



# Boletín informativo

Año 6 No.82

Octubre de 2019

## CURIOSIDADES CIENTÍFICAS II

**\* La razón por la que la nuez moscada puede causar alucinaciones**

Se debe a que la nuez moscada tiene **miristicina**, un alcaloide tóxico que puede causar alucinaciones

**\* ¿Por qué se pudren las naranjas?**

Cuando las fruta comienzan a madurar, producen un gas llamado **etileno** (C<sub>2</sub>H<sub>4</sub>). Las naranjas son muy sensibles al etileno y por ello se

deterioran pronto.

**\* ¿Para qué utilizan el geraniol las abejas?**

El **geraniol** es un alcohol natural fragante presente en flores como geranios y rosas. Las abejas lo usan para marcar las flores con néctar.

**\* ¿Cómo se hace el lápiz de labios?**

**Maybelline, L'Oréal, MAC...** existen cientos de marcas

de labiales que ayudan a tener una boca hidratada.

Las recetas caseras aseguran que la mejor manera de elaborarlos es con cera de abeja y aceite, siendo el **aceite de ricino**.

**\* ¿Por qué la mantequilla vieja huele tan mal?**

La mantequilla rancia tiene un olor desagradable por culpa del **ácido butírico** (C<sub>4</sub>H<sub>8</sub>O<sub>2</sub>)

**\* Tipos de azúcar**

La fructosa (azúcar de las frutas) es más dulce que la sacarosa (azúcar de caña).

**\* ¿Cuál es el pH de los jugos gástricos?**

Los jugos gástricos del estómago tienen un pH de 1,6 a 1,8. Ese porcentaje lleva a que sean incluso más ácidos que el zumo de limón (2,1).

**\* Hierbas aromáticas de la gastronomía, útiles para conservar libros**

Para conservar a los libros en perfecto estado, y evitar

que tengan hongos, se utiliza el **timol**. Éste está presente en la naturaleza en el tomillo y el orégano, dos hierbas aromáticas que se usan muchas veces para cocinar.

\* **¿Por qué la carne**

**es roja y otras veces más oscura?**

El color de la carne depende de la **mioglobina**, el pigmento que hace que el color de la carne sea rojo. Cuando un animal es más viejo, el color de su carne

será más oscuro.

\* **Tungsteno para las bombillas**

El **tungsteno es un elemento químico** de número atómico 74. Hace un siglo, no se usaba para nada porque era casi imposible tra-

bajar con un metal denso sino también asombrosamente duro. En 1908, el inventor estadounidense William D. Coolidge descubrió cómo hacer cables del tungsteno que resultaron

ser ideales para hacer filamentos duros y resistentes a una temperatura tan alta que podían lucir con una brillantez extrema sin derretirse. Así es como el tungsteno comenzó a usar-

se, hasta el día de hoy, para las bombillas.

\* **La luz tarda 8 minutos y 17 segundos en viajar desde el Sol hasta la superficie terrestre.**

\* **Una anguila eléctrica puede producir una descarga superior a los 600 voltios.**

\* **La llamada de la ballena jorobada produce un sonido más alto que el del Concorde y puede ser es-**

**cuchado a 926 Km. de distancia.**

\* **Los relámpagos pueden llegar a medir 30 millas (48 Km) de largo, y su espesor es menor que una pulgada (2,54 cm) y alcanzan una temperatura ma-**

**yor que la de la superficie del sol.**

\* **Con 38 cm, los ojos del calamar gigante son los mayores del planeta.**

\* **Con más de 2 000 Km. de longitud, el gran arrecife de coral es la estructura**

viviente más grande de la Tierra.

\*Las lombrices de tierra poseen cinco pares de corazones, en la parte delantera de sus cuerpos.

\*Un corazón humano late 100.000 veces al día,

a lo largo de su vida, un humano bombea tanta sangre como para llenar 100 piscinas. Cada corazón bombea en cada latido 1/15 de pinta (0,43 litros) de sangre.

\*Los colibríes consumen la energía equivalente a

la mitad de su peso corporal en comida al día.

\*La velocidad más alta registrada por un tren fue de 574,7 Km/h, lograda por el TGV francés.

\* La cebolla y las ganas de llorar

Te estás preparando un

---

sándwich y decides picar una cebolla para agregarle unas rodajas, así que tomas la cebolla, la tabla y el cuchillo, comienzas a picar y, cuando te das cuenta, los ojos te arden tanto que estás llorando

¿Por qué pasa esto? Resulta que la cebolla contiene algunos compuestos con azufre, cuyas células se rompen cuando la cortamos, liberando moléculas sulfuradas que reaccionan con la hume-

dad de nuestros ojos y generando ácido sulfúrico, produciendo una sensación de quemazón; como mecanismo de defensa, nuestro cerebro va y le ordena a los lagrimales de los ojos que

---

produzcan más agua para contrarrestar la irritación y diluir el ácido que la causó. Impresionante

\*El olor de los libros

¿Alguna vez has tenido la oportunidad de agarrar un libro viejo en una bi-

blioteca o en tu casa y, cuando lo abres, descubrir que exhala un delicioso olor? Lo que ha pasado es que la descomposición de la celulosa (procedente de los árboles y principal

material con que se elabora el papel genera unas moléculas llamadas lignina o vainillina, las cuales le dan el color amarillento y un rico olor a vainilla a los libros viejos