



El riesgo de anisakiasis varía según la procedencia del pescado

20 Mayo 09 - A.T.S.

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.