

TAMBIÉN VENDEMOS AL MEJOR PRECIO DEL MERCADO
VISÍTENOS hasta 14€ gramo
 Corrales de Monroy 1 1º - Esquina C/Toro - 923 215 843 - 662 073 178



salamanca24horas.com
 el diario digital de salamanca

buscar...

Salamanca, lunes 22 de junio de 2009

- PORTADA
- SERVICIOS
- QUIÉNES SOMOS
- PUBLICIDAD
- CONTACTAR



- Local
- Provincia
- Sucesos
- Deportes
- Campo
- Toros
- Galería de Fotos

Portada > Local

Comer algunos pescados en el embarazo se asocia a peor rendimiento cognitivo de los niños

Si se toman con frecuencia cada semana
 20/06/2009



Los científicos no ven saludable comer mucho pescado en conserva

El consumo frecuente de algunos tipos de pescado durante el embarazo y la primera infancia está relacionado con un peor rendimiento cognitivo de los niños, según se desprende de un estudio elaborado por científicos de la Universidad de Granada (UGR), recogido por Europa Press, que han analizado en una muestra de 220 niños la exposición a contaminantes ambientales a través del agua, el aire y la dieta.

Según este trabajo, los niños que comen pescado más de tres veces por semana presentan un peor rendimiento en las áreas general cognitiva, ejecutiva y perceptivo-manipulativa. Además, aquellos con mayores niveles de exposición a mercurio muestran un retraso en las áreas general cognitiva, de memoria y verbal. El mercurio es un contaminante presente especialmente en el pescado azul y pescado en conserva, y en menor

cantidad, en el pescado blanco.

Así se desprende de esta investigación realizada por la UGR, que advierte de la necesidad de evaluar el riesgo para la salud de los niños de menor edad por el consumo de pescado, distinguiendo entre las variedades o especies que consumen, especialmente en aquellas zonas donde el pescado forma parte de la dieta habitual de la población.

En este trabajo se ha descrito por primera vez el grado de exposición infantil a contaminantes ambientales de especial interés, como son trihalometanos, NO2, hidrocarburos aromáticos policíclicos y mercurio. Siguiendo las hipótesis planteadas, se ha evaluado la asociación de la exposición a la contaminación atmosférica, por un lado, y a mercurio, por otra, con el neurodesarrollo infantil a los cuatro años de edad.

Los factores que determinaron esta exposición fueron el lugar de residencia, la edad de la madre, la exposición pasiva al humo de tabaco y el consumo de pescado azul. Los resultados obtenidos sugieren que la principal fuente de exposición a mercurio en la muestra de población infantil estudiada es el consumo de pescado.

Fecha: 20 de junio de 2009
Autor: Salamanca24Horas.
 Imprimir | Enviar a un amigo

Valoración:

2 Votos

Compartir Noticia:



Comentarios: 1 comentario

Con la foto que habéis puesto con esos dientes asomando de entre un caldo repugnante se le quitan a cualquiera las ganas de consumir cualquier tipo de pescado en conserva. Mejor podríais haber puesto una bonita foto de una lata de sardinillas en aceite todas juntitas, o unos lustrosos mejillones en escabeche, ¿no?

Autor: Sheehan
Fecha: 21 de junio de 2009 - 19:10h

Escriba su comentario:

Nombre / Nick:

Comentario:



Código de Seguridad:

Enviar Comentario

CURSOS SUBVENCIONADOS (GRATUITOS)
 DIRIGIDOS A EMPRESARIOS, TRABAJADORES Y PERSONAS DESEMPLEADAS

Sony Gallery
 CENTER COM SALAMANCA, S.L.
 Sol Oriente, 6-8
 Tel. 923 27 11 88
 37002 Salamanca
 sony.center@gmail.com

Nube de Palabras:
 parque natural, agraria, gasolinera, primera, venta, Lartigue, Lanzarote, agua, cereal, batida, vuelta, jamón, UDS, precio, Concierto, atletismo, **A-50**, diputación, Gobierno, deuda

Villas de Moriscos
 Viviendas unifamiliares
 Ya a la venta 1ª Fase II de viviendas unifamiliares con parcela y piscina
 Viviendas con 3 dormitorios
 Garaje y trastero, zonas deportivas
 Piscina y zonas ajardinadas