

Encontrar el desodorante perfecto: desafíos y soluciones

Encontrar el desodorante perfecto puede ser una tarea desalentadora. A lo largo de los años, he probado una variedad de opciones, desde cristales de sal hasta jugo de limón, y ninguna de ellas me ha convencido. Así que decidí buscar ayuda y preguntar a los expertos: ¿por qué es tan difícil encontrar un buen desodorante?

Desodorantes versus antitranspirantes: ¿cuál es la diferencia?

La diferencia entre un desodorante y un antitranspirante, según la química Rachel Johnson, es que los antitranspirantes contienen compuestos de aluminio que bloquean los conductos sudoríparos. Estos compuestos de aluminio son casi universales en los antitranspirantes, ya que son el estándar de oro para detener la producción de sudor.

Por otro lado, los desodorantes no influyen en la cantidad de sudor que produce tu cuerpo. En cambio, suelen ajustar el nivel de pH de tu piel para que sea más ácido o más alcalino, lo que hace que la piel sea inhóspita para las bacterias que causan el olor. Los ingredientes comunes en los desodorantes incluyen sales minerales como el hidróxido de magnesio, ácidos como el ácido mandélico o glicólico, bicarbonato de sodio (que suena inofensivo pero es en realidad un irritante común), agentes antimicrobianos como el aceite de salvia y ingredientes que absorben la humedad, como la almidón de arrowroot o el zinc ricinoleato. Por lo general, también ofrecen algún tipo de fragancia.

¿Qué son los desodorantes naturales?

Un desodorante natural está diseñado para minimizar el olor corporal sin usar productos químicos sintéticos o compuestos de aluminio encontrados en los antitranspirantes tradicionales. "Natural" también puede referirse al uso de ingredientes a base de plantas, como el aceite de coco y los aceites esenciales. Un beneficio ecológico de los desodorantes naturales es que es más fácil encontrarlos en formatos sin plástico, como los palos de papel, empujados por las marcas Attitude y Humble.

¿Son malos los antitranspirantes para ti?

La idea de que el aluminio es un ingrediente tóxico perjudicial vinculado al cáncer de mama y la enfermedad de Alzheimer proviene de una serie de estudios publicados desde la década de 1960 hasta la década de 1980. Sin embargo, en revisiones de investigaciones más recientes, los expertos afirman que no existe evidencia científica de apoyo a tal hipótesis.

"Realmente no hay evidencia de calidad que sugiera que el aluminio contribuye al cáncer de mama", dice Liu. Tampoco es intrínsecamente perjudicial bloquear la transpiración axilar, lo cual los dermatólogos también pueden hacer inyectando las axilas de un paciente con neuromoduladores como el botox.

Mientras que Johnson reconoce que la investigación sobre el aluminio está en curso, ella personalmente BR antitranspirantes con aluminio.

Duas Laranjas site 188bet Espera

Duas laranjas tem sido deixadas no bolu de frutas há 24 dias de janeiro. Eu posso ser preciso, graças às [7games](#) s dos pêssegos de gemada que eu tomei [site 188bet](#) 25 de janeiro, tendo comprado a fruta no dia anterior. Apenas metade das laranjas tornou-se gemada (que enchia 10 potes e tornava todas as superfícies da cozinha pegajosas), então no início havia cerca de duzia sentadas no tigela. Elas não são laranjas de amargor, nem tão-somente doces, o que explica por que elas foram consumidas tão devagar, observando outros frutos virem, saírem e sucumbirem à putrefação (algo que essas duas parecem imunes).

Eles apertaram, é claro, e, como todos os criaturas idosas, desenvolveram várias linhas finas e poros abertos, mas de outro modo permanecem [site 188bet](#) excelente saúde laranja, enquanto o rico, cheiro de óleo do perfume é mais forte do que nunca. Na [site 188bet](#) Livro de Frutas, Jane Grigson observa que a palavra "laranja" pode ser rastreada há 3.000 anos, até uma língua indiana antiga chamada Dravidian, e a palavra *naranga*, que significa "perfume dentro". O fruto e o nome migraram, primeiro para o persa e o árabe, depois para as línguas europeias; *narancs* em húngaro, *naranja* em espanhol, que se transformou no italiano *arancia* e no francês *narange*, e então perdeu seu "n", dando-nos laranja - tanto o fruto como a cor.

Duas laranjas são necessárias para a receita desta semana, que é inspirada no par de laranja com frango iraniano e siciliano, bem como [site 188bet](#) uma receita engenhosa de Julia Drysdale (via Jane Grigson) que pede para que o pato seja espalhado primeiro com manteiga e depois com gemada, como torrada. Eu ainda não fiz isso: na receita de hoje, eu uso apenas uma colher de chá de gemada, junto com a raspagem de canela de laranja e limão e suco, alho e ervas, para fazer um marinada agudo, perfumado para coxas de frango. Eles são então assados até dourar e, graças ao açúcar na fruta suco e gemada, um pouco pegajosos.

Batatas cozidas a vapor vão bem com isso, assim como uma salada finamente cortada de rabanete e agrião (faça um adereço de frascos de jarro mexendo azeite, sal e suco de limão). Alternativamente, combine o seu cozido de frango com cozido, bem apertado com um garfo e misturado com cebolinhas fritadas, amêndoas [site 188bet](#) lascas, datas [site 188bet](#) lascas e mais raspas de laranja - uma idéia ousada e boa tirada do novo livro de Rosie Sykes, Every Last Bite. Laranjas de todas as idades são apropriadas, desde que estejam [site 188bet](#) boa saúde.

Coxas de frango com laranja, limão, gemada e azeite de oliva

Serve 4

2 laranjas sem cera

1 limão sem cera

6 colheres de sopa azeite de oliva

2 alhos, picados, tritados gentilmente, assim quebrados, mas ainda inteiros

1 colher gênero de chá gemada de laranja amarga

1 ramo de orégano fresco, ou manjerona

1 ram o fresco de rosmarim

Sal e pimenta preta

8 coxas de frango com pele

1 colher de chá de cebolinha [site 188bet](#) conserva (opcional)

100g azeitonas verdes gordas

Trabalhando sobre um tigela, raspas a casca de uma das laranjas e do limão, depois exprimir o suco deles. Adicione o azeite, alho, gemada, ervas, sal e pimenta, [site 188bet](#) seguida, bati.

Adicione o frango, dar algumas voltas das peças para que eles sejam bem cobertos, depois cubra com um prato e coloque na geladeira para, pelo menos, quatro horas, e até 24.

Retire a tigela da geladeira pelo menos 30 minutos antes de querer cozinhar, e aqueça o forno a 200C (180C ventilado) / 390F / marcação do gás 6. Despeje o frango e [site 188bet](#) marinada

site 188bet uma tigela de hornear, **site 188bet** seguida, arranja o frango pele acima **site 188bet** uma camada única. Cortar as fatias restantes de laranja e dar-lhes meio ao redor do frango, junto com os capares, se usar, e azeitonas. Assar por 45 minutos, até a pele do frango é escuro dourado e a casca de laranja caramelizada.

No final da cozimento, avalie o líquido; se quiser engrossá-lo, por **site 188bet** uma frigideira, reduzir um pouco, **site 188bet** seguida, acrescentar mais sal ou umas gotas açúcar ou vinagre, se necessário, antes de despejar de volta sobre o frango e servindo.

Informações do documento:

Autor: symphonyinn.com

Assunto: site 188bet

Palavras-chave: **site 188bet - symphonyinn.com**

Data de lançamento de: 2024-10-12