

Inicio

Noticias

Reportajes

Entrevistas

Actividades

Multimedia

Tribuna

Usuario:

Contraseña:

> Recordar contraseña

Entrar

> Para instituciones
> Para periodistas
> Para invitados



Ciencias Naturales | Ciencias de la Vida

El estudio se ha publicado en "International Journal of Food Microbiology"

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.

SINC | Granada | 20.05.2009 12:39



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

Comentarios

[Conectar](#) o [crear una cuenta de usuario](#) para comentar.

Calendario de actividades

23 may "Finde Científico", Fiesta de la Ciencia y la Tecnología en Madrid

24 may Conferencia de Vandana Shiva en el Real Jardín Botánico de Madrid

Mayo de 2009

L	M	X	J	V	S	D
				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

Información por CCAA



"En el mundo subterráneo es posible que se destruyan especies más rápido de las que se describen"



"Cuanto más rápido se hace popular un nombre, antes desaparece la moda"

Lo último

- 12:50 El riesgo de anisakiasis varía según la procedencia del pescado
- 12:39 El riesgo de anisakiasis varía según la procedencia del pescado
- 10:26 V Congreso Internacional Comunicación y Realidad
- 9:30 Expertos andaluces trabajan en la recuperación de zonas degradadas por la actividad minera
- 9:13 Resonancia Magnética Nuclear, una técnica revolucionaria para el análisis del vino
- 1:39 me interesa muchísimo
- 0:00 Los hábitos alimenticios de monos y humanos tienen antiguas raíces comunes (y II)
- 0:00 Los hábitos alimenticios de monos y humanos tienen antiguas raíces comunes
- 23:00 El gamo común se queda ronco cuando busca pareja
- 18:48 Vandellós II sustituirá su sistema de agua para mejorar la seguridad

Ilustración del día

