

21/5/2009

El riesgo de anisakiasis varía según la procedencia del pescado

El parásito Anisakis spp sigue estando en uno de los platos más representativos de la gastronomía mediterránea: los boquerones en vinagre. Investigadores españoles confirman una mayor presencia de parásitos en los boquerones de la costa sureste del Atlántico y noroeste del Mediterráneo, e insisten en congelar o cocinar el pescado antes de consumirlo.

Aunque la Unión Europea y las normas españolas obligan a los restaurantes a congelar el pescado que se consume crudo, "la preparación casera de los boquerones en vinagre mantiene el riesgo de anisakiasis, si previamente no se adquiere la costumbre de congelar los boquerones al menos 24 horas a -20 °C", afirma un equipo de científicos de la Universidad de Granada (UGR), que ha detectado larvas de Anisakis spp y de otro parásito similar, Hysterothylacium aduncum, en boquerones del oeste del Mar Mediterráneo y del este del Océano Atlántico.

"El riesgo de contraer una anisakiasis por ingestión de boquerones (Engraulis encrasicolus), puede estar influenciada por la zona geográfica de captura, pues hay una gran variación en la parasitación (prevalencia e intensidad media) de los boquerones de diferentes áreas", explica a SINC Adela Valero, autora principal e investigadora del Departamento de Parasitología de la UGR.

En el estudio, que se ha publicado recientemente en International Journal of Food Microbiology, se han analizado 792 boquerones obtenidos de octubre de 1998 a septiembre 1999 en el mercado de pescado de Granada. La mitad procedía del este del Océano Atlántico (Golfo de Cádiz y Estrecho de Gibraltar) y los otros 396 del oeste del Mar Mediterráneo (Mar de Alborán, Mar Catalán, Golfo de León y Mar de Liguria).

Según los investigadores, el parásito Hysterothylacium aduncum fue más frecuente en los boquerones del noroeste del Mediterráneo, en concreto el Golfo de León y el Mar de Liguria. En los boquerones capturados en la zona atlántica del Estrecho de Gibraltar (Golfo de Cádiz y el propio Estrecho), Anisakis es más frecuente que los que proceden de la zona mediterránea (Mar de Alborán), "según parece por la presencia de cetáceos", apunta Valero.

"Esta relación es especialmente evidente en los boquerones procedentes del Mar de Liguria, donde la presencia de Anisakis y de cetáceos es mayor que en el resto de las zonas estudiadas", subraya Francisco Javier Adroher, otro de los autores e investigador de la UGR. Esto supone un riesgo mayor para los consumidores, si no congelan el pescado.

Los músculos del pez, hábitat de las larvas

Otro factor que aumenta la probabilidad de infección por el parásito es la migración de la larva al músculo del pez. Según los científicos, "la mayor presencia del parásito en el músculo aumenta el riesgo de contraer anisakiasis con el consumo de boquerones en vinagre". Los científicos granadinos han demostrado también que la presencia del parásito en los peces aumenta cuanto más largo sea el pez. "Como los boquerones en vinagre se preparan con los más grandes, también aumenta el riesgo", añade Adroher.

Valero y su equipo señalan que se necesitan más estudios para identificar las áreas marinas con mayor presencia de parásitos, y que pueden afectar la salud humana. De esta forma se determinará si la abundancia del parásito en ciertas zonas varía con el tiempo, "lo que permitiría diseñar y aplicar medidas que limiten la exposición de los humanos a los parásitos".

Referencia bibliográfica:

Rello, Francisco Javier; Adroher, Francisco Javier; Benítez, Rocío; Valero, Adela. "The fishing area as a possible indicator of the infection by anisakids in anchovies (Engraulis encrasicolus) from southwestern Europe" International Journal of Food Microbiology 129(3): 277-281, 28 de febrero de 2009. Fuente: SINC

[Más información sobre alimentación](#)

Con la excepción de las disposiciones legales, está expresamente prohibida la reproducción y redifusión sin nuestro permiso expreso de todo o parte del material contenido en esta web, incluyendo como tal la hipervinculación en páginas de marcos.