos y daños causados conduzcan a fuertes caídas en los

rendimientos de la cebada, un ingrediente esencial de la cerveza. Los investigadores indican que las sequías y las olas de calor causarían disminuciones en la producción del grano de hasta un 17 por ciento en países donde más se cosecha este cereal.

Por su parte, el doctor Steven Davis, de la Universidad de California en la ciudad estadounidense de Irvine y coautor de la investigación, comentó: “El mundo enfrenta muchos impactos del cambio climático que ponen en peligro la vida, por lo que las personas que tienen que gastar un poco más para beber cerveza pueden parecer triviales en comparación”.

Otra cosa, la cebada de mejor calidad se dedica para la producción de cervezas, por lo que entonces la media de los precios se podría duplicar como resultado de los problemas medioambientales. Los principales exportadores mundiales del cereal son Australia, Francia, Rusia, Ucrania y Argentina, seguidos por algunos otros países europeos.

Dabo Guan, profesor titular de economía del cambio climático de la Universidad británica de East Anglia, es autor principal de un estudio en el que expresa: “Los problemas con la cerveza palidecen en comparación con otros inducidos por el clima, como la seguridad alimentaria, los daños causados por las tormentas y la escasez de agua dulce”.

Los resultados de la investigación, publicada en la revista científica **Nature Plants**, indican que, aun cumpliendo con lo que pide la ONU sobre el cambio climático y empezando ahora mismo con excelentes cuidados al respecto, habrá un aumento de los fenómenos climáticos extremos.

Nueva tendencia

Cabellos lisos con estilo, sugerencia de Lisset Cabrera, de Holguín

UN tratamiento que se impone para alisar la fibra capilar, sin dañar el cabello, es el que se realiza con aminoácidos orgánicos que aportan propiedades naturales como la queratina, los aminoácidos, la proteína vegetal y el colágeno.

De acuerdo con la estilista colombiana Katiuska Jalilíe Martínez, "los aminoácidos son un alisante o un hidratante, según sea el gusto. Cuando uno alisa se aplica en el cabello, se deja media hora, se lava, se cepilla y se plancha de manera normal. El aminoácido lo nutre, lo rejuvenece, ayuda al crecimiento capilar, repara puntas quebradizas e hidrata cabellos tinturados, teniendo en cuenta que los tintes hacen perder la elasticidad y brillo. La queratina hidrolizada que contiene ayuda a educar el cabello; para que no siga saliendo crespo sino que [...] vuelva a estar liso como lo fue".



revistas.oheraldo.co

Los aminoácidos orgánicos revisten el cabello, generando una película que envuelve la hebra capilar y ofrece mayor docilidad.

Si el deseo de damas o caballeros es tener un cabello con ondas, se aplica menos cepillado y la onda no será llena de crespos, sino definida.

Este tratamiento tiene sus ventajas, veamos: "La queratina alisaba, pero no educaba el cabello; con el tiempo se iba poniendo opaco; cuando salía la raíz surgía más encrespado, daba caspa; a algunas personas les daba alergia por el contenido que tiene (formol), provocando ojos llorosos, picazón en la piel. El aminoácido

es más sano; aunque el activador es un químico, es menos abrasivo que el formol...", subrayó la profesional de belleza.

Cabe apuntar que, según se explica, este tratamiento es ideal para cabellos finos, frágiles, crespos, sin vida y sin brillo. Los resultados de los aminoácidos orgánicos pueden durar entre dos y tres meses. El tratamiento alisador requiere entre dos y cuatro horas en la peluquería.

Por su parte, la estilista Gladys Lopesierra, también colombiana, manifestó que "el alisado con aminoácidos mejora la apariencia del cabello que ha sido tratado con productos químicos. Los aminoácidos son capaces de llenar las grietas del pelo y, por lo tanto, lo deja súper hidratado"; además, el cabello se fortalece, se torna liso, suave y brillante.

"Se puede lavar en el mismo día de la aplicación del producto. La clave del tratamiento con aminoácidos es el choque térmico; después de aplicar el producto sobre el cabello, se lava con agua enfriada con hielo", precisó Lopesierra.

De manera general este proceder es usado por gran parte de las mujeres que se han realizado alisados progresivos uno tras otro y desean que su cabello vuelva a tener volumen y movimiento. ●

De tiro rápido

• **LIONEL CAMEJO:** El ave que vive en árboles muertos o en descomposición: se trata del pájaro carpintero. Importantes en el reino animal por su capacidad de hacer agujeros en los troncos. Ellos son considerados especie clave porque hacen casi el 90 por ciento de las cavidades de los bosques, sin las cuales cambiarían las comunidades de hábitat y el número de otras especies. El pájaro carpintero mide entre 21 y 23.5 centímetros, desde el pico hasta su cola. El macho puede tener ojos blancos o rosáceos, y hasta color marrón. Su coronilla y frente son



rtve.es

de color rojizo, su pico negro. Las hembras son más pequeñas, se les puede identificar porque tienen una banda negra en la coronilla y su nuca color rojo. Estos pájaros solo tienen una pareja por toda la vida y se ayudan entre todos para cuidar las crías, por eso viven en colonias de cinco a 15 individuos.