

Tu psicólogo en Granada

Psicólogos, logopedas, pedagogos, psiquiatras en un mismo gabinete.
www.psicologosgranada.es

Mamoplastia Granada

Cambia el aspecto de tus mamas con cirugía mamoplastia Consulta GRATIS
www.cmcmedialgroup.es

Calcular 15 Seguros Coche

Compara 15 aseguradoras en 3 min Ahorra hasta 500€ en tu seguro
www.AsesorSeguros.com

www.cursospostgrados.com
★ Cursos ★ Másteres
★ Oposiciones ★ Idiomas



Viernes, 22 de mayo de 2009 • Actualizado a las 10:46 (CET) • El tercer diario digital más leído según OJD • Fundado en noviembre de 2003



VÍDEOS ! | IMÁGENES | ÚLTIMA HORA | ENCUESTAS | EL TIEMPO | PÁGINAS BLANCAS | PÁGINAS AMARILLAS | CALLEJERO | CLASIFICADOS !

 | Más

OPINIÓN
Firmas
Viñetas

ENTREVISTAS Y CHARLAS DIG.

ESPECIALES

PUBLICIDAD

aprendemas.com
• Cursos
• Másteres

ESPAÑA

INTERNACIONAL

DEPORTES

- Fútbol
- Baloncesto
- Motor
- Tenis
- Balonmano
- Ciclismo
- Golf
- Vela y Copa Am.
- Atletismo
- Más noticias

ECONOMÍA

- Vivienda
- Automóviles

CULTURA Y OCIO

- Cine
- Televisión
- Música
- Libros

SOCIEDAD

- Sucesos y tribu.
- Ciencia y salud
- Religión
- Prensa y medios
- Educación
- Gente

Gastronomía, vinos y lugares

J. Ruiz de Infante

Toros

Ignacio de Cossío

PUBLICIDAD

RESTAURANTE **Santiago**
Marbella - 952770078

zonok
in your zone

zoom.in

Medicina

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

GRANADA, 21 (EUROPA PRESS) Un equipo de investigadores de la Universidad de Granada (UGR) han confirmado una mayor presencia del parásito "Anisakis spp" en los boquerones de la costa sureste del Atlántico y noroeste del Mediterráneo, lo que revela que el riesgo de anisakiasis varía según la procedencia del pescado, según informó hoy en una nota la citada institución académica. Por ello, los autores de este trabajo, que se ha publicado en "International Journal of Food Microbiology", insisten en congelar o cocinar el pescado antes de consumirlo, ya que este parásito sigue estando en uno de los platos más representativos de la gastronomía mediterránea: los boquerones en vinagre. De hecho, recuerdan que, aunque la Unión Europea (UE) 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 menos 20 grados centígrados"- Estos investigadores, 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, reiteran así que el riesgo de contraer una anisakiasis por ingestión de boquerones "puede estar influenciado por la zona geográfica de captura, pues hay una gran variación en la parasitación (prevalencia e intensidad media) de los boquerones de diferentes áreas", explicó a la plataforma SINC Adela Valero, autora principal e investigadora del Departamento de Parasitología de la UGR. En el estudio 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), el Anisakis es más frecuente que los que proceden de la zona mediterránea (Mar de Alborán), "según parece por la presencia de cetáceos", apuntó 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", subrayó por su parte 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". Así, 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. Con todo, Valero y su equipo insisten en la necesidad de que se emprendan 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".

Publicado el jueves 21 de mayo de 2009 a las 13:29 horas.

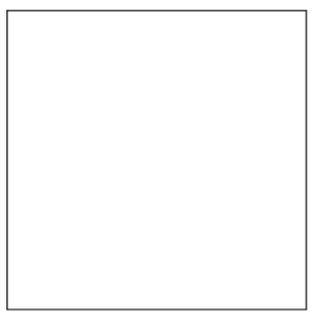
» Enviar una carta al director

» Imprimir esta página

» Guardar y compartir

Menéame	Wikio
Google	Blinklist
Yahoo!	Fresqui
Windows Live	Facebook
Digg	Newsvine
Delicious	Reddit
Technorati	

Otros textos de Medicina



Medicina Estetica Granada
Si piensas en Cirugía estética Guía de clínicas en Granada
www.paginasamarillas.es

Dra. Alicia Gomez Leyva
Medicina Facial en Granada Medicina estetica. Tlf 958255468
www.gomezleyva.com

Vacaciones con tu Mascota
Oferta Especial Hotel + Alojamiento Gratuito Para Mascotas
www.hoteles-costablanca.com

Ase de todo y sin grasas
Amplia gama de planchas de asar Potentes, antiadherentes y limpias.
www.palson.com

Banco De Células Madre
Calidad, Seguridad y Experiencia En Conservación de Cordón Umbilical
Secuvita.es/Banco_Celulas_M...

Comentarios