

NOTICIA AMPLIADA



Parásito Anisakis spp en una rodaja de merluza. Imagen: Bjorn 512 (Licencia Creative Commons)

El parásito Anisakis spp sigue estando en uno de los platos más representativos de la gastronomía mediterránea: los boquerones en vinagre

SALUD Y ALIMENTACIÓN

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

Un equipo de investigadores de la [Universidad de Granada](#) han confirmado una mayor presencia del parásito Anisakis spp en los boquerones de la costa sureste del Atlántico y noroeste del Mediterráneo, e insisten en congelar o cocinar el pescado antes de consumirlo.

22/5/2009



Aunque la Unión Europea 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 -20 °C, afirman los científicos de [la UGR](#), 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.

El riesgo de contraer una anisakiasis por ingestión de boquerones (Engraulis encrasicolus), puede estar influenciada 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 a la plataforma SINC Adela Valero, autora principal e investigadora del Departamento de Parasitología de [la UGR](#).

En el estudio, que se ha publicado recientemente en International Journal of Food Microbiology, 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, apunta 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, subraya 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. Los científicos granadinos 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.

Valero y su equipo señalan que se necesitan **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.

Con el
mecenazgo de



Ciudad Grupo Santander
Avda. de Cantabria, s/n - 28660
Boadilla del Monte
Madrid, España