

# SCIENCES & SANTÉ

## LES BRÈVES

### La peau des pommes

C'est souvent un dilemme : faut-il peler les pommes avant de les manger ou vaut-il mieux les croquer à belles dents, peau comprise ? Les personnes soucieuses de leur ligne auraient-elles intérêt à les croquer avec la peau, indique une étude récente du Centre de santé de l'Iowa, aux États-Unis. L'acide ursolique contenu dans la peau du fruit aide à brûler davantage de calories. De quoi réduire aussi le risque de développer un pré-diabète voire de lutter contre l'obésité, paraît-il. L'an dernier, la même équipe avait déjà montré que l'acide ursolique pouvait prévenir l'atrophie musculaire. (C.D.B.)

**TEMPS** L'été comptera une seconde de plus. Ce dimanche, à 2 heures du matin, il faudra ajouter une seconde à nos montres. C'est le résultat de la correction qu'il faut apporter de temps en temps au... temps coordonné officiel (UTC) calculé au départ de 400 horloges atomiques dans le monde, dont celles de l'Observatoire Royal de Belgique à Bruxelles. Ce temps UTC ne correspond pas exactement au temps de rotation de la Terre. « La seconde officielle a été définie en 1967 comme étant la durée de 9.162.631.770 périodes de radiation de l'atome de Césium 133 », rappelle le Dr Defraigne, à Uccle. « La durée de cette seconde est très légèrement inférieure à la durée obtenue en divisant un jour par 86400. En conséquence, le temps officiel UTC avance légèrement par rapport à la rotation de la Terre. Comme on ne peut pas corriger cette rotation, on corrige donc UTC en le retardant régulièrement pour le garder en bon accord avec la rotation de la Terre ». En pratique, on n'y verra que du feu. Par contre, cette correction est très importante pour la synchronisation de toutes une série de réseaux sur Terre, comme ceux des services bancaires, des télécommunications ou encore... des signaux GPS. (C.D.B.)

## Sous le soleil, en toute sécurité

**DERMATO** Les UV de notre étoile sont la première cause du cancer de la peau

- Pour de très nombreux Belges, le prochain week-end va marquer le début des vacances.
- Les destinations soleil ont la cote.
- Pour bien en profiter, surtout n'oubliez pas de protéger votre peau, rappellent les dermatologues.

Que ce soit à la mer, à la campagne, à la montagne ou dans le jardin : pendant vos vacances, n'oubliez pas de vous protéger efficacement contre le soleil ! » A la veille des départs, les dermatologues belges du réseau européen Euromelanoma en remettent une couche. Et à raison ! Les résultats de leurs campagnes de dépistages de 2009 et 2010 le montrent : le nombre de cancers de la peau augmente.

Sur les 60.000 sujets examinés dans le cadre d'Euromelanoma ces deux années-là dans une vingtaine de pays, dont la Belgique, pionnière en la matière, ils ont détecté un mélanome chez 2,8 % d'entre eux, un carcinome basocellulaire chez 3,1 % et un carcinome spinocellulaire chez 0,4 % de ces personnes. « Une prévalence en hausse », indiquent-ils dans le *Journal of the European Academy of Dermatology and Venereology*. « Il faut donc se protéger », martèlent les



© CARO LAURENT/BELPHRES.COM

spécialistes. Au point de revenir blanc comme neige de ses vacances d'été ? Pourquoi pas ? Mais bien sûr, ce n'est pas vraiment dans l'air du temps.

« La popularité accrue des loisirs extérieurs et des bains de soleil entraînent une exposition excessive au soleil, indiquent les dermatologues. Beaucoup considèrent le bronzage comme un élément esthétique attractif et un signe de bonne santé. Cependant, le bronzage est d'abord un signe d'agression solaire, rappellent-ils. Il représente une tentative de

la peau de se défendre vis-à-vis d'une nuisance future... »

Le risque de développer un mélanome est plus grand chez les personnes à la peau très claire qui développent des taches de rousseur et qui brûlent facilement au soleil lorsqu'elles s'exposent. Ce risque est également augmenté chez celles et ceux qui sont porteurs d'un très grand nombre de grains de beauté.

Alors pour éviter de gonfler les statistiques des cancers de la peau, un mot d'ordre : protégez-vous ! ■ C.D.B.

### CONSEILS

#### Pour limiter les dégâts

Restez à l'ombre et évitez le soleil aux heures « chaudes » (de 11 à 16 h). Protégez votre peau et vos yeux (chapeau, t-shirt, lunettes solaires). Appliquez une crème solaire avec un indice de protection élevé toutes les 2 heures. Évitez les coups de soleil ! Une peau rouge est déjà le signe d'une trop longue exposition.

## De belles ou bonnes tomates ?

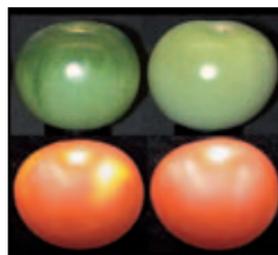
**GÉNÉTIQUE** Comment la sélection a privilégié l'aspect au goût

Pourquoi les tomates de supermarchés sont-elles insipides ? Cette question, ce n'est pas la direction de l'une ou l'autre chaîne de magasins d'alimentation qui se la posait mais bien les scientifiques de l'Université de Californie à Davies. Et ils ont trouvé une réponse. « Ce sont les changements moléculaires responsables du trait "mûrissement uniforme" de beaucoup de tomates modernes qui ont été fatals à leur goût », expliquent-ils cette semaine dans la revue *Science*. « Pendant 70 ans, les sélectionneurs ont retenu des variétés de tomates ayant des fruits uniformément verts avant de mûrir, expliquent Ann Powell et ses collègues. C'est

pour cela que ces tomates deviennent ensuite d'un rouge uniforme et qu'elles ont donc un meilleur aspect pour leur vente en supermarché. »

Le gène au cœur de ce mûrissement uniforme code pour un facteur de transcription appelé GLK2. Cette protéine augmente la capacité photosynthétique du fruit, favorisant ainsi la production de sucres et de lycopesines. Mais la mutation « mûrissement uniforme » inactive GLK2. C'est là la découverte des chercheurs américains.

La sélection de tomates avec ce trait a ainsi eu pour conséquence inattendue de causer un développement réduit des chloroplastes (qui interviennent



A droite, les tomates à mûrissement uniforme. A gauche, celles plus hétérogènes. Devinez lesquelles sont les meilleures ? © UCD

dans la photosynthèse), ce qui a du coup diminué la production des composantes clés de la tomate qui lui confèrent son goût sucré... ■ CHRISTIAN DU BRULLE

## L'odeur de la mort pistée à Gembloux

**CHIMIE** 830 composés volatils identifiés

Les chercheurs des universités de Gembloux et de Liège ont mis au point une nouvelle méthode d'analyse permettant l'identification des odeurs cadavériques. Une avancée scientifique qui facilitera la détection de cadavres lors de catastrophes naturelles ou d'enquêtes criminelles.

Durant cinq années, les équipes des campus de Gembloux et du Sart-Tilman de l'Université de Liège, soutenues par l'unité d'identification des victimes (DIV) de la police fédérale, ont étudié les composés chimiques volatils des odeurs provenant de

cadavres en décomposition. L'étude a été effectuée sur des cadavres de porcs.

La technique d'analyse très complexe est innovante. Elle a permis de distinguer et de fractionner de manière plus précise qu'auparavant, les différentes molécules composant les odeurs cadavériques.

Alors que la technique traditionnelle permettait de définir une centaine de molécules cadavériques, la nouvelle technique mise au point par les chercheurs permet d'identifier un total de 830 composés spécifiques à la décomposition cadavérique. (b) ■

**ActuQuiz**  
LE SOIR

Expert ou ignare ? Cet été, choisissez votre camp.

(Photo Albert Einstein ou Greg le Millionnaire ?)

Chaque samedi, du 30/6 au 18/8, testez vos connaissances avec le grand jeu ActuQuiz.

GRATUIT\*  
LE 30/06  
LE PLATEAU  
DE JEU +  
LES PIONS



Plateau de jeu à conserver pour jouer tout l'été

Economie, Sports, Monde, Politique, Petite Gazette, Sciences & Santé, Culture, Société : chaque samedi, 81 questions pour évaluer vos connaissances en actualité... et celles de vos adversaires ! Le Soir vous souhaite un bon ActuQuiz de l'été.

\* A l'achat du journal Le Soir du 30/06/2012 : 1,50€