



SALUD ESTUDIO

El riesgo de anisakiasis varía según la procedencia del pescado

Granada, EFE El riesgo de contraer una anisakiasis varía dependiendo de la zona de procedencia ^{PUBLICIDAD} del pescado según se ha confirmado en un estudio desarrollado por un grupo de investigadores de la Universidad de Granada (UGR), que recomienda congelarlo o cocinarlo siempre antes de consumirlo.

Este trabajo ha detectado una gran variación en la presencia del parásito "Anisakis spp" en los boquerones según la zona de captura, de forma que es mayor en los que han sido pescados en la costa Sureste del Atlántico y Noroeste del Mediterráneo, ha informado hoy en un comunicado la UGR.

Por eso, la investigadora del Departamento de Parasitología de la universidad granadina y principal investigadora de este estudio, Adela Valero, recuerda que la preparación casera de un plato tan mediterráneo como los boquerones en vinagre mantiene el riesgo de anisakiasis, si previamente no se adquiere la costumbre de congelar el pescado al menos 24 horas a -20 grados centígrados.

En el estudio, publicado recientemente en International Journal of Food Microbiology, se han analizado unos ochocientos boquerones obtenidos de octubre de 1998 a septiembre de 1999 en el mercado de pescado de Granada.

La mitad de ellos procedía del Este del Océano Atlántico (Golfo de Cádiz y Estrecho de Gibraltar) y la otra mitad del Oeste del Mar Mediterráneo (Mar de Alborán, Mar Catalán, Golfo de León y Mar de Liguria).

Según los investigadores, la presencia de los parásitos que provocan la anisakiasis -anisakis spp e hysterothylacium aduncum- fue más frecuente en los boquerones del noroeste del Mediterráneo, la zona atlántica del Estrecho y el Mar de Alborán, en este último caso, debido a la presencia de cetáceos, destaca Valero.

Otro factor que aumenta la probabilidad de infección por el parásito es la migración de la larva al músculo del pez, ya que según los científicos, la mayor presencia del parásito en el músculo del pez aumenta el riesgo de contraer la enfermedad con el consumo de boquerones en vinagre.

Los investigadores de la UGR han demostrado también que la presencia del parásito en los peces aumenta cuanto mayor sea su longitud.

[Anuncios Google](#)[Mercado Pescado](#)[Cortijo Granada](#)[Bacalao Fresco](#)[Peces](#)