



Muévete
para que nada les detenga
Apadrina ahora



PORTADA » SOCIEDAD

SI NO SE CONGELA EL PESCADO DURANTE 24 HORAS

Aún hay anisakis en los boquerones en vinagre que consumimos

El parásito anisakis aún está presente en algunos de los productos del mar, en concreto en muestras de boquerones en vinagre analizados por investigadores de la [Universidad de Granada](#) (UGR). Los boquerones en vinagre caseros mantienen el riesgo de anisakiasis, si previamente no se congela el pescado durante 24 horas a por lo menos 20 grados bajo cero, según afirman los científicos.

Miguel Granada 21-05-2009



El parásito anisakis, que produce una reacción alérgica en quien resulta infectado que le impide consumir pescado y/o marisco durante años, aún está presente en algunos de los productos del mar, en concreto en muestras de boquerones en vinagre analizados por investigadores de la [Universidad de Granada](#) (UGR).

La normas sanitarias internacionales obligan a los restaurantes a congelar el pescado si éste no se va a cocinar, caso del mencionado plato tradicional español, de los ahumados, de los salados, de los salazones y de los preparados de cocina asiática tipo sushi, tan de moda en los últimos años. Sin embargo, los boquerones en vinagre caseros mantienen el riesgo de anisakiasis, si previamente no se congela el pescado durante 24 horas a por lo menos 20 grados bajo cero, afirman los científicos. Sus análisis han detectado larvas de anisakis y de otro nematodo parasitario, el *Hysterothylacium aduncum*, en boquerones pescados cerca de las costas españolas mediterráneas y atlánticas.

El riesgo de contraer anisakiasis por comer boquerones depende la zona de captura señala Adela Valero, del Departamento de Parasitología de [la UGR](#), que ha analizado casi 800 muestras de *Engraulis encrasicolus*, nombre científico del boquerón, procedentes del Golfo de Cádiz y el Estrecho de Gibraltar, y de los mares de Alborán, Cataluña, de Liguria y del Golfo de León a partes iguales.

La presencia del *Hysterothylacium* es más frecuente en pescado del Golfo de León y el Mar de Liguria, mientras que el capturado la parte atlántica del Estrecho de Gibraltar presenta mayor incidencia de anisakis. Esto se explica por la mayor presencia de cetáceos en esas zonas, según los investigadores..

Los anisákidos se valen de cetáceos y focas para hospedarse, es decir, que son sus víctimas naturales. Durante de su ciclo vital pueden infestar a una gran variedad de especies piscícolas de consumo, que utilizan como vector de propagación. Las larvas viven en la cavidad abdominal del pescado, pero pueden desplazarse hasta sus músculos, que son los que habitualmente consumimos. Es entonces cuando se produce la infección.

Los científicos granadinos también sugieren que el parásito prefiere los peces de mayor tamaño. Los boquerones en vinagre se preparan con los mayores ejemplares, lo que aumenta el riesgo.

La enfermedad cursa con dolor abdominal fuerte, vómitos, fiebre y diarrea, síntomas comunes en muchas dolencias que provocan que se confunda con otros procesos y que distorsionan las estadísticas.

ENLACES PATROCINADOS



ENLACES PATROCINADOS

OPINION



EL PEOR DATO EN 50 AÑOS
Luis María Anson

ENLACES PATROCINADOS

De Las Rosas a Madrid, en Metro.
Más cerca de todo, más cerca de todos.

LAS MAS LEIDAS

- 1.- "El Pocero" ofrece a Julián Lago un avión medicalizado para su traslado a España
- 2.- Lucy Gordon, la "novia" de *Spiderman* se suicida en su apartamento parisino
- 3.- Umberto Eco: "La memoria es siempre histórica"
- 4.- Patricia Conde, embajadora de la ONU
- 5.- Hallado el ancestro más primitivo de los humanos con 47 millones de años
- 6.- El sastre José Tomás declara durante tres horas ante el juez
- 7.- Revolución balear en el PP
- 8.- Aún hay anisakis en los boquerones en vinagre que consumimos
- 9.- El nuevo video electoral del PSOE juega con las contradicciones
- 10.- Un testigo desvela los nombres de tres de los asesinos de Rosenberg

AHORA MADRID

Prepara tu visita en www.esmadrid.com

Suscríbese al feed RSS de Sociedad