

Panorama : santé

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Génération plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2010)**

Heft 15

PDF erstellt am: **24.09.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Gare à l'anorexie tardive

Ce sont les Etats-Unis qui tirent le signal d'alarme et ont baptisé le phénomène *Desperate Housewives Syndrome*, inspiré du célèbre feuilleton. Les médecins notent une recrudescence de l'anorexie chez les femmes ayant atteint le cap de la ménopause. En effet, de plus en plus de quinquagénaires se laissent influencer par la mode et refusent de prendre du poids pour garder le contrôle d'une illusoire jeunesse. Les conséquences sont toutefois plus lourdes à cet âge. La tolérance à la dénutrition est moins bonne, le risque de malaises augmente sans parler des problèmes d'ostéoporose. Enfin, le résultat n'est même pas à la hauteur de leurs espérances. Chez une ado qui maigrit, la peau est tonique et se retend, ce qui n'est plus le cas passé un certain âge.



Pas de colle dans le steak!

Après une discussion acharnée, le Parlement européen a refusé l'usage d'une «colle» permettant d'agglomérer des morceaux de viande pour reconstituer des produits carnés. D'origine bovine ou porcine, l'enzyme «thrombine» était pourtant farouchement défendue par plusieurs députés. Un des membres de la commission chargée d'étudier ce projet a même affirmé que son combat était dans l'intérêt des consommateurs puisqu'il «s'agit de mettre sur le marché des produits moins chers issus de morceaux de viande bas de gamme». Mais la majorité ne l'a pas entendu de cette oreille. «Un steak est un steak, un jambon est un jambon», a martelé le social-démocrate allemand Jo Leinen. Ajoutons pour la fine bouche que l'innocuité de la thrombine pour la santé du consommateur n'a pas suffisamment été démontrée, notamment en raison du risque accru de contamination des produits par des bactéries.

PLUS DE

7

millions

d'Européens souffrent de démence, un nombre qui sera multiplié par deux d'ici à 2025.

Une dent qui s'accroche

Darwin avait tort. Non pas sur sa théorie de l'évolution, mais par rapport à son pronostic sur les dents de sagesse. Notre troisième molaire n'est pas un organe en voie de disparition. La formule dentaire (3 paires de molaires, 2 de prémolaires, 1 de canines et 2 d'incisives) est la même pour tous les catarhiniens, à savoir la famille qui regroupe l'homme et les singes de l'ancien monde. Or, cette formule n'a pas été modifiée depuis 40 millions d'années et ce ne sont pas quelques siècles de nourriture moderne qui vont y changer quelque chose.



Un vaccin contre l'asthme

L'espoir est réel. Les chercheurs de l'Institut Pasteur ont réussi à empêcher l'apparition de crises d'asthme chez les souris. Le vaccin répondant au doux nom de BCG EFD prévient pendant trois

ou quatre mois l'hyperréactivité des bronches en présence d'un allergène. Il peut être renouvelé grâce à des injections. Reste maintenant à confirmer ces résultats chez l'homme.

Fruits et légumes aiment la chaleur

On croyait que fruits et légumes devaient être conservés au frigo pour garder le maximum de leurs vertus. Tout faux, selon des chercheuses de l'Université d'Oklahoma (Etats-Unis). Après de nombreux tests comparatifs, elles ont constaté que les pastèques, bananes, pêches, tomates, aubergines, kiwis et autres délices de l'été offraient plus d'antioxydants lorsqu'ils étaient stockés à l'extérieur. Cela s'expliquerait par le fait que les produits de la terre continueraient à fabriquer des nutriments même une fois récoltés. Or, ce processus serait ralenti par le froid du réfrigérateur. Attention toutefois à ne pas acheter de trop grosses quantités pour ne pas se retrouver avec des aliments ratatinés et pourris.