¿Weno pa'l ajo? Estudio afirma que los hombres que lo consumen son más atractivos para las mujeres

El Ciudadano \cdot 16 de noviembre de 2015



Las propiedades beneficiosas del ajo son bien conocidas por todos pero, un equipo de investigadores de la Universidad Carolina de Praga (República Checa) y la Universidad de Stirling (Reino Unido) ha descubierto una propiedad menos conocida y cuanto menos llamativa: el olor corporal de los hombres que comen ajo habitualmente resulta muy atractivo para las mujeres.

El experimento se llevó a cabo con 42 hombres a los que se dividió en tres grupos: el primer grupo tuvo que comer ajo crudo; el segundo, cápsulas de ajo y, el tercero no comió ajo, como grupo de control. Tras esto, los investigadores reclutaron a 82 mujeres para que expresaran sus sensaciones ante los distintos participantes masculinos del experimento; tuvieron que calificarlos, por su olor, por su simpatía, atractivo o masculinidad.

Los resultados revelaron un efecto positivo inesperado del ajo. Los hombres que habían comido el equivalente a cuatro dientes de ajo crudo (aproximadamente 12 gramos de ajo) fueron percibidos como mucho más atractivos que los que no habían comido ajo. Al intercambiar los grupos, aquellos que antes no hubieron comido ajo y posteriormente sí, fueron percibidos de nuevo como más interesantes y atractivos, circunstancia que no ocurrió cuando no habían comido ajo. Este curioso efecto del ajo sobre el atractivo también se repitió con las cápsulas de ajo.

"Nuestros resultados indican que el consumo de ajo puede tener efectos positivos en el placer derivado de la percepción de olor corporal quizás debido a sus efectos sobre la salud. Desde una perspectiva evolutiva, la formación de las preferencias de los olores corporales asociados a la dieta fue posiblemente el medio de la selección sexual. Investigaciones anteriores indican que muchas especies animales utilizan señales asociadas a la dieta para seleccionar compañeros en buen estado físico", explica Craig Roberts, líder del estudio.

Vía: http://www.muyinteresante.es

Fuente: El Ciudadano