UNIVERSIDAD NEBRIJA te ofrece Canal Educación

Salud

ÚLTIMA HORA **GRIPE**

120 ¡Tarjetas de Visita GRATIS!
¡Fáciles y rápidas de crear!
¡Tarjetero de Metal DE REGALO!
VistaPrint.es
¡PÍDELAS YA! >

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".

Sanidad Online
Adeslas es más... prestaciones, más servicios y más ventajas. Visítanos

La Taverna del Mar
Restaurante de Marisco y Pescado Cocina mediterranea en S'agaró

Anuncios Google

Imprimir Enviar Comparte esta noticia:

Más Noticias | Más Leídas

- Una caída en la actividad neuronal permite dormir profundamente
- El director del London Health Emergency comparará mañana la privatización de la sanidad británica con la madrileña
- León acogerá hoy y mañana las II Jornadas Regionales de Psiquiatría Infanto-Juvenil
- La revista canaria 'La Salud' se editará semestralmente en el archipiélago desde hoy
- La primera asociación de fibromialgia de Mérida se constituirá el próximo martes
- Albacete albergará entre el 27 y el 29 de mayo el V Congreso nacional de Enfermería Sociosanitaria
- Sanidad y la UC celebrarán hoy una conferencia sobre 'La sostenibilidad de los sistemas sanitarios públicos
- La asociación regional de análisis clínicos destaca el trabajo del SESCAM para la certificación de sus laboratorios
- Unas 200 personas se concentran en Latina para reivindicar más centros de salud y de especialidades en la capital
- Investigadores españoles desvelan cómo las bacterias extienden su resistencia a los antibióticos
- Calderón anuncia medidas para potenciar el turismo en México, afectado por el brote de la nueva gripe
- El Gobierno admite que hay 225.000 dependientes que no reciben la prestación que les reconoce la ley

Suscríbete a las noticias de Salud en tu entorno:
Titulares en tu Web - Boletín Personalizado

LA ACTUALIDAD MÁS VISITADA EN WWW.EUROPAPRESS.ES