

se puede operar sobre ratas convertidas experimentalmente en raquílicas, se ha podido comprobar que las grasas minerales y algunas grasas vegetales *estaban desprovistas de todo poder antirraquílico* y que la mantequilla, la yema de huevo, el hígado graso, el aceite de hígado de bacalao, *son activas*; es decir, que sólo las que contienen *colesterina* son activas, especialmente aquellas *sometidas a la irradiación con los rayos ultravioletas*. La coleslerina desleída en aceite e irradiada resulta quinientas veces más activa que la coleslerina sin irradiar. Estas grasas se componen de un 99% de grasa pura, esto es, de *gliceridos* (combinaciones de ácidos grasos con glicerina), y de 1% de *materia insaponificable*, que resiste la acción de la potasa cuando las grasas se descomponen en glicerina y en jabón durante el proceso corriente de la saponificación. La coleslerina es una de las sustancias componentes de esos aceites y grasas insaponificables.

Ultimamente se ha descubierto que sólo una parte de coleslerina adquiere, bajo la influencia de las irradiaciones ultravioletas, las propiedades nuevas y se ha comprobado que se trata de una sustancia llamada *ergosterina* o *ergosterol*, que es una *coleslerina vegetal* encontrada por primera vez en el cornezuelo de centeno, pero que existe también en la levadura de cerveza, en algunas algas, en la sangre humana y en la piel. La luz solar, aun la difusa, comunica al ergosterol propiedades antirraquílicas apreciables, y cuando es debidamente irradiado con rayos ultravioletas artificiales, adquiere una potencia enorme antirraquílica superior al aceite de hígado de bacalao y a la coleslerina irradiada. Cinco miligramos de esta sustancia equivalen a un litro de aceite de hígado de bacalao. El ergosterol irradiado conserva