



Reportajes

El riesgo de anisakiasis varía según la procedencia del pescado, según un estudio

XG Xornal de Galicia Marítimo Pesquero | Jueves, 21 Mayo, 2009 - 08:39

- El trabajo, desarrollado por investigadores de la Universidad de Granada, se ha publicado en 'International Journal of Food Microbiology'

- El parásito Anisakis spp sigue estando en uno de los platos más representativos de la gastronomía mediterránea: los boquerones en vinagre.



Un equipo de investigadores de la Universidad de Granada han confirmado una mayor presencia del parásito Anisakis spp 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", afirman los científicos de la 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 la plataforma 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.

Opciones



- Imprimir
- Enviar
- Última Hora
- Titulares de Hoy
- Traductor Galego
- Diccionario Galego
- Buscador Xornal Galicia
- Traductor Google
- Bitácoras del Mar
- Estadísticas Xornal Galicia
- Xornal Galicia RSS/XML
- Contacto Xornal Galicia

Enlaces relacionados

- Más sobre Reportajes marítimos
- Otras noticias publicadas por maritima

La noticia más leída en la sección

Reportajes marítimos

Galicia: catástrofes marítimas en los últimos 32 años

Más vistas en otras secciones [+] »

En profundidad:
Salud [+] »
Diversidad y Convivencia [+] »
Celtic World - Mundo Celta [+] »
América Latina - Iberoamérica [+] »
África y Asia [+] »
Eurocultura [+] »
Lenguas Minoritarias y Cooficiales [+] »

Canales de noticias xml-rss
Noticias más leídas xml-rss
Última hora Xornal Galicia xml-rss -



Guía de servicios

Pdas Móviles Amena

Orange Movistar Airtel

BANESTO	7,84
TECNICAS REU	29,70
ACCIONA	89,85
CINTRA	4,57
INDITEX	31,12



< Puertos

XG Orozco recibe á campioa de España universitaria de volei praia

López Orozco animou ás xogadoras a continuar acadando éxitos deportivos en nome da cidade de Lugo

XG Proclamació de Nostra Senyora de Bonaria com a patrona principal de Sardenya i protectora dels...

Demà, divendres 22 de maig, arriba al Port de Barcelona un grup de 800 pelegrins procedents de Sardenya, acompanyats per ... [+]

XG Presentaran la Terminal Ferry de Barcelona, que acaba de ser ampliada.

El proper dilluns, 25 de maig, el president del Port de Barcelona, Jordi Valls; el president d'ACCIONA Trasmediterranea, ... [+]

XG El Port de Barcelona pretén potenciar els intercanvis comercials amb el Marroc

L'Autoritat Portuària de Barcelona i la companyia aèria Royal Air Maroc han signat avui un conveni pel qual el Port de ... [+]

XG Día Mundial da Diversidade Biolóxica: as especies invasoras ameazan a biodiversidade galega

As especies invasoras teñen afectado á biodiversidade nativa en case todo o planeta e son unha das principais ameazas á ... [+]

XG Una investigación de la Universidad de Murcia descubre el sistema de los peces para defenderse de...

Una investigación realizada en la Universidad de Murcia ha permitido descubrir el sistema que tienen los peces para defenderse de ... [+]

Todas las Noticias Hoy [+] »

Solo Texto [+] » Más+vistas. [+] »

Hemeroteca de Noticias

Anterior		Mayo, 2009		Siguiete	
		1	2	3	
4	5	6	7	8	9
11	12	13	14	15	16
18	19	20	21	22	23
25	26	27	28	29	30
					31

Noticias de este mes »

"Aos mariñeiros da Galiza"

