

NOTICIAS

Anisakis

Estudios de la Universidad de Granada detectan la presencia de anisakis en los peces

Un grupo de investigadores analizan la frecuencia de estos parásitos en peces de consumo humano

23 de septiembre de 2005

Un grupo de expertos de la Universidad de Granada han estudiado la distribución y frecuencia de estos parásitos en peces de consumo humano como son el jurel, bacaladilla, merluza, brótola, boquerón y sardina. Según el estudio, la prevalencia de anisakis en los peces capturados en el Mediterráneo es menos que los del Atlántico.

El estudio, realizado por el grupo de investigación Ictioparasitología, refleja que los dos anisákidos con mayor presencia en estos peces de consumo humano, y que son potenciales problemas en acuicultura, son *Anisakis simples* e *Hysterothylacium aduncum*. Por este motivo los expertos han desarrollado métodos de cultivo in vitro para conseguir los medios óptimos que permitan el desarrollo de estos parásitos, y por tanto el estudio con fines preventivos, terapéuticos, biológicos, fisiológicos o inmunológicos, entre otros.

La supervivencia que han logrado para estos gusanos ha sido entre 3 y 6 meses. Un factor observado y que contribuye al desarrollo del parásito, es la necesidad de una concentración relativamente alta de dióxido de carbono. Es por ello que están realizando estudios sobre los enzimas fijadores de este compuesto. Igualmente, han detectado que la evolución de la larva de tercer estadio, recogida del pez, hasta adulto precisa de pepsina, lo que les ha llevado al estudio de las proteasas somáticas de estos parásitos.

Por otro lado, han investigado en el suero de pacientes con alergia a *Anisakis simples*, encontrando que existen antígenos compartidos con otros anisákidos como *Anisakis physeteris*, *Hysterothylacium aduncum* e *Hysterothylacium fabri*. En la actualidad, también están ensayando in vitro e in vivo diferentes compuestos vegetales para probar su actividad larvícida frente a Anisakis.

Han observado que el geraniol y perillaldehído, principales componentes de los aceites esenciales de palmarosa (*Cymbopogon martinii*) y perilla (*Perilla frutescens*), respectivamente, resultaron los más letales en el conjunto de las pruebas. Además, a las concentraciones empleadas ningún compuesto afectaba a las mucosas gastrointestinales de los animales de experimentación.

A partir del conocimiento de estos datos, los investigadores esperan mejorar las medidas de prevención y control de esta parasitosis en acuicultura. Por otro lado, podrán conocer si las distintas especies de Anisakis simplex presentan la misma patogenicidad, y si existen otros anisákidos responsables de procesos alérgicos, así como introducir un posible agente terapéutico frente a la anisakidosis humana.

Boletín semanal

Recibe las novedades sobre todo lo relacionado con la seguridad alimentaria.

tu email

Alta Baja

Gestión de boletines

Buscador

Búsqueda avanzada

Portada

Alimentos

Riesgos

Normativa legal

Sociedad y consumo

Investigación

Noticias

Especiales

Entrevistas

Consejos

Infografías

Diccionario

Enlaces

¿Quiénes somos?

Contacta



<< Ir a la portada de Noticias

¿Quieres imprimir?

¿Quieres enviar a un amigo?

subir

- Otras Noticias
- La Universidad del País Vasco desarrolla un estudio de caracterización de manzanas y sidras
 - Holanda levanta la prohibición sobre la cría de pollos al aire libre
 - Los alimentos sin organismos transgénicos serán más caros en 2006, según un estudio
 - Confirmado el primer foco de lengua azul en Castilla-La Mancha
 - Cerca de una quincena de personas resultan afectadas por salmonela en la Fiesta de la Cinta de Tortosa
 - Bruselas no consigue llegar a un acuerdo para limitar la pesca en el Mediterráneo
 - La industria alimentaria europea utiliza cada vez más energía en sus procesos de producción
 - Aragón confirma un caso de vaca loca
 - El DARP duplica las inspecciones para asegurar la calidad del vino y el cava
 - Listado de todas las **Noticias**



consumaseguridad.com es un web de CONSUMER.es EROSKI

©Fundación Grupo Eroski

En consumaseguridad.com nos tomamos muy en serio la privacidad de tus datos, aviso legal