

Doctor en educación física sigue vigoroso

El Dr. Thomas Kirk Cureton, de 81 años de edad, hace más ejercicios en un día que muchos norteamericanos en una semana, informa la revista *Canadian Press*.

No hay nada más adecuado para un hombre que ha ayudado a eliminar mucha carne flácida y colgante desde que escribiera un libro de ejercicios físicos, publicado en 1941.

Desde 1936, el Dr. Cureton ha escrito casi 1.000 artículos y más de 56 libros, inclusive *Aptitud Física y Salud Dinámica*.

El Dr. Cureton, que vive en Winnipeg, practica lo que predica — carrera, natación y ciclismo a un promedio de unos 30 kilómetros por día. Prácticamente ha ganado todo concurso de natación y pruebas de campo y pista en que se ha inscrito en los Juegos Olímpicos para Ancianos en los Estados Unidos.

Cuando no está compitiendo o entrenándose, edita una enciclopedia de educación física. El Dr. Cureton ha dirigido más de 600 clínicas de aptitud física y ha dado conferencias en 70 países.

"Todavía sigo muy activo, pero no soy la única persona anciana que todavía se dedica intensamente a los ejercicios físicos. Existen centenares de personas como yo."

Potencial de la mostaza

El Ministerio de Agricultura de Canadá realiza investigaciones sobre la mostaza que, de ser positivas, podrían convertirla en una semilla oleaginosa económica en el Oeste de Canadá.

En el pasado, no se utilizaba la mostaza para extraer aceite, ingrediente de productos tales como margarina y mayonesa, debido a su alto contenido de ácido erúxico, de carácter tóxico. Recientemente, investigadores australianos obtuvieron una variedad de semilla de bajo contenido de ácido erúxico. Los científicos de la Estación de Investigación de Saskatoon, Saskatchewan, del Ministerio de Agricultura, están adelantando esta investigación y buscando formas de preparar piensos a partir de la harina de mostaza restante después de la extracción de aceite.

Normalmente, la mostaza contiene gran cantidad de glucosinolato, por lo que no se utiliza como pienso. El glucosinolato tiene un gran contenido de azufre. Su ingestión en grandes cantidades puede

causar problemas, incluso reproductivos, en animales.

Eliminación de la sustancia tóxica

"En nuestra investigación, hemos añadido una nueva técnica al método convencional de extracción de aceite que parece ser eficaz en la eliminación del glucosinolato," manifestó G.I. McGregor, investigador del Ministerio de Agricultura en Saskatoon.

Además, los investigadores tratan de crear una variedad de mostaza sin glucosinolato. "La adaptación de la mostaza como aceite comestible y pienso presenta problemas similares a los encontrados por los investigadores cuando comenzaron a extraer aceite de colza," añadió el Sr. McGregor.

"La colza, cultivada ahora para pro-

ducir aceite comestible y piensos en el Este de Canadá bajo el nombre de canola, en un tiempo tenía un alto contenido de ácido erúxico y glucosinolatos.

Mediante investigación, los científicos pudieron eliminar el ácido erúxico y glucosinolato de la colza para producir la variedad canola; creemos que podemos hacer lo mismo con la mostaza", añadió.

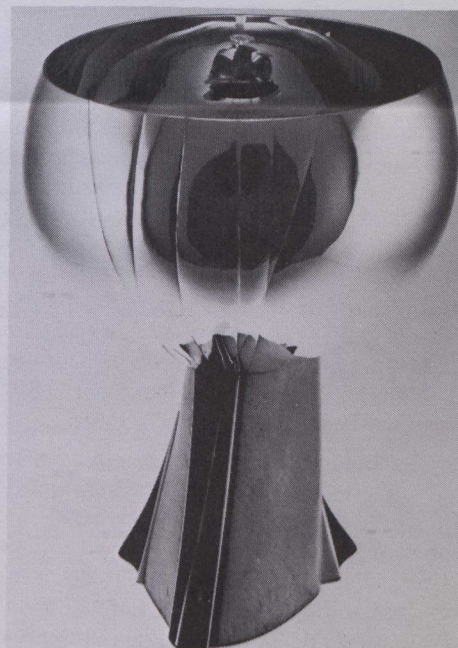
Se ha demostrado que la mostaza resiste la sequía y se estropea menos que la colza. Debido a estas características, se puede cultivar mostaza en zonas en que no es posible cultivar colza. El año pasado, los agricultores canadienses cultivaron 80.000 hectáreas de mostaza, principalmente en los llanos. Esto podría aumentar considerablemente si la mostaza se convirtiese en un cultivo apropiado de semillas oleaginosas en el Este de Canadá.

Arte y artesanía brillan en una exposición de orfebrería

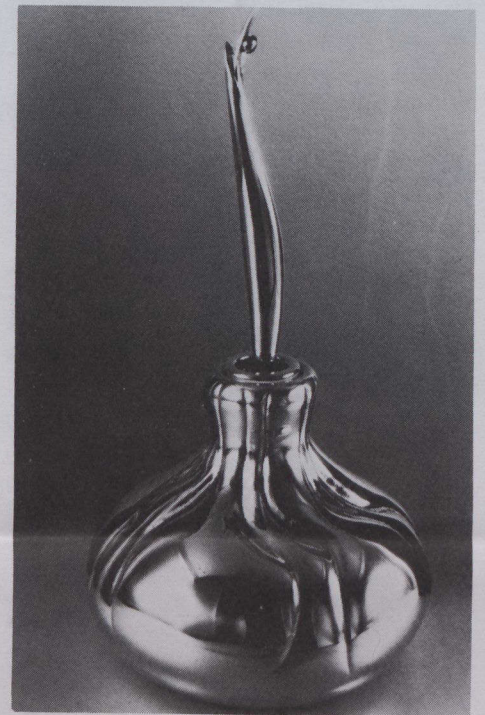
El Museo Nacional de Ciencias Naturales de Ottawa, Ontario, está exhibiendo unos 70 objetos de oro, plata y plomo creados por Lois Betteridge.

La famosa platero canadiense Lois Betteridge ha sido aclamada por su arte y habilidad. Las obras que se le han encargado — para primeros ministros canadienses, así como estadistas de otros países — incluyen joyas, platería religiosa y servicios de mesa de plata seculares.

El Prof. Robert Derome, del Departamento de Historia del Arte de la Universidad de Quebec de Montreal afirma



Copa inhaladora de brandy de plata fina de 15 centímetros de alto. Base de hueso embutido en marfil y madera bermeja.



Tintero con tapón de 15 centímetros de alto. (fotos: Keith Betteridge).

que "ella encuentra su satisfacción en la creación de la obra manual, no en los premios de un fabricante o un minorista". "Su contribución es verdaderamente la de un artista creadora que trabaja en metales preciosos".

Lois Betteridge, ha mostrado sus obras en unas 90 exposiciones en Canadá, Estados Unidos, Gran Bretaña, Francia, Bélgica y Japón. También ha formado parte del jurado en muchas oportunidades y ha dado varias conferencias en Europa y los países escandinavos.