

LOS PREMIADOS IG[®] NOBEL 2006

Desde su creación en 1991, la entrega anual de los premios IG[®] Nobel, realizada en Boston con asistencia de algunos de los auténticos premios Nobel, ha ido ganando en popularidad.



Promovidos por algunas asociaciones y colectivos vinculados con la **Universidad de Harvard** y coordinados por la revista de humor científico *Annals of Improbable Research (AIR)*, galardonan los logros de las investigaciones más graciosas, pero enfocadas y publicadas en su origen con la mayor seriedad científica y académica. A pesar de su aspecto jocoso, aseguran pretender fomentar la imaginación y el interés por la ciencia y la tecnología. El significado de IG Nobel no es otro que el de su título inglés, *ignoble*, es decir *innoble* en castellano.

Los premiados en 2006 y los trabajos que motivaron sus premios son los siguientes:

- **Ornitología:** a **Ivan R. Schwab** de la **Universidad Davis** y a **Philip R.A. May** de la **Universidad de Los Angeles**, ambas en California, por estudiar y explicar la causa de que los pájaros carpinteros no sufran migrañas ("*Cure for a Headache*", *British Journal of Ophthalmology*).

- **Nutrición:** a **Wasmia Al-Houty** de la **Universidad de Kuwait** y a **Fatem Al-Mussalam** de la Autoridad Nacional para el Medio Ambiente del mismo país, por demostrar que los escarabajos peloteros son muy selectivos con los alimentos que recogen ("*Dung preference of the Dung Beetle *Scarabaeus Cristatus* from Kuwait*", *Journal of Arid Environments*).

- **Paz:** a **Howard Stapleton** de **Merthyr Tydfil** en Gales, por inventar un dispositivo que produce sonidos desagradables de alta frecuencia no audibles por adultos sino sólo por adolescentes, con el fin de ahuyentarlos, y de poder utilizar esa misma tecnología para tonos de teléfono móvil que no puedan apreciar los profesores (<http://www.compoundsecurity.co.uk>).

- **Acústica:** a **D.Lynn Halpern, Randolph Blake** y **James Hillenbrand** de la **Universidad del Noroeste**, por sus experimentos para comprender por qué resulta desagradable el chirriar de las uñas cuando se rasca una pizarra ("*Psychoacoustics of a chilling sound*", *Perception and Psychophysics*).

- **Matemáticas:** a **Nic Svenson** y **Piers Barnes** de la **Australian Commonwealth Scientific and Research Organisation**, por calcular el número de fotografías a tomar de un grupo para que, con casi total seguridad, nadie aparezca con los ojos cerrados ("*Blink-free Photos, guaranteed*", *Velocity*).

- **Literatura:** a **Daniel Oppenheimer** de la **Universidad de Princeton**, por su informe sobre las consecuencias de la utilización abusiva del lenguaje erudito para el empleo de palabras largas sin necesidad ("*Conse-*

quences of erudite vernacular utilized irrespective of necessity: problems with using long words needlessly", *Applied Cognitive Psychology*).

- **Medicina:** a **Francis F. Fesmire** de la **Universidad de Tennessee** y a **Majed Odeh, Harry Bassan** y **Arie Oliven** del **Centro Médico Bnai Zion** de Haifa, por sus trabajos respectivos del mismo título sobre la curación del hipo intratable mediante un masaje digital rectal ("*Termination of intractable hiccups with digital rectal masaje*", en *Annals of Emergence Medicine* y en *Journal of Internal Medicine*).

- **Física:** a **Basile Audoly** y **Sebastián Neukirch**, de la **Universidad Pierre et Marie Curie** en París, por investigar las causas de que al intentar doblar espaguetis crudos, suelen con preferencia romperse en más de dos trozos ("*Fragmentation of rods by cascading cracks: why spaghetti does not break in half*", *Physical Review Letters*).

- **Química:** a **Antonio Mulet, José Javier Benedito** y **José Bon** de la **Universidad de Valencia** y **Carmen Roselló** de la **Universidad de Baleares**, por haber determinado la velocidad de los ultrasonidos en el queso *cheddar* en función de la temperatura ("*Ultrasonic velocity in Cheddar cheese as affected by temperature*", *Journal of Food Science*).

- **Biología:** a **Bart Knols** y **Ruurd de Jong** de la **Universidad Agrícola de Wageningen** por haber demostrado que el mosquito hembra del *Anopheles Gambiae*, portador de la malaria, es igualmente atraído por el olor del queso *limburger* que por el de los pies humanos ("*On human odour, malaria mosquitoes and Limburger cheese*", *The Lancet* y otros artículos en varias publicaciones). ■