

CONSUMER EROSKI

La presencia de anisakis en el pescado varía según su procedencia

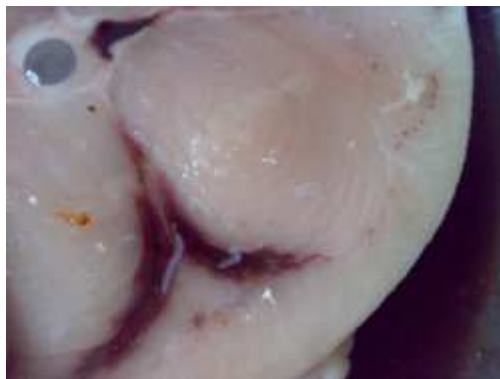
Este parásito está más presente en los boquerones de la costa sureste del Atlántico y noroeste del Mediterráneo

21 de mayo de 2009

La Unión Europea (UE) y las normas españolas obligan a los restaurantes a congelar el pescado que se consume crudo para evitar la infección por [anisakis](#). Sin embargo, "la preparación casera de los boquerones en vinagre -uno de los platos más representativos de la gastronomía mediterránea- mantiene el riesgo de anisakiasis, si previamente no se adquiere la costumbre de congelar los boquerones al menos 24 horas a -20 grados", afirma un equipo de científicos de la Universidad de Granada (UGR), que ha detectado larvas de este parásito y de otro similar, "Hysterothylacium aduncum", en boquerones, o anchoas, del oeste del Mar Mediterráneo y del este del océano Atlántico.

Estos expertos han llevado a cabo una investigación, recogida por el Servicio de Noticias e Información Científica (SINC), que pone de manifiesto que el riesgo de contraer anisakiasis 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", explica Adela Valero, autora principal e investigadora del Departamento de Parasitología de la UGR.

En el estudio se analizaron 792 boquerones adquiridos 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).



- Imagen: SINC / Bjorn512 -

Según los investigadores, el parásito "Hysterothylacium aduncum" fue más frecuente en los boquerones del noroeste del Mediterráneo, concretamente del Golfo de León y Mar de Liguria. En los capturados en la zona atlántica del Estrecho de Gibraltar (Golfo de Cádiz y el propio Estrecho) el anisakis era más frecuente que en los que procedían de la zona mediterránea (Mar de Alborán), "según parece por la presencia de cetáceos", apunta Valero.

Migración al músculo

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". También han demostrado que la presencia de anisakis en los peces aumenta cuanto mayor es su talla. "Como los boquerones en vinagre se preparan con los más grandes, también aumenta el riesgo" si no se congelan, destalla Francisco Javier Adroher, otro de los autores e investigador de la UGR.

Valero y su equipo señalan que se necesitan más estudios para identificar las áreas marinas con mayor presencia de parásitos, y que pueden afectar a la [salud humana](#). De esta forma se determinará si la abundancia de anisakis en ciertas zonas varía con el tiempo, "lo que permitiría diseñar y aplicar medidas que limiten la exposición de los humanos a los parásitos".